

吃是一种语言
天大地大，吃饭最大，做一个
“吃货”是件很幸福的事。

吃是一种记忆
那些让我们幸福的记忆，
有一半是吃带给我们的；
那些舌尖上的遗憾，是我
们最应该弥补的。

一个吃货的美食笔记

吃是一种时尚
你知道吗？在馆子里吃饭，你要
做的第一件事不是拿起筷子，而
是拿起手机拍张照片，发到微博
上跟大家分享。

李幼谦 著



一个老虎的 老号食 的美食 笔记

李幼谦



新世界出版社
NEW WORLD PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

一个老饕的美食笔记 / 李幼谦著. — 北京 : 新世界出版社,

2013.4

ISBN 978-7-5104-4269-8

I. ①—… II. ①李… III. ①饮食—文化—中国

IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 075428 号

一个老饕的美食笔记

策 划: 刘显芳

作 者: 李幼谦

责任编辑: 黎 靖

责任印制: 李一鸣 刘丹丹

出版发行: 新世界出版社

社 址: 北京西城区百万庄大街 24 号 (100037)

发 行 部: (010) 68995968 (010) 68998733 (传真)

总 编 室: (010) 68995424 (010) 68326679 (传真)

<http://www.nwp.cn>

<http://www.newworld-press.com>

版 权 部: +8610 6899 6306

版权部电子信箱: frank@nwp.com.cn

印 刷: 北京雁林吉兆印刷有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 710mm × 1000mm 1/16

字 数: 260 千字 印张: 16

版 次: 2013 年 8 月第 1 版 2013 年 8 月北京第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5104-4269-8

定 价: 29.80 元

版权所有, 侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页等印装错误, 可随时退换。

客服电话: (010) 68998638

目 录



上 编 荤 食

- 002 五香螺蛳PK麻辣泥鳅
- 006 鸭血粉丝PK毛血旺
- 010 臭鳃鱼PK酸菜鱼
- 021 鱼肚肠PK蚂蚁蛋
- 026 屈原银鱼PK东坡墨鱼
- 031 曹操鸡PK张飞牛肉
- 035 李鸿章杂烩PK宫保鸡丁
- 040 合肥龙虾PK合川肉片
- 046 泾县琴鱼PK渠江黄辣丁
- 051 三河小炒PK鱼香肉丝
- 056 糖醋刀鱼PK清蒸江团
- 060 叫花鸡PK口水鸡
- 064 鸭脚包PK夫妻肺片
- 077 熏鱼PK熏肉
- 083 鱼鳞冻PK土笋冻
- 087 肴肉PK酥肉
- 092 竹蛆PK洋虫
- 096 鱼头PK兔头
- 101 渣肉蒸饭PK粉蒸羊肉
- 104 团子烩肉PK大饼炒肉

吃是一种记忆

中编
素食

- 110 菱角菜PK豌豆尖
114 鱼蒿PK鱼腥草
118 香菜PK冲菜
123 菊花涝PK木耳菜
135 臭咸菜PK酸咸菜
140 吃槐花PK吃杜鹃
146 地衣PK青苔
150 辣蓼花PK鱼鲜
155 开心萝卜PK伤心凉粉
161 鸡毛菜PK牛皮菜
165 鸡头苞梗子PK冬寒菜
170 马兰头PK苦蕒头

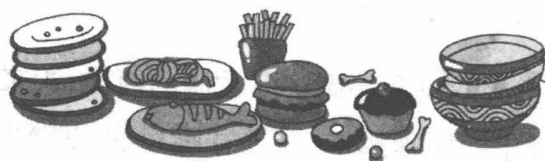
下编
杂食

- 176 臭干子PK熏干子
180 水豆腐PK豆花饭
193 皮蛋豆腐PK麻辣豆腐
198 五香豆PK怪味豆
203 黄山烧饼PK土桥葱子糕
208 安徽大救驾PK云南大救驾
212 墨子酥PK东坡饼
216 酒酿水籽PK炒米糖开水
220 萝卜饼PK豌豆饼
224 牡丹茶PK老鹰茶
231 青团PK清明粳
235 藕稀饭PK酥油茶
241 山芋麻条PK红苕巴咯
246 乌米饭PK五花饭

吃是一种记忆

吃是一种信仰

上编 荤食





五香螺蛳PK麻辣泥鳅

在中国,没有比长江更大的河流了,其全长6300多千米,加上它的源头与支流,面积约占中国土地总面积的1/5。有水的地方,都少不了螺蛳与泥鳅,两者都是比较低档的水产品,不仅江河湖海有,水沟水田也有。即便在物质贫乏的年代,那些东西也多得很,是农村餐桌上的美食,现在物质丰富了,它们又成了城里人们的小吃,但在长江上游与下游,吃法很不一样。

“桃花零乱红如雨,小巷声声卖螺蛳”,好看的与好吃的一同应景,这就是江南春末夏初一道亮丽的风景线。

我第一次看见卖螺蛳的人是在绍兴镜湖的一座公园里。两泓碧水之间,有半月拱形的汉白玉桥梁。一个妇人推着板车歇在桥下,车上一只炉子,上面架着一口大锅,锅里煮着热腾腾的指头大小的黑褐色的东西,上面有红的辣椒黄的生姜褐色的八角,散发出淡淡的腥鲜。她拖长声音叫卖:“卖螺蛳哎——”游玩的人涌过来,妇人用塑料袋盛了称给大家,半斤的一斤的,也不过几元钱,可称一塑料袋。卖螺蛳的还不忘给顾客加点卤汁,给几根牙签。

沿着湖面,有乱石垒成的假山,有石头椅子和石头凳子。吃螺蛳的人大多喜欢靠近湖面落坐,一边与友人谈天说地,一边掏出螺蛳,牙签轻轻一挑,小指尖大的一团肉就送进口中,轻轻地抿着,细细地嚼着,吃得有滋有味。

一起游玩的大学同学见我一副馋涎欲滴的模样,买来一斤螺蛳与我分吃,我迫不及待地挑出一团螺蛳肉,正要往嘴里送,她连忙止住我,说后面

半截是肠肚,不能吃。幸亏她提醒,否则要吃螺蛳粪便了。摘去后面的“尾巴”,放进嘴里,肉真不多,仅仅够塞牙缝的,但味道极美,如同浸透了鱼鲜的牛筋,又鲜又软又韧。

见我吃得愚笨,同学笑着为我做了示范:她不用牙签挑,而是翘起兰花指,拈起一枚,放到嘴边,嘬起樱桃小口,轻轻一吸,连着卤汁一起进嘴,将“尾巴”留在了外边。看来,五香螺蛳,只配江南女子如此秀媚地吃,美人美姿食美味,生活中不知不觉也多了几分美妙。

五香螺蛳的味道令我三日不忘,于是便学着做。那时一买就是半篮子,先冲去泥沙,再放进水盆里泡上几天,让它们吐完污秽,再剪去后尾的尖壳,然后洗净,倒进热油锅里炒透,加入茴香、桂皮、酱油、黄酒、干辣椒、葱、糖、姜、盐……何止五香。十香都有了,然而不知哪道工序没做到位,总是没那次同学买的好吃。

江东是水乡,沟田渠河比比皆是,所以盛产螺蛳,清明前后尤其多。有养殖场专门收购来供孕育珍珠的河蚌吃,或者用来养鸭子。据说农村有一对夫妻,驾着一条船,用平口的小网顺着水中的缓坡推去,每天可捕捞一千多斤螺蛳。

当然那都是小螺蛳,只有指头大小,形如带螺纹的圆锥体。它那黑不黑、绿不绿的“房屋”,有尖尖的底,敞开的口是螺蛳肉体进出的门洞。偶尔爬出来的身子比蜗牛还丑陋,只有细腻文雅的江南人爱吃且会吃。

俗话说“清明螺,赛过鹅”,吃螺蛳最美的季节是清明前后,螺蛳肉高蛋白、低脂肪,既肥美又极富营养价值。据中医理论,螺蛳肉具有“清热、通便利尿,疗目赤、黄疸、脚气、痔疮”等作用。但作为饮食,即便有韭菜炒螺蛳这道名菜,却也是难登大雅之堂的。

“大田薅秧沟对沟,捡个螺蛳往上丢,螺蛳晒得大咋口,情妹晒得汗长流。”这是重庆地区有关螺蛳的民歌,这里的螺蛳,只是调情的道具。长江上游的山城人吃螺蛳吃得豪放,起码我没有见过吃这小螺蛳的人。

长江上游的川江流域多是小河,水在山谷间流淌,山上大多缺水,螺蛳长得不多也不大,偶尔捡到一只螺蛳,也当稀罕物给情妹妹开心,但是丢上





岸了,晒开口了,情哥情妹就谈恋爱去了。田螺大如乒乓球在长江之东不稀奇,大田薅秧捞着螺蛳了,甩上岸的那是田螺,可以做成宴席上的名菜——一道名为“田螺姑娘”的佳肴,就是在田螺里灌上肉糜做的菜,肉鲜与鱼鲜相融,非比寻常。

山乡的水田里多得是泥鳅,那小东西各处都有。江南最典型的是泥鳅钻豆腐。豆腐与活泥鳅同时下锅,慢慢加热,泥鳅渐渐耐不住热水了,便钻进相对凉的豆腐里,两者一起烹煮,豆腐与泥鳅肉混合,味道细腻鲜美,好吃也有趣。

川人豪爽,不愿意为吃螺蛳那一点点肉浪费时间,也不愿意弄那么麻烦的泥鳅豆腐。小伙子多情起来,来个爱情麻辣烫——会吃省钱的,买一包油炸的麻辣泥鳅,尽管都是流水线上的复制品,可是喷香、透酥,加上辣椒和花椒,伴着心意,更加热火。那又麻又辣又酥又鲜的滋味比五香螺蛳多几分火爆,少几分情调,但是吃起来方便,连头带脑和骨头,三口两口就能吞进肚子,与吃螺蛳比起来,爽多了。

许多川人用麻辣泥鳅下酒,所以家庭主妇大多会做这道小菜。泥鳅滑溜溜的,黑不溜秋的,还有几根小胡须,长不足尺,大拇指粗细,一身的粘液,抓都抓不住。买泥鳅的地方是从来不为你宰杀的,所以我一次也没买。回乡时见亲戚家做过这道菜,他们买来泥鳅,在盆里放一把木屑,抓泥鳅就不打滑了。剖好后斩头去尾,然后用盐和醋使劲捏,再用清水反复冲洗,冲掉黏液后放点盐码一阵。将炒锅置火上放油,加热至七成热的时候,下泥鳅炸熟了捞起,等油温回升至七成热时再把泥鳅炸一次,炸到香酥的时候捞起来。炒锅里留点余油,把辣椒粉炒香,放进大蒜、花椒粉、盐、味精、酱油、芝麻,再把炸好的泥鳅放进去,用小火烧到收汁吐油、汁浓稠时起锅,晾冷装盘,这盘表皮酥脆、内里嫩软、味道浓香的麻辣泥鳅,就成了一道川味十足的下酒菜。夏天晚上,在黄桷树下摆张凉床,端出麻辣泥鳅,就冰镇的啤酒,对劳作了一天的男人顶极的享受。

小时候,吃炸泥鳅可没放那么多油。煮一锅白水,放进油盐,将剖好洗净的泥鳅丢进锅内,不多一会汤就熬白了。放几片生姜,撒一把葱花再有几片泡菜就能吃两大碗米饭。

现在人们似乎更推崇泥鳅的药用价值,川人称之为“水中人参”。泥鳅胆固醇更低,属高蛋白低脂肪食品,且含一种类似二十碳五烯酸的不饱和脂肪酸,所以特别有益于老年人及心血管病人。

现代人既传承着老祖宗的饮食文化,又不束缚在过去单一的菜式上,不断尝试,不断发展,形成了风味重于一切的理念,且时常产生转化的灵感。江南的灵气滋养了我的胃口,所以,即便故乡人都喜欢吃泥鳅,我还是入乡随俗,爱上了吃江南的五香螺蛳。





鸭血粉丝PK毛血旺

南京与重庆是堪称中国的“火炉”城市，三伏天，走在街头巷尾，人人大汗淋漓。若在南京，最希望有一碗鸭血粉丝，凉凉的，软软的，滑滑的，清爽开胃。若在重庆，就经常看见街口、小店外，几个打赤膊的汉子，围着一张方桌，吃着一盆热滚滚、火辣辣的食物，如同火锅却没火，那多半是在吃毛血旺。

尽管鸭血粉丝汤的创造源头究竟是镇江还是南京，尽管至今仍在争论，但大家已经形成共识：它是南京的一种风味小吃。

“镇江源头”说有诗为证：晚清《申报》第一任主编蒋芷湘题诗：“镇江梅翁善饮食，紫砂万两煮银丝。玉带千条绕翠落，汤白中秋月见婵。布衣书生饕餮客，浮生为食不为诗。欲赞茗翁神仙手，春江水暖鸭鲜知。”就是说，鸭血粉丝汤最早是镇江落第秀才梅茗所创，这也是关于鸭血粉丝汤最早的有据可查的记载。

“南京源头”说的论据为“金陵鸭血粉丝汤”声名显赫，主料坚持用鸭血，全国皆知。而且镇江的主料是鹅血，“名不副实”，因此，有人认为真正的“鸭血粉丝汤”源自南京。

川人一般不吃鸭血，杀鸭子的时候就将其倒掉了。后来皖江一带风靡烤鸭，鸭血开始有了用场。卖卤鸭的兼卖血旺，在煮鸭子的汤里放上辣椒大料，鸭血块块沉浮其间。一两块钱可以连汤带水带鸭血买一大瓷缸，拿回家煮豆腐都不用放油盐。中午吃剩的汤，晚上还可以用来下面条，只是没有一次想起来下粉丝的。

读大学的时候,每当下午下课后,就要到街上找点小吃。最开始只是吃点面条馄饨什么的,有一天天气冷,走过一家挂着“南京鸭血粉丝汤”牌子的小店,当门一口大铁锅,锅里是沸腾的白水,店老板问我吃不吃鸭血粉丝汤,我点点头。只见他右手拿着漏勺,左手扯起盆里泡着的粉丝,放在勺子里,在热汤中烫了一下,倒入碗中,再从一排碗中取出一些鸭子杂碎,舀了一勺鸭血块煮的汤,连同粉丝端给我这就是鸭血粉丝汤。带着热气,散发着鸭汤的香气,雪白的汤里有绿色的葱花,有紫色的鸭血,还有灰白的鸭杂,鲜香却不浓烈,吃起来清淡而有滋味,让我在回家的路上回味了许久。

后来就认识了鸭血粉丝汤,无论它源自南京还是镇江,反正都产自江东,拥有的千万粉丝也多是江南一带的食客。其做法如下:先是将老鸭与天然香料一起炖,鸭汤鲜香浓郁时,将鸭血切成薄薄的小方块投入,再加上煮熟的鸭肫、鸭肝、鸭肠小片,最后连同温水烫软的粉丝一起盛进碗里,加上清淡的作料,汤汁清爽,色泽纯正,口感柔韧。

鸭血粉丝汤上面多有一撮香菜,葱绿葱绿的。鸭血像一块块紫玉,紫红紫红的,粉丝雪白雪白的,玛瑙红的鸭肫软糯糯的,肉灰色的鸭肝面嘟嘟的。菜的清香和汤汁的浓鲜充分调和,喝一口汤汁,吸一口粉丝,咬一块鸭血,粉丝润滑,鸭血鲜嫩,这就是江东鸭血粉丝汤的味道。

在冬日,有毛血旺的话,我还是会割舍鸭血粉丝汤的,因为它“温柔”了些,不如前者热辣。

毛血旺诞生于重庆,是著名的川菜。那里有高山峡谷大河,居住其间的人也有气吞山河的豪放与直爽,因此菜肴也有江湖的“霸气”:大辣、大麻、大油、大料、大火、大锅、大盆,讲究的是痛快刺激。毛血旺即如此,用重庆话来讲,“毛”是马虎,是粗糙,是随便,这种不拘小节的吃法,正是重庆人最痛快的吃法——以“毒”攻“毒”,以热制热。

端上桌子,映入眼帘的红让人吃惊——这种纯粹的汤赤红,大多需要盛放在瓦钵子里,才能降低艳色。在油滑透亮、不浑不浊的汤汁上,漂着几片碧绿的葱花,或者是两片碧绿的生菜,如辣女发间的玉搔头,汤里有什么东西是看不见的,如巴蜀老人,胸有城府。





吃的人要用筷子捞,捞出紫色的小方体,麻将块一样大小,光光滑滑的,滴着红油。送进嘴里,烫得哆嗦,也不吐出,囫圇就吞下。深吸一口凉气,吐出一口热气,咧着嘴、呲着牙换过气来,还大叫“安逸”。那背上的汗冒得越发多了,如小溪般在赤褐色的肉山蜿蜒流下,他们便觉得凉爽了许多。

钵子里主打的是鸭血或者猪血,还有许多蔬菜与猪下水:楠竹笋片脆生生的,黄豆芽软皮皮的,猪肝片面嘟嘟的……还有黄鳝丝、猪肚丝、鸡脯丝……一个“毛”字,带着自由与随意,厨师在烹饪中全凭个人喜好,经常不按规矩出牌,抓到什么放什么,却更丰富了毛血旺的内容。在一片“红海洋”里,只要你伸筷子,就能捞上各种美食,不同的质地与不同的口感,都浸淫在红亮的汤汁中,除了本身的滋味,毫无悬念地融进了麻辣。

无论吃哪样,第一感觉就是烫。厚重的红油看起来波澜不惊,一丝热气也不冒,却长久地保持着在炉火上的温度,冒然夹起就吃,能将嘴烫得起泡,使人情不自禁地想起“江湖险恶”的警句。

刚吃进嘴,就带来强烈的麻味,麻得人摇头、抽气,从舌尖到牙龈,从口腔到嘴唇,如拔牙打了麻药,两分钟就失去知觉,这是一颗颗花椒在起作用。花椒带来的不仅是快感,还有温中止痛、除湿止泻、杀虫止痒的功效。

麻过之后才是辣,这是味浓味厚的辣,是鲜香的辣,辣得人血脉贲张、神经兴奋,没有与辣椒、花椒比拼的勇气,在吃正宗的重庆毛血旺时就会败下阵来。千万别冒然尝试,只有“辣级”够高的人,才能去“趟那浑水”并在“江湖”中游刃有余。重庆毛血旺真是美,美就美在它的浓郁、刺激、厚重。

之所以说毛血旺是江湖菜,因为那菜也如江湖一样充满了凶险:炙手可热的利益,总是热血男儿的追求,而在事业的海洋中,随手捞起的,既有花椒、辣椒,也有滑腻的血旺——不可预知的食物沉在浓厚的汤里,打捞希望的同时充满了无穷的变数,这都显示了江湖的特色。

毛血旺也的确产生于江湖。那是重庆作为陪都的抗战时期,城西沙坪坝磁器口古镇是个码头,不仅嘉陵江下游重要的物资在此集散,重庆城作为通邑大埠,南来北往的船只也停泊在这里,因而交通异常繁忙。蜂拥而至的难民、拖船背纤的船工、肩挑背驮的苦力都需要价廉物美的食品,而素菜刮肠子,荤菜吃不起,码头边王屠夫的妻子张大姐就打起了猪下水的主意。

张大姐将卖肉剩下的杂碎、不值钱的猪头肉、猪骨头、猪肺叶、猪大肠一锅煮了,加入老姜、花椒、辣椒、料酒,没想到特别好吃,后来竟供不应求。不够卖了怎么办?看见一盆猪血旺闲置着,倒了可惜,她便将猪血切成块放进杂碎汤里,结果发现血旺越煮越嫩,味道更鲜。没有猪血放鸭血,味道更加细腻。别人问这是什么菜,她想,这道菜是自己马马虎虎凑的,就叫毛血旺吧。由于好吃不贵,毛血旺就在江湖上流传开来。

能食者皆食,毫无禁忌,让本来没什么可吃的“下脚料”变成了两道美味——鸭血粉丝汤和毛血旺,这都显示了两地人民的生活智慧。





臭鳊鱼PK酸菜鱼

东边人爱吃酸,西边人喜吃“臭”,这也是两地人显著的饮食差异,徽州臭鳊鱼与四川酸菜鱼这两道菜就充分体现了这种差异。

前者是一道徽州名菜,源于皖南地区。鳊鱼就是桂鱼,唐朝诗人张志和苏东坡曾作诗说“桃花流水鳊鱼肥”。一般来说,鳊鱼不需要进行太多加工,清洗干净,放上葱姜料酒蒸熟,一股清香就飘散出来了。夹一筷子鱼肉,如蒜瓣一般白白嫩嫩,用嘴抿一下,味鲜肉嫩。鳊鱼煲汤,醋溜鳊鱼也是入口即化,滑润的美味令人齿颊留香。

鳊鱼是长江的水产,经济富裕的徽州人也爱吃,于是催生了长途贩鱼的贸易。商家雇人到铜陵等地江边收购来,用木桶装着,挑夫沿贵池挑往皖南,通称“桶鲜鱼”。

有一年,几个挑夫挑着鳊鱼往回赶,到太黟交界的扁担铺住店,因天热没及时换水,鳊鱼死了,肚皮朝天,漂在水上发臭。商人心疼,不甘心将鱼甩了,叫店家煎好大家分吃。这时候的鳊鱼已经骨刺分离,鱼肉成块,臭不可闻。有人夹起尝了尝,味道居然很美,别有一番风味,大家跟着吃起来,一起叫好。

商人高兴了,叫众挑夫送到徽州府,让厨师洗净臭鳊鱼,然后用姜、蒜、椒、酱、酒、笋等作料精烧细制,再请些达官贵人来他家品尝“徽菜珍品,风味鳊鱼”,客人吃后大为惊喜,都问他是怎么烧制出来的。

那位徽商精明,秘而不宣,从此不做贩鱼生意,改为开“风味鳊鱼馆”了,专门从事贩卖烹饪一条龙生意。为了使鱼臭得恰到好处,在长途运输时桶里一层鱼洒一层淡盐水,等到一周后抵达屯溪等地时,鱼鳃还是红的,鱼

鳞也没脱落,看起来鱼形不变,闻起来则有一种似臭非臭的特殊气味。经热油稍微煎一下,再放进作料,上桌的时候,浓郁的作料味掩盖了鱼臭,吃到嘴里,只觉得鱼肉紧密,“闻起来臭吃起来香”。这种做法既保持了鳊鱼的本味原汁,肉质又醇厚入味,因而成为脍炙人口的佳肴并延续下来,那些新鲜鳊鱼烧出的菜肴反而不吃香了。

有人探求“风味鳊鱼馆”的烹调方法,潜入厨房,才知道是用“臭”鳊鱼加各种作料烹饪出来的,做法便流传开来,臭鱼厥后来就成了一道当地家家会烧的家常菜。

常言说“舍得舍得,有舍才有得”,臭鳊鱼却反其道而行之,舍不得也造就了一道佳肴。

正因为是徽州名菜,所以便成为待客的上等菜,但我还是无法接受这道菜。一个朋友请客,特意点了臭鳊鱼,端上桌子我就咬牙切齿连连摇头。朋友不觉,先给我夹了一筷最厚重的鱼块,我赶紧捂了鼻子:“快拿开,快拿开,我不吃臭鱼。”这么高档的菜居然不吃,一桌子人都当我是“异类”,朋友也觉得很没面子,赶紧把臭鳊鱼转过去。以后,我不吃臭鱼的事传开来,有我在的席面上,大家都不点这道名菜。

我请客的时候,最喜欢点酸菜鱼,这不但是我的家乡菜,而且已经打破地域局限,在全国的大饭店小排档,都能吃到这道菜,只是味道不尽相同。

酸菜鱼始于重庆江津的江村鱼市,那是江上打渔人的发明。渔夫们将打捞上来的大鱼卖掉,留些小鱼和江边的农家换腌制的酸菜吃。船上狭窄,没那么宽敞的厨房,也无暇三盘五碗做几道菜,最省事的方式就是将酸菜和鲜鱼一锅煮。巴蜀富裕,文人雅客本身就有酸,但是重庆人不是那种食古不化的酸,却是酸而不腐的。于是,“酸味相投”之后,这道可口的菜渐渐在巴蜀流传开来,由乡村渐渐传入都市。

酸菜的香伴着鱼肉的鲜,一上来就让人的鼻子“过瘾”。鱼肉的鲜味过滤了酸菜的涩,酸菜的悠悠绵长让鱼肉的腥味荡然无存,两者配合得天衣无缝。鲜美中带着一点厚重,加上花椒和朝天椒的浸泡,几种滋味相互“串门”,串出了荤中有素、素来衬荤的“混血儿”。





再观其色,翠绿翠绿的酸菜,配上高汤,漂着片片白色的鱼片,又被酸菜叶遮盖了一部分,隐隐约约的,犹抱琵琶半遮面。其间,还点缀了星星点点的红椒和嫩姜。吸上一口香气,鼻腔上部抽了抽;再吸上一口,鼻头一紧——辣味、酸味让人的味觉打着褶子,顿时胃口大开。当你习惯了这种酸酸的感觉,接下来体味到的就是满嘴的鱼汤香,这种味道让你有一种登入仙界的感受。舌头的麻味过去了,脑门一亮——不急,好菜才刚刚开始。

夹上一片去了皮的嫩鱼肉,尝一口鱼片,那感觉首先是嫩。这种嫩味带着一些韧,筷子还得轻点夹——稍用力就破坏了鱼肉的完整。因为大部分的鱼片是没有刺的,但是你能感觉到每根纤维的存在;鱼片在喉咙里滑动,嚙动你的上下颚,细细感觉这种滑溜溜的存在,没什么能比得上这种滑。它表面上像鱼冻,可是细细一咬,其中还有筋肉,筋肉里面渗着爽爽的酸菜汤汁味——美极了!如吃豆腐一般,舌尖刚刚品尝到鲜嫩的美味,鱼片哧溜一下就滑进喉咙里了,不是有回味的鱼鲜,恍惚间像是吃了一片豆腐。对,就是那么嫩,就是那么滑。再吃上一口酸菜,喝上半碗汤,让人不禁大快朵颐。

想要烹制美味爽口的酸菜鱼?简单。鱼肉不是最重要的,鲢鱼、鲤鱼、青鱼都可以,尤其是江里新鲜的草鱼肉质最嫩,鱼味更浓郁。对于配料的选择相当重要,很多人说,四川的菜离开了巴蜀似乎总是少了一点特别的味道——那就是老坛酸菜的味道。这还不是普通的泡菜,而是泡了成年累月的芥菜,粗茎大叶的,叶梗肥厚,菜帮子特别厚实。经过泼辣能干的四川女子的巧手制作,口感爽脆,风味独特,与别地酸菜的味道不太相同,不仅酸味十足,还带点甜味。

现在,自己做碗酸菜鱼也不是难办的事情。袋装的四川酸菜走进了各地超市,买一袋来,自己操作,并不复杂:先将鱼切片,加入精盐、料酒、味精、鸡蛋清拌匀,使鱼片均匀地裹上一层蛋浆(这样才能让鱼肉味道鲜嫩);把上等的江津酸菜控干水分,切成丝,泡红辣椒剁碎,泡姜切成粒;然后把鱼片和作料放入熬制好的汤锅里煮熟,在酸菜、泡姜、泡海椒熬成的浓汤中滚过倒入汤盆中,一道鲜美诱人的酸菜鱼就可以上桌了。