

食藕盒

中秋食藕,也是寄团圆之意也,尤其是吃“藕盒子”。江浙人多将藕切片,每两片间下端相连,中间夹肉、文蛤等调制而成的馅,外拖面煎至金黄,此又称藕饼,与月饼有异曲同工之妙。目前市场上藕的品种主要有两种,即七孔藕与九孔藕。江浙一带较多栽培七孔藕,该品种质地优良,肉质细嫩,鲜脆甘甜,洁白无瑕。中医认为,藕经过煮熟以后,性由凉变温,对脾胃有益,有养胃滋阴,益血的功效。



吃田螺

至于中秋食田螺,则在清咸丰年间的《顺德县志》有记:“八月望日,尚芋食螺。”据分析,螺内营养丰富,而所含的维生素A又是眼睛视色素的重要物质。食田螺可明目,言之成理。但为什么一定要在中秋节特别热衷于食之吃。中秋前后,是田螺空怀的时候,腹内无小螺,因此,肉质特别肥美。如今在广州民间,不少家庭在中秋期间,都有炒田螺的习惯。



吃月饼

中秋吃月饼,是我国流传已久的传统风俗。风清月朗、桂香沁人,家家尝月饼、赏月亮,喜庆团圆,别有风味。月饼作为一种形如圆月,内含佳馅的食品,在北宋时期就已出现。诗人兼美食家苏东坡就有“小饼如嚼月,中有酥和饴”的诗句。而作为一种食品,称为“月饼”,则始见于南宋《武林旧事·蒸作饮食》。当时,杭州民间就有“又月饼相馈,取中秋团圆之意”。到了元朝末年,月饼已成为中秋节日美点。



舌尖上的中秋传统美食

有句熟语是:“八月十五月儿圆,中秋月饼香又甜”,中秋节我们都会吃月饼,已示团团圆圆。但是,你知道中秋节除了吃月饼,还有哪些传统美食了?下面我们一起分享7款中秋佳节美食。

吃南瓜

江南各地过中秋节,家家户户流传着八月半吃老南瓜烧糯米饭的风俗。

传说很久很久以前,南山脚住着一户穷苦人家,双亲年老,膝下只有一女,名叫黄花,美丽、聪明、善良、勤劳。那时连年灾荒,黄花的父母年老多病,加上缺衣少食,病在床上,奄奄一息。那天八月十五,黄花在南山杂草丛中,发现两只扁圆形野瓜。她采了回来,煮给父母吃。香喷喷,甜滋滋,两老吃了食欲大增,病体也好了。黄花姑娘就把瓜子种在地里,第二年果然生根发芽,长出许多圆圆的瓜来,因为这是从南山采来的,就叫南瓜。从此,每年八月十五那一天,江南家家户户流传着八月半吃老南瓜烧糯米饭的风俗。



吃鸭子

我国云南的佤佬族乡亲都要在八月十五这天买饼子、杀鸭子,欢度这个传统节日。为了纪念以游村卖糖动员乡亲杀番鬼佬的卖糖佬一家三人,佤佬人每年八月十五,家家户户都要买饼子、杀鸭子,以此教育后代不要忘记反抗侵略的斗争。



吃芋头

中秋食芋头,则寓意辟邪消灾,并有表示不信邪之意。清乾隆《潮州府志》曰:“中秋玩月,剥芋头食之,谓之剥鬼皮”。剥鬼而食之,大有钟馗驱鬼的气概,可敬。古时,中秋节对农民来说是个重大的节日。北方农村每年只有秋季收获一次稻黍。一到秋收季节,看着一年艰苦劳动的收获,以为是土地神和自己的祖先暗中保佑自己。将整个芋头煮熟装在碟上,或是米粉芋(加入芋头煮成的米粉汤)装在大碗里摆在供桌上,以此来祭谢土地神。



饮桂花酒

每逢中秋之夜,人们仰望着明月,闻着阵阵桂香,遥想吴刚砍桂,喝一杯桂花蜜酒,欢庆合家甜甜蜜蜜,欢聚一堂,已成为节日的享受。桂花不仅可供观赏,而且还有食用价值。屈原的《九歌》中,便有“援骖斗兮酌桂浆”、“奠桂兮椒浆”的诗句。可见我国饮桂花酿酒的年代,已是相当久远了。

中秋蟹肥,还能hold住吗?

阳湖岛,今秋“蟹”礼更完美



“九月圆脐十月尖,持蟹赏菊花天”。如今,中秋送大闸蟹潜移默化的形成了一种文化,一种时尚。而在港城,人们送的最多的品牌还要数“阳湖岛”,这不中秋又至,阳湖岛第一时间为港城市民准备好最鲜活的蟹子充实百姓的餐桌。

蟹行港城“鲜”声夺人

阳湖岛的蟹子之所以备受市民喜欢,这与其完美的品质可谓是息息相关。这里的每一只蟹都有“青背、白肚、黄毛、金爪”的好品相,且入口佳,蟹壳薄而脆,肉嫩、膏肥、脂浓,香甜甘润。

出售的每一只大闸蟹价格公道,当天新鲜送达。同时对每只蟹的质量严格监控,杜绝了残品蟹和假冒蟹的情况。阳湖岛本着做蟹先做人的原则,在给每一位顾客送上新鲜美味的同时,也带去了绿色健康。

礼“蟹”亲朋 蟹票热销

今年阳湖岛依然为广大市民准备了精致的蟹票礼,288—1288元等七款面值的蟹券,适用于不同层次消费群体。“阳湖岛”的康经理介绍,买了蟹票,相当是为大闸蟹请了私人看护。可以拿着蟹票随吃随提,意味着“阳湖岛”专卖店帮您养着蟹,不仅保证了鲜活,还能在您想吃的时候凭蟹票来专卖店现取,真可谓是“一票在手,品蟹无忧”。目前,蟹票正在火爆销售中。

一流的品牌、一流的服务、一流的大闸蟹,无论公司订购、还是个人品尝,阳湖岛都是您今年佳节送礼的上佳选择。
建设路店地址:建设路东方巴黎西面交通银行旁(6653589)
胜利路店地址:胜利路5中南50米路东(6208929)或13863869931,15106381165



蟹八件

食蟹工具——蟹八件

- 明清时代,文人雅士品蟹乃是文化享受,赏菊吟诗啖蟹时,人人皆备有一套专用工具,苏沪杭俗称“蟹八件”。
- 根据有关资料可知,明代最初发明食蟹餐具的人,名叫漕书,为了吃蟹减少麻烦,吃得方便快捷,他创造了锤、刀、钳三件工具来对付蟹之硬壳,后来逐渐发展到八件。
- 1.腰圆锤:用锤子始在蟹背壳的边缘来回轻轻敲打,这是先将蟹壳敲松,方便掀盖。
2.长柄斧:掀开背壳和肚脐,再加上用锤子击打了多遍,所以大盖很容易摘除。
3.签子:剔蟹肚的蟹肉,或捅出,钩出蟹腿肉。
4.长柄勺:刮下膏或黄,用勺一口一口送入嘴中。
5.镊子:剔除蟹鳃,就是白色的薄片,还有就是盖上连骨的蟹胃、鳃和胃都是极寒的东西,不能食用。
6.剪刀:剪下蟹腿蟹螯。
7.盆:盛放蟹盖。
8.剔壳:它的性质就是一块铁砧板,打开蟹螯最直接的办法就是把蟹螯垫在“剔壳”上,用小锤砸开。