美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

探鲜行动 江老大站

本周互动

本周,典雅阁猎“鲜”

本刊发起的探“鲜”行动迎来了火爆的一周,首家活动店家江老大人气爆棚。本周,典雅阁江鲜馆拍马赶到,等待食客猎“鲜”。

作为此次活动的第一家店,江老大江海一家美食广场招揽到了旺盛的人气,众多美食爱好者涌向江老大,寻觅“鲜”踪。“来一份‘开门红’!”江老大厨师长吴大厨告诉记者,每天就餐高峰时段,都能碰到手里拿着快报美食版,一进门就这样吆喝一嗓子的食客,店里新创的新派江鲜招牌“开门红”已经成了必点菜肴之一。

这样的火爆人气,让其他江鲜馆蠢蠢欲动。本周,江鲜老字号店典雅阁江鲜馆加入本刊探“鲜”阵营。作为南京第一批江鲜店家的代表之一,典雅阁曾在2002年开业的时候,扛起了“江鲜”大旗,让“江鲜”概念进入人们的视线。

典雅阁江鲜馆行政总厨刘知兵告诉记者,每年,典雅阁都会推出创新江鲜菜肴,目前店里的江鲜菜肴已超过20种,此外,吃食方法上也进行了创新,除了传统的红烧、清蒸之外,还新加了干锅烧、酒酿蒸、椒盐等多种吃法。

■参与方式

在3月24日前,登录江苏都市网www.js.cn,注册后,在“驴友FB”论坛中发帖,将探店经历图文并茂地发布出来,详列你本次的消费清单,并对店家的江鲜菜肴加以点评。

餐券奖励:

每周将在发帖的网友中选出一名优胜者,给予500元的餐券奖励。

■本周店家

典雅阁江鲜馆

招牌江鲜:木瓜奶香长江口鱼、江螺烧甲鱼、长江菊黄豚、翡翠江鱼丸。

地址:江东北路89号(汉中门大街路口)

快报记者 黄建军

那“鲜”就在灯火阑珊处

上周,本刊发起的探“鲜”行动进行至第一站——江老大江海一家美食广场。一周来,有着“江鲜大哥大”美誉的江老大再次成了食客圈子里的热门店家,前往领略江老大新派江鲜的食客络绎不绝,和本刊联动的江苏都市网www.js.cn上的活动帖也得到了网友的热捧,一些热心读者甚至还专门邮寄来自己拍摄的探店照片。

2002年,江老大带着美味江鲜上岸,在察哈尔路扎根,成为南京第一批江鲜美食店家,靠特色江鲜菜肴一炮走红。去年,江老大装修升级,将店招改为“江海一家美食广场”,将江鲜、海鲜一网打尽,今年,又主办“南京首届新派江鲜美食节”,一举颠覆人们对传统江鲜的认识,在食客中引起不小的反响。

“随着人们对传统口味形成的味觉疲劳,对江鲜创新的呼声也越来越高。”江老大厨师长吴大厨表示,经过多年的摸索,江老大已定型了30多种江鲜特色美食菜肴,在此基础上,每个月都要推陈出新,推出一到两个新品种。每年三四月间,江老大都会举办江鲜美食节,今年,更是创新性地推出了新派江鲜。吴大厨解释说,传统的烹饪技法更多讲求保证江鲜的原汁原味,在调料使用方面比较谨慎,生怕破坏了江鲜的本味。但江老大的江鲜名厨吴大厨认为,多年来,江鲜更多是被看作是淮扬菜中的一类特色菜肴,限制了江鲜的拓展,实际上,只要技法独到,川菜、粤菜、湘菜等派系的烹饪技巧同样可以运用到江鲜烹制过程中,不必拘泥于形式。

据了解,最近一周,江老大新创的“开门红”、“糊辣鱼片”等一系列新派江鲜,已经成了店里的招牌菜,点击率颇高,彻底颠覆了南京人对江鲜的传统认识。

新奇的口味受到众多食客的追捧。记者发现,除了在江苏都市网www.js.cn上发帖,一些热心的参与者还通过邮寄信件的方式将自己的探店收获发给本刊分享。

[“鲜”客“鲜”语]

每年这个时候都要吃江鲜,不过吃法上比较传统,基本上都是清蒸、红烧,像川菜这样的做法还挺少见。点了一份店家推荐的“开门红”,一开始还以为鲶鱼的鲜味会被辣椒冲掉,不知道大厨怎么处理的,居然比清蒸的吃起来还要鲜美。

赞一个!

(网友 三山街大叔)

和朋友四个人去的,一顿败了近400米,这还是在没有点刀鱼的情况下呢。江鲜真是贵啊!江老大的品种还比较齐全,正宗的长江刀鱼已经上来了,不过价格够贵的。印象比较深的是一道“江老大特色江鳖”,这类东西吃过,不过这次的口感不一样,挺好吃的。新派的川味江鲜也不错,价格不贵,有吃头。

(网友 放牛草)

我算是一个老食客了,江老大以前有两道招牌,一个是“红烧杂鱼”,另一个是“豆花鱼脑”,周四晚上去晚了点,“豆花鱼脑”已经点不到了,限量的“红烧杂鱼”也没轮到,有些遗憾。拍了几张店里新出的菜,给爱吃的人分享一下。

(食客 徐先生)

[特别提醒]

本周产生的探“鲜”获胜者将在本次活动全部结束后一并给予餐券奖励。

快报记者 黄建军