



江鲜：“鲜”自何处来

诗仙李白曾诗云：“烟花三月下扬州。”这句诗近年来却被民间演绎为“烟花三月下扬中”，并逐渐为人们所熟知并作会心一笑，何解？原来这春暖花开、草长鱼肥的三月，正应了饕餮客的性子，要去扬中重温记忆中舌尖所品味到的那一缕鲜香！
快报记者 彭凌梅

食材：“鲜”自产地来

古人作战讲究天时、地利、人和。其实，食江鲜与作战又有何不同？烟花三月，正是食江鲜的好时节，晚了，再想吃到比登天都难多了。再说地利，这也是至关重要的一个要素，江鲜的产地不同，品质与价格也相去甚远。以刀鱼为例，刀鱼分为海刀、湖刀和江刀，海刀腥味极重，为食客所不喜，湖刀稍好一些，肉质也算鲜美，但鱼刺却比江刀硬。故而江刀最优，然江刀又以出产的江段不同而肉质有别。

“春潮迷雾出刀鱼”，刀鱼的鱼刺极多，但肉质细嫩，极为鲜美。清明时节是刀鱼的黄金期，毗邻长江江苏段的南京、镇江、无锡、泰州、南通等地，都有吃刀鱼的习俗。当刀鱼游至长江的江

苏段时，身上的盐分已基本淡化，同时在淡水里吸收了大量养分使身体长肥，性腺发育正好，肉质变得鲜嫩，因而这时的刀鱼口味最佳。烟波渔港的大厨陈锦友介绍，在江苏境内又以靖江、泰兴、扬中与江阴四个江段捕捞上来的刀鱼为最优。他打了个十分形象的比方：“刀鱼产卵，就像我们人类选择好医院生孩子一样，是比较挑剔的。刀鱼在这四个江段出现得多，也就说明这里的水质环境相对来说是优质的。”

许多江鲜店家都是从靖江、泰兴等地购进江鲜，比如“做鱼专家”烟波渔港、“平民实惠”世纪缘等。从扬中进江鲜的店却不多，为什么呢？原来扬中被誉为“江鲜之乡”、“河豚之乡”，每年一到三月时节，从各地前来专为食江鲜的游客早已在当地就将刀鱼、河豚等消灭得一干二净，连春笋也不放过，哪还有多出来的拿去卖呢。南京本地的“江鲜大哥大”江老大之所以能从扬中顺利进货，也是凭着多年来与当地渔民的关系积淀，以及舍得花大手笔收货而成就的。

烹饪：“鲜”自传统来

自古在南京就有阳春三月食“江鲜”的传统，古时候这种风潮在达官贵人中特别盛行。虽说江鲜本来自民间，特别不少做法都是来自渔民之中，但是随着这种风潮在社会上层逐步成为一种时尚后，江鲜由卑变尊，特别是“江鲜”的三个代表：鲥鱼、刀鱼和河豚，现在更是成为美食中的精品。

江鲜既然如此受到食客的厚爱，烹饪方法上的百

花齐放也实则难以避免，那么是否工艺越复杂江鲜就越美味呢？其实不然。正所谓“大巧不工”，真正顶级的美食理应用最纯正、最天然、最简单的方法来制作出来的，这样才不至于辜负了江鲜的本味！

吃螃蟹，清蒸永远是公认的经典做法，江鲜更是如此。且江鲜在宰杀手法上，也是传统最优。江老人在宰杀刀鱼上有一手绝活，厨师并不用剪刀去划开鱼肚，

而是用筷子从鱼嘴处伸入，有技巧地将鱼肠、鱼胆捅出。这是渔民多年来的“实战”经验，保证刀鱼做到全鳞，不影响卖相。清蒸刀鱼一律用竹制蒸笼，高压锅是坚决不能使用的；辅料要用最简单的，唯油、盐、葱、姜而已；配料也最好是用新鲜的竹笋，为江鲜增上一缕清香，而不遮盖其鲜味——这些原则在江老大、烟波渔港等店家是一种共识，为的就是让食客吃到最纯正的江鲜美味！

江鲜之“鲜”，就此而来！



秋草烧河豚



砂锅江时蔬



大王蛇焖斑鸠



扬中名厨 五大名菜

江老大

扬中河豚江鲜美食节

独家经营鲜活鲥鱼

地址：丹凤街唱经楼西街1号
订餐电话：025—57717797



鱼头划肉



红烧野生江蟹