



江鲜

竹外桃花三两枝，
春江水暖鸭先知。
蒹葭满地芦芽短，
正是河豚欲上时。

惠崇春江晚景

苏轼



观市: 春来冰开, 群鸭戏水, 江水冷暖只有亲身感受方能真实领略。快报的美食报道就是秉承这样的理念, 力图深入了解市场, 以全面、深刻的报道向你呈现最新市场动向。

»本刊观察

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, 江鲜成为南京美食圈一年中最早启动的消费热点。随着江鲜市场的大规模发展, 江鲜价格开始走低, 迈入平民化。南京江鲜店家为在竞争中立于不败之地, 将走向品牌化经营道路。

见习记者 彭凌梅

江鲜平民化中思变



激烈竞争导致价格走低

“今年快报3月份连续做了三期江鲜的专题报道, 不仅内容丰富、贴近市场, 还以独到的观点吸引读者, 引领了消费潮流!” 世纪缘纪总如是评价。

纪总表示, 即将走过的2009年, 江鲜市场主要有两大特征。一是规模越来越大, 价格逐渐走低。他说: “以往江鲜价格高, 但从2008年开始, 随着江鲜馆数量、规模的增大, 竞争非常激烈, 江鲜价格开始走低, 向平民化发展。” 快报3月31日的报道《江鲜八年之变》里也体现了这一市场情况——“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……四季饮江水, 春尝长江鱼, 这已是南京人生活的一个写意。” 二是江鲜的烹饪方法也从简单的红烧、清蒸开发出更多种类。

差异化经营做大江鲜

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——这是一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。

2009年, 为满足中、高层次消费群体的要求, 典雅阁在硬件上做了全面的提档升级, 斥巨资从室内到外立面按星级酒店标准装修打造, 使环境档次与菜肴品质相匹配, 真正做到“内外兼修”; 在江鲜最红火的3-4月份, 典雅阁举办了“八年经典江鲜回顾展”, 受到食客一致好评; 推陈出新, 年内又创新性地研发了一批新的江鲜烹饪方法。

典雅阁江鲜馆行政总厨刘知兵表示, 快报三月报道的《典雅阁: 八年醉心江鲜》非常贴切地提炼和总结了典雅阁的江鲜文化, 使得典雅阁的品牌形象得到提升, 成了更为广泛的食客群体心中品江鲜的首选。

在今年三月的江鲜专题报道上, 快报“着重在挖掘长江饮食文化上花了功夫, 这是江鲜的根, 非常值得肯定!” 刘厨还对快报明年的江鲜报道提出了中肯的建议——希望快报2010年在推进江鲜产业化方面多做宣传报道, 并在频次上更加提高, 不仅每年3-5月份做江鲜报道, 更要将对江鲜文化的关注贯穿全年始终。

刘厨总结, 2009年江鲜整体市场情况良好, 与往年相比逐步进入了品牌时代, 像典雅阁这样的品牌酒店市场占有率将会越来越大。2010年, 江鲜市场还将进一步细分, 优胜劣汰是必然趋势, 有规模、有档次、有品牌、有文化的江鲜馆将是江鲜市场的主角。随着国家扩内需、拉消费政策的不断延伸, 江鲜市场作为餐饮市场的一个分支, 将比2009年更上一层楼。

世纪缘纪总对于明年江鲜市场将呈现什么局势也表达了同样的看法。他说, 南京人对绿色环保越

发重视了, 江鲜市场也会因此变得越来越好。另外, 江鲜馆的层次划分也会更加细化, 将出现一些高档江鲜会所。纪总介绍, 世纪缘新店“江渔汇”将赶在明年三四月份江鲜旺季开启前正式开业, 这是一家以纯野生江鲜为特色、定位于高端消费的会所。

江鲜走向绿色、生态

南京知名餐饮连锁品牌绿杨春的王总告诉记者, 他经常翻阅快报每周二出版的《美食休闲周刊》, 从快报对美食的市场报道、商家报道里了解行业的最新动态。

王总说, 比如今年三月江鲜流行时, 快报对第三届长江饮食文化节进行关注, 并就“长江三鲜”重组的话题给予了报道, 引发了行业内的思考与实际行动。同时, 餐饮美食界要共同保护长江生态资源尤其是江鲜资源, 挽救珍稀江鲜鱼种, 实现绿色健康消费的观念也通过快报为更多人所熟知。

»记者手记

“江鲜宴”应去伪存真

据了解, 江苏省内水产数量中, 养殖类水产占到70%, 纯“江鲜”仅占30%。每年刀鱼上市的时候, 长江刀鱼更是随处可见, 有关专家说, 在每年4月到6月禁捕期间, 该被打捞的“江刀”早被打光了, 根本不够供应市场需求, 不少商家以养殖的刀鱼来冒充“江刀”, 只不过是去江里洗了一把澡。

南京专门做江鲜的饭店有一千多家, 其他的各家宾馆饭店也

多少会开展一些江鲜的经营。以前南京可没有这么多的江鲜馆, 也没有真正提出江鲜的概念, 直到2000年前后才有镇江厨师到南京来做江鲜。到2004年前后, 南京的江鲜馆就像雨后春笋一般纷纷出现, 市场竞争一下子激烈起来。目前, 南京做得比较好的江鲜馆大约有三百多家, 不少家集中在长江边上, 也有一些散落在市区各处。

这么多的江鲜馆, 那每天得

消耗多少江鲜啊? 以两家江鲜馆为例, 每天消耗近300斤江鲜。可市场上有这么多的野生江鲜供应吗? 业内人士称, 在这300斤江鲜中野生的只占100斤左右。由于野生江鲜数量下降太快, 很难拿, 比如鲥鱼, 现在太罕见了, 根本拿不到。现在所谓“野生江鲜”都是人工养殖的, 除刀鱼、河豚以外, 还包括口鱼等, 都是以养殖为主。如果养殖鱼当野生江鲜卖, 价格要差上好

几倍, 自然消费者被店家宰得“血淋淋”。

如何判断是养殖还是野生江鲜? 一位业内人士介绍说, 养殖江鲜一般肉质很松软, 野生江鲜口味会更鲜美许多。以口鱼为例, 野生鱼如果烹调得当, 口感鲜嫩润滑, 入口即化, 同时还有一股美妙的韧劲和弹性, 吃后让人回味无穷, 而养殖的鱼鲜美要淡很多, 肉质酥软, 少有韧劲, 同时还有一股怪异的土腥味。

»精彩再现



豪华装修, 星级服务, 高素质人员, 中档价格

通南温泉

特派专员赴粤学艺归来
真情回报新老顾客

任意套餐免浴资再赠送50元现金券

聘技师 免费大型停车场 另赠送果盘, 小吃, 茶水

石鼓路193号石鼓湾美食城金丝利酒店后面 电话: 86565888

日夜服务

阔歌阁温泉

NEW 特聘专员 赴韩学艺归来
最新推出多款个性套餐

韩版 香薰木桶浴
原价138元 体验价98元

聘技师 服务员

升州路1号钱塘人家大酒店四楼 服务热线 85011988 85011999

蟠龙阁桑拿会所独家推出

最新健康体验死海泥浴

钱总归是别人的, 身体是自己的
您的皮肤终其一生都在和化学药剂打交道, 为什么不给它一些修复喘息的机会?

普浴 ¥20 香薰泥浴 ¥120 纯由口纯由口

供应死海系列沐浴品, 对关节炎、腰肌劳损、皮肤痒痒、头皮屑、青春痘、降脂、脱发有特效
锁金村11号佳马宾馆二楼(龙蟠路省血液中心后) 电话: 85439089