

好吃周刊

B6
古老国度的神秘美食
B7
“炖冬”罐罐汤



新民好吃微信订阅

本报事业发展部主编 | 总第 421 期 | 2015 年 11 月 19 日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 骉 马 视觉设计: 窦云阳 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn

近日, 哈萨克斯坦阿拉木图, Ritz-Carlton 酒店推出售价 3000 坚戈(10.8 美元)的“The Golden Horde”金箔咖啡。咖啡中放入可食用的金片, 装点成美丽的图案, 美妙诱人。——文/豆儿 图/CFP



红泥小炉

从箸鳎鱼到龙利鱼(下)

文 / 西坡

其实, 用板鱼来定义箸鳎鱼, 是大帽子戴在了小脑袋上。世界上像“板”一样的鱼, 多得是, 怎么“板”得过来。

所谓板, 是坊间通俗说法, 比较正式一点的称呼是“舌鳎科”。箸鳎鱼是属于舌鳎科的, 龙利鱼也是属于舌鳎科的。大凡舌鳎科鱼类都有这样的特征: 身如长舌, 扁平似片, 双眼均位于头部左侧……简单地说, 就是比目鱼。比目鱼是个大类, 有这个性状的鱼很多, 不是专业人士很难把它们区分开来。

既然箸鳎鱼就是我们曾经吃过的板鱼, 那么, 我们现在吃到的龙利鱼, 是否也可以叫板鱼? 以我这个外行看来, 这种推理有它的道理, 只是比较粗率。

虽然有很多舌鳎科的鱼都很“板”, 但是, “板鱼”这个名称, 早已专属于箸鳎鱼, 哪怕你拿再扁的鱼来说事也没用。箸鳎鱼当然就是龙利鱼, 但不承认它们之间的差别也是不甚妥当的, 否则, 干吗在龙利鱼出现之前, 箸鳎鱼、板鱼之类大行其道; 龙利鱼出现之后, 箸鳎鱼、板鱼之类就很“低调”了呢?

一切, 都来源于我们经验的错位和固执。

人们不禁要说: 把箸鳎鱼统一到龙利鱼上, 或把龙利鱼统一到箸鳎鱼上, 不省事了吗? 问题是: 像龙利鱼那么大的箸鳎鱼, 过去怎么没见过? 像箸鳎鱼那么小的龙利鱼, 现在怎么没见过? 我想, 这也许就是人们之所以有意无意要把箸鳎鱼和龙利鱼

“强拆”开来的理由之一。

我是主张箸鳎鱼和龙利鱼“一鱼各表”的, 也就是说, 箸鳎鱼代表了曾经记忆中的那种板鱼, 而龙利鱼则代表了与“板鱼”概念脱节的新生代食用鱼。在我们的生活中, 已经很少有人说起“箸鳎鱼”了, 提到“板鱼”的人也不多。把箸鳎鱼和龙利鱼完全对应起来, 在我看来, 实在无法完全接受: 无论从形体还是肉质上看, 它们是那么的不同!

我这样急于把箸鳎鱼和龙利鱼撇清, 其实还有一个担心: 龙利鱼正在被另一种品质相对较差的鱼所僭越。

按照权威的说法, 龙利鱼是一种比较优质的鱼类, 据说活体的价格非常昂贵; 即使是冰鲜, 每斤的批发价也在四五十元, 可是, 有人却在鱼市里只用一半甚至一半不到的价格就可以买到了。

是谁在冒充龙利鱼? 是巴沙, 一种产于东南亚, 特别是以越南出口为最多的淡水鳎鱼。

我看龙利鱼和巴沙的外形, 前者略呈长条, 后者略呈圆形, 在它们的原始状态下, 还是能够分清的。另外, 由于龙利鱼的身体向右伏地, 其右侧鱼片会显得很薄, 左侧会相对厚一点, 而巴沙的肉头很厚, 并且从鱼骨分开的左片与右片竟是一样的厚。除此之外, 从鱼肉的横截面上呈现的纹路, 也可成为鉴别的依据……问题就出在剥了皮之后, 片成鱼柳, 然后冰冻, 解冻, 烹饪, 尤其是被裹上面糊放入油锅中煎炸之后,

两者大抵混淆不清了。

巴沙的肉头比龙利鱼肥厚, 但组织比龙利鱼松弛, 所以, 从出肉率上说, 巴沙更为经济实惠。既然如此, 叫巴沙自无不可, 何必“穿”上了龙利鱼的“马甲”? 如果要问为什么, 一句话: 利益驱动。

龙利鱼是海鱼, 巴沙是淡水鱼, 应该说, 它们是两种不同的鱼。但是, 巴沙正在大规模地被人工养殖, 产量惊人, 出口面广。我们知道, 人工养殖的水产, 多半要采用抗生素来防疫, 免不了有些残留, 而海鲜相对比较干净。现在的人对食品安全非常敏感, 在此语境下, 一种大胆的, 类似于中国古代“狸猫换太子”的故事, 被悄悄敷演出来——出肉率高, 加上被冠以海鲜的头衔。从此, 巴沙无往而不胜了。

有个做水产生意的朋友告诉我: 市面上标榜龙利鱼的货色——清蒸的, 油煎的, 面拖的……绝大部分都是巴沙冒充的! 这让我非常吃惊。再一想, 想通了: 前一阵, 有人报料说, 我们都在吃的银鳕鱼, 很大一部分是油鱼冒充的。菜场里, 餐馆里, 海鲜大礼包里, 都有银鳕鱼的身影, 大家无不赞其价廉物美, 而真实的情况是, 它们由相对低端、廉价的油鱼来完成成了“华丽转身”。世界上哪有这等好事: 只花了远不到人家成本的钱, 却拿到了大大超出成本的货!

如果吃到十分便宜的龙利鱼, 别疑神疑鬼, 它就是巴沙。其实你一点也不必感到吃亏: 你付出的, 和你得到的, 是对等的。只是稍稍有点遗憾的是: 它和真正的龙利鱼对不上号。

没错, 看到是非缠身的龙利鱼, 不由得让我怀念起箸鳎鱼或板鱼的时代。那时, 我们不把人家当一回事儿, 真是身在福中不知福啊!

文 / 李兴福

周一菜

皮蛋拌豆腐

皮蛋, 有的称松花蛋, 又有称彩蛋。一般皮蛋制作都是选用鸭蛋制作的, 胆固醇低于鸡蛋。至于皮蛋内有铅, 是因为腌皮蛋需要柴灰等, 这些东西可能含有铅的成分, 有人认为痴呆症乃至脱发都与体内铅分太多有关。但皮蛋本身却有极佳的食疗作用, 特别是对有心血管病的人或经常耳鸣头晕、肺热、肠燥者是有好处的。

原料: 皮蛋一只, 嫩豆腐一盒, 蒜头 4-5 粒, 小香葱 15 克, 姜 15 克。调料: 精盐、鲜粉各适量, 麻油 10 克, 植物油 15 克。

制作方法: 嫩豆腐倒出切成小方丁, 沥掉水分, 装入盆内。皮蛋去壳用温水冲一下, 切成小丁粒。葱姜、香菜、榨菜洗切切末, 蒜头斩成末。将皮蛋丁粒放在豆腐上面, 放上精盐和鲜粉, 再将葱姜、香菜、榨菜、蒜末等放在皮蛋上面。炒锅洗净上火烧热, 放 15 克油烧热浇在豆腐内, 再淋上麻油即成上席。

特点: 色泽青、白, 清香开胃, 醒神, 美味鲜嫩, 制作方便, 食材简单。

友情提示: 寒温重者, 少食为好。在切豆腐和葱姜、香菜、榨菜、蒜末之前, 砧板、切刀全部用开水烫一下清洁干净, 因为这是冷拌菜。制作后用保鲜纸封好盆口, 放进冰箱内, 食用时取出, 不要速冻。



2015 年五常新大米上市

新米数量有限欲购从速

订货电话(021)52801507 61206543