

春光明媚到江南 寻常消费品江鲜

新北江鲜美食旅游节开幕

本报讯 春江水暖，暗流涌动，鱼儿们纷纷怀卵洄游，大大小小的各路江鲜都开始露头了。占尽天时地利人和的常州新北区，也在昨天拉开了江鲜美食旅游节的大幕。在文笔美林国际大饭店三楼宴会厅，数家供应商提供的多种鲜活江鲜食材和区内大小餐饮企业烹制的各具特色的江鲜菜品及整桌江鲜宴，让人味蕾大开，顿觉春天真的来了。

据了解，新北区江鲜美食旅游节由区商务局和经济发展局主办、新北区烹任餐饮协会和乡村旅游协会承办，从3月23日至5月23日，将持续两个月时间。活动期间，各参与餐饮企业围绕“大众消费”推出了各种江鲜菜品和优惠套餐，让江鲜不再是高大上的奢侈品，而是寻常百姓都能消费得起的时令美食。同时也将组织游客春季踏青旅游，进店品尝江鲜。

在开幕式现场我们看到，按照本次活动“契合大众消费”的宗旨，各商家使出了浑身解数，不仅在菜品上，更是在价格上动足了脑筋。

“蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时。”此诗刻画出了诗人蠢蠢欲动想大啖河豚的心情。河豚有剧毒，但是人们爱吃，长江下游两岸的食客，尤其追捧河豚的美味。“拼死吃河豚”的说法一直在坊间流传。如今的河豚大多是人工养殖的，毒性已经比野生的少了很多，甚至无毒，但很多人也往往因为价高而无法大快朵颐。此次活动，京御晓东大酒店主厨宋小康开发了新品“燕麦河豚”，将河豚起片，鱼骨熬汤，最后加入燕麦熬煮，一条鱼大概能做3—4例，价格自然就低了，28元/例，且很具营养价值；香缇湾酒店也推出了38元/条的花菜红烧东方豚；锦江国际大酒店原价108元/条的红烧大巴鱼，活动价也只要58元/条；富都盛贤推出的江鲜宴只要1288元/席，让很多市民能够从容迈入五星级酒店。

同时，活动中，各餐饮企业开展了各种“联盟”，各自拿出看家本领，交流合作，共同开发新品、组合成江鲜宴。文笔美林国际大饭店与拥有江鲜制作市级非遗的文伟大酒家合作，精细化制作加上传统手

艺，让菜品颇具视觉效果但又很接地气。

此外，江鲜美食与乡村旅游有机结合。参展企业中不乏“农家乐”知名单位，齐聚故里农业生态园坐落在小黄山脚下，种植各类时令鲜果及养殖各种禽类，以农业为依托发展特色农家餐饮、农业观光采摘体验科普教育。在这里，不仅能吃到地道的江鲜，还能体验采摘、垂钓等乐趣；灵桥水乡的甲鱼号称中国名鳖冠军，都是老板自己养殖的，从小到大都是在原生态池塘养殖，他们此次也打出了“吃江鲜免费自挖野菜”的宣传标语，同时，你也可以亲手钓一只甲鱼，尝一口“原生态”。

据新北区烹任餐饮协会会长潘国庆介绍，举办江鲜美食旅游节，目的是进一步弘扬新北的江鲜餐饮特色，带动地方餐饮、旅游经济发展，让高大上的江鲜能够符合大众的消费理念，从而让“吃江鲜到新北”成为大家的共识。“江边好，鱼儿做佳肴，时令美食红胜火，春来江鲜赛百仙。能不去新北？”潘会长随即赋诗一首。（周红卫 丽鹰 文/摄）

相关链接

旧历江鲜

老时光里，江南人都会有一张“吃鱼时间表”：正月菜花鲈、二月刀鱼、三月鳊鱼、四月鲥鱼、五月白鱼、六月鳊鱼、七月鳊鱼、八月鲢鱼、九月鲫鱼、十月草鱼、十一月鲢鱼、十二月青鱼。

最早上市的，是最为微型的江鲜，鲢子。油菜花初绽金黄的时候，便是吃鲢子的好季节了。菜花盛时，便到了菜花鲈的时间。身怀六甲的菜花鲈，在这样的季节“争出荇网，味尤肥美”。菜花漫山遍野之时，也是“菜花甲鱼”最为肥腴的时节。“竹外桃花三两枝”的时候，总是跟“蒹葭满地芦芽短”联系在一起，最好的河豚跟最好的刀鱼一样，都是在清明前为最佳。旧历三月，桃花水涨，如古诗所说，便是“鳊鱼肥”的季节了。春季最后的江鲜是鲥鱼，这是长江中出了名的美鱼。但鲥鱼也是最娇贵的江鲜，离水即死。



京御晓东大酒店行政总厨宋小康

宋小康：他的江鲜宴曾拿过多个金奖

2007年第五届江苏省烹任大赛，热菜项目与雕刻项目双料金奖；2012世界厨王争霸赛热菜金奖；2012年“奥食卡”厨艺大赛团体金奖；2013年国际养生烹任大赛金奖；2014年江苏省十大青年名厨；2014年第二届江苏省技能状元……这是京御晓东大酒店行政总厨宋小康的赫赫战绩，善做江鲜的他烹任江鲜多年，积累了满腹经验，经他手烹调的长江鲥鱼、白鱼、鲈鱼、河豚等江鲜菜品，又鲜又嫩，拥趸众多。这不，在各路名家高手“竞”烹任的新北区江鲜美食节上，宋师傅也要来露上一手，特意推出了充满江南意境的御品江鲜宴，为江鲜节助兴。

技艺精湛 斩获多个厨艺界大奖

宋师傅告诉记者，他的厨艺路始于上世纪九十年代，1995年在常州市旅游商贸学校学习烹任，1998年学校毕业后一直在饭店做厨帅，从最开始的打下手开始，干过了后厨的切、配、炒、面点、冷盘各个岗位，在多年的后厨摸爬滚打中，练就了一身本领。

功夫不负有心人，在第二届江苏省技能状元大赛中，宋小康技压群雄，一举夺魁，荣获大赛中式烹任状元，这也是江苏省首位烹任状元。无论是面点，还是热菜，他都发挥得游刃有余。参赛中巧用芋头和萝卜雕刻的作品“马上有喜”，就连马脖子上一条条的筋肉都勾勒得形象逼真，整匹马奋蹄疾奔，简直就是雕“活”了；在创新菜比赛中，他的“上汤如意菜”又让评委们眼前一亮。原来，所谓的“豆芽菜”，是用肉茸“挤”出来的，豆芽茎“挺拔有力”，一端用蛋黄做成豆芽的黄色头部，真假难辨。

机缘巧合，2011年，在晓东大酒店负责人张晓东的邀请下，宋小康来到晓东大酒店京御店担任行政总厨。而从2004年开业起，酒店就是做江鲜起步，着力打造原汁原味的长江江鲜和口味独特的家常菜。位于新北区珠江

路上的京御店，开业也有4个年头了，时间虽不长，回头客倒挺多。

宋师傅的加盟，对于酒店来说，无疑是锦上添花。在对江鲜的潜心琢磨与钻研下，他的江鲜宴分别在2012年“奥食卡”厨艺大赛和2013年国际养生烹任大赛中获得金奖，对于江鲜的烧制又迈上了一个新的台阶，也让酒店的江鲜特色为更多人所熟知。

独辟蹊径 打造特色“江鲜宴”名片

“晓东大饭店的菜好吃伐？”吃上讲究的常州人一定最关心这个问题。饭店主打特色江鲜，蒜蓉薑香蒸长江鲢鱼、红烧河豚，大连鲍烧江鲳等都是客人常点的特色菜。而今，春风送暖，江鲜欲试，又到了吃江鲜的好时节，晓东的江鲜宴却是不容错过的。

一家餐厅的菜品要有自己的特色，并且最好尽量让这种特色成为自己餐厅的名片，晓东大饭店便是如此。市面上的河豚做法大多是红烧和白烩两种，这样最能吃出河豚原有的鲜味与香味。与这些传统的河豚做法有别的是，宋师傅考虑到河豚原有的营养价值，以养生的手法重塑，也就是此次在美食节上推出的新菜品——“燕麦河豚”。据宋师傅介绍，燕麦河豚在烹任时，要先将河豚起片，再以鱼骨调汤，加入燕麦调出稠度，这样的浓汤含有丰富的胶原蛋白，也是常州市民所喜爱的咸鲜口味。此等美味可一点也不贵，为了让珍贵的江鲜能走上老百姓的餐桌，这道“燕麦河豚”只28元一例。一经推出，不仅吸引了不少食客，连周边饭店的大厨们也纷纷跑来学习。

谈到酒店最受欢迎的菜，宋师傅说，“河豚煨甲鱼”要算一个。虽说是一道各大饭店都已普及的菜品，但在做法上，宋师傅还是有他自己的心得，“俗话说咸鱼淡肉，既要去腥，又要调出他的鲜味。”一般5—6个食客来吃总

要点上一份，吃完了再烫些秧草、白玉菇、春笋、木耳等蔬菜，那汤都是鲜得不得了。

厨房耕耘二十载，宋小康时常关注业界同行出品的菜肴，从中吸取最新的烹任知识，也逐渐摸索出了一套独特的江鲜烹任手法，带领他的后厨团队打造了一张特色的“江鲜宴”名片。现在，谈起晓东饭店，有不少人都是奔着吃江鲜去的呢。

本味为先 好厨艺做出“老常州”味道

“京御和圩塘两家店的咸肉一年就要卖掉3吨”。记者听得瞠目结舌，宋师傅接着说，“我们家的咸肉都是取自本地猪肉，质量上严把关，再到店里特殊腌制”，食材新鲜，又是独家秘制，有食客吃的好吃的，还特意跑来买上几斤带回家。宋小康说在晓东从厨这些年，就始终坚持以本味为先，多年来不改本色。好的菜品，原始的味道才能让食客吃得放心，吃得开心。

除了美味的江鲜宴，晓东大酒店的家常菜做的也非常地道，“红烧雪花牛肉”、“春笋煨咸肉”、“干烧老鸭”、“特色醋烧肉”、“品客功夫汤”……不仅取材地道，加工工艺也传统。色泽、口味，都是满满的老常州味道。民间一直有种说法，说蛋炒饭是最容易做的，恰恰也是最难做的，做好人人都会做的家常菜才是真功夫，而宋师傅就是有这样的好厨艺。

凭借自己的经验和直觉，宋小康能感觉到食客“味蕾”的每一丝细微改变。“食材选取、火候、刀工等都是重要因素”，宋小康说。其实很多懂得欣赏的食客就是冲着餐厅菜品的味道而来的，如果味道没做好，他们就不会回头。很多老字号酒店能持续经营几十年，就在于他们能注重菜品的味道和质量，并且在创新的同时继续保持传统的东西，精雕细琢才能出精品。

杨艳/文 左裔/摄



京御晓东大酒店推出的御品江鲜宴



激浪鱼面疙瘩

中华恐乐园：

获中国游乐行业“摩天奖”

本报讯 “2015 中国文化旅游产业发展高峰论坛”日前在北京举行。在本次高峰论坛上，“2015 中国国际游乐设施设备博览会”、中国游乐行业“摩天奖”颁奖仪式等权威活动也同期举行。常州恐乐园股份一举囊括“摩天奖中国最受欢迎主题乐园奖”、“摩天奖中国主题乐园最佳演艺项目奖”两项大奖，沈波也荣获“摩天奖产业领军人物奖”荣誉。

据世界著名咨询公司美国 AECOM 发布的行业第三方数据显示：中国主题公园市场增势仍然迅猛，2014 年中国新开业的主题公园和水上乐园已逾 25 个，预计 2015 年将更多。越来越多的开发商进入主题公园市场，主题公园质量良莠不齐，市场竞争越来越激烈且同质化严重。

常州中华恐乐园 2000 年开园，是中国运营最成功的主题乐园之一。据了解，中华恐乐园 2014 年的营收已经超过 5 亿元，这也是中国主题公园中目前最高的单体收入之一。如何凭借定位、主题、运营和服务等方面脱颖而出，常州恐乐园股份有限公司董事长沈波提出主题景区“24H12M80Y”理论，要以游客需求为核心，为游客提供全天候、全季节、全年龄的文化旅游产品，并强调中国主题公园要以文化和科技融合为基锻造主题公园内在灵魂，以体验升级为核打造主题公园主题竞争力，以旅游行为和消费导向为本成就一站式旅游目的地。经过 15 年的发展，中华恐乐园完成了从一个单一的主题乐园向“环球恐龙城”景区的转型升级，集主题公园、温泉休闲、游憩型商业、剧场演艺、餐饮住宿等于一体，开创了中国主题文化旅游景区综合性业态模式，成为中国一流的一站式旅游目的地。（蒋健）

区疫控中心：

实验室通过验收

本报讯 日前，省、市动物疫病预防控制中心组织专家组，对区疫控中心实验室达标创建工作进行现场验收评审。专家组通过听汇报、查现场、核资料、理论考试、现场提问考核、操作实践等考核，一致认为，新北区疫控中心兽医实验室达到了仪器配备齐全、人员管理到位、制度健全完善、操作规范合格的总体要求，符合农业部兽医实验室考核验收标准。

近年来，区兽医实验室克服了人手短缺、空间有限等困难，一直实施着全区的重大动物疫病监测、检测等工作。特别是 2014 年以来，区动物疫病预防控制中心在实验室原有基础上精益求精，逐步向标准化、规范化、专业化的目标靠近。本次省级达标验收的顺利通过，标志着区兽医实验室具备了承担动物疫病诊断、监测和检测等任务的资格，对全区全面、科学的做好重大动物疫病防控，促进畜牧业持续健康发展具有重要意义。（农轩）

常州空港产业园：

招聘招商人员

本报讯 为进一加快园区发展，引进项目，根据招商工作需要，常州空港产业园现面向社会公开招聘若干名专业招商工作人员。

作为常州国家高新区承载重大项目的主战场，常州空港产业园重点发展航空、智能装备制造和现代物流等产业。航空产业重点发展通用航空制造、运营为主的通用航空上下游产业；大飞机改装、装饰、维修以及我国大飞机配套服务产业。智能装备制造产业重点发展高效节能动力装备产业，包括汽车整车、动力总成、新能源汽车关键部件、工程机械、运输机械及关键部件等，打造国内外知名的高端装备制造基地。现代物流产业重点发展以保税、电商、冷链为主导特色的航空物流产业。

此次招聘的招商人员，主要负责围绕航空、智能装备制造、现代物流等产业，进行投资信息的收集捕捉、客商的接待洽谈、投资项目的引进和跟踪服务等相关招商引资工作。招聘对象必须具有全日制大学本科及以上学历，年龄 40 周岁以下（1975 年 12 月 31 日以后出生）；有三年以上工作经验，目前从事招商或市场拓展等岗位工作（不符合此条件的请勿递交简历）。而具有招商工作经历、航空专业知识、掌握英语（日语）等一门外语者优先。通过履历分析、面谈、面试后，被录用的人员身份性质为企业化管理人员。工资待遇面议，奖金与绩效挂钩，办理五险一金。

详情请登录网址：http://luoxi.cznd.gov.cn，在通知公告栏进行查询。4 月 8 日前，凡有意向应聘者可按附件格式填写个人简历（电子档），并发送至邮箱：czkgcgy@czkg.org.cn 即可。联系人：谢先生，电话：15851929397，0519—83401240。（朱孟君）

请您关注
政策·知识·信息