

春暖花开，随着气温的升高，经历了春节后短暂淡季的南京餐饮市场开始回暖。应景的春菜，即将上市的长江刀鱼等，都给餐馆经营者们打上了一针兴奋剂，久未露面的南京菜也随着几家新店的相继开业重新闯入食客的视野之中。

春菜一马当先

菊花脑、马兰头、洋花萝卜、水芹，这些只有在春天才能品尝到的时令鲜蔬成了近期的宠儿。这些绿色菜肴，正在一马当先，领跑春季“食”尚。

记者在采访中发现，在不少店家的冷菜菜谱上，应景的凉拌洋花萝卜已经成为新推品种，而清炒马兰头、菊花脑等鲜蔬的点击率也一路走高，成为热门菜肴。除了传统的做法，一些店家还在春菜的烹饪方法上下足功夫，以南京野菜为主料，将马兰头、菊花脑、母鸡头三种野菜混合在一起炒，成为热门菜肴。除了传统的做法，一些店家还在春菜的烹饪方法上下足功夫，以南京野菜为主料，将马兰头、菊花脑、母鸡头三种野菜混合在一起炒，成为热门菜肴。

江鲜蓄势待发

还有半个月，长江三鲜之一的刀鱼将正式规模上市，在此前，江鲢、江虾、江蟹等鲜味已提前上市。缺少领军鱼种的江鲜馆，纷纷高举“江鲜美食节”的大旗，蓄势待发，为长江刀鱼的上市造势，大有一领三四月南京餐饮市场的气势。和往年不同的是，今年的江鲜市场出现了新的变化。盘

暖春三月，美味燕归来



本版均为资料图片

踞在察哈尔路的江老大海一家美食广场，正在酝酿“南京首届新派江鲜节”，老总曹军民介绍说，区别于以往江鲜的做法，江老大将把江鲜进行重新定义，厨师团队将在烹饪技法、鱼种来源、口味创新等多个方面颠覆传统江鲜，以新派江鲜的面孔示人，全面提升南京江鲜的影响力。

南京菜奔时尚

三月的餐饮市场一直不少亮点。最近一段时间，南京菜成了经营者们主推的热门，一批相继开业的新店纷纷定位于南京菜的挖掘和推广上。

历史文化痕迹厚重的南京，多少贵族名门在这里摆过盛宴，多少人为为了梦寐以求的美味“一掷千金”。其中白邸

之鲍汁酒香肉、马歇尔公馆之堂煎牛仔骨等皆为当时流行的珍珠。正式营业不久的艳阳天大酒店继承了这些经典美味并推陈出新，组织烹饪大师名家求本归真，苦心挖掘整理金陵官府名菜，并以华丽的姿态呈现出来。一道“炖生敲”更是展示了胡长龄大师在南京菜上的造诣，其正宗的制作工艺已鲜为人知，前不久登陆新世界中心的鼎九膳十酒店专门请来胡老高徒，将这道地道的南京菜作为店家主打。据酒店负责人介绍，类似于“炖生敲”，店里已经逐渐恢复了“炖菜核”等一批传统南京菜，并区别于传统南京菜馆，在环境上下足功夫，让南京菜更加时尚。

快报记者 黄建军

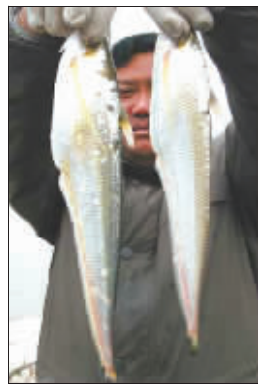
食话实说

刀鱼的良心

三月的春风把江上的味道吹到了市区，鼻息间，开始有了江鲜的感觉。最强烈的，莫过于长江三鲜之一的刀鱼了。

随着捕捞量的逐年减少，现在能吃到正宗的长江野生刀鱼已不是一件容易的事情了，捕捞时间短，数量稀少，让“江刀”成了食客眼中难得一尝的美味。每年，长江上还要进行禁捕，为的就是保护这些濒临灭绝的江中鲜物，因此，市面上能够见到正宗的长江本江刀也要等到三月中下旬了。

不想，食客来报，江刀居然已经有售了！还没有到上市时间的“江刀”已经上市了？让人不免起疑，于是约请料理江鲜的资深大厨吴厨一同前往一探究竟。在河西的一家大型江鲜馆里，所



谓的“长江刀鱼”已经摆上了冷鲜区，根据大小分出了两种规格，一种每斤688元，另一种每斤988元。

吴大厨拎起一条，看了片刻就一皱眉头：“正宗的长江刀鱼可不是这个样子！腮部应该微黄，鱼身也应该

有个明显的弧度。”吴大厨断定，店家卖高价的是“湖刀”！请教这位来自靖江的大厨后才得知，刀鱼沿长江洄游时，如果沿支流游入湖泊，往往很难再洄游至长江，在湖泊里长时间的养尊处优使得刀鱼的眼睛变大，肉质变松，尾巴因为不再逆流而上，也变得逐渐耷拉。反映在价格上，那是天壤之别，在江阴的一家酒店，三条江刀凑足一斤，清蒸入盘，价格近万元，这是往年的天价。

湖刀当作江刀来卖，这已经不是新闻了，类似的，还有海刀滥竿充数，还没到江刀上市时的江鲜市场，已经是鱼目混珠。在刀鱼面前，被称为“良心活儿”的餐饮业再次被剥了个体无完肤，让人心痛。

快报记者 黄建军

食为 先

中山北路店、黄埔店 5 月盛大开业

**十八年风雨成就南京餐饮业地产知名品牌
十八年辉煌感恩各界好友贵宾的鼎力支持**

精益求精弘扬淮扬美食文化，引领美味、健康、天然、现代的现代美食理念

诚聘 大堂经理、主管、领班、服务员、传菜生、营销助理、迎宾、收银、吧员、厨师长、炉灶、冷菜、案板、面点、打荷、切配、勤杂、保安、保洁，共 400 名。待遇优厚，福利齐全，供食宿。请携身份证、学历证书（原、复印件）、照片 2 张于 3 月 15 日前至总店人事部报名。

总店地址：南京市鼓楼区北京东路 31 号 人事部：鼓楼工艺美术大楼 828-829 室 83379609 黄女士

张犬狗羊蝎子火锅馆
不一样的火锅
在南京独家经营正宗羊蝎子火锅

去北京吃羊蝎子火锅太远
到中华路 156 号很方便

北京餐饮业奇特景观——数百万市民共同偏爱吃羊蝎子火锅

羊蝎子，形状酷似蝎子，民间俗称羊蝎子。羊蝎子火锅在我国已有上千年的历史，最初为宫廷御用，后流入民间，时下是中华美食之一。

南京三山街店：中华路156号（三山街十字路口向北150米）订餐电话：52343938 公交：2、4、7、16、26、33、35、37、38、46、62、100路三山街（开州路）站下 地铁三山街站3号出口（店旁小区内设有收费停车场）

阿歪™

直营店：汉中街金轮大厦旁 84716777 特许店：洪武北路115号 86205777 特许店：集庆路宏安大厦 85958777 特许店：迈皋桥地铁站旁 85629277 特许店：大厂杨村路48号 58399777 特许店：江宁胜太西路38号 52146707

集庆路店 夜宵

大厂店

来自贵州与湖南交汇处的阿歪火锅，以其贵湘一绝、味道风溜溜的独特口味称雄于当地餐饮界！为了满足部分顾客需求，阿歪火锅集庆路店、大厂店现已开设夜宵。

年年大丰收 鱼庄

开业大吉 免费试吃

—— 免费试吃金椒鱼锅七天 ——

活动时间：3月8日—3月14日

“金椒鱼锅”最早流行于兰州，烧法介于“干锅”与“水煮”之间。“金椒鱼锅”用鲜活鱼制作，事先放在酱中焗焖，加了魔芋、花椒、大红袍（一种四川辣椒），一掀锅盖，香气四溢。吃完鲜嫩香麻的鱼肉，服务员会将锅里剩余的东西分离出去，然后注入精心熬制的骨汤，进入下一道吃法——涮火锅。

一样的鱼，不一样的吃法，不要太鲜美哦！赶快去啊！还可免费停车呢！

抢吃电话：86584227 地址：玄武区中央路300号先锋广场对面

国佳广告独家代理 每周二、六出版

订版热线：83738922