

见到野生鲥鱼才是见证奇迹的时刻!

江鲜 可遇而不可求

但凡食材时令沾上了关系,总是会让人在吃的时候紧张异常,诚惶诚恐,担心错过了最好的时机。时鲜是不等人的,多少老饕每年眼巴巴地等着明前绿茶,更何况是用与时间赛跑的态度来食江鲜。数十年前,卖不掉长江三鲜、动辄送人上百斤的渔民,一定想不到,现如今江鲜已是“有价无市”,众老饕便是散尽千金,也不一定能见到野生的长江三鲜!

快报记者 彭凌梅

野生江鲜,伊人似只能追忆

近日,南京惠民桥水产市场从事水产买卖已经10多年的杨总告诉记者,到目前(3月14日)为止在长江南京段还没有捕到一条长江刀鱼,估计在清明节前都难以捕捉到。做水产十几年,杨总说自己可能在1996年左右见过野生鲥鱼,“之所以不能确定是否野生,是因为没有参照物。我也不敢打包票。”

据杨总回忆,他最早是从1996年开始做水产生意的,当时野生的江鲜占绝大部分,江刀很多,价格也便宜。“可现在,南京江鲜市场的刀鱼目前主要是以浙江刀、湖刀为主,江刀所占比重极小,出现在南京餐桌上的江刀每天最高不会超过50斤。”杨总说。

野生长江三鲜的倩影似乎只存在于许多人的记忆之中。不仅从事水产买卖的商家,就连厨师见到野生江鲜尤其是鲥鱼的次数也屈指可数。烟波渔港大厨陈锦友回忆,1993年自己还是学徒的时候,曾看到五六两重的野生成年鲥鱼,“当时师傅将鲥鱼自己做自己吃了,我在刷盘子前就抹了那么一口汁。1998年,我唯一一次烹饪长江鲥鱼,是惠民桥水产老板送过来的,尽管是养殖的,但是见到活的长江鲥鱼种已是十分难得。“鲥鱼出水即死,我也就看着活的鲥鱼几分钟而已。”

陈厨说:“我做淮扬菜厨师十六七年,感觉淮扬菜倒退了,倒不是说烹饪手法上倒退,而是好食材越来越难找!我有幸可以每年都烹饪刀鱼,可以每年在烹饪技术上有所改进,许多厨师可能一辈子都无法碰到,这方面的厨艺难免会生疏了……”

不得不说,这是一种极大的遗憾,有人这样开玩笑:“要能瞟到野生鲥鱼那么一眼,才算是见证奇迹的时刻!”

江鲜文化,亮丽的城市名片

江苏省餐饮协会于会长说:“江鲜是江苏的传统美食,是江苏饮食文化的重要组成部分,南京有江鲜专营店近百家,每到春天就异常热闹红火。”三四月品江鲜,成为不少南京人的共识,这已形成一种城市的饮食文化,不是一朝一夕能改变的,故而长江流域禁捕刀鱼也还需要时间来实施。

江鲜文化的形成,也使得江鲜产业在餐饮经济中所占的比重越来越大,据餐饮协会于会长介绍,2009年南京江鲜产业从销售到出品创造产值十分可观!许多江鲜专营店更是形成自己

独有的风格,吸引食客前来饕餐。比如典雅阁江鲜馆所创的“古法蒸江刀”、“酒酿火腿浸蒸江鲥”等菜肴成为江鲜类的经典名菜,比如江老大江鲜馆始终坚持用传统方法宰杀和烹饪江鲜,江鲜厨师的厨龄均超过10年,等等。这都体现了南京人对于江鲜文化的一种执著,也因此,江鲜文化成了南京文化的一种体现,成为南京餐饮业的一张亮丽名片。“梧桐树上凤凰栖”,南京人对于江鲜文化的坚持与热爱,也引得乌苏里江的野生大鱼前来“投奔”,青根、黄钻、怀头、鳌花、大白鱼、鳊鱼……大大丰富了南京人可以品尝到的江鲜种类。因此,专营乌苏里江野生江鲜的老刘野生大鱼坊在南京颇受欢迎,连开四家连锁店!

江苏的扬中市也是出了名的“中国江鲜之乡”,这个地方极小,人口才30万的江中岛城

却已经成功举行了多次江鲜文化节,很多宾客都慕名而来。扬中市有美食诗词一条街、建有中国河豚网、成立江鲜文化研究会、举办烹饪才艺大赛、江鲜文化节等等……当然,更为人们所熟知的扬中是这样的:“村村有高手,户户烧江鲜”。南京不少餐饮店家要么有扬中师傅驻店长期做江鲜,尤其是河豚,要么在江鲜季节来临时特聘扬中当地的名厨前来制作。

扬中一带是洄游鱼进长江的入口,刀鱼、白鱼、口鱼在那里出没,捞上来就有人出高价,更有人在江边连等几天,什么时候捞上来什么时候吃,这是对美食最执著的“守株待兔”!



金塘:一解鲥鱼多刺之憾



摄影记者 辛一

时鲜不等人,更何况被广泛认为是长江三鲜之首的鲥鱼,就更惹得万众期待了!

鲥鱼典故颇为精彩:鲥鱼早在汉代就已成为美味珍馐,东汉名士严子陵以难舍鲥鱼美味为由拒绝了光武帝刘秀入仕之召,更使鲥鱼名满天下。从明代万历年间起,鲥鱼成为贡品,进入了紫禁皇城。至清代康熙年间,鲥鱼已被列为“满汉全席”中的重要菜肴。鲥鱼的营养价值也极高,《本草纲目》称鲥鱼“甘平无毒,补虚劳。”

然而,鲥鱼却并非十全十美,何哉?张爱玲女士曾提到人生三憾事:一恨鲥鱼多刺,二恨海棠无香,三恨红楼梦未完。足见鲥鱼的美味程度,堪比花中海棠,书中红楼说的就是鲥鱼刺多,食用时让想要大快朵颐的食客异常焦急。而金塘却推出花雕酒酿蒸鲥鱼,

用特殊工艺将鱼肉与鱼刺分离,一解鲥鱼多刺之憾,让食客吃得大呼过瘾!

所谓花雕酒酿蒸鲥鱼,是金塘承袭流传千年之富春江清蒸制法,连鳞蒸食,特选私家酒酿,佐以上等花雕,用淮扬创新思维,重新演绎出的千古名菜。鱼肉既鲜美香嫩又能最大限度地保留鱼的营养成分,不光鳞好吃肉好吃,连清蒸的汁也无比香甜,一口下肚简直是春风又绿江南岸,整个味蕾都在芬芳温软的气息中醒来,胃口大开。做法细致,味道鲜美,自然值得夸耀,用来宴请朋友、生意上的伙伴很有面子。

吃这道带有江南风骨的美味,最好是连鱼鳞一块儿吃掉哦。为什么呢?金塘吴厨解释道,鱼为产卵储备的丰富脂肪都藏在鱼鳞之下,连鳞同烹就可以留住鱼油的肥美。鲥鱼鳞的口感比鲤鱼稍硬,咬鱼鳞的感觉有点半推半就——刚开始是脆的,咬的时候牙齿颇有抵触;牙齿劈开之后则是无尽温柔,皆因为鱼鳞背后有层浅浅的油脂特别肥美,油汁会完全渗入鱼鳞,满口余香。

真可谓:芽姜紫醋炙鲥鱼,雪碗擎来二尺余,尚有桃花香气在,此中风味胜莼鲈。



京小鲜若治大国
The dish should be made as delicately as a nation is managed

金塘·清蒸鲥鱼

KingTown · Steamed hilsa herring

原价 498元半条(2斤) 推广期特价 298元半条(2斤)

东汉之年,鲥鱼即为席中珍馐,严子陵为鲥鱼弃刘秀一典故,使鲥鱼名满天下。至明万历年间,鲥鱼已为紫禁皇城之贡品,更被列入清“满汉全席”之要位。《本草纲目》称鲥鱼“甘平无毒,补虚劳。”更曾有道人生三憾:一恨鲥鱼多刺,二恨海棠无香,三恨红楼梦未完。今,金塘承袭流传千年之富春江清蒸制法,连鳞蒸食,特选私家酒酿,佐以上等花雕,用淮扬菜创新思维,重新演绎这道千古名菜。



新品
菜肴

只做最好的北京烤鸭!

金塘大酒店 TEL 025 83248777

金塘御品鸭王 TEL 025 85653551

金塘深海鱼馆 TEL 025 84601008

83248799

85653552

52269790

湖南路狮子桥2号

汉中路8号金轮新天地南门4B-1号

解放路20号