



刀鱼隐退 河豚戏份加重



往年的江鲜美食节,我们常说的长江三鲜一般包括刀鱼、鲥鱼和河豚。尤其是刀鱼,物以稀为贵,堪称是长江三鲜之中最让人趋之若鹜的神秘贵族。能捕到一条江刀不容易,渔民立刻送到江鲜馆里,而江鲜馆则在收到鱼后立马通知店内的VIP客户,一顿饕餮盛宴就此“急匆匆”地安排下来。而今年,由于产量奇少,刀鱼逐渐退出饭店,河豚的戏份就此加重。

刀鱼价格贵到“看不懂”

近日,记者走访了几家南京知名的江鲜馆,发现店里基本已将

刀鱼从菜单上撤下,今年江鲜美食节主打口鱼、河豚等。为何出现这种情况?从业多年的江鲜师傅告诉记者,今年江刀产量极少,一天进不到几条,属于有价无市。虽然店里不做刀鱼了,但师傅仍然很关注刀鱼的动向,据他了解到的数据显示,目前南京的江刀三两重的要卖到4100元左右/斤,二两五的卖到2680元/斤。也就是说,如果是十个人的宴请酒席,每人消费一条三两重的江刀,至少要花费25000元。一盘菜卖到此等天价,可不是一般人能够消费得起的。

记者从惠民桥水产市场了解到,今年仍然能捕到一部分刀鱼,可

供食客享用,但规格较小,一般都在一两五左右,进价在800元-900元/斤。但显然不少南京江鲜馆已经将重头戏从刀鱼转移到河豚、口鱼等身上来了,毕竟盈利不能靠稀少的昂贵刀鱼来支撑。

河豚解禁,大受宴请青睐

以往饭店做河豚、食客吃河豚多是民间私下行为,不能公开。而2010年12月28日,卫生部发布了关于废止和宣布失效落后于科技进步和经济发展的《水产品卫生管理办法》,此举意味着河豚从此解禁了。

江老大做江鲜多年,“江鲜大哥大”的名头在南京那叫一个响亮

当,虽然店面稍嫌隐蔽,却抵挡不住江鲜时节的宾客纷纷。自上周二推出以来,江老大的江鲜美食节十分火爆,河豚的消费量着实不小,江老大的徐经理告诉记者,店里每天卖出的河豚达20多条,尤以稍贵的菊黄豚最受食客欢迎。往往一顿宴请,包间内9个人每人一条,也就一次点了9条——请人吃河豚有面子嘛!

做河豚是件非常谨慎的事情,尽管养殖河豚毒性比野生的要小,但仍然需要最专业的师傅来严格宰杀和烹饪。因此,每年的江鲜美食节,江老大都会从扬中当地邀请厨龄十年以上的老师傅过来,专做

河豚。给河豚师傅配备的工具如竹签、剪刀、勺子和锅铲都是专用的,在给客人上菜前,师傅也会先亲自品尝,保证食用安全后再由服务员传菜给食客享用。如此这般谨慎细致,只为了吃这一尾河豚,但也是相当值得——河豚胶原蛋白丰富,河豚肝细腻,河豚肉鲜嫩,汤汁更是浓稠味美,称之为“人间美味”绝不是过誉。

而江鲜美食节期间,江老大更推出“吃河豚送配菜”的活动,吃一条黄豚就送两道冷菜、两道热菜和一道汤,如选择菊黄豚还在此基础上再送一支法国原装红酒,以此类推。 快报记者 彭凌梅

食话实说



“拼死吃河豚”这句话几乎无人不知,而我对河豚的第一印象却来自一则幽默笑话。讲的是古代几位渔民捕到河豚后,宰杀好了欲下口时又怕中毒而死。这时,他们看到桥下有一个衣衫褴褛的乞丐,于是计上心头,殷勤地将河豚盛了一碗递过去。过了好一会儿,远远望去发现乞丐还活生生地坐在桥下,几位渔民于是放心大胆地吃起河豚来。吃完抹净后,

闲话吃河豚

正得意之时,乞丐端着碗过来了,说:“你们没事啊,那我可以放心吃了。”

河豚剧毒,却仍然引得当时的人们争相饕餮,真有那么美味吗?前阵子,我终于也按捺不住好奇心,来到做江鲜多年的江老大江鲜馆品尝个究竟了。其实我倒不是多担忧河豚是否有毒的问题了,毕竟去年年底河豚都已经解禁了,也证明危险性早已减小,而且专业的师傅宰杀得很干净,在传菜上来之前也都尝过,没问题了才轮到我们来吃呢。

小火炖、大火烧将近一个小时,秧草春笋烧菊黄豚终于呈现在我的面前,我迫不及待地夹起筷子伸向河豚皮,这可是河豚最美味也最具营养价值的部位呢,当然要趁着热气腾腾的时候将它消灭掉喽。这河豚皮口感真

是相当柔滑,胶质感特强,据说是美容佳品呢。咦,怎么河豚皮里有那么多坚硬的小刺,我都生怕会刮坏食道了。但那么多人都尝过,应该轮不到我担心这个问题吧,人间美味当前,什么都不管了,只管敞开胃来吃啦!河豚肝也是用专业手法消过毒的,放心大胆地吃就行了,真是特别细腻,河豚的肉质也非常润滑,也难怪有句说法叫“食得一口河豚肉,从此不闻天下鱼”。河豚的汤汁自然也是色泽嫩黄,味道无可比拟的鲜美,各种享受各种心满意足哇。

吃河豚的中途,实在不忍放下筷子,但我仍然给它美美地拍了张照,发到微博上“炫耀”一把。果然,食罢后再看微博,姐妹淘义正辞严地声讨我:“竟然吃独食,不带上我!”

快报记者 彭凌梅

菜篮里看美食



每到清明,家家户户都要做一种叫清明果的食物,那是扫墓时用来祭奠先人的。但在我的记忆中,清明节的到来就意味着能品尝那青绿飘香的清明果了。

清明果形状有些像饺子,但味道却截然不同。清明果的皮是一种叫艾叶的植物做成的。小时候我就特别好奇,这明明是草,怎么就变成了后来的清明果的?外婆她们也懒得理我,就让我在边上看着,她们将艾叶捣烂与米粉搅拌在一起,

清明小食清明果

那白色的米粉遇到绿绿的艾叶汁顿时变成碧绿色的粉团,鲜嫩欲滴,还是半成品时就让我垂涎了。准备好了清明果的皮子,馅也是很讲究的,有熏肥肠伴芥菜末的,有豆腐干和着韭菜的,还有其他各类美味的搭配。面和馅都准备完毕,最后一道工序就是包果了,这包果和包饺子有异曲同工之妙,但包清明果似乎更精致些,那褶折得就像花边一样,一个个碧绿剔透,可爱极了,看她们包清明果也是一种享受,就好像一件件艺术品从她们手中飞出。那一个个码放整齐的清明果馋得我咽下直流的口水,耐心地等待蒸熟的那一刻。

时过境迁,清明果已不再是单纯的清明祭祖的意义了,它含着浓浓的亲情。一想起那青青绿绿的清明果,便会从心底里涌起淡淡的乡愁和甜甜的回亿。(读者 孙继兰)

竹外桃花三两枝,
春江水暖鸭先知,
蒹葭满地芦芽短,
正是河豚欲上时。

地址:丹凤街唱经楼西街1号
订餐电话:025-57717797