

鲜店堂

江老大:江鲜就要传统味道

毫不夸张地说,是南京人将江鲜吃出了品位,吃出了尊贵,也是南京人让“江鲜”成为了餐饮界的一大亮点。而在南京的江鲜馆这个圈子里,江老大被尊称为“江鲜大哥大”也是不无道理的。无论从江边小店、前身“江阔渔馆”,还是在喧闹的市区,江老大始终秉承货真价实,始终用最传统的制作工艺为食客奉上最传统的江鲜美味!

现代人对饮食越来越讲究,也渐渐懂得这样一个道理,越是高贵的食材,越要食之本味。因此,南京一些老店仍然不管不顾工艺的繁琐,坚持用传统方法做江鲜,江老大就是其中之一。

所谓传统,主要是宰杀以及烹饪都用传统方法。比如捉刀鱼,不能用手抓鱼身,而要执其首或尾;宰杀刀鱼,并不要用剪刀去划开鱼肚,而是用筷子从鱼嘴处伸入,有

技巧地将鱼肠、鱼胆捅出。这样才能保证刀鱼做到全鳞,不影响卖相,以上两种方法极其需要历练,是典型的技术活,因此要专业的厨师来做,稍有破坏就会影响到刀鱼的身价。而在烹饪方面,首先,要使用传统的原料,江老大曹总认为,在江鲜里配上火腿肠或是香菇,反而画蛇添足,破坏了江鲜的原味。其次,在清蒸刀鱼时,时间上也很有讲究,根据鱼的大小、火的强弱

视情况判定,这也只有内行才能做到,让出品的鱼肉质鲜嫩。

曹总告诉记者,江老大做江鲜的厨师都是厨龄超过十年的,因为做江鲜比一般的烹饪要求的技术含量要高,想短时间内学会或是投机取巧是很难的。传统方法是渔民多年的经验积累沉淀下来的,曹总对此十分推崇,他说:“店里的江鲜厨师,再忙也一定要用传统方法来做,高压锅都是坚决不使用的。这才能

保证让前来吃江鲜的食客始终吃到最传统、最美味的江鲜,让食客觉得花钱来江老大吃江鲜很值!”

江老大曹总十分自豪地说:“我们做的刀鱼十分鲜嫩,用筷子夹着一正一反拨弄,鱼肉就自动从鱼骨上滑落下来了。”江老大烧河豚的师傅也是从扬中聘请过来的,原因无他,扬中人是烧河豚最专业的。难怪江老大被圈内人士尊称为“江鲜大哥大”了!



红烧菊黄豚



但凡食材跟时令沾上了关系,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。更何况被广泛认为是长江三鲜之首的鲥鱼,就更是惹得万众期待了!

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人仕之召,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者异常焦急。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。

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?金塘大厨解释道,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。吃完了令人不免有些彷徨,今日尝此美味,不知何日重逢?

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。

金塘:鲥鱼多刺,不再是憾事

本版摄影 快报记者 辛一

烹小鲜若治大国
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。

只做最好的北京烤鸭!

新品
菜肴

- 金塘大酒店 TEL 025 83248777 83248799 湖南路狮子桥2号
- 金塘御品鸭王 TEL 025 85653551 85653552 汉中路8号金轮新天地南门4B-1号
- 金塘深海鱼馆 TEL 025 84601008 52269790 解放路20号