

韶一韶 江鲜趣闻

暖春三月,草长鱼肥,正是食江鲜的好季节。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,也因此民间流传着许多关于江鲜的趣闻。

奸臣严嵩河豚宴闹笑话

宋代著名文豪兼美食家苏东坡留下了“拼死吃河豚”的典故。吃河豚为何要“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,连奸臣严嵩也在河豚的故事里留下了这样一则笑话。

明代奸臣严嵩,据说在80多岁的时候,纳了山东蓬莱一渔家少女为妾。为了庆祝他新纳妾,属下别出心裁策划一场河豚宴来讨好他。严嵩同意了属下的点子。婚庆那日,当朝重臣、地方要员等宾客云集,热闹非凡。当香喷喷的清炖河豚端上桌时,垂涎欲滴的宾客争相为食,一眨眼工夫,河豚被吃得干干净净。正当大家余兴未尽品评着河豚的美味时,靠窗一桌有一穿长袍书生模样的年轻人,突然倒地,口吐白沫。“有人中毒了!”婚宴乱作一团。慌乱中严嵩勃然大怒,责问小妾:“何以解毒?”小妾吓得脸色惨白,老实回答:“惟有黄汤。”严嵩问道:“何为黄汤?”小妾硬着头皮说:“粪水。”严嵩即刻下令去茅厕担来

粪水。宾客们顾不上颜面尊严,争相端起碗扬起脖闭上眼将粪水喝下。粪水催吐,宴席上顿时吐得一片狼藉,臭气熏天。哪知众人正吐着,那位昏倒在地书生悠悠醒来,看到周围一片污物,他捏着鼻子问,怎么回事?众人也纳闷,这人刚才明明中毒,这会儿怎么就自己醒了?书生解释半晌,众人终于明白事情的真相。原来,席间书生外出小解,待他回来河豚已被一抢而光,他顿时怒从心起,癫病的老病复发,抽过去了……

此故事坊间笑谈耳,不足为信,估计是哪位痛恨权臣奸佞的高手所编,然把鲜美的河豚和肮脏粪水、奸佞宵小编在一起,却是糟蹋了如此美食的名声。

康熙常来南京吃鲥鱼

明代以后,鲥鱼被规定为南京应天府上贡贡品。清明时入贡,选肥美者,陆路用快马,水路用水船。“白日风尘驰驿站,炎天冰雪护江船”描绘的就是当时往京城送鲥鱼的情景,为了送鲥鱼,千里水道要送三天。入清以后,进贡规模更为扩大,在南京设有专门的冰窖,每三十里一站,白天悬旗,晚上悬灯,做飞速传递。送鱼人在途中不准吃饭,只吃蛋、酒和冰水,千里路,要求三日之内送到。

鲥鱼进贡,为时两百余年,至康熙二十二年之后方被废除。原因是康熙二十二年,当时的山东按察司参议张能麟写了一篇

很著名的《代请停供鲥鱼疏》。张能麟此疏历数进贡鲥鱼劳民伤财、民怨四起,写得情真意切,开明的康熙皇帝见疏后,真的下令“永免进贡”,从此结束了鲥贡。可是,据说吃过鲥鱼的康熙仍对鲥鱼念念不忘,因此时常下江南,查查民情,吃吃鲥鱼。康熙最爱去吃鲥鱼的地方就是曹雪芹的祖父曹寅的江南织造府。曹寅本人非常喜欢吃“清蒸鲥鱼”,且善于烹饪,他就是用这道菜来招待康熙皇帝的。

媳妇巧不巧 就看鲥鱼做得好不好

所有吃过鲥鱼的人都知道,鲥鱼的鳞下有油,想要味道好,必须留鳞蒸。据说,过去江南大户人家的女眷,都有一手烹制鲥鱼的技

艺。而女孩出阁到婆家,多是要接受烹制鲥鱼的考查。

某日,一大户人家娶媳妇,婆婆丢给新媳妇一条鲥鱼,让她收拾。只见在众目睽睽之下,新媳妇手起刀落,利利索索地将鱼身上的鳞片刮掉。看到新媳妇将鱼身刮得光溜溜的,婆婆的那张脸挂得阴沉沉的。过了一会儿,新媳妇从厨房端出做好的鲥鱼,往桌上一放,众人大吃一惊,这鲥鱼所有的鳞片都被巧媳妇用红丝线串好,整整齐齐地披挂在鲥鱼的身上,异常夺目。婆婆立即眉开眼笑,其他人也连连点头称好。这种做法,既保留了鳞片,留住了美味,又方便了食客享用。彭凌梅 整理

老区大食坊: 雁鹅引来八方客



如果不是亲眼看见真是很难相信,门面不算起眼的老区大食坊几乎天天是几十桌的人前来用餐,而且大部分都是外地慕名过来品尝美味堪称“天下一绝”的雁鹅。

两道过口难忘的看家菜

老区大食坊的雁鹅是野雁和家鹅杂交的品种,头部像鸟,骨头也像鸟一样,空、硬、轻。皮薄,且全身没有半点肥肉。

香辣田螺烧雁鹅和雁鹅煲鱼饺都是精选3年以上纯吃杂草杂粮的老雁鹅,只不过前者是与田螺一起烧,螺鲜肉爽,香辣浓郁,滋味美不胜数。后者小火慢炖4—5小时,不用鸡精味精,鹅肉在吸收卤汁之余不断渗出自身的精华,中途加入秘制鱼饺,汤浓香味鲜,口感实乃一绝。关键老板人很实在,菜量足足的,吃起来很过瘾。

鹅肉蛋白质的含量很高,同时富含人体必需的多种氨基酸、维生素和微量元素矿物质,脂肪含量低且多为有益健康的饱和脂肪酸。

洋海之蓝大放送

品佳肴送美酒,这是真的!而且老板承诺:发现有假酒,饭钱买单还赔偿!在老区大食坊晚餐消费满528元送洋海之蓝1瓶,满999元送2瓶,满1528元送3瓶,满1999元送4瓶,以此类推,上不封顶啊!一般饭店酒水的利润是很可观的,拿洋海之蓝赠送是极少的。

醉心打造自家招牌菜的80后女老板有远见:“民以食为天,我们家的招牌菜留不住人是我的人,就怕人不来。替食客省酒水钱权当赚个吆喝。”



老区大食坊

独家美味 天下一绝



香辣田螺烧雁鹅

精选3年以上纯吃杂草杂粮的老雁鹅,不用鸡精味精,小火慢炖4—5小时,中途加入秘制鱼饺,汤浓香味鲜,口感实乃一绝。



雁鹅煲鱼饺

精选3年以上纯吃杂草杂粮的老雁鹅,再与田螺一起烧,螺鲜肉爽,香辣浓郁,口味天下一绝。

洋海之蓝大放送

晚餐消费满 528 元送 洋海之蓝 1 瓶

——满 999 元送 2 瓶——满 1528 元送 3 瓶

——满 1999 元送 4 瓶——以此类推

浓郁的东北赫哲风情、正宗的东北特色美食

全国连锁★生态美食

老刘野生大鱼坊

老刘野生大鱼来自乌苏里江,无污染的绿色生态珍稀大鱼是生命的加油剂,每条至少10年以上生长期,重达几十公斤。其肉质细嫩爽滑无比,易消化,营养无敌。野生大鱼含有丰富的DHA、多种维生素矿物质和微量元素,对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。

我们的汤料是祖传秘制而成,以东北大铁锅、土灶台炖鱼,好吃补铁还补钙。点击率最高的莫过于被赫哲族敬奉为鱼中贵族的“大马哈鱼”和淡水鱼王的“鳊鱼”。

宁吃野生1两 不吃养殖1斤

野生大鱼真不盖 鲜美滋味人人爱!

为什么回感极佳?——因为没有污染!
为什么味道鲜美?——因为是野生鱼!
为什么香而不腻?——因为配方独特!

大明路店、水木秦淮店招聘经理各1名,服务员若干名

- 水木秦淮店:石头城水木秦淮B区95号(南艺后门) 83723367
- 北京东路店:北京东路40-47号(九华饭店对面) 83605053
- 大明路店:大明路136号(应天大街交汇口) 52619879
- 建宁路店:建宁路18-3号(金桥市场西200米) 85623367