

地处黑龙江省鸡西市的兴凯湖,至今保持着原生态风貌。这里蕴藏着无数的珍奇美味,最让人回味无穷的,便是兴凯湖大白鱼。龙江人宴请宾客、馈赠亲朋,总会想到兴凯湖大白鱼。兴凯湖大白鱼更吸引了全国各地的游人来到兴凯湖旅游观光、休闲度假。

兴凯湖大白鱼

味蕾上的“贡品”

□吴洪伟



烹制好的大白鱼。

皇家贡品 龙江佳肴美味

兴凯湖大白鱼属于鱼中的贵族。它是我国“四大淡水鱼”之一,与乌苏里江的大马哈鱼、绥芬河的滩头鱼并称“边塞三珍”。

兴凯湖大白鱼对生存环境的要求极高,只能在无污染的水质中生长。在越冬前它储备了足够能量,因而冬捕的鱼脂肥味美,肉质瓷实弹牙。它有着难以掩饰的美,像一块纯净白玉,晶莹剔透,闪着银光。开阔的嘴高翘上翘,因此又名兴凯湖翘嘴红鲌。它体型硕长,鳍尾发达,腹面全部或后部具肉棱,爆发力强,行动迅速,游泳健将的美誉更凸显它不凡的品质。

兴凯湖大白鱼,久负盛名。据史料记载,唐代称兴凯湖为涇沱湖,以盛产“涇沱之鲫”驰名。真可谓:“涇沱之鲫大如斗,月琴海下有千秋”。6000年前肃慎人创造渔猎文明以来,兴凯湖大白鱼便成为肃慎先民的日常饮食。

烹食大白鱼在民间百姓中流传悠久,而扬名九州则始于清朝皇室。1682年康熙皇帝东巡视察武备,行至吉林乌拉(今吉林市),巴海将军的家厨为皇帝烹制了一道清炖大白鱼。康熙皇帝食后大为赞赏,挥笔写下“水寒冰结味益佳,远笑江弯夸鲈鲫”的诗句,从此大白鱼名噪京城,成为皇家贡品。乾隆年间,乾隆皇帝赐予清蒸大白鱼“关东佳肴美味”名号,从此这道经典鱼肴世代流传。

独特技艺 追求本真味道

经过一代代厨师的传承与探索,兴凯湖大白鱼的制作经历了清煮、清炖到清蒸的三次华丽转身,确立了清蒸和香煎大白鱼的独特制作技艺,把兴凯湖大白鱼的鲜、嫩、香四大特点原汁原味地呈现出来。2021年兴凯湖大白鱼制作技艺获得鸡西市非物质文化遗产称号。

清蒸兴凯湖大白鱼的制作可谓是一门艺术。其过程分为三个关键步骤:首先,施展华丽的刀工,采用“牡丹刀”的技法。这样雕刻出的鱼肉好似盛开的牡丹花瓣。再淋上热水,烫去残留的黑皮,使得大白鱼更加白暂嫩滑。第二步,调味。先在“牡丹花瓣”上均匀撒盐,再放入姜片和葱片,平衡鱼肉的寒凉。然后涂抹一层猪大油,使鱼肉增香。第三步,将大白鱼放入蒸锅中,蒸制15分钟。出锅后,点缀上青红椒丝、姜丝和葱丝,为大白鱼增添一抹斑斓的色彩。最后淋上热油,这道晶莹剔透、美味诱人的佳肴即可摆上餐桌。

坐在兴凯湖畔,吃鱼快乐无以言表。第一口要品尝鱼腹,鱼腹寓意幸福。夹起一片鱼腹肉,放入口中,鱼肉便自动融化在舌尖,余香在唇齿间流连。这鱼肉,不腻不瘦,清爽滑嫩,富有弹性。它的鲜美胜过蟹肉,而细细品味,还有虾肉和蛇肉的滋味。

清蒸大白鱼的技艺,重在一个“清”字,追求天然本真味道。高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方法。兴凯湖大白鱼不需要加任何调料,因为它生长在无污染的冷水中,以兴凯湖秀丽虾为食,天然纯粹,除了鲜美别无其他。

百姓人家 也吃上了贡品名鱼

由于过度捕捞,兴凯湖大白鱼经历了从“棒打狍子瓢舀鱼”到“一鱼难求”的境遇,曾濒临枯竭,价格也逐年急剧攀升,似乎离百姓的餐桌越来越遥远了。2003年,兴凯湖大白鱼人工繁育试验获得成功。2006年实现了人类首次向兴凯湖放流10万尾兴凯湖大白鱼苗的历史突破,2022年增殖放流鱼苗已达到20万尾。科技产业的发展保障了兴凯湖大白鱼的供给,满足了人民对高品质水产品的需求。

2010年11月15日,中华人民共和国农业部批准对“兴凯湖大白鱼”实施农产品地理标志登记保护。鸡西市政府为亮化兴凯湖大白鱼地标性品牌,已形成了“一尾大白鱼、一种鱼文化、一条产业链”的全产业链条发展模式,拓展延伸了兴凯湖大白鱼产品的价值链。一度是皇家贡品、国宴佳肴的兴凯湖大白鱼,随着产业的发展和人民生活水平的日益提升,已经走上百姓的餐桌,成为人人都可享用的大众美食。

2019年3月第三代技艺传承人赵云生带着清蒸兴凯湖大白鱼独特的烹饪技艺走进央视《魅力中国城》栏目。兴凯湖大白鱼银亮的身子,在赵云生一番神操作后,变成了汁水丰沛,肉质嫩滑鲜美的美食,惊艳了场内人们的眼光,更刺激着他们的味蕾。清蒸兴凯湖大白鱼获得年度特色美食称号。由此,这款龙江美食闻名全国。

每到旅游季节,兴凯湖金色的沙滩上,游人如织。沿湖渔村及湖岸上的酒店、鱼馆、农家乐,家家高朋满座。以兴凯湖大白鱼为食材的菜肴,布满了餐桌,清蒸、香煎、冷熏、红烧、软炸、鱼头煲、鱼肉滑……菜品烹制方法花样翻新,颜色样式各异。人们赏美景,品美食,脸上满满的幸福感。

烹饪制作兴凯湖大白鱼的酒店、鱼馆,以兴凯湖为起点,辐射黑龙江全省延伸至省外一些大城市,丰富了当地人们的生活,传播了龙江美食文化。如今网上销售也相当火爆,打开抖音、淘宝等电商平台,搜索兴凯湖大白鱼,就会看到或是视频或是主播在展示已是成品的香煎兴凯湖大白鱼:“两面金黄,外焦里嫩,口感脆、鲜、香、弹。”“塑封真空包装,精美礼盒,开袋即食,方便快捷,在家里等着,地道的龙江美味就‘游’到你家。”

鱼,我所欲也!在兴凯湖畔,美味与美景可以兼得。我们品味的不仅是大白鱼的美味,更是龙江文化的醇厚和生命的欢喜。

本文图片由作者提供

一城烟火 品味龙江



精品烤肉样品。

舌尖上的城市名片 齐齐哈尔烤肉

□隋红宇

风靡大江南北

常常在晚上,窗外灯火辉映,店内宽敞明亮,好友家人围坐一方黄木色烤桌,各人面前白碟中,鹅黄的坚果碎、暗灰的孜然、焦红的辣椒片、黑白芝麻相拌的干蘸料,或是韩式辣酱、老抽生熟香料等汤蘸料,已按各自口味调制停当,目光也齐整整地转向了烤桌正中的烤盘上。

看着红彤彤的炭火依偎着干净漂亮的黑色烤盘,已然让我感情正浓,定有位勤快人,取块丸状的干牛油,用筷子按圈擦拭,伴随着“滋滋啦啦”的序曲,烤盘油光锃亮,立即铺上一扇手掌大小的红白大片牛肉,剩下的半壁江山,交付给肥瘦厚适中的原味羊肉,杂以圆月弯刀般的紫葱和绿莹莹的茼蒿。盘上外围处是共享区,菌菇豆腐蔬菜海鲜诸类菜品,凭君喜好铺排,只管炙烤便是,随手即是朋友圈上的艺术照,便是香盈盈的期待与喜悦。

此刻,满桌颜色,肉香四溢,热情飞扬,在土生土长的北大仓部优白酒和雪菲力饮料、各地特色啤酒的杯盏声中,一场情意切切、色香味俱全的饕餮盛宴轰然开启。而这画面,只是这座美食城风景线中的日常一幕而已。

说起齐齐哈尔烤肉,如今可谓声名远播、享誉内外。几年前风靡大江南北的央视纪录片《舌尖上的中国》就有专集推介,一部“开心麻花”出品的电影《西红柿首富》中的“Qiqihar BBQ”台词同样脍炙人口,去年更是出书,凭藉烧烤,齐齐哈尔市成为全国第十个、东北三省第一个被世界中餐业联合会命名的国际美食之都。以烧烤名义被命名,在全国是独占鳌头第一份,如此说来齐齐哈尔烤肉是鹤城美食“身份证”实不为过。

无限风光的背后

无限风光的背后,必有实力作支撑。据齐齐哈尔烧烤文化与发展研究会新出版的《论烤》一书介绍,目前除去牛羊肉专卖店铺,遍布鹤城大街小巷的烤肉门店不下千家,在全国以“齐齐哈尔烤肉”为名开设的门店近万家,国外亦有十余个国家专以此名开设门店。在齐齐哈尔市,烤肉已成规模化产业,万头肉牛规模以上的养殖场就有六个,肉牛屠宰加工企业二十余家,年屠宰肉牛量达到百万头,还带动提升了蘸料、腌菜、酒水等烤肉伴侣企业的生产加工能力,扩大了洋葱、紫苏等系列配套蔬菜的种植面积,为助推鹤城经济发展立下了不赏之功。

这几年,有人总结了齐齐哈尔烤肉的优势特色,觉得还合乎分寸。首先是生态良好的北纬四十七度是黄金牧草生长带,尤以紫花苜蓿草的植物蛋白丰富,牛羊吃了产奶多肉质好,高品质肉牛造就上等食材,加上特制蘸料,口感香嫩,营养健康;其次是当地通过开办美食节,组织创作与烤肉相关的文学作品、MV、歌曲、宣传片和电视节目并大力推广,促进了烤肉文化内核的丰富与发散;再次是齐齐哈尔烤肉大胆吸收外来文化,融合了满族、蒙古族、达斡尔族、朝鲜族等多民族的精湛技艺,成为兼收并蓄、良性发展的例证。

众说纷纭话烤肉

说起源头,各方论证更为热烈。

有上古年代嫩江流域先民架火烤鱼烤肉的“远古说”,有游牧民族马背征战饮食不便的“古代说”,有百年前盛行吃锅贴为锥形的“近代说”,有上世纪八十年代新疆羊肉串落户鹤城开花结果的“当代说”。作为时代的见证人,还是以“当代说”较为靠谱。进入上世纪九十年代后,经济振兴、经商下海,汇集在龙沙区南马路上的“烤肉一条街”是夜生活的不二之选。与此同时,得天独厚的重工业制造基地优势也融入民间,各式自制烤具悄然兴起,飞入芸芸百姓家,边角废料制造的烤肉锅烤串盒出现在街头巷尾,那既是对制作人工艺术的考量,也是一家人的骄傲与美谈。若说谁家必备,委实有些夸张,但十室之邑必有七八确属正常。随后,各种规模的烤肉店铺与日俱增,韩式、南美烤肉纷纷入驻,炭烤、电烤粉墨登场,无烟环保,烧烤一体袍穿上台,待得泥沙俱下、大浪淘沙之后,鹤城食客终究选回了炭火烤肉。

虽然形式五花八门,统而言之无非三类:登堂入室端坐主题餐厅里的“正餐烤肉”,后店前排档、牛羊店店量版式的“逍遥烤肉”,寻常巷陌里摆锅生火式的“家庭烤肉”。不管选取何种方式,无不透露着鹤城人的豪放与酣畅,安闲与适意。若再浪漫一些,邀三五知己,临嫩江之滨,江风习习,啖肉啤酒,更是口福的偏得与精神的享受。

齐齐哈尔烤肉宜团聚、宜小酌,总体来说重在“拌”和“聚”两个字上。“拌”字很重要,葱姜盐椒粉,全在手头火候,家家有高手,讲究不柴不腻,原汁原味,人间烟火气;“聚”字更重要,情义肉肉谈,桌桌有欢声,讲究的是真实感,倾心交往,抚慰凡人心。

每年谷雨节气过后,风和日丽,漫步在街道里巷,烤肉香气与热闹人气已经开始在楼舍之间阵阵传送。齐齐哈尔城的春天虽总是姗姗而来,但无需多久,炎炎夏日便会接踵而至,那是在室外享用齐齐哈尔烤肉的绝佳季节。彼时,烽火连城,街香馥郁,至味清欢均徜徉在街巷深处。有自家小诗佐证:夏日初菲嫩水东,佳朋把酒夕微红。肥牛蔬玉炭煎熟,小料馐盘味渐融。情愫舌尖谱共乐,人文名片信由衷。几多故里腾飞愿,拌入浓香锦梦中。

本文图片由齐齐哈尔市文联提供



烤肉。

主编:文天心
责编:曹晖
执编/版式:毕诗春
美编:倪海连
投稿邮箱
hljrbbsc@163.com



更多内容请关注
龙头新闻APP妙赏频道



餐饮服务人员展示即将下锅的大白鱼。



冬季,刚刚捕捞上来的大白鱼。

烟火中缭绕的肉香。