



香辣片片鱼

# 爽口美味 片片鱼

## 糯米藕香

□ 一凡

□ 记者 杨玉梅 文/图

我喜欢莲藕,不仅仅是它那种“出污泥而不染,濯清涟而不妖”的品质,更主要的是糯米藕那甜香可口的味道。为此,在莲藕上市的时候,我都会来到城郊的荷塘,感受一下“藕境荷风”的诗意,再顺便买上一些才出泥的鲜藕,回家好做糯米藕吃。

糯米藕的做法简单:先把藕刮皮、切断、清洗,挑选出质地脆嫩、藕孔较大、藕段适宜的莲藕,然后将洗净浸泡过的糯米加入白糖拌匀后,逐一灌入藕孔中,并用切下的藕节封住藕孔,且插上牙签固牢,以防漏米,最后将灌满糯米的藕段放入蒸笼中,盖上几张青翠欲滴的荷叶,用旺火蒸。一小时后,蒸笼里升腾起的蒸汽便裹着淡淡的、幽幽的清香,馋得我垂涎三尺。看蒸得差不多了,揭开蒸笼,隔着荷叶用长筷戳一戳莲藕,如能穿透,糯米藕就算做好了。

刚出笼的糯米藕,由于浸染了荷叶的绿色,色泽翠绿,清香四溢。此时,我也顾不上什么文雅,用荷叶裹住一段糯米藕,迫不及待地啃上一口,于是一个滚烫的、黏黏的“火球”立刻在嘴里直打转儿,真是吞不行、吐不能,而糯米的黏劲更为这“火”上浇“油”。即使这样,有些麻木的味蕾仍能品出藕的清香甜美。待手中的糯米藕凉了一些,我以风卷残云之势,不一会儿就把剩下的那段给解决了,“胃”美至极,打个饱嗝,也是满口生香。

如果想吃得精致一些,可将糯米藕切成约一厘米厚的圆形藕片,然后一圈一圈铺在垫有荷叶的青花瓷盘里,最后再浇上点桂花蜜汁即可。放在餐桌上,光是那颜色就令人目清眼爽:白边的青花瓷盘垫着翠绿的荷叶,荷叶映衬着粉红色的藕,雪白的糯米点缀在藕片上,而金黄的桂花蜜或有或无。品着色香味俱全的糯米藕,思绪飘荡在荷塘的绿海中:做人就要像莲藕那般,清新纯洁,脱俗高雅……

秋到莲藕香,在这个时节,我们不妨多吃点藕,或凉拌,或炒制,或炖汤,或蒸煮,在品尝美味的同时来一番秋之思,心中肯定会有宁静致远的感觉。

进入秋季,早晚的寒气越来越重,身体似乎难敌这股寒意,总是琢磨着去哪儿吃点好吃的补一补。要说进补,吃鱼可是个不错的选择,滋阴防燥,还不用担心身上长肉。不过到哪儿吃鱼才能吃得好、吃得妙呢?我突然想起去年冬天在玻璃厂南路仿古街吃过一次烤鱼,那麻辣鲜香的滋味萦绕在舌尖久久不能散去。

就去那里!主意一定,我立刻招呼上三四个朋友,前往仿古街。店还是那个店,清新雅致,干净卫生,一切都是老样子。翻开菜单,我惊喜地发现,居然有新菜品,光听名字就让人垂涎三尺——香辣片片鱼。喜欢烹饪的人都知道,片鱼可是项技术活儿,不知这里的鱼片是否够薄够嫩,先点了再说。还有红烧鱼头,我吃过剁椒鱼头,这红烧鱼头还没吃过,也试试吧。还有一些可口的小菜,蓝莓山药、泡椒纯筋、芥末海发菜、五香驴肉……

除了片片鱼和大鱼头,这里还有麻辣鲜香的烤鱼,有十几种口味可供选择。这边我在念着菜名,那边朋友已经在大呼小叫了:“都点上,都点上!”看把这帮“馋猫”馋的!

一会儿工夫,我们点的香辣片片鱼就被端上桌了,大大的不锈钢盘内,碧绿的青椒、翠绿的芹菜、嫩绿的黄瓜、红红的花生米、白白的鹌鹑蛋,再加上油亮亮的汤底,组成了一幅五彩斑斓的图画。薄薄的鱼片则在这些配菜的掩映下探头探脑,让人垂涎欲滴。仔细观察,我发现鱼虽被片成了薄片,但端上来时外观还是完整的一条鱼,鱼头鱼尾俱在。

我拨开上面的配菜,夹起一块鱼片,放入口中细细品尝,鱼片真是不错,鱼是黑鱼,辣而不燥,油而不腻,够薄,够嫩,够味!在座的几个“馋猫”都hold不住了,挥舞起手中的筷子,埋头大吃。

薄薄的鱼片在秘制汤料的浸泡下,入口鲜、香、辣、滑,鱼腥尽除,唯留鲜香在口中,那口感真是美极了。

一大盘鱼片很快就被我们“消灭”光了,此时,我们点的红烧鱼头也上桌了。众人惊呼:“好大的盘子,好大的鱼头!”只见大白盘子里,浓浓的汤汁呈现酱红色,肥嫩嫩的鱼头被劈成两半,躺在汤汁中,鱼身上撒着碧绿的葱花,红、白、绿相映成趣,真好看啊!

“鱼头是鱼之精华所在,民间还有‘秋季吃鱼头,鸿运正当头’的说法,你们点这道菜真是点对了,不仅可以补身体,还能带来好运气。”老板笑着对我们说。

我夹起一块鱼头肉放入口中,细嚼之下,只觉得肉中透着浓郁的酱香,味道让人惊叹,好吃得让人停不了口!

几道小菜的味道也很妙:泡椒纯筋,酸而不涩,辣而不燥,牛筋嚼劲十足,越嚼越有味儿;蓝莓山药冰凉顺滑、酸甜可口,真是女人无法抗拒的一道养颜美容甜品;喜欢芥末的朋友千万不要错过芥末海发菜,芥末的味道真的很纯正;五香驴肉也很鲜美,松软可口。

吃完这些如果还觉得不饱,可以再点一些蔬菜和面条煮着吃。用鱼汤煮面,面条充分吸收了汤汁的鲜香酸辣,谁都会忍不住多吃几口。

肉足饭饱之后,再步入瑟瑟秋风雨中,身体里似乎多了一股暖意,久久不肯散去,我们只觉四肢百骸无比舒畅,只是未来不知会有怎样的“鸿运当头”呢?

美食发现 唐香村 风味烤鱼坊 特约  
地址:玻璃厂南路仿古街10号  
电话:63923087 13613886536



红烧鱼头



泡椒纯筋



蓝莓山药



芥末海发菜



五香驴肉

### 厨艺沙龙

## 品尝快乐——可乐鸡翅

材料:完整的鸡翅4个,可乐一罐。  
调料:姜片、葱段、大料、酱油、白糖(白糖放一点即可)。

做法:  
1.将鸡翅洗净,如果想让鸡翅入味,可以在鸡翅上用刀划两道口子。

2.坐锅热油,放入白糖炒化,将鸡翅顺锅沿滑入滚烫的油中,炸一下,待外皮泛黄就可以了。这时倒入可乐、酱油、大

料、葱段、姜片,大火烧开后转小火炖至汤汁差不多收干就可以了,倒入可乐的量要差不多没过鸡翅,这个菜以甜味为主,千万不要放盐。汤汁快要收干时要勤搅动,以免鸡翅表面糊了。

提醒:最好选择味道纯正的可乐,如一些低糖可乐或其他种类的可乐,因为高糖的可乐含有人工甜味素,加热后会变苦。(依依)



滋味人生 苏氏牛骨头老店 特约  
地址:珠江南路与周山路交叉口往南200米  
电话:64389929