

导游知识之地方文化：浙江西湖名小吃之莼菜 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E7_9F_A5_E8_c34_634977.htm 莼菜有水葵、露葵、马蹄药、雉尾药、水莲叶等别名，颜色碧绿，含有丰富的蛋白质和维生素，是一种珍贵的水生菜，其形看似小小圆圆，大约和50元硬币差不多，滑滑嫩嫩。是西期著名的土特产之一。西湖栽培莼菜历史悠久。明代《西湖游览志》即有“西湖第三桥近出莼菜”的记载。现在三潭印月、花港观鱼等地都有种植。莼菜是多年生水生植物。叶片呈椭圆形，色暗绿，嫩茎和叶背部都有胶状透明物质。食用部分就是沉没在水中尚未展开的新叶。含有丰富的蛋白质、维生素和微量铁元素，营养价值很高。由莼菜做成的汤或羹格外鲜美，被列为杭州名菜，据说乾隆皇帝多次南巡杭州，每次都要以西湖莼菜做羹食用。“花满苏堤柳满烟，采药时值艳阳天。”春暖花开是采摘莼菜的最好季节。莼菜的收获期很长，从每年四月中旬至九月下旬，可每隔两三天来摘一次，七月份产量最高。西湖莼菜是一种著名的菜肴，自古与松江鲈鱼齐名。《晋书》中就有“莼羹鲈脍”的记载。据传在封建时代，莼菜曾作为贡品。现在，鲜嫩清香的“西湖莼菜汤”被列为杭州名菜。它内含两种维生素及微量铁质，营养丰富。在医学上还具有下气止呕、润肠、治热疽的效用。在历史上，以“三潭印月”莼菜最为著名。新鲜莼菜可用白糖拌食。营养丰富、鲜嫩清香的“西湖莼菜汤”是杭州名菜之一。莼菜现在只有江苏太湖，杭州西湖和萧山才有生长，可以说十分地珍贵。而其中又以西湖的莼菜最为美味。100Test 下载频道开通，各

类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com