

美食休闲周刊 Cate

©南京最权威的美食地图



八年之变

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、嫩熘等技法, 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。

2002年, 受到“海鲜”二字的启发, 好食的南京人旗帜鲜明地扛起了“江鲜”的大旗。在典雅阁、江老大、世纪缘等店家的推动下, 江鲜成为了南京美食圈一年中最早启动的消费热点。从此, 南京美食界进入了全新的江鲜时代。

一晃八载逝去, 南京的江鲜也在传承之中不断变化和演进。

本版采写 快报记者 黄建军 本版均为资料图片

关键词: 演进

八年间, 南京的江鲜馆将在字典中从来没有出现过的“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, 江鲜曾一直是扬中、靖江一带的美食特色, 但在南京, 江鲜得到了蓬勃发展, 与这座城市的消费体量和消费潜力密不可分。彭东生副秘书长告诉记者, 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。

自从江鲜在南京美食圈成气候之后, 几乎每年都有各种形式的美食大赛。“江鲜已经成为带有南京痕迹的一种地方美食。”南京餐饮商会秘书长宋佳玲表示, 六朝古都的人文地理、餐饮规模, 对江鲜的推广居功至伟。

据了解, 2001年, 专业的江鲜馆还不到10家, 而今天的南京, 城里大大小小的江鲜馆已达到500多家, 在阳春三月里争“鲜”斗艳, 让食客魂牵梦绕。如今, 四季饮江水, 春尝长江鱼, 这已是南京人生活的一个写意。当吃食

江鲜成为南京人的饮食习惯之后, 变化也随之而来, 最明显的变化就是江鲜价格的水涨船高, 使得今天的江鲜也如海鲜那般, 成为一个让口袋生猛颤抖的饮食膜拜。

值得一提的是, 多年来没有争议的“长江三鲜”也面临着重新定义, 因鲥鱼的绝迹以及人工养殖技术的成熟, 河豚这个字眼不再那么敏感。就在这个月中, 长江沿岸的五个省联手共推河豚饮食文化, 让南京江鲜馆的餐桌上堂而皇之地摆上了红烧河豚的诱人身姿。



关键词: 经典

八年来, 南京人没有广东人吃海鲜的生猛, 却展示了江南人在吃食上的讲究与文化底蕴, 并在积淀之中成就经典。在餐饮行业有这么一条魔咒——红火不过五年, 但在江鲜的美食江湖上, 却有不同店家成为了例外, 用八年的积累, 沉淀了一批经典的江鲜菜肴。

上周, 典雅阁江鲜馆的经典江鲜回顾展拉开帷幕, 如“古法蒸江刀”、“酒酿火腿浸蒸江鲥鱼”、“荠菜江口狮子头”、“香葱熏烤江桂方”等15道经典菜肴悉数登场, 不少食客都找到了“当年的味道”。“八年来, 典雅阁见证了

江鲜菜肴在南京的每一步发展, 在共同成长中得到了食客的认可。”典雅阁江鲜馆行政总厨刘知兵醉心江鲜也已八个年头。而据记者了解, 在世纪缘、江老大等知名江鲜馆中, 每个月也都会推出至少一道创新

江鲜菜品, 八年来, 优中选优, 经过万千食客的品评, 如世纪缘的“红烧江蟹”, 江老大的“菊花鱼脑”, 都已成为江鲜中的经典菜肴。



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

低热量、高蛋白健康美食 ♥ 虎纹蛙 ♥
只只都是由海南养殖。现点活杀! 非常新鲜!

渔人庄

渔人庄虎纹蛙, 辣椒爽滑的滋味让我满溢汗珠, 舌头溜溜地打着转, 仿佛中了这麻辣的毒!

- ★ 这里的生意做得堂堂正正, 这里的虎纹蛙全部来自老板在海南的养殖场, 每天飞机空运到南京, 现点活杀! 非常新鲜!
- ★ 吃虎纹蛙非常健康哦! 既过了口瘾, 又不会发胖!

精心推荐

- 虎纹蛙38元/斤 一般2人吃3斤
- 点红鱼盆 (翠云水煮鱼) 特价 38元/份
- 点红鱼盆麻辣鱼头 (中餐/火锅) 特价 20元/斤 送活鱼锅贴一份
- 特色芒果布丁 9元/份

送 虎纹蛙买2斤送1斤
(不与其他优惠同时使用, 详见店堂公告)
芒果布丁买一送一

红鱼盆、白嫩的鱼肉、红的辣椒……嗯, 真是美食撩人哦。

渔人庄华桥路店 华桥路31-3号 订餐: 8471768 渔人庄山西路店 乐业村7号 订餐: 83220180

美食版订版电话: 15850520386