# 好吃周刊

新民好吃微信订阅

本报专刊部主编 | 总第 489 期 | 2017 年 4 月 6 日　星期四　总策划:龚建星　责任编辑:龚建星　见习视觉:邵晓艳　编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn

衢州传统特产“麻饼”创建于清朝年间,早在 1929 年南京博览会上,就荣获国家级“名品佳点”称号,蜚声省内外。

衢州麻饼皮料选用精致的面粉、麻油、饴糖、纯碱、撒粉、面麻等,然后配以白糖、桔饼、麻油、饴糖、核桃、花生、芝麻等馅料制作而成。其表面为棕黄色,边缘为浅黄色,底部为黄色,没有焦斑,剖面层次十分清晰,不含任何杂质。加工工艺保持传统特色,用炭炉烘烤,从原料到成品要经过一百多道工艺,坚持现烤现卖,除皮薄馅多、馨香味素、有酥松感等特点外,配料中有花椒、食盐,微麻、略咸的风味独树一帜。正宗的衢州麻饼外观均匀,周正饱满,味道新鲜,香味扑鼻,深得消费者青睐。

文图 / 种楠

红泥小炉

文 / 西坡

## 敲鱼

一提到敲鱼,一般人脑子里立马蹦出一个疑问:敲鱼?该不是敲木鱼的缩略语吧?网上短视频里真有某人拿着一把大槌子对着池塘里的鱼一阵猛敲呢。

不对!压根儿不是那么回事。

如果不是亲眼所见,或者至少听当地人介绍,你永远不知道这鱼怎么敲,敲出来的鱼会是什么样子。

温州贵为浙东,且与闽粤接近,要论菜肴,则略嫌粗犷。唯敲鱼如大地惊雷,白云出岫,从气势上就可以傲视群伦。

温州人毫不掩饰对于敲鱼的偏好,也无意故作谦逊之态。在他们眼里,敲鱼才是温州美食的名片:没吃过敲鱼,不算到过温州!自然,温州话更听不懂了!

名作家林斤澜,温州人。与汪曾祺、陆文夫一样,他对于家乡味一直情有独钟,念念不忘。他写过一个短篇小说,叫《溪鳗》,文字相当隽永,里面多涉温州小吃。我因为对温州小吃略有所知,对于他的得意之处,悠然心会。

《溪鳗》其中一节这样写道:

……溪鳗端过来两碗热腾腾的鱼面,热气里腾腾着鱼的鲜味、香味、海味、清味。不用动脑筋另外找话说了,眼前这鱼面的颜色、厚薄、口劲、汤料,就是说不尽的话题。

鱼面也没有一点鱼样子,看上去是扁面条,或是长条面片。鱼面两个字是说给外地人听的,为的好懂。世界上再没有别的地方,吃鱼有这种吃法。本地叫做敲鱼,把肉细肉厚,最要紧是新鲜的黄鱼、鲈鱼、鳗鱼去皮去骨,蘸点菱粉,用木槌敲成薄片,切成长条……

敲鱼,敲鱼,就是这么个敲法。

至于用怎样的木槌,敲成怎样的薄片,林先生没说明白,读者可能有点云里雾里。我根据温州朋友的描述,加上亲眼所见,稍微替林斤澜“帮衬”一下。

敲鱼用的槌子,不是敲钉子的“榔头”,也不是擀面杖,更不是朝鲜族人打年糕用的大锤子。它就像一颗手榴弹,不过更接近于“二战”时期苏联人发明的那种用来攻击坦克的大手榴弹,“头”特别大(在温州,家里缺少那家什的,可用大的啤酒瓶代替);敲到怎样薄才算到位?基本上如同一张百叶,甚或一张纸。没错。

在林斤澜的笔下,被切成长条的“敲鱼”下到汤锅里氽,就是“鱼面”了。

这当然是一种吃法,一种古早的吃法。现在比较多的品种是“三丝敲鱼”——敲鱼薄片,加鸡丝、火腿丝、香菇丝,再附以烧熟的菜心。如此,称得上鱼鲜肉嫩,色白汤清。

三丝敲鱼究竟算是菜肴还是点心?我至今也没搞清。温州朋友说是小吃,那就很“骑墙”了。

在饭局上,它往往在上正菜的时候出现。敲鱼属于汤菜,但它不是汤——汤应该要么最先上,如广东人吃法;要么最后上,如上海人吃法,它则在中间阶段现身,而且大多并非大锅大碗盛之,“多乎哉,不多也”,不够一人一碗分的。它不像菜,佐不了酒,也下不了饭,淡不拉叽,似乎就是吃着玩的零食。然而这是展示温州人烹饪技术的重要物件。

有一次我在宾馆用早餐,点了绉纱馄饨——这也是温州人的常馔,厨师问我还要不要加些鱼圆,我无可无不可地答应了。事后,温州朋友告诉我:“你吃对了。但更标准吃法是:绉纱馄饨+鱼圆+敲鱼。”那为什么厨师没有给出敲鱼呢?我猜想敲鱼工艺复杂,做起来慢,吃起来快,大师傅大概有意“脱节”以求省却麻烦。

在温州的日子里,几乎每顿饭,我都要跟敲鱼打个照面——温州人太好那一口了!

实事求是说,敲鱼这道美食,确实鲜。也正因为它有“鲜”和“烦”的特质,才深得温州人的“溺爱”。

我看餐馆里的敲鱼做得已经够到位了,然而温州朋友并不满意。在我们离开温州的前夕,他再三对我们说:“明天我要去朋友那里,又可吃到味道极好极正宗的敲鱼啦!”

我不知他这话确实出于发自内心的喜悦还是为了逗引我们玩。总之,敲鱼,就是北京烤鸭,就是福建佛跳墙,就是杭州醋鱼,就是扬州烫干丝。

关于敲鱼的来历,传说是:温州某老方丈在取经途中遇上风浪,不幸葬身鱼腹。小和尚闻此噩耗,便到师父遇难处念经超度。七七四十九天后,海面浮起许多金光闪闪的黄鱼,就像一副袈裟。小和尚以为这是佛祖显灵让他发现了吃掉师父的鱼,就把这些黄鱼捞起,剥皮,去骨,切片,然后用木鱼狠狠地敲打,最后敲成薄薄的鱼片,准备在船上晾干后带回留念。不料船翁吃饭时,拣了些鱼片切丝去熬了汤,味道竟然异常鲜美。于是“敲鱼”流传开来。

我想想也后怕:这敲鱼里头难道还有老和尚的……?

一周一菜

文 / 李兴福

## 生爆石鸡

**原料:**石鸡约 600 克(3–4 只),也可 4–5 只。调料:料酒 30 克,葱姜各 10 克,胡椒粉、精盐、鲜粉、湿淀粉各适量。植物油 300 克(耗 50–60 克),蒜头 5 克。

**制作方法:**切掉石鸡的头和四只脚须,剥去石鸡皮,剪开肚子去掉内脏,放清水内冲洗净。每只石鸡斩成 4–5 块,沥干水分,放进碗内,放少许胡椒粉、精盐、鲜粉拌匀,拍上 10 克干生粉。葱姜洗净,葱切成葱节,姜去皮切指甲片,蒜切片,另用小碗配上料酒、精盐、鲜粉、胡椒粉、湿淀粉各适量。炒锅洗净,上火烧热,放油滑锅,将油倒出,锅烧热,放油烧至 6–7 成热时,将拍好粉的石鸡下油锅内,用勺子划散,约煸半分钟后倒入漏勺沥干油,锅内留 20 克油。上火将葱姜蒜下锅,煸出香味,将石鸡倒锅内,将小碗内卤汁倒入锅内,推翻两下,见卤汁紧抱在石鸡上,再淋上几滴明油,装盆上席。

**特点:**鲜嫩可口。

**友情提示:**石鸡的皮洗净,用温开水泡一下,再洗净放进开水锅内氽烫一下,捞出切成丝,用酱麻油拌作冷菜食用,也很好吃的菜肴。配上香菜,则味更美。