

自然之甘 昂刺鱼

文
高
明
昌

昂刺鱼,在我们那里叫黄牛,为啥?因为样子像黄牛。远远看,昂刺鱼就像是一条不愿干活、趴在水田里,不知缩小了多少的黄牛。黄牛有长长的角,昂刺鱼有长长的刺,这刺若是刺着了,你会疼痛半天的。昂刺鱼最像黄牛的恐怕是颜色,都是黄澄澄,黄里还带点黑,颜色很钝。

我记得,小时候的昂刺鱼不值钱,多少钱一斤,大家不知道,因为大家不喜欢吃,所以也不买与不卖。捉到网里,手里的都是自投罗网的,都是顺带的,样子不好看是不吃的一个原因,第二个原因杀它难:先要弄断刺,这刺硬,难拗断;剖肚更是费力——这家伙生命力强盛,肚肠都露在外边了,不但能咕咕叫,还能满地窜。另外一点就是腥味足,要烧煮成菜,先要烧半锅的开水,要让昂刺鱼在开水里浸上三四分钟,再退皮去腥。

总之,吃昂刺鱼很烦。就这样,昂刺鱼在那个年代是不受人欢迎的。昂刺鱼在地上不受人欢迎,在水里也不会受大家欢迎。昂刺鱼多的河里,小鱼很少,大人们说,小鱼都让昂刺鱼吃掉了。是不是这样?我们不知道,但昂刺鱼的凶相与力道,在地上,我们都是亲眼目睹的。

人见人怕的昂刺鱼,寿数来得长。这不到了今天。许多温吞的、懦弱的、名声不错的鱼都从河里消失了,就是这昂刺鱼能活到今天,今天的昂刺鱼不但条子都比过去长了,连身体也比过去粗了,总体感觉身体是壮大了。

昂刺鱼的样子有些变化,最有变化的是昂刺鱼的价格。

我去过几次菜场,想买几条野生的昂刺鱼吃吃。鱼贩子介绍,野生的鱼,当属昂刺鱼比较多,建议我去买几条吃吃。一问价钱,吓了一跳,一斤要卖30元,比隔壁的花鲢鱼大上七八倍,比草鱼大上四五倍。我缩手了,倒不是难得吃一次吃不起,而是感觉这价钱心里不能接受。

人说,物以稀为贵,但昂刺鱼不稀哎!

昂刺鱼身价一路飙升因了什么?听人说,是因为这鱼营养丰富,同样大小的鱼,营养成分高出几倍;还有的说是因为这鱼的肉特别鲜嫩;还有人说是因为这鱼肉是整块的,中间没有鱼刺横着,吃时可以不卡喉咙;还有的说是因为昂刺鱼的鱼味浓,有强烈的鱼腥味。

最后一句听到后想喷饭,鱼的腥味变成了鱼味,这理由到底有点邪乎的。

后来,我家就很少买昂刺鱼的了,我们宁愿不吃。

我有意识地打听了一下,也去老家的河里实地察看了一下。知道其实现在市场上卖的,饭店里吃的昂刺鱼,真正野生的是没有几条的,也就是说现在看到的吃到的昂刺鱼其实都是家养的,属于规模养殖。严格说,它们不是真正意义上的昂刺鱼。

我想这说法肯定是对的,其他不说,说两样,这昂刺鱼的叫声过去是咕咕,现在是嗯嗯,响度明显减弱了;另外就是那身皮肤,过去是蜡蜡黄,黄得发黑,现在带点绿色,甚至是灰色,那种纯黄的厚重感觉荡然无存了。

我有些想不通:当年的的确确的昂刺鱼,价钱却十分便宜,现在的半真半假的货色价钱反而贵了,贵了很多。

但这昂刺鱼还是要吃的。必须的,我对自己说。



“天堂中央”的乡村餐店

文 / 宁白

也是一次偶然。

我们见到这一片秋荷时,并不知道这里有一个村落;更不知道,依傍着村落的,还有一家古意浓郁的餐馆。

正是掌灯时分,我们是被荷塘边,那一排点亮的红灯笼吸引过来的。没想到,停车场、小道旁,已停满了车。秋荷、灯笼,会有这般诱惑?挤进一个车位,便庆幸着在塘边漫步,发现了那一排江南古屋,古色古香的木匾上写有“xx渔庄”。显然,小车都冲着“渔庄”而来。

同行中有人说,荷塘边设渔庄,一定有河鲜之菜,看那么多人赶来品尝,菜也一定不错。

进入前台,已有等客闲坐,我们决然加入排客坐等。与服务小姐闲聊时,她神情饱满地销了起来:“这里光水产养殖就有千亩,还有200多亩果蔬、桑蚕、鱼虾、荷塘,你们从杭州来,苏杭是天堂,但我们在天堂中央。”说完,哈哈直乐。

“你先别忙着吹,待我去转一圈再说。”

我径直进入餐区。一个大大的长方形回廊,中间是水池,荷叶仍绿,花儿浅粉,有廊中灯笼红地映照。廊之外侧便是各类大小包厢,还有大小宴会厅,包厢窗外,又见一片荷塘绿色。餐区依景,真能赏景就餐。

在回廊一边的拐角处,有一敞开的厨房,支有大锅,烧着当地的大锅菜,灶面摆放有序、洁白无尘,屋檐下也挂着一排小巧红灯笼。这是

我见过的最干净灶台。上灶的、配菜的、走菜的,不见言语,紧张而有序。

这是家放心餐馆!正暗喜着回走,抬头却见墙上有一大排写于原木板的菜单,并有菜名来源和特色介绍。一侧的彩色版上,鲜明写着,这些菜均为国民党一陈姓元老家中私厨提供!看这菜名:桑园鸡、老法虾仁、鱼汁锅巴、姜汁蛋、酱爆带壳羊眼豆、大锅乌金子、生汉鱼饼子……不仅有江南水乡的鱼塘特色,还真有点私家菜的隐意所在。藏于村落的餐馆,有自家的门道,有自家的人际渊源,谁也不能小瞧呢!

可是,当下餐饮市场,拉大旗炫耀的也不少,是否料实味真,还真得桌上品察。

待到我们坐进包厢时,服务小姐却告知,大多私房菜原料已没有了。来这里的客人,都冲着私房菜,有些是很远过来的。

我说,我们也远道而来,却没有口福。不过,你能否告诉我私房菜一些常识,比如,酱爆带壳羊眼豆究竟是什么?

她笑了:羊眼豆其实是白扁豆,因形如羊眼,当地人便称羊眼豆,它缠绕柳树生长,过去出口日本,很受欢迎的。你们下次来吃吧!

吃不到大户人家私房菜,只有点当地风味的河鲜菜:烂糊鳝丝、红烧鳊鱼,仅存的一只私房菜——生汉鱼饼子当然不能漏掉,另配当地时蔬。端上的菜,品相朴实,不尚华美,是家常菜风格;入口却味正,鳝丝嫩滑,鳊鱼鲜美。值得一

提的生汉鱼饼子:用鱼肉形成薄饼,外敷干果颗粒,轻炸,色微黄,嚼时,外脆内嫩,鱼与干果的鲜香混于唇齿之间。桌边年轻人赞。此菜可能是陈老师年轻时所喜,年长牙老,干果碎粒会很难享用了。

座上有友任职旅游行业,见多识广,遍尝四海美食。说道:借景开餐馆的比比皆是,但是,不少借景餐馆不精于烹饪,以为游客为景而来,景中饮食,只为感觉而已。因此,并不能引回头客人,这种餐馆,成功的不多。但此店非同一般。

一位精于美食的朋友附和道:现在街市中打私房菜招牌也不少,但大多是幌子,即便真有私房菜祖传,也不见有专心继承,精心烹制,凸显出私房菜特色的。这家渔庄,无论私房菜来路如何,却能让人吃出与别家菜之不同,这已是“私房”的含义了。

众人皆赞。有女客说,此渔庄,景美、菜特、干净、卫生,下次早点来,专吃它们的私房菜,尽管它离杭州有100多公里之远。

走出包厢,长廊上,仍有跑菜的来回穿梭,认真而快步,嘴上不停说:请让、请让……

一家乡村餐馆,能这样红火,能发展到这等规模,除了荷塘美景、私房佳肴,还有什么道法?

正这样想着,那位担任客服的小姐,看我们离去,俏皮地道:杭州的客人,什么时候再来“天堂中央”!神态仍然热情而饱满。

太仓旅游文化节 让三鲜美食走进百姓家

日前,2016中国太仓旅游文化节暨江海河三鲜美食节在太仓科教新城天镜湖公园广场开幕。来自太仓周边地区的市民共赴太仓,与春季的约会。

2016太仓旅游美食节的主题是:“寻鲜之旅,乐享太仓”。围绕一个“鲜”字,将景色之鲜,美食之鲜,诚心奉给广大游客。

今年旅游美食节期间将举办各种活动,其中引人注目的有江海河三鲜民间厨艺赛、青年厨师烹饪技能比赛、同觉寺素食节、红酒文化推广活动和美食非遗进太仓等等。

今年旅游美食节提前了半个月开幕,因为正值长江三鲜上市,以便更贴近这个时间,更早期为企业服务宣传,让从年货里走出来的人们,品尝到春江水暖带来的第一口美味。

此次太仓旅游文化节暨江海河三鲜美食节

开幕之时,也是该地江海河三鲜上市之际,尝鲜本是这个时节不可缺少的美事。旅游节期间,与美食相关的活动也不少:送书下乡活动、美食达人进太仓、江海河三鲜民间厨艺赛、美食非遗进太仓……主办方介绍,本届三鲜美食节,要让名贵的“三鲜”美食融入百姓生活。江海河三鲜民间厨艺大赛上,各路大师将齐聚太仓,一比高下,太仓民间的厨艺烹饪高手也将现身活动现场。珍贵的非遗美食技艺、丰富的美食文化将为游客带来一场饕餮之旅。

已成功举办两届的同觉寺素食节也将现身本届旅游节。“五一”小长假期间,“同觉寺素食节”可以让游客感受到现代素食文化,素食之美,让食客了解:除了吃得健康以外,素食还要有视觉上的享受,达到色香味俱全的烹饪境界。

据悉,本届旅游文化节将于五月底结束。

金辰大酒店推出法式下午茶

下午茶是英国的代名词,那你有没有尝试过法式下午茶?好了,从2016年4月18日起,淮海中路瑞金路口的金辰大酒店隆重推出法式下午茶套餐。有两种选择:A套餐原价168元,现价128元;B套餐原价128元,现价98元。要注意的是:那么优惠的价格,到2016年4月30日就结束了!还不快约?

金辰大酒店地处淮海路顶级地段,经过一年多的装修改造,现以全新的面貌迎客。客房用品大多采用五星级专用品牌,非常舒适享受。

金辰的餐饮水准也很高,大厨非常用心,松茸黄盅、蟹玉瑶柱干丝、芹菜烙银鳕鱼、双味翡翠虾球等可圈可点,其中点心和甜品如鲜肉月饼、荠菜麻球、核桃冰糕堪称一流。

上海市餐饮业召开“绿色餐厅”创建动员大会

4月14日上午,由上海市商务委员会、上海市食药监局、上海市餐饮烹饪行业协会联合召开的“全面推进上海市餐饮业‘绿色餐厅’创建活动动员大会”在南新雅大酒店召开。市商务委吴星宝副主任和市食药监局沈伟涛处长参加大会,就餐饮业创建“绿色餐

厅”发表讲话。市餐饮烹饪行业协会沈思明会长作动员报告。市食品安全工作联合会负责人、市商务委的商务部门和市场监管部门的负责人、市区县餐饮烹饪协会负责人,上海餐饮知名品牌企业经营者及部分餐厅店长共300多人参加了动员大会。

同行二十年,与你共成就 麦德龙中国迎来二十周年庆

二十载春华秋实,2016年标志着麦德龙进入中国市场的第二十年。秉承德国人的严谨血脉,麦德龙以稳扎稳打的步伐,深耕中国市场,不断开拓进取。如今,麦德龙已在中国的57个城市开设了82家商场,拥有430万注册会员。

“自1996年在上海开设第一家商场,我们始终秉承初心,提供安全和高品质的商品与服务,

为顾客创造附加价值。”麦德龙中国总裁席龙表示,“这20年见证了麦德龙扎根中国到发展壮大的过程,我们不断调整和优化业务线,以制定更适合中国市场的发展战略。接下来,我们将深入发展各业务模式,加速数字化转型,提升市场竞争力,促进业绩增长。下一个20年的精彩旅程,我们希望继续与大家并肩同行,成就更多。”

吃货手记

在大理吃了一顿白族菜

文
赵
春
华

“大理三月好风光,蝴蝶泉边好梳妆”。大理的美誉度是《五朵金花》唱开来的。因此,去云南不去大理是说不过去的。洱海是乘船游的,苍山隐在苍茫的雾海之中,连山脉的轮廓也杳然不知所终,蝴蝶泉边不见蝴蝶翩飞……

我印象深刻,不是它的味道如何鲜美而是它的食材实在新鲜且环保。

正午时分,我们在停车场边一家酒家就餐,店招上明白无误写着“白族传统老店”,荤菜素菜一字儿在店铺外排开,仅素菜就琳琅满目,有点目不暇接了。我认识的有香椿头、鱼腥草、蕨菜、小白菜,其他的一概不认识。服务员来了,说:这是树头菜。什么,树头菜?对,是长在山上的一种野生树上的树芽。可我明明觉着是茁壮的竹笋呀,只是壳是红红的。“要不要来个‘五朵金花’?”“哪五朵金花?”“玫瑰花、茉莉花、银雀花、金雀花、马山花,还有这是松尖。”我仔细看了,是松树长出的嫩头。“这是长在洱海里的水生植物,我们叫它‘水性杨花’。”……

我们点了树头菜、松尖、鱼腥草、水性杨花、香椿头、五朵金花,还有一个木瓜烧鲫鱼。我心里想着:这白族菜都是山上长的水里生的,岂不是山珍海味吗!如此绿色环保原生态,这食材真好!

估计就半个多小时吧,菜陆续陆续上齐了。哟,香椿头整棵整棵的,鱼腥草也整朵整朵的,都是凉拌,辣椒就着花椒,满是辛辣味。那个木瓜烧鲫鱼,四两左右鲫鱼五条,木瓜几乎找不到,满盆是红色的辣椒汤。几个菜都是云贵川味,麻辣味,与我们上海口味相去甚远。口味不合,吃剩不少。又见那个“五朵金花”未上,一问,说是忘了。忘了好,忘了好,不然也是浪费掉的。

白族菜肴的食材和品质真好,总因烹调方法、佐料的原因,让我们这些人无福享用。可惜。