

围着火灶品大鱼

□ 记者 杨柳 文/图

入冬了,眼看一天冷似一天,寒风萧瑟,凉意逼人,得赶紧找点儿好吃的补补,不然可扛不过这个寒冬。于是,我又踏上了寻觅美食的漫漫征程。有读者爆料,说纱厂北路附近有家野生大鱼坊,不仅味道不错,还越吃越暖和。听说有好吃的,我肚子里的馋虫又开始蠢蠢欲动,马上呼朋唤友,一起去品尝传说中的野生大鱼……



野生大鱼 透着一个鲜

一走进这家饭店,就觉得店里东北味儿十足,饭桌就是东北人用来做饭的“灶”,“灶”上架着一口直径近1米的大铁锅,来得早的几桌客人,正围着大铁锅吃得亦乐乎。

店门口的冰柜里摆着各种各样的鱼供顾客挑选,我走过去一看,一下子惊呆了!那鱼简直大得惊人,有一米多长,少说也有百十斤重。

大厨向我们介绍,这些都是生活在乌苏里江深处的野生大鱼,从东北空运而来,有大马哈鱼、鳊鱼、青根鱼等。

鱼肉是论斤算钱的,我们点了1公斤大马哈鱼和1公斤鳊鱼,服务员将洗净切好的鱼肉下到大铁锅里,加入调料,锅里很快就咕嘟起来。十几分钟后,锅开了,鱼肉在浓汤中翻滚着,阵阵香气扑鼻而来。我早已按捺不住,挽起袖子,举起筷子,准备甩开腮帮大干一场。

“别急!”服务员笑着阻止了我,只见他抓起一团玉米面往已

经烫手的铁锅边上一拍,不一会儿,铁锅边上贴了一圈黄澄澄、圆溜溜的玉米面贴饼,再盖上锅盖炖。又过了10分钟,掀开锅盖,满满一大锅鱼肉盛宴就新鲜出炉了。

我先喝一口鱼汤,醇美浓香;再尝一口鱼肉,鲜嫩可口;揭起一块玉米面饼,这饼一面焦脆,一面软糯,饼里吸收了鱼汤的鲜味,那味道,简直绝了。

被赫哲人尊为鱼中贵族的大马哈鱼,果然是传说中最香的鱼,夹一口细嚼,只觉得口感香滑、鲜嫩,鱼肉肉质紧密,还没有刺,吃完后回味无穷,唇齿留香。

特色涮菜 纯正东北味

大鱼吃完了,要是觉得还不过瘾,可以点些涮菜尝尝。这家店的涮菜也是独具特色的,东北宽粉、木耳、榛蘑、酸菜,都是从东北空运来的。

那宽粉晶莹剔透,韧性十足,越嚼越香;木耳口感细嫩,风味独特,营养丰富;榛蘑滑嫩爽口,香味浓郁,那味道鲜得让人停不了口;酸菜绵软柔滑,吃起来非常爽口,这一顿原汁原味的东北大餐真吃得人酣畅淋漓,尽情尽兴。

在寒冷的冬天里,若和亲友围着热气腾腾的大铁锅,吃着野生美味大鱼,开怀畅饮、抚今追昔,人生最惬意的时光也不过如此。



玉米面贴饼



腌酸菜



野生榛蘑



大马哈鱼

美食发现 福熙鼎野生大鱼坊 特约
地址:纱厂北路与纱厂西路交叉口银河宾馆对面
电话:63636629 13837901994

滋味人生 幸福的鲑鱼炒饭

□ 彬妃

买一块儿新鲜的鲑鱼,洒点儿盐,洒点儿料酒,放在锅里蒸熟了;用筷子去掉鱼皮、鱼刺,把鱼肉弄碎;把切成丁的胡萝卜、洋葱用大火炒熟,拌入一锅早煮好的白米饭翻炒均匀,倒入早已煎好切成块状的蛋皮及鲑鱼肉,快炒几下,洒入黑胡椒粉、蔬菜味素、少许盐、少许料酒。“哇!鲑鱼炒饭上桌喽!”每次做鲑鱼炒饭时,儿子总是如此兴奋地高喊着。

这一切源于一次我带儿子出去吃饭,点了鲑鱼炒饭,儿子爱吃极了,从此我有了自己做鲑鱼炒饭的想法。看着儿子吃完一碗又一碗,我心中有种幸福的满足感。是啊,孩子是老天爷给我的宝贝,珍爱这宝贝留在我身边的日子,尽我所能地给他幸福,这是我一直努力做的事。

“妈妈,吃你做的鲑鱼炒饭,我都可以不要配菜了!好好吃

喔!”每次听见孩子这么说,我总感觉自豪。

边吃早餐边听我念报上文章的儿子期待地问:“妈妈,晚餐你要做什么好吃的?”

“鲑鱼炒饭好不好?”我笑盈盈地说。“还是妈妈最了解我!”儿子甜蜜的笑容里带着幸福,怀着期待的心情上学去了。

餐桌上的天堂就在今晚我家的鲑鱼炒饭里。

一年一度的光棍节来临,周围的许多朋友早已脱离了光棍的群体。还单着的你可以哪儿也不去,一人在家庆祝光棍节,喝胡辣汤,吃油条,大啖光棍鸡,品尝奶酪焗烤茄子,美味至极,光棍的日子也美哉!

光棍节可以这么吃

光棍节早餐——油条+胡辣汤

原料:高汤、红薯粉条、花生、海带、木耳、豆腐泡、土豆、胡萝卜、黄花菜、面筋、肉丁、鸡丝、葱花、香菜、干张丝、姜末。

调料:一勺酱油,一勺盐、两勺白胡椒粉(根据个人口味增减)、一勺花椒粉、一勺五香粉,陈醋、香油、鸡精、淀粉。

做法:

1. 所有食材洗净切丝、切丁,备用。
2. 高汤加水煮开。
3. 按照易熟程度,依次放入花生、粉条等食材。
4. 再次煮沸后加入调料。
5. 加入淀粉糊,并迅速搅拌。
6. 再次煮沸片刻,加入葱花



和香菜。
7. 起锅加鸡精,淋上醋、香油即可食用。
注意:一定要记得把油条掰开了吃。

光棍节午餐——美味鸡

可以将美味鸡(又名光棍鸡)作为光棍节必吃的标志性食物,这鸡不仅有营养、够美味,关键是名字也很应景呀。

原料:柴鸡一只约500克、黑豆、枸杞、淮山、党参、当归、龙眼肉、大料、桂皮、盐、味精、姜、葱、蒜、青红辣椒等。

做法:把黑豆洗净用水泡着待用,把柴鸡宰杀洗净,改成块儿,葱切成段,姜、蒜切片。在炒锅内加入半勺油,下姜片、葱段、蒜片翻炒。下鸡块炒至鸡块呈灰白色后,加入酱油,再翻炒至鸡块呈酱红色。

把鸡块盛出放入瓦罐内,加入高汤、盐、药料、黑豆等,用温火炖30分钟,待汤汁浓稠时



加入青红辣椒、味精即可。
做出来的鸡色泽红亮、鲜香醇厚、药香浓郁、汁稠味浓。因为加入了多种中药,还有益气、生津、润肺、补肝、益心脾、补气血、安神、益肾等功效。
学做光棍鸡,不仅能愉悦你的心情,满足你的味蕾,还能让你的光棍节在锻炼厨艺的过程中更加充实度地度过。怎么样,不错吧?

光棍节晚餐——奶酪焗烤茄子

原料:甜玉米粒、茄子、猪肉馅、豌豆、胡萝卜、黄彩椒、马苏里拉奶酪丝、小米椒。

调料:黄油、盐、胡椒粉。

做法:

1. 挖去部分茄子肉,但要小心别挖得太薄了,留皮。
2. 茄肉、胡萝卜、黄彩椒切丁,葱、蒜切末,小米椒切圈。
3. 锅中放黄油煸香葱、蒜,放入猪肉馅炒散,再放入其他原料炒出香味,放少许盐、胡椒粉。
4. 将炒好的原料放入茄子碗



中,可以多放点儿,一烤就缩了。
5. 烤箱预热180℃,茄子碗放烤盘中进烤箱烤10分钟。
6. 撒上奶酪丝,再烤2分钟至5分钟,奶酪融化拉丝出香味即可。

茄子烤好了,摆成“11”的造型——光棍节的符号,形象的一道光棍节大菜就做好了。

快乐厨房 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