



## 冬日美食系列之

□ 记者 杨柳 见习记者 杨玉梅 文/图



酸奶芦荟



香辣棒棒虾



锅仔山菌肉燕



五香丁香鱼

寒冷的冬天来了,如果您有冬日美食推荐,或者有拿手的私房菜,请与我们联系。只要您愿意展示,愿意分享,请拨打 65233688,我们在这里等您。

## 麻辣鲜香



烤鱼

## 话烤鱼

天气渐冷,我正为没啥好吃的而愁闷,好友打来电话:“走,吃烤鱼去!”烤鱼?整个一夏天都吃厌了,再说哪有大冬天吃烤鱼的。朋友笑曰:“来吧,来了你就知道了!”

我抱着将信将疑的态度,来到了位于玻璃厂南路仿古街的一家烤鱼坊。我有个怪癖,到哪吃饭先看环境,环境好了,印象马上就上去了;环境要是不好,食物的味道也会大打折扣。我到那儿一看,嗯,不错,是家新开的店,清新雅致,干净卫生,布置得还挺有情调。

我们一行四人挑了个楼上靠窗的地方坐定,看看菜单,鱼分为草鱼和黑鱼两种,有十几种口味可供挑选,草鱼 58 元一份,黑鱼 68 元一份。在服务员的推荐下,我们点了道金牌香辣烤鱼,又点了香辣棒棒虾、五香丁香鱼、酸奶芦荟,又点了一个汤——锅仔山菌肉燕。

没一会儿工夫,烤鱼就做好了。这烤鱼与我以前吃过的烤鱼果真不同,一个摆满了绿油油的芹菜、翠莹莹的黄瓜、红彤彤的花生米的巨大铁盘被端上桌,极具感官刺激,我不禁问:“这是烤鱼吗?”在此之前,我对烤鱼的定义还停留在夏天烧烤摊上那种撒上辣椒面儿、孜然粉,用铁夹子夹起来放在炭火上烤熟的鱼,忽然面对这个“花团锦簇”的烤鱼,真有点不知所措。

我用筷子拨开那些覆盖在鱼身上的复杂佐料、配菜,烤鱼才露出了真面目。据老板介绍,这种烤鱼采用先烤后炖的独特烹饪方法,

先将鱼腌制一会儿,再放在火上烤至九成熟,最后将其放入盛有秘制汤料的大盘中,边吃边以小火持续炖煮,让汤中的料香和营养成分慢慢渗入鱼肉中,那真是越吃越香,越吃越热乎。

汤红色亮、香味扑鼻的烤鱼令人垂涎,我夹一筷子鱼肉放入口中,鱼肉入口即化,鲜嫩无比。细细品味不但有鱼肉的鲜味,还有一种独特的焦香味和浓郁的料香味,辣而不燥,油而不腻,让人回味无穷。桌上已听不到说话声,只见筷子飞舞,大家全都埋头吃鱼,一会儿工夫,一盘鱼就被消灭了大半儿。吃完鱼后,店家还送上四份涮菜,白嫩的豆腐、碧绿的生菜等,统统丢进红亮的汤里,比火锅可有味儿多了!要是还没吃饱,那就再来份面,鱼汤煮面,这面充分吸收了汤汁的鲜香酸辣,谁都会忍不住多吃几口。

其他的菜也都可圈可点,每一道菜都在用其独特的味道刺激着我们最敏感的味蕾:棒棒虾外焦里嫩,配上特质酱料,满口溢香;丁香鱼的清香与葱丝的辛辣混合在一起,形成一种奇异的口感,连我这不爱吃葱的人都爱上了这道菜;锅仔山菌极其鲜美,乳白色的浓汤让人喝了一碗还想喝第二碗;酸奶芦荟非常适合女士,爽滑可口,美容养颜。

一顿烤鱼,直吃得我们心满意足、热气腾腾,一结账,只花了不到 120 元,人均不到 30 元。店家还送给我们一张优惠券,这顿饭吃得真是物超所值,令人回味!

## 快乐厨房

## 豆腐的另类吃法

据说,吃甜食可以带给人愉悦感、幸福感,由此我想做个“可乐豆腐”,用做可乐鸡翅的方法来豆腐。

做好后,味道超乎我的想像,豆腐香嫩滑爽,又保留了可乐的香气,甜中带丝丝辣味,香甜可口。

原料:老豆腐、可乐、生姜、小葱、盐、黑胡椒粉、老抽、干红辣椒。

### 做法:

1.把豆腐切成小方块,撒上盐和黑胡椒粉,腌 15 分钟左右,生姜切丝,小葱白切段,葱叶切成葱花备用。

2.锅中倒入油,将豆腐放入锅中,用小火煎。

3.边煎边用筷子翻动豆腐,把豆腐四面都煎成金黄色,下入葱段、姜丝,煎出香味。

4.倒入可乐、1 勺老抽和热水,水和豆腐齐平,再放入干红辣椒,可乐多少视个人口味而定。

5.大火煮开后,再用小火煮,至汤汁还剩一少半时,开大火收汁,撒入葱花即可出锅。

(妍妍)



## 不散的水席

□ 贾志红

我久居一个古老的城市,在这个城市深深的街巷里,从豪华的酒楼到简朴的饭店,都经营一种流传了千年的筵席——洛阳水席。

很多个周末,我和朋友们一起在老城的青石板路上寻古探幽之后,就会顺理成章地去品尝著名的水席。常常是在一个深深的巷子里,简朴的院落中,古旧的八仙桌,古拙的长条凳,几个人围桌而坐,一株古槐的树阴,罩住桌上的盘盘碗碗。

真正领略洛阳水席的精华,是在张元纯老师的赠书宴上。那是一桌纯正而豪华的水席。百年老店“真不同”富丽堂皇的包间里,觥筹交错,菜肴徐徐。精致的菜品在身着唐装的女子手中,如流水般一一奉上,整整二十四道大菜,暗合着一个女性王朝二十四年的辉煌鼎盛。悠悠古韵中,张老师侃侃而谈。每一道菜品,都有一个悠远的传说,每一个传说都和千余年前那个叫做媚娘的奇女子有关。这个非凡的女人在这个她一生中无比热爱的城市里,留下了太多的痕迹,千年不灭。

我静静地坐在这个华丽的筵席上,默

默地看着那一道被一个敬爱的伟人重新命名过的“牡丹燕菜”。这些牡丹花,它太精致了,也太无忧了!它开在一只温热的汤盆里,不知道什么是被贬离别的忧伤,不理解什么叫不畏权势的孤傲。它娇艳欲滴,令我不忍下箸!

每每路过“真不同”,门前的广场总是人头攒动,我知道,一场场流水般的筵席正在歌舞升平中拉开序幕。女皇的辉煌时代远去了,王朝的筵席散了,水席的盛宴从未散去,它跌入民间而得以千古流传,飘香在这个千年帝都的寻常巷陌里。作为非物质文化遗产,号称“天下第一宴”的“洛阳水席”,已不仅仅是为了满足人们的口腹之欲,它从历史的深处走出来,成为享誉海内外的一朵奇葩!

而我,其实更喜爱在某一个闲暇的日子里,无论雨后春晴,抑或秋阳温婉,与三五好友坐在小巷深处的那个简朴的院落里,在古槐的树阴下,安静地品尝千年不散的水席,让纷纷繁繁的事情如流水般远去,不烦扰,亦不幽怨,静听岁月滑过的声音。



洛阳水席故事 征文  
真不同饭店 协办  
电话:0379-63955787