

(上接 B35 版)



新派江鲜齐现身

据业内人士介绍,每年三月中下旬,随着刀鱼的上市,江鲜馆的生意都将迎来一个高峰,生日红火的店家,一个月的销售可以抵上平时的三个月。彭东生秘书长告诉记者,注重本味的江鲜与京苏大菜的风格接近,加之江鲜对南京餐饮的重要性,就曾有专家考虑过是否可以据此修订京苏大菜的菜谱。江鲜在南京美食的地位,由此可见一斑。

不过,再鲜美的美食,也难免会出现味觉疲劳。江鲜的吃法很多,传统的有红烧、清蒸、煲汤等,而店家为了长久地留住客人,就在烹饪方式上下足了功夫,做出了很多创新,比如说铁板、荷叶蒸、刺身等。今年,江老大就专门聘请了川菜、粤菜大厨,成立菜肴研究小组,精心烹制特色江鲜,打出“新派江鲜”的招牌,而河西的一家江鲜馆,则一口气推出了180道新菜,将整本菜单重写。注重本味的江鲜传统正在被颠覆。

■相关新闻

长江禁渔 4月1日开始

2008年的长江春季禁渔期从4月1日开始,6月30日结束。禁渔期间,除持有刀鱼、凤鲚鱼等特殊捕捞证的渔船可在规定时间内适当捕捞外,其余船只都严禁捕捞作业。据了解,江苏省实施长江禁渔6年来,长江渔业资源得到了一定恢复,鳊鱼、白鱼、鳊苗等渔业资源有所上升,长江蟹苗旺发,幼蟹产量也大幅上升。

快报记者 黄建军

江鲜之“鲜”冠三月



如同秋风吹起时,胃口被大闸蟹吊起来一样,暖春三月,江鲜的鲜美记忆便被勾了起来。

俗话说靠山吃山靠水吃水,此话非虚。山珍的狂野,让人见识了北方的豪情,海鲜的生猛,也孕育了粤菜的经久不衰。美食的真正意义,便在于体现这一方水土的底蕴和一方人的文化内涵。有别于海边的美味,生长在长江边的人们,便给了江中之物冠以“江鲜”的名号。

滚滚长江水,滋养着上百个品种的特色野生鱼,其肉质肥嫩鲜美,引得无数食客垂涎三尺。自唐宋以来,吃长江江鲜便蔚然成风,擅长生炒、清炖、嫩溜等技法,讲究清、鲜、脆、嫩的口味,注重保留原汁原味,创造出独特的长江江鲜饮食文化。四季饮江水,春尝长江鱼,这已是南京人生活的一个写意。

鲜,就一个字。

在三月的春光里,刀鱼所

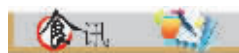
引领的江鲜时尚之风恣意刮过。这个月份,江鲜是无可质疑的主角。500家馆子,800万食客,共赴盛事,没有哪一类吃食能在这段时间享受这等荣耀。我们画不出美食的具体模样,却能从每一道江鲜菜肴里,寻找出烹调者想带给我们的真正感动。

不过,这样的盛事之时,更是要多留一个心眼的,上一期,本栏目一篇拙文《刀鱼的良心》,引发了几位熟识的江鲜馆老总的热议。其中一位感叹道:物以稀为贵,南京城里大大小小几百家江鲜馆,真正又有几家是用长江刀鱼下锅?恐怕,十之七八都是在惠民桥市场贩来的湖刀、海刀充数。就在上周,我的同事就在采访中发现惠民桥出售假冒的野生鲥鱼,50年没有出现过的物种居然一下子冒出6条。鲜有之事,搭上了尝鲜盛事,不由得让人睁大了眼睛。

黄建军



咸亨十周年庆典 四重优惠诱人



咸亨夫子庙分店

“咸亨酒店茴香豆,寂寞长衫孔秀才”,一句打油诗牵起人们对鲁迅先生笔下咸亨酒店的向往。不用去绍兴,但并不耽误近距离感受咸亨酒店的孔氏味道,转眼间十年光阴,南京的咸亨酒店已经开出了三家分店。本月,咸亨酒店喜

迎十周年大庆,旗下三家分店共同推出四重特惠活动回馈食客。

咸亨主打的是标准的绍兴菜。作为浙菜的重要组成部分,在众多江南水乡菜肴之中,绍兴菜比沪菜、杭菜更加清雅纯朴,乡土自然。绍兴菜讲求的是香

酥绵糯,鲜咸入味,轻油忌辣,菜味醇和适中,发酵成鲜,“霉”“酱”“醉”为绍兴菜的主要特点,并由此而形成了绍兴菜的几大菜式,在咸亨,自然也就可以品味到原汁原味的绍兴菜。除了全国闻名的茴香豆等小吃以及花雕酒外,绍兴人常吃的霉笋、霉毛豆、霉干张、霉豆腐、霉干菜等“霉菜系列”,都是咸亨的主打,又咸又香,最适于下饭、佐酒。

十年磨一剑。自1998年进入南京,咸亨酒店已经成为南京餐饮市场上的标志性店家,也是进驻南京的众多外地餐饮连锁品牌中较为成功的一个。本月,咸亨酒店站到了十年大庆的门槛,怀着一颗感恩的心,推出了一系列优惠,让食客

分享这一喜悦。

据介绍,本周开始,在咸亨酒店旗下三家分店消费,午餐时段,都可以享受到冷菜“买一送一”的优惠,点食一道冷菜,食客可以在同等价格的其他冷菜中选择一种,免费享用;咸亨的菜泡饭和酒酿圆子羹可是店里的招牌主食,活动期间,只要消费满200元,就可以免费得到一份;除此以外,咸亨也在酒水上给出了连环优惠,招牌黄酒将给予午餐时段“买二送一”以及晚餐时段“买三送一”的优惠,点进口葡萄酒就送果汁一扎。咸亨酒店总经理黄文军表示,这些优惠均是针对十周年庆典量身定做,是历年来优惠幅度最大的一次。

快报记者 黄建军

南京御秦上品餐饮管理有限公司

御秦上品

创办百年名店 我们走向世界

“御秦上品”南京紫竹林总店创建于2007年,是由南京秦朝瓦肆原班人马鼎力打造的又一餐饮航母,总投资1600万元,营业面积4000多平米,包括50多个风格迥异的包厢和1000多平米的营业大厅,可同时容纳1000人就餐。

“御秦上品”美食集三湘四水、东西南北风味之大成,博采湘、粤、赣、鄂、浙菜之众长,把单纯的菜品与营养学、美学、渊远的秦文化及各地域文化巧妙结合,使餐饮演绎成文化品味与精神享受,也使“御秦上品”成为名副其实的湘、粤菜专家。

中餐6.8折

御秦上品

地址:南京市鼓楼区南瑞路29号

订餐热线:025-83537777

咸亨酒店

热烈庆祝咸亨酒店 开业10周年店庆

- * 午餐冷菜买一送一(同等价格中任选一种)
- * 消费满200送咸亨特色的主食(菜泡饭、酒酿圆子羹任选一种)
- * 午餐帝聚堂营养黄酒买二送一,晚餐买三送一。
- * 午晚餐点进口葡萄酒送果汁一扎。

本次活动的最终解释权归咸亨酒店所有

咸亨酒店华佗路店	地址:华佗路26号	订餐电话:84707797 84701798
咸亨酒店夫子庙店	地址:大石坝街138号	订餐电话:52317979 52319118
咸亨酒店珠江路店	地址:珠江路435号汇海广场5楼	订餐电话:83285779 83285879 83285979