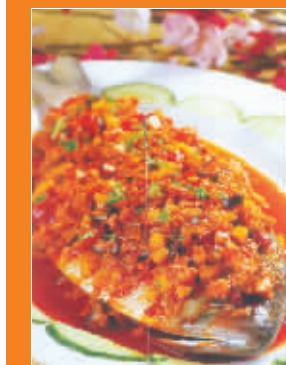




鲥鱼篇

滚滚长江东逝水,孕育了中国几千年的文明,也滋养了鲜腴的江中美味。这个季节,味蕾被打开了,以“长江三鲜”为代表的江鲜美味正占据着这一季美食档期,在南京800万食客的舌尖上跳跃。一年中最鲜美的记忆,便和着春风在餐桌上徐徐打开了。



三鲜之首:那情只可当追忆

作为长江三鲜之首,鲥鱼的美味名声最为响亮。美食家苏东坡有诗:“芽姜紫醋炙银鱼,雪碗擎来二尺余,尚有桃花春气在,此中风味胜莼。”将鲥鱼的雍容华贵、肥腴醇厚表达得淋漓尽致。然而,近些年来,长江鲥鱼已成了遥远的回忆,野生鲥鱼成了饕餮之客们可遇不可求的美味。



鲥鱼带给食客的美味记忆是幸福的。鲥鱼历来就是长江、钱塘江、珠江等水系下游的名贵鱼类,在古代就被作为纳贡之物,清蒸鲥鱼,驰名古今中外。不同水系出产的鲥鱼,在吃食时间上也颇有讲究,如江苏江阴是“谷雨见鲥鱼”;安徽是“清明早,芒种迟,立夏、小满正当时”;江西峡江是“端午吃鲥鱼”;而在广东珠江三角洲一带为农历三月吃鲥鱼。江苏、上海视鲥鱼为长江淡水四大名鱼之首,各种产地的鲥鱼更是以长江鲥鱼最为鲜美。所有吃过鲥鱼的人都知道,想要味道好,必须留神蒸。江老大江鲜馆迎宾楼行政总厨委文解释称,鲥鱼的鳞片与皮肤间富含油脂,鲜味浓厚,营养丰富,还富含钙、铁、磷等,故在烹制时特别强调“清蒸鲥鱼不刮鳞”。

然而,因过度捕捞以及野生环境的恶化,长江鲥鱼已几乎绝迹。据水产专家介绍,1970年以前长江下游水域常年产量为500吨左右,1974年高达1500吨。由于过度捕捞,造成补充群体急剧减少。由于种种原因,鲥鱼的资源急剧下降,从20世纪80年代始,鲥鱼的种群数量已处于濒危状态。“最近十余年,已经没有野生鲥鱼的任何捕获信息。”

寻找长江鲥鱼的替代品种成为江鲜馆经营者们的共识。记者在采访中发现,目前南京各大江鲜馆中售卖的鲥鱼几乎都是“外来和尚”,有珠江鲥鱼,也有美洲鲥鱼,不一而足。不过,在食客看来,这些鲥鱼和长江鲥鱼相比,仍是鲜美不足。

南京人一年吃掉 300 吨河豚

河豚篇

江南有句俗话说叫“拼死吃河豚”,这句话形象地说出了河豚的特性——有毒。然而,却道出了它的鲜美诱惑——值得人们用性命作为赌注,来尝一尝鲜。宋代大文豪苏东坡那句“值那一死”的佳话也为河豚添加了一丝神秘色彩。



春天又到,正是河豚欲上时。尽管有一纸禁令,但吃河豚却一直是一道“禁而不止”,随着养殖河豚技术的日渐完善,河豚已经成为越来越多人的盘中美味。据记者了解,南京人一年中可吃掉300吨的河豚。

惟有河豚味最鲜

常言道:一朝得食河豚肉,终生不恋天下鱼;尝遍世间鱼万种,惟有河豚味最鲜。在民间,河豚被称为百鱼之首,因其肉质鲜嫩,味美绝伦,再加上河豚对生长环境要求很高,稀有难得,故成为珍品,苏轼有诗曰:“蓴蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”“甘美远胜西子乳,吴王当年未曾知。”

一年吃掉河豚 300 吨

在南京惠民桥水产市场从事水产批发十多年的老何回忆说,2000年起,人工养殖的河豚开始进入南京,2003年至2006年,水产市场迎来河豚消费高峰,并一直延续至今。

据了解,惠民桥水产市场大约有10家经营户销售河豚,每天的销售量在0.5吨至2吨,在河豚的食用高峰期,通过批发市场流向餐馆的河豚,平均保持在每天1吨左右,粗略估计,南京人一年吃掉的河豚至少有300吨。

民俗专家告诉记者,河豚饮食文化已有几千年的历史。扬州大学旅游烹饪学院的陈忠明副教授介绍说,唐代时,吃河豚达到了鼎盛,旧时上层社会的饮食口味显然是当时餐饮业的风向标,六朝首都南京达官贵人个个想吃、个个爱吃河豚,这引得其他地区的名士、百姓纷纷效仿。河豚饮食文化在长江下游遂兴盛起来。

“国家禁止吃河豚规定的出台,距离现在已经有十几年,当时卫生部门禁止吃河豚,是出于野生河豚有毒的考虑。”彭东生表示,随着养殖河豚技术的日渐成熟,“新生代”养殖河豚的毒性已越来越低,如今,食客吃河豚已经不再有毒性之虞和中毒之忧,可以放心地在谈笑间大快朵颐。

业内人士表示,目前养殖河豚已经成为一个庞大的市场,在南京,上规模的酒店,都会有河豚这道美味,相关的美食评选中,河豚也是榜上有名。记者还发现,不少酒店还在菜单上以“巴鱼”或“河鱼”代替河豚之名,以逃避查处。

“鲜”鲜冠餐桌



刀鱼之鲜鲜冠三月

吃河豚不用“拼死”

美味在前,诱惑难挡。以前,如苏东坡一般,吃河豚要拼死,显然是因为河豚有毒,但即便如此,河豚的美味还是挡不住前仆后继的食客。不过,据记者了解,目前,野生河豚已几乎绝迹,南京的各大饭店经营的无一例外都是养殖河豚。

“由于对长江野生资源缺少保护,毒性巨大的野生河豚已十分罕见。目前在市面上出现的全部是养殖河豚。真正野生的河豚要上万元一条,不是普通人吃得起的。”江苏省烹饪协会常务副秘书长彭东生表示,虽然国家有关法规禁止吃河豚,但是在泰州、南通、扬州、靖江等地,吃河豚却是很普遍的现象。

“国家禁止吃河豚规定的出台,距离现在已经有十几年,当时卫生部门禁止吃河豚,是出于野生河豚有毒的考虑。”彭东生表示,随着养殖河豚技术的日渐成熟,“新生代”养殖河豚的毒性已越来越低,如今,食客吃河豚已经不再有毒性之虞和中毒之忧,可以放心地在谈笑间大快朵颐。

业内人士表示,目前养殖河豚已经成为一个庞大的市场,在南京,上规模的酒店,都会有河豚这道美味,相关的美食评选中,河豚也是榜上有名。记者还发现,不少酒店还在菜单上以“巴鱼”或“河鱼”代替河豚之名,以逃避查处。



在三鲜之中,最早出场的当然是刀鱼。因形状狭长似刀,刀鱼因此得名。刀鱼给食客的印象,不仅仅是唇齿间的美味,还有视觉上的征服,清诗有云:“扬子江头雪作涛,纤鳞泼泼形如刀。渔人拿网巨浪里,银光耀形腾光豪。”刀鱼不但肉细味美,而且营养丰富。

金色世纪缘的行政总厨介绍说,刀鱼的最大特点是细骨遍布全身,而在这刀鱼的鱼骨,在清明前“软如绵”,在清明后则“硬如铁”——清明前的江刀,肉质细腻爽滑,鱼刺入口即化。那感觉让人只想闭目细品,如颊如酥。典雅阁江鲜馆行政总厨刘知兵告诉记者,刀鱼以清蒸为最佳,特别能体现出独特的鲜美。清蒸前,刮鳞(也可和鲥鱼做法一样不刮鳞),去腮剖肚取出内脏洗净后放在腰盘,加葱、姜、料酒、盐和少许辅料,如香菇笋片类的山珍野品,然后,放碗里蒸约15分钟左右,味道鲜美的清蒸刀鱼飘香,让你回味无穷。

春江水暖,又到了家乡刀鱼上市的季节。搜了搜兜里的银子,不知能否买上几朵品尝品尝那家乡的美味。如今,江刀日渐稀少珍贵,据记者了解,最近一段时间,祭重在二两以上的正宗长江刀鱼已经售卖到了2000元一斤,不过,湖刀与海刀也不妨一品,价格适中,味道也极其鲜美。

典雅阁:八年醉心江鲜

又到阳春三月,正当江鲜肥美时。在南京说起吃江鲜,就不能不提到位于河西典雅居路口被业内称为江鲜“大哥大”的典雅阁江鲜馆。这家在南京乃至全国第一个提出江鲜概念,并始终如一以江鲜为专业特色的主题餐馆,自2002年以来,醉心江鲜菜肴已八载,把江鲜做出了浓浓文化味。

八载专注载誉无数

源远流长的长江水孕育了灿烂悠久的饮食文化,2002年,典雅阁从海鲜的概念引申,旗帜鲜明地提出了“江鲜”的概念,把生活在长江流域物产丰富的动植物都涵盖在江鲜的范畴内,让长江饮食文化推广有了统一的号召,对江鲜的发展居功至伟。

在餐饮业,火爆三五年的店家不在少数,但如典雅阁一般专注一类美食而八年不衰的店家却寥寥可数。八年来,典雅阁已成为行业的常青树,并一直致力于南京江鲜的繁荣。吃法上,典雅阁提出“嫁接原理”,把粤菜、淮扬菜、川菜等各个流派的烹饪技法都结合到江鲜的料理之中,并在此基础上不断创新,使江鲜制作工艺自成体系。文化上,典雅阁还把江鲜做成了产业,注重江鲜文化的开发,“同饮长江水,共食长江鱼”是该店倡导的酒店文化。

值得一提的是,几年前,典雅阁还提出了“典雅阁江鲜”与“非典雅阁江鲜”的概念,一个江鲜品牌的探索赢得了业界的认可,就此成为业界知名品牌,也成了食客品尝江鲜的首选。八年来,典雅阁获得荣誉无数,在今年2月下旬举办的中国南京第三届长江饮食文化节上,典雅阁更是一举囊括“江鲜名店”、“江鲜名厨”、“江鲜名菜”三项大奖,一展江鲜大哥大的风采。

刘知兵表示,对经典菜品的挖掘和整理最终是对江鲜饮食文化的保护,作为行业内的旗手,典雅阁先行一步,将店史上的名菜进行整理、定型,便于同行交流,共同繁荣江鲜饮食。

本版撰写:黄建军
快报记者:侯婕
本版图片均为资料图片

典雅阁江鲜馆

2002-2009年

经典江鲜回顾展开幕

贺典雅阁荣膺:中国·南京第三届长江饮食文化节 江鲜名店 江鲜名厨 江鲜名菜

快捷订餐: 114 转接

古法蒸江魮	酒酿火腿浸蒸江魮	河豚鱼红烧(煲汤、刺身)	荠菜江魮狮子头	金丝江魮面	香葱薰烤江魮方	酱椒蒸江魮	梅菜干烧江魮鱼	广式棕香豉汁蒸江魮	榄菜蒸长江魮鱼	蜜汁蒜仔焗长江野生甲鱼	清蒸长江云飞燕	春笋干炖江昂	蒜茸开片蒸长江鸭嘴鱼	春笋炖肉炖江蚌
-------	----------	--------------	---------	-------	---------	-------	---------	-----------	---------	-------------	---------	--------	------------	---------

酒店地址:河西典雅居路口
美食版订版电话:13770685666 美食版订版电话:15850520386

龙宫大酒店

龙宫龙虾 香飘万家
美食一绝 活鱼锅贴

鲜活龙虾上市啦!

龙宫龙虾

“龙宫的虾龙宫的蟹,吃了还想它;龙宫的鱼龙宫的虾,吃了忘回家。”在孩童天真的吟唱声里,咀嚼快乐美味。活鱼、鲜虾、蟹将、玉蚌……欢腾的水族们齐聚龙宫大酒店,当香气游走唇齿之间,享受到的不单是人间烟火,更是一种叫做“幸福”的滋味。

吃龙虾到龙宫
龙虾还是龙宫的好

十三香龙虾 麻辣龙虾 盐水龙虾 干煸龙虾
红烧龙虾 香辣龙虾 活珠龙虾 酱骨龙虾

订餐热线: 84432681、84447777
地址:卫岗店:卫岗55号(前线文工团旁)
美食版订版电话:13770685666

百姓公馆大排档

3月28日开业大酬宾

本店菜肴 1元
起排档价位,服务环境酒店化,有大小包间10个,可以同时容纳350人就餐!

炭烤回龙鱼 18元/条 (2.5斤左右)
菜肴满100送50

试营业期间(3月25日-27日) 桌桌送炭烤鱼1条

活动时间:3月28日-4月28日
地址:洪家园永乐南路39号(交警三大队旁) 电话:52610805

名冠快捷旅馆

房价每间 100 多元

钟点房 40元/2小时

精美快捷 温馨典雅

订房热线: 86669177 地址:清凉门大街177号 备有停车场