

美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图



本周互动

探“鲜”行动本周启动

江鲜味美,但价格也随行就市,一路走高。不过,味美难耐,每年这一次的尝鲜又岂能错过?让广大美食爱好者能一尝鲜美,本刊特发起三月探“鲜”行动,每周指定一家目标店家,给予探店的幸运食客不菲的餐券奖励。

虽然南京靠江,但是近年来野生江鲜越来越少,价格也一路攀升,作为最应景的江鲜——刀鱼,动辄一两千元一斤,这还只是批发价,如果由大厨烹饪好了,端到食客

的餐桌上,不论大小,价格更高。一些美食爱好者表示,刀鱼的价格一年比一年高,上馆子吃一顿长江刀鱼成了一件越来越奢侈的事。高昂的价格让不少食客望而却步,但就此放弃一年一度的鲜美盛事,又于心不甘。

为此,本刊将联手江苏都市网 www.js.cn,共同发起三月探“鲜”行动,每周指定一家江鲜馆发动食客探店,品尝店家的招牌菜,胜出者将赢得本刊提供的餐券奖励。

参与方式

在3月17日前,登录江苏都市网 www.js.cn,注册后,在“驴友FB”论坛中发帖,标题格式为“参与探店(3月11日至3月17日)”,将你的探店经历图文并

本周店家

江老大江海一家美食广场
招牌江鲜: 红烧杂鱼、开门红、糊辣鱼片、特色江蟹

茂地发布出来,详列你本次的消费清单,并对店家的江鲜菜肴加以点评。

餐券奖励:

每周将在发帖的网友中选出一名优胜者,给予500元的餐券奖励

地址:中山北路291号(察哈尔路与中山北路交界)。

快报记者 黄建军

让你“唇唇欲动”——

500家江鲜馆争“鲜”斗艳

四季饮江水,春尝长江鱼。

自2002年南京餐饮界正式亮出自己的食界特色——江鲜之后,江鲜便成为了南京餐饮的一个特色。如今,南京城里大大小小的江鲜馆已达到500多家,在这短短的一个多月时间里,争“鲜”斗艳,让食客魂牵梦绕。



江鲜南瓜盅

美味江鲜正当季

青青三叶草,浓浓口鱼汤。

到了这个时候,南京人总要“尝”个鲜。出九迎春后,油菜遍地黄,而品尝江鲜的时节,每年也不过是二三月至清明罢了。最早出场的当然是刀鱼,刀鱼多刺,然而这刀鱼的鱼骨,在清明前“软如棉”,在清明后则“硬如铁”——清明前的江刀,肉质细嫩爽滑,鱼刺入口即化。那感觉让人只想闭目细品,如痴如醉。如今江刀日渐稀少珍贵,湖刀与海刀也不妨一品,价格适中,味道也极其鲜美。

据了解,江鲜并非特指长江中的鱼种,还包括其他水产和江边特有的野菜在内,品种有20多种。江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣表示,江鲜肉质柔嫩鲜美,易于消化,符合现代社会对健康饮食的追求,为南京食客宠爱,并且带动着南京餐饮异军突起,成为南京菜的招牌特色。

500家江鲜馆斗艳

“也就是这六七年的光景,南京的江鲜馆超过了

500家。”在江鲜馆这个圈子里,江老大被尊称为“江鲜大哥大”,老总曹军民告诉记者,2002年时,江老大从江边上岸,转到了察哈尔路,当时的江鲜馆只有屈指可数的几家,但自从那时开始,江鲜馆就如同雨后春笋般冒了出来,“保守估计,短短的7年里,南京大大小小做江鲜的餐馆已经超过了500家,这其中,还不包括兼做江鲜的饭店。”

几年间,南京的江鲜馆将在词典从来没有出现过的“江鲜”一词演绎得家喻户晓。对此,江苏省烹饪协会常务副秘书长彭东生认为,江鲜一直是扬中、靖江等一带的美食特色,但在南京,江鲜得到了蓬勃发展,这与这座城市的消费体量和消费潜力密不可分。

记者发现,主城区范围内,几乎在餐饮美食集中的地带都有江鲜馆的身影,而因为靠近江边,河西一带更是成为了江鲜馆分布最为密集的片区,烟波渔港、靖江渔港、典雅阁、江风渔馆、江老大等多家大型江鲜馆均驻扎在这一地段,档次已不是当



清蒸刀鱼

年江鲜小馆相比,就在今年春节前,典雅阁就投资了100多万改造,达到了星级接待就餐标准,目前正在推出的2008江鲜美食节也是热热闹闹。

(下接 B36 版)



泰汁刺身虾

口齿留香,江老大新派江鲜开门红

上周开始,江鲜大哥大——江老大举办的“南京首届新派江鲜节”正式登场,“开门红”、“糊辣鱼片”等一系列新派江鲜,彻底颠覆了南京人对江鲜的传统认识。

江老大算得上是南京城里人气最旺的江鲜馆之一,常年供应的30多种江鲜美食在食客中挣足了口碑,每个月都要推陈出新,推出一到两个新品种。在延续了五年的江鲜美食节后,江老大今年再次出击,把握江鲜市场现状与消费趋势,整合创新,开发出三十多种新派江鲜,彻底颠覆了江鲜传统。

随着人们对传统口味形成的味觉疲劳,对江鲜创新的呼声也越来越高。作为南京本地江鲜馆的“带头大哥”,江老大重新定义了江鲜的概念。最新派的变化是在口味上的创新。传统的烹饪技法更多讲求保证江鲜的原汁原味,在调料使用方面比较谨慎,生怕破坏了江鲜的本味。但江老大的江鲜名厨吴大厨认为,几年来,江鲜更多是被看作是淮扬菜中的一类特色菜肴,限制了江鲜的拓展,实际上,只要技法得当,川菜、粤菜、湘菜等派系的烹饪技巧同样可以运用到江鲜烹制过程中,不必拘泥于形式,一道“开门红”,融入了川菜的烹饪技法,用大红椒将江鲜的鲜味逼了出来。点食一份,菜未

上桌,鲜香之味就弥漫开来,红辣的鲜辣,江鲶的鲜香,混杂在一起,鲜味扑鼻,较之传统做法更加美味。一道“糊辣鱼片”更是将川菜注重调味的功夫融入了江鲜之中,糊、辣、鲜、香,四种美味感觉都在这样一道美味中体现了出来。

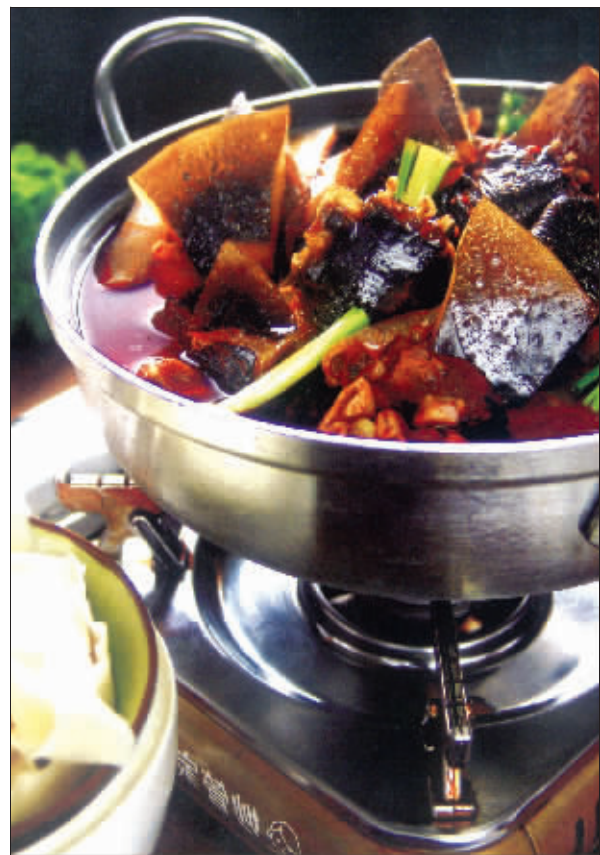
更为彻底的,江老大还拓展了江鲜的取材范围。吴大厨表示,所谓的江鲜,相当一部分都

是海鲜回流到长江中形成的,源头就在海中,在江老大新派江鲜的概念中,一部分海鲜也被纳入了烹制的取材范围,做到江海不分家,江老大的店名也因此改成了“江海一家美食广场”,彻底颠覆人们对传统江鲜的认识。

本周,江老大“南京新派江鲜节”全面推广,本周末还将推出特价江鲜和招牌江鲜的专场。



糊辣鱼片



江老大特色江蟹

美味地址:南京市中山北路291号(察哈尔路与中山北路交界)
抢鲜电话: 025-83345757