

醉江鲜,非时鲜仍痴心不变

要吃江鲜?江老大始终在这里!



并非矫情,但在我的眼中,江老大对江鲜可谓痴心一片,可昭日月。让人不禁想起奥斯卡经典歌曲中的一句“always here waiting for you”,正如江老大对江鲜的态度:我始终在这里等待你!

一旦过了时令季节,江鲜热度在很多店家身上渐渐消退,这本无可厚非。然而,江老大却一年四季始终“痴缠”江鲜,誓不罢休,也难怪让南京人一想起吃江鲜就要去江老大了!



»相关链接

江鲜产周边,兴南京

说起南京人吃江鲜兴盛,历史文献中记载较少,只是在民国期间,马祥兴一道“凤尾虾”中原料取自挹江门外的惠民河中,此河和长江相通,此虾的鲜味是当时的一绝,这也是少之又少的记载中,让南京人引以为豪的江鲜菜。如今惠民河成了惠民大道,此虾也随之消失了。

食江鲜盛名中应该在扬州和泰州一带,记者的祖辈一系是渔民,如今多定居在泰州和安徽马鞍山一带,当时这一带流域江鲜品质最好,也是江鲜中佳品。江鲜以鲥鱼、河豚、刀鱼为代表,鲥鱼最好的做法在泰州泰兴一带,刀鱼以扬州著名,但镇江的刀鱼面也很是著名,河豚由于其危险异常,所以有“拼死食河豚”的说法。说起江鲜,不得不先说一下唐鲁孙笔下的刀鱼面,刀鱼多刺,所以不能直接入面。当时民国在南京、扬州地区盛名刀鱼面,以高档蘑菇入汤,拿一木质锅盖,新鲜刀鱼钉在锅盖的阴面,沸水煮之,鱼肉熟化后,掉入锅

中,免去了刺多的烦恼,当时此面算是面食中的精品。

南京吃江鲜的地带,是在南京市东北部的栖霞区燕子矶一带,沿长江的太新路比较多一些。其实,南京吃江鲜还是“初级阶段”,类似早些年杭州萧山的那些路边店,有几家很火爆,但总体还不成气候。从2002年开始,由于扬泰厨师不断进入南京发展,才让江鲜菜逐渐在南京兴起。

由于野生捕捞的过度,长江流域的野生江鲜已经非常少,加上三峡大坝的建成后,改变了鱼洄游习性,特别是鲥鱼几乎在如今的餐桌上很少见到了,即使是养殖的鲥鱼,如今一条的价格也要在上万元左右,非平常百姓所能涉足。业内人士告诉记者,如今江鲜还是很盛行,主要是养殖水平的不断提高以及长江流域保护不断加强,如河豚鱼,现在在靖江一带养殖很盛行,由于是人工养殖,其毒性也少了很多,食用起来也更安全,关键是价格也下来了,老百姓也能吃得起河豚了。

说到南京江鲜的盛行,主要还是和南京所处的地域有关,由于如今其已经成为苏北、苏中、安徽主要的文化中心,江鲜文化也自然成为了一个南京饮食文化的特点,各家餐馆在江鲜上创新也不断加强,江鲜的市场也在南京被无限放大。

快报记者 杨坤



岁月的积淀,让江鲜越做越地道

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!

所谓传统,主要是宰杀以及烹饪都用传统方法。就拿时令季节时烹制刀鱼的程序来说:捉刀鱼,不能用手抓鱼身,而要执其首或尾;宰杀刀鱼,并不是用剪刀去划开鱼肚,而是用筷子从鱼嘴处伸入,有技巧地将鱼肠、鱼胆捅出。这样方能保证刀鱼做到全鳞,不影响卖相。而在烹饪上,首先要使用传统的原料,江老大的徐经理认为,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

间上也很有讲究,根据鱼的大小、火的强弱来视情况判定,这也只有内行才能做到,让出锅的鱼肉质鲜嫩。

徐经理告诉记者,江老大做江鲜的厨师都是厨龄超过10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,江老大老总对此十分推崇,他说:“店里的江鲜厨师,再忙也一定要用传统方法来做,高压锅是坚决不使用的。这样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!”

忠诚的主打菜,成就食客的执着

时令季节,当属刀鱼、河豚卖得火,而在平日,江老大的几道主打特色菜如野生江蟹、霸王蛇

焖斑鸠、砂锅蔬菜都点击率颇高,着实“高烧不退”,成就了食客的执着,每来必点!江老大迎宾楼徐经理诚恳地说,要说餐厅环境,江老大与现在的高档餐厅的确无法媲美,但要说烧江鲜的技术和江鲜的品质却是值得自豪!

比如野生江蟹,是老食客必点菜肴,经过大厨专业烹制,端上桌的江蟹汤汁红艳黏稠,扑面而来的香味让人等不及夹起一块,只觉江蟹味美肉香、滑嫩爽口。红烧江蟹的核心在于“文火焖透”,这样江蟹才能吸收汤汁的味道,肉质浓稠,再加上江蟹胶质丰富,一嘴抿上还有黏糊糊的质感。

现在江老大趁热推出清水龙虾、香辣龙虾、红烧龙虾等,也让食客们赞不绝口。为什么?原来,江老大都是从江西进的龙虾,批发价就要28元/斤,保证龙虾的新鲜、肉质饱满。而且,江老大还通过多方打听,寻觅到盱眙烧龙虾的秘制调料,更让好材料的美味价值得到了提升!

一旦过了时令季节,江鲜的热度在许多店家身上渐渐消退,这本无可厚非。然而,江老大却一年四季始终“痴缠”江鲜,誓不罢休,也难怪让南京人一想起吃江鲜就要去江老大了!

江鲜

江老大

江鲜中的“大哥大”

地址:丹凤街唱经楼西街1号
订餐电话:025-57717797

清水红龙大虾
大王蛇焖斑鸠
砂锅时蔬
红烧河豚
长江野生江白鱼
红烧野生江蟹