

# 世纪缘: 春风一度 江鲜来



春风起,味蕾馋,这性急的食客和性急着洄游的鱼儿们就要相遇了……肥美的江鲜,今年又将让我们的味蕾射出怎样的火花呢?

尽管是江鲜正当时,南京本土的知名品牌连锁店“世纪缘”却立志于为老百姓带来美味的同时也送去实惠。这不,世纪缘从今天起正式开启一年一度的“江鲜美食节”的序幕,让前来饕餮的食客在南京市区的世纪缘大酒店内享受江鲜全面7折优惠,世纪缘江宁店“金色世纪缘”更在美食节期间,海量推出5折优惠,一场江鲜风暴即将席卷南京……

不少人心心里不禁纳闷了,大家都忙着涨价呢,你这厢怎么还打折呢?不会亏本吗?纪总这样解答:“为了保证货源的充足和江鲜的品质,世纪缘专门派遣了二十多名工作人员,驻守靖江、扬中、南通,重金向当地的渔民一手收购上等江鲜。这就比从江鲜市场购买江鲜价格上来得稍微便宜一些,同时品质上更有保证。”难怪世纪缘如此有自信地向忠实的食客们大打折扣了!

食材固然重要,烹饪的巧手也是必不可少的。纪总告诉记者,世纪缘

今年仍然遵循以往的惯例,特从靖江挖来专门制作江鲜的专业厨师前来抄刀制作,为世纪缘的江鲜美食节带来纯熟的烹饪手法,同时,也将当地流行的新吃法带给南京的饕餮客。如此方法,不仅有了上等江鲜材料,又请来了专业名厨,何愁不能给南京食客带来顶级味蕾盛宴呢?

“春生荻芽,春岸飞杨花。河豚当是时,贵不数鱼虾……”如此多的江鲜争奇斗艳,自然还是数这道“秧草烧河豚”最为抢眼,食罢之后对其洁白如乳、丰腴鲜美、入口即化、美妙绝伦的感觉,不知该如何形容。2008年的江鲜美食节,世纪缘特聘了扬中江鲜名厨李根大师,推出招牌主打“春笋野生甲鱼”,创新了甲鱼的做法,选用的甲鱼是生长在无污染的江湖中的野生甲鱼,重量在2.5~4斤左右,5年以上,甲鱼裙肥厚、肚白背蛋黄、爪子长有力,放入秘制的多种天然作料,出锅的甲鱼味道鲜美,让人大快朵颐。除了这道招牌菜外,金色世纪缘还推出了另一道甲鱼菜肴——石窟甲鱼,甲鱼切块后放入最原始的渔人用的青石头挖空做的石头锅,秘制而成,成为当时南京独一无二的美味。2009年的江鲜美食节,世纪缘也重金从扬中请来名厨料理江鲜,进香河店的江鲜大厨王思平以及江宁店的大厨张登新,都是料理江鲜的名家,以保障食客充分品尝到江鲜的鲜美。

2010年,世纪缘又会给我们带来怎样的惊喜呢?

## 长江三鲜, 饶是故事也动人

品美食,似乎总有些谈资、讲些趣事才更过瘾,才不辜负美食的韵味。烟花三月,南京人一如既往地眼巴巴盼着吃江鲜,江鲜在这个城市已经不只是单纯的美味,而是有着文化底蕴的存在了。那么,江鲜究竟有些什么历史和趣闻呢?

曾有学者这样说过:“虽然长江三鲜的说法时间不长,但是长江下游一带吃此三鲜的历史非常悠久,很多文人骚客用自己优美的文笔写下了关于江鲜的诗词文章,并引导了当时的饮食潮流,形成了一种独特的江鲜饮食文化。”

### 六朝南京士大夫 兴吃河豚

据说,河豚饮食文化在六朝时期的南京得到了很大的发展。六朝时期,偏居江南的士族大夫们生活糜烂随意,不停地用猎奇来刺激自己。河豚越有毒,就越要吃,不仅自己吃,还呼朋唤友一起吃,不仅在南京吃,还到河豚盛产地扬中一带吃。旧时王朝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族个个想吃、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。

### 古代贵族小姐用 鲥鱼鳞美容

梅尧臣有《时鱼》诗:“四月时鱼卓浪花,渔舟出没浪为

家。甘肥不入罟师口,一把铜钱趁浆牙。”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,此中风味胜莼鲈。”将鲥鱼的雍容华贵、肥腴醇厚表达得淋漓尽致。各色人等即刻附庸风雅,引为时尚。

据说,鲥鱼在明朝,尤其受到上层女士的喜爱,因为鲥鱼的鱼鳞还有一个特殊的功效——美容。它的作用就相当于现代的遮瑕膏,那些脸上有麻子的贵妇、小姐就用鲥鱼的鱼鳞贴在脸蛋上作“花子”以掩盖麻子。就是不知道,天热的时候还有没有人敢使用,那味道,可不是一般的令人难闻。

### 宁弃祖宅要食鲥鱼头

如果把鲥鱼比作贵族,那一脸银白的鲥鱼则好比一位名士,在宋代,人们就因其“貌则清癯,身材俊美”而把它称为“白圭夫子”。古语说“河豚来看灯,鲥鱼来踏青”,每逢江南桃红柳绿时,正是鲥鱼肉嫩味美之际,同时也是江南人踏青的好时节。六朝时期,踏青的人们总喜欢带上一个瓦罐,里面盛满了烧制好的鲥鱼。休息的时候,一家人围坐一起,一边欣赏美景,一边品尝鲥鱼,何等惬意。

鲥鱼盛产于长江中下游,以扬州出产的品质最佳。扬州谚语云:“宁去累死宅,不弃口鱼额”。就是说宁愿丢掉祖宅,也不愿放弃鲥鱼头。这些说法虽有些夸张,却足以证明鲥鱼的美味非同寻常。 彭凌梅 整理



本版摄影记者 辛一

# 世纪缘第五届江鲜美食节隆重开幕

(3月16日-5月15日)

旗下连锁推出: 消费每满**500元** 赠送 洋河海之蓝**1**瓶

→ 满1000元送2瓶 → 满1500元送3瓶 → 满2000元送4瓶 → 以此类推 (进香河店除外)

金色世纪缘  
太平门世纪缘  
河西世纪缘  
光华门世纪缘  
新街口世纪缘

# 所有江鲜 5折

# 进香河世纪缘所有江鲜 7折

世纪缘本  
界美食节推出的江  
鲜包括颇具代表性的河豚、长  
江刀鱼、白鱼、鲢鱼、鳊鱼、铜丁  
鱼等品种,采用清炖、红烧、白烧、清蒸  
及黄焖的方式烹饪,保持江鲜本身的原  
味,具有丰富的营养价值。  
为了保障江鲜品质和进货价格,酒  
店派出了16人的采购组常驻扬中、靖  
江组织货源。  
专业的江鲜大厨将江鲜与野蔬  
组合,无论是白汁、清蒸、红烧还是  
爆炒,款款佳肴都会让您觉得  
鱼鲜菜香,鲜嫩不腻。

金色世纪缘大酒店  
地址:江宁百家湖广场旁  
电话:025-84689988

进香河世纪缘大酒店  
地址:进香河20号  
电话:025-86977999

新街口世纪缘大酒店  
地址:中山南路101号  
电话:025-84529210

光华门世纪缘大酒店  
地址:御道街69号  
电话:025-84489799

太平门世纪缘大酒店  
地址:北京东路77号  
电话:05-58876774

河西世纪缘  
地址:云锦路122号  
电话:025-86477177