

边走边吃

一鱼八吃

文 / 郑树林

到临汾进行交流文化。中午，临汾的王伟告诉我去品尝一鱼八吃。一鱼二吃、三吃见识过，这八吃还是第一次碰到。

开车来到临汾的郊区临汾市一个水产养殖有限公司。刚下车，就听到哗啦啦的水声，这里占地60余亩，养殖面积16亩，有成鱼池塘41个，苗种繁育厂房1座，孵化缸及育种池200个。主要品种为西伯利亚鲟鱼、金鳙鱼、虹鳟等。这家公司是他们那里最大的鲟鱼养殖生产企业。哗啦啦的水声是山泉水流下来的。王伟告诉我，养殖中华鲟需要活水，而且水质也非常重要，在临汾，只有这个山泉水能够养殖中华鲟。

吃中华鲟我是不敢想象的，因为我知道这个中华鲟是被保护的品种。他们告诉我，这里养殖的中华鲟是可以让人食用的。既然如此，我就放下心，要不然还真的不敢品尝。品尝那“活化石”的味道的同时，当然更想看看这一鱼八吃是如何做出来的。

说中华鲟是“活化石”，是因为中华鲟是一种大型的溯河洄游性鱼类，是我国特有的古老珍稀鱼类。中华鲟属硬骨鱼类鲟形目，鲟类最早出现于距今2亿3千万年前的早三叠世，一直延续至今，它生活于我国长江流域，别处未见，真可谓“活化石”。

跟着当地朋友来到养殖场，看到的是大大小小的养殖池，里面的鱼，大的十几斤，一般都是五六斤。中华鲟体呈纺锤形，头尖吻长，口前有4条吻须，口位在腹面，有伸缩性，并能伸成筒状，身体被覆五行

纵行排列骨板，背面一行，体侧和腹侧各两行，每行有棘状突起。它个体较大，寿命较长，最长命者可达40岁。雄鱼年龄一般为9~22岁，体重40~125公斤；雌鱼为16~29岁，体重172~300公斤。因为它们是长江中最大的鱼，故又有“长江鱼王”之称。真正能够品尝到它的人也许并不多。在养殖池，我们挑选了两条三年长的，共八斤，服务员送到厨房，我们几个回到靠近看得到泉水哗啦啦流的位置，等待那一鱼八吃上桌了。

没隔多久，服务员就开始上第一道菜：芥末中华鲟筋——几根小小的筋下面配的是黄瓜条和红椒条，用的是芥末调制，吃到嘴里有韧劲、有嚼头；第二道菜：芥末中华鲟皮——仍旧配上黄瓜条、红椒条并芥末调制，柔软滑腻有嚼头。这两道菜不就是剥皮抽筋吗？这中华鲟的筋能够成为菜，头一回见识；第三道菜：鲟鱼肚白；第四道菜：鲟鱼脆骨。这两道菜一个是鲜嫩，一个是香脆，让我回味无穷；第五道菜：清蒸鲟鱼块；第六道菜：香酥鲟鱼片——虽然都是鱼的肉，但由于制作方法不一样，所以入口会让我在口中得到一种齿腔留味浓；第七道菜：红烧鲟鱼尾；第八道菜：鱼头汤。红烧鲟鱼尾一入口，就已品到与其他鱼不同的味道，嫩滑得很；鱼头汤就是一个字“鲜”，就是那鱼骨头也可以吃。

也许在许多的鱼类中，只有这个中华鲟能够一鱼八吃吧，名不虚传。想想，那些做一鱼八吃的厨师，才是真正的聪明啊。

冬燥口干，唇上起了层“锅巴翘”，不时用舌头把唇润湿，患处又布满血印。爱人忙着买了莲子、白木耳、枸杞，用冰糖熬了半锅羹。银耳粉嘟嘟的，与白瓷碗浑然一体，浓稠而有质感，素雅清淡，绵糯玉润。瓷白的莲子仁混搭其间，嫩绿的莲心和褚红的枸杞成了点缀，纵使色彩对比鲜明，却也不闹不喧，玲珑剔透。汤匙在碗边划拉，一时都不忍搅动。

“自此长裙当笑矣，为君洗手做羹汤”。氤氲的雾气里，笼罩着羹的味道，家的味道，爱的味道。我不比司马相如的才气，爱人也没有卓文君的财产，共有的却是彼此真实的生活。相濡以沫日子，如一杯羹，吐露着浓浓的热气。羊乃食中至尊，在古人朴素的意识里，拥有一只“大

怪味当道

最早以前，每次母亲说：“这只老母鸡再也不下蛋了。”我便像只黄鼠狼似地垂涎欲滴，只有这个时候，家里才会有炖鸡吃。每次母亲将鸡翅放进我碗里，都要说一声：“吃了鸡翅膀，梳个漂亮头。”母亲没有进过学堂，却懂得“女人看头，男人看脚”的道理，可见有许多东西，真的不一定非要从书本上学。

生活好了，将鸡翅上的翅中和鸡尖分开吃，鸡尖卤煮，翅中用面粉一裹，炸着吃。但没听说过，可乐和鸡翅也可以成为一对“良人”。好友说：“你这么热衷于厨房的人，居然不会做可乐鸡翅？”可乐和鸡翅在一起，怎么看怎么像是美国小伙配中国姑娘，透着一份新鲜。

怀着一份忐忑的心情，跑到超

食文解字

羊”才是“美”的。中原农牧民族羊为鲜。“羹”中有两只“羊”。“羹”之美自然不容怀疑。“六月槐花飞，忽思莼菜羹”，岑参见花思羹，不怀疑他对羹的钟爱；“滑忆雕胡饭，香闻锦带羹”，杜甫在胡饭里嗅到了羹的美味；“正是如今江上好，白鳞红稻紫花羹”，韦庄说的更直接，江上好的时光里，食紫花羹那是一定的喽。

隔壁邻居张家根，开一家小餐馆，螃蟹羹成了他家的招牌菜。每年螃蟹上市，他都会买好些螃蟹回来煮熟。去壳，敲开蟹，用牙签把蟹肉剔出。然后把蟹肉、蟹黄、蟹膏打包放在冰箱里，留日后做螃蟹羹，差不多能吃上一年。他的餐馆

文 / 蔡源霞

市去买了一大袋鸡翅中，然后又往购物车里悄悄扔了一份可乐。照着网上下载的食谱，将鸡翅中用盐腌入味，然后放在锅里煎到两面焦黄，再倒入可乐。倒可乐的时候，曾有一丝犹豫，就这样两面金黄的翅中，吃起来外酥里嫩，可也是一盘美味呀。但狠狠心，还是将可乐倒了进去，人世间有那么多的奇迹，都是一狠心才造就的。

不能不说，可乐鸡翅是一份难得的佳肴，那位长期以烤鸭解馋的男人，已经将他心爱的烤鸭屈居第二位，而心心念念的便是这份可乐鸡翅，他说这份咸香微甜，外软里嫩的红烧翅中真的很不错。我更正，是可乐鸡翅；他说，可乐红烧鸡翅！

羹

名字就叫“张家羹”，好些吃客都是冲着螃蟹羹去的。

早年家贫，奶奶却能做出一锅鲜美的豆腐羹。葱、姜煸出香味，胡萝卜切丁，海带细丝，半块豆腐切成豆粒大的方块，半锅汤里，豆腐和海带们依然显得料少。奶奶把一只鸡蛋打成花，放在沸水里搅动说也怪了，蛋絮细若游丝，加上山芋粉勾芡，撑满了一锅。奶奶说，要是再淋几滴麻油，再放些炒香碾碎的花生米，就是羹中极品了。自小，我就没吃到那淋过麻油、加了碾碎炒香的花生米的羹。好多年过去了，奶奶已离开了我们，这又成了我心中更大的憾事。

记得小时候，中午放学回来，远远地就闻到那慢慢氤氲而来的腊八粥的香味，还没有到家，就已经垂涎欲滴了。在吃腊八粥的时候，家的温情全在这一碗热气腾腾的粥里了，一冬的寒冷也似乎在这温暖的流动中消逝了。其实当家里的空气中弥漫着腊八粥的香味之前，朦胧的雾气中早已是母亲在灶台前忙碌的身影。母亲曾给我讲过关于“腊八粥”各种传说，印象最深的也是流传最广的就是释迦牟尼成佛的故事。传说释迦牟尼逃出王宫到迦耨山当了和尚以后，学习经典，在深山之中苦度了6年。他学经完毕的时候，正是腊月初八日，也就是一般的佛教所说的“释迦牟尼得道日”。

时过境迁，大概已经没有多少人知道这个传说了。

腊八传说
王文咏

肯德基探秘之旅之“餐厅后厨”站 把好最后一关 安全美味送到你的餐桌

时发现，在冷冻原料的外箱上都标有生产日期和保质期，餐厅会将原物料按照保质期先后进行整理，做到“先进先出”，即先来的物料先被使用。

笔者了解到，餐厅用被称之为“七彩时间条”的醒目标识，检查和管理产品保质期。“七彩时间条”的7种颜色分别代表一周中的7天，每种原料上都有个颜色标签，根据标签的颜色，员工一眼就能了解该原料的保质期于何日何时间段废弃，保证安全。

除了对原料进行保质期管理外，餐厅对于已经生产出来的美食，会用比通俗的“保质期”更为严格的“最佳赏味期”来进行管理。“最佳赏味期”指的是一个产品在特定的时间内，它的品质和口感处于最佳风味的阶段。“在肯德基，我们为每位顾客都能品尝到最新鲜、最美味的产品，特别为每个产品都设定了最佳赏味期，一旦过了最佳赏味期，我们的员工会立即把它们废弃，”餐厅经理如是说。

“一键”管理食品 “三招”管理油品
智能系统和严格管控保障安全
和美味

吮指原味鸡鲜嫩多汁、香辣鸡翅鳞片鲜明、蛋挞香味呼之欲

出……肯德基那么多美味产品，靠餐厅后厨有限的人力，到底是怎么做到的？在特约观察员的心里，埋下了这样的疑问。

通过探秘后他们发现，餐厅员工制作美食的过程，“智能”系统帮了很大的忙。

原来，肯德基的烤箱和炸锅都是由世界顶尖的厂商提供，系统预先为每个产品都设计好程序，并输入智能面板，故产品在整个烤制或炸制过程中，能做到精准控制时间与温度。这样一来，员工只需一个按键即可完成。

特约观察员们继续在餐厅后厨“涨姿势”，了解到肯德基的用油有别于家庭用油，其烹炸油系未经氢化的棕榈油，不含反式脂肪酸。他们还了解了肯德基对烹炸油使用有严格的管理措施。据餐厅经理介绍，每种类型的炸锅都配有自动滤油器，每天会过滤清除烹炸油中的食品残渣，减少

残渣对炸油品质的影响。此外，餐厅会定时用符合国家要求的专用炸油测量仪测量与监测油的品质，确保烹炸油的安全。第三招便是将测试结果记录在《炸油记录卡》上，便于餐厅人员每天进行检查追踪及管理。

笔者在现场看到，餐厅经理将测油仪的探头垂直浸入油槽中心位置，轻轻搅动约二三十秒后，测油仪发出“滴”的一声——这意味着测油仪显示屏锁定了最终数值。据悉，当读数小于22，说明烹炸油可正常使用，反之背景灯则会显示红色并伴随报警声，说明炸油到了该废弃的时候。

餐厅后厨里的秘密说简单可真不简单，说不简单其实也简单：那就是充分利用先进的设备系统、规范的操作标准和严格的管理，护送食物从农场和田间一路走来，保障了安全和美味，最后到达消费者的餐桌。文 / 俞韩岭

下期看点

至此，肯德基探秘之旅五大线路均已被特约观察员亲眼见证。接下来就是他们的show time了——将有10位特约观察员走进新民晚报社区健康大讲堂，作为志愿宣讲员帮助市民一起科普营养健康和平衡膳食方面的知识，同时也与社区居民分享本次探秘之旅的亲身感受。



餐厅经理带领特约观察员参观冷冻库



餐厅经理向特约观察员展示七彩时间条

由肯德基与新民晚报共同选拔的50位特约观察员，来到肯德基餐厅后厨，亲眼见证餐厅员工齐心协力把好安全美味最后一关，将一款款美食送到餐桌。其间，餐厅后厨先进的设备、严格的操作标准及良好的管理方法给特约观察员们留下深刻印象。至此，肯德基的安全美味是如何从农田农场“走”向餐桌的每一步，消费者已了然于胸。

洗手没那么简单 严格标准保障安全
反复搓洗至手肘处 至少每小时洗一次

午间的肯德基体育场餐厅熙熙攘攘，一群戴工作帽、穿围裙的市民正准备进到餐厅后厨实地参观。

餐厅经理介绍，为了食品安全及避免交叉污染，肯德基餐厅上班的任何员工在上岗前都必须洗手消毒。但当特约观察员们见识到标准的洗手流程后，还是大呼意外。

只见餐厅经理将手和手臂湿

润至肘部，放上抗菌洗手液后搓洗持续20秒，期间特别注意搓洗手指根部及指甲，待彻底冲洗干净后，用烘手器烘干双手。

据悉，肯德基对员工所要求的洗手消毒流程，不仅是在上岗前，工作期间至少每一小时洗手一次。另外当员工发生接触和操作食品、咳嗽、打喷嚏、处理垃圾或从事任何可能会污染双手的工作后，都必须要洗手。

“原本我以为‘形式主义’，现在自己看了一遍再尝试一遍，能体会洗个手都不能随便，看来你们是真的把食品安全放在心上了！”特约观察员之一的尹小姐表示。

用时间“管理”美味 就是这么严谨

确保原材料“先进先出”和产品最佳赏味期

据悉，肯德基在延续产品多样性的风格下，尽可能地保证食物的美味与品质，在保留厨房现场烹制的工序下，同时统一采购、配送和管理物料。

特约观察员们在参观冷冻库