

# 好吃周刊



新民好吃周刊订网

本报专刊部主编 | 总第477期 | 2017年1月5日 星期四 总策划: 龚建星 责任编辑: 龚建星 视觉设计: 戴一鸣 编辑邮箱: gjx@xmwb.com.cn



2016年12月28日,四川省成都市彭州市第九届九尺美食(椒鸭)文化节暨第五届年货购物节开幕,琳琅满目的年货吸引不少市民前往采购,人们在浓浓的年味气氛中迎接新年。  
图 / CFP 文 / 小猫

**小**菜篮里,可知兴亡,这种说法,似乎有些“爆米花”的感觉,不过,其路数基本也没什么大错。

以我虚度的五十多年时间段为限,一般家庭吃什么鱼,倒是能理出一条线索:“文革”期间,黄鱼、带鱼、鲳鱼虽不稀罕,但更多的家庭选择青鳉、马鲛、鲞鱼,除了相对便宜,没有什么更有说服力的理由;之后,河鲫、鳊鱼、鲈鱼、鳊鱼、鳊鱼……间或也有一些如黑鱼、子鱼、多宝鱼等加入,然而它们不过是处在“并联”状态,从来没有成为“主流”中的一员。其中,鳊鱼“在位”时间最长,即使到目前,它仍然是家庭用鱼的主力。鳊鱼有此“魅力”,不光因为改善和提升档次的最好品种,还缘于集烹饪的多样性和滋味的可塑性于一体,从而使其他品种的河鲜无法企及。在鳊鱼之前,东海大黄鱼是最能把鳊鱼的这些特点发挥得淋漓尽致并覆盖完备的,可是东海大黄鱼的身段早已今非昔比,由“黄”而“皇”了。于是,鳊鱼进入人们的视线,基础变得相当扎实了。

鳊鱼外表看上去十分可怕,凶光逼人,杀气腾腾。人不可貌相,这一点在观察鱼类上失灵了,事实上凡是面呈恶相的鱼,大抵就是狠角色。鳊鱼和鳊鱼外形相似,简单类比的话,前者是恶狼,后者是乖狗。鳊鱼牙口大而锋利,帮

## 红泥小炉

助它嗜食同类十拿九稳;鳊鱼背鳍极坚硬,极尖锐。不为自己的笨拙隐讳的话,每次清洗这只众生时,我总要吃点苦头,为此恼怒不堪。

不过,鳊鱼外皮上的斑点非常漂亮,这在我们日常食用的鱼类中允推第一,连河豚也及不上。我怀疑,所谓鳊鱼——桂鱼,极有可能冲着它鱼皮上的斑斑点点而命名的,其含义仿佛撒了一把桂花而非桂花盛开时节最为鲜美。桃花流水鳊鱼肥,意思是三月桃花开的时候鳊鱼最为肥美;那种认为九月桂花开时的鳊鱼为最佳者,故云“桂鱼”,是靠不住的。

在老法师看来,无论海鲜还是湖鲜、河鲜,采取最简单、最本真的烹饪之法是最高明的,鳊鱼烹饪也不例外。清蒸,便是首选,上海人特别乐意。然而,一样食材,如果仅仅局限于一种烧法,未免乏味,比如蟹和虾,唯有白灼、清蒸,就没有蟹肴、虾肴什么事,蟹宴、虾席就不用谈了。

黄鱼入菜的代表作,是松鼠黄鱼;松鼠黄鱼的“老东家”,是苏州松鹤楼。这已是常识了。我现在越来越疑心这里头存在不合理的

## 桃花流水鳊鱼肥(下)

文 / 西坡

成章的可能:苏州虽然离沪浚不算远,100多公里而已,但这在古代却是蛮遥远的了。当年慈禧一行,从承德返回北京,200多公里,跑了大概五六天。这样算起来,从东海海面捕捞上来到内陆地区的苏州下锅,怎么也得三天工夫,黄鱼的新鲜是谈不上了,还有可能发臭。所以,“松鼠”做法的创意由来,不能排除是为掩盖黄鱼的不新鲜。

倘若让松鼠黄鱼变个调儿——松鼠鳊鱼呢?什么问题都没有了!鳊鱼让人愉快的地方,是骨大、刺少、肉多、味隽,因此,鳊鱼有“任人摆布”的天然优势和令人喜大普奔的潜质。在这一点上,鳊鱼几乎就是黄鱼的翻版。

可以肯定,经过对松鼠黄鱼一番“历练”,松鼠鳊鱼才是苏州松鹤楼以及苏帮菜真正的拿手好戏。

比苏州更内陆的安徽,是不会时兴松鼠

黄鱼的,当然也没有让松鼠鳊鱼成为看家菜。他们那里产生了一道在徽帮菜肴中挂头牌的菜——臭鳊鱼。

二百多年前,安徽沿江的池州、安庆、铜陵一带的鱼贩子要把新鲜的鳊鱼用木桶运到离长江偏远的地区销售。为了防止中途变质,他们采用一层鱼洒一层淡盐水、经常上下翻动的办法,使鳊鱼历七八天而不坏;而且,经过一定腌制的鳊鱼散发出一股似臭未臭的味道,“臭”得恰到好处;再经过略微油煎,搭配猪肉片、笋片等红烧,遂成地方名菜。

我有个同学,安徽人,平时常以徽派文化为傲。同学聚会,如凑份子(各贡献一菜),他永远只做一只菜——臭鳊鱼;哪怕涌到他家,他也声明只认领臭鳊鱼一项,其他菜通通假手于人。“徽骆驼”的倔犟劲儿,在他身上尤为突出。确实,如今缺了臭鳊鱼,徽菜就不成席了。臭鳊鱼在安徽人心目中的分量之重,可想而知。

同样一条鳊鱼,上海人喜欢清蒸,苏州人喜欢“松鼠”,安徽人喜欢腌鲜,差别不小。这正应了孔夫子的一句话:“知之者不如好之者,好之者不如乐之者。”



## 周一菜

### 莲子猪肚

文 / 李兴福

**原料:**猪肚500克,干莲子100克。调料:料酒50克,香葱50克,姜50克,精盐、鲜粉、蒜头各适量,麻油25克。

**制作方法:**猪肚用米醋、盐用手捏洗,放入冷水内,洗掉肚子上黏杂;翻转,修去肚子上内油筋杂物冲洗;再翻转,放进开水锅内上火烧开捞出,放进清水内,用小刀刮尽肚皮黏液冲洗。干莲子用冷水洗一下,用开水泡5-6分钟捞出。将莲子放入洗净肚子内,用针线封住肚子的口,放进锅内,锅内放1000-1500克清水,放葱姜,加料酒,盖上锅

盖用旺火烧开,改用小火焖烧约一个半小时,熟透,捞出肚子待冷,拆掉线,将肚子一批两片,将莲子取出,肚子放在砧板上切成二寸长的筷子条,放入碗内拌上鲜粉、胡椒粉、盐、蒜片、麻油拌匀,再将莲子放入,装盆即成上席。

**特点:**肚子酥香,有嚼劲;莲子软糯,味鲜美。

**友情提示:**肚子一定要洗净表皮的黏液,用小刀刮净冲清,再翻转修去油筋,余透烧透冲洗后再装莲子。煮时要掌握火候,不要煮得太烂。太烂,猪肚吃口无嚼劲。



**新年特惠** 无糖型洋葱干红,特惠来袭! 折后每瓶不到 **25元!**

**洋葱干红 4瓶仅需 99元**

“洋葱泡红酒”近年来风靡全国,包括《养生堂》在内的诸多电视栏目都有介绍。可很多人在家泡制时,没有找到合适的洋葱,掌握不好泡制比例,缺乏专业的灭菌条件,又没有科学的发酵技术,所以一有八九泡不好,到头来反倒浪费了比燕上好的红酒。养生堂人们纷纷感叹:“洋葱泡红酒”虽好,可是不好泡,这可怎么办?

斯普瑞酒庄历经一年研创,倾力推出无糖型洋葱干红。每一滴都产自安徽黄山麓黄金北纬30°,精选长白山山葡萄、东北洋葱,并特别添加葡萄白等名贵材料,营养倍佳与次升级,口感真的非常不错,尤其适合中老年人。每天坚持喝一点,保养生法每一天!

**新年特惠:洋葱干红,送豪礼!** 市价476元,4瓶无糖型洋葱干红,现在仅需99元! 买

份自! 喝还是礼赠亲友,都是上佳之选,抢购热线: **400-710-0560**

洋葱干红新年礼包厂家直供,去掉市场中加价环节,完全让利顾客,全国限量秒杀500组,先到先得,售完即止!(厂家承诺:正牌发票,安全快捷,假包退赔,赠2组及以上者包邮。)

**前100名打进电话,还有特别惊喜等着您!**

**订购: 400-710-0560**

热 线: **400-710-0560**