

这道鱼会说吉祥话

本报记者 潘鑫

大庸桥公园、澧水河畔的张家界国际大酒店。

做鱼，是他们接地气的一大明智之选。众所周知，鱼是中国人餐桌上传统的吉祥菜代表，所谓“年年有余”，代表生活富足。这家酒店的鱼品类多，做法也多。太嫩酸汤鱼、龙利鱼白玉豆腐、酸脆海味大黄鱼、酱椒鱼头皇……在众多的美味当中，有一道集颜值、仪式感、口感于一体的鱼——火焰擂椒财神鱼。它不仅好吃，还有更多的美好寓意，让人吃过就难以忘记。

上菜时，服务员手持托盘端来一个浅蓝色、系着红丝带的瓷葫芦，一下子吸引了客人们的注意。

这葫芦里卖的什么药？有人开玩笑，旁人则更加好奇。葫芦分为两部分，下半部分装鱼汤鱼片，上半部分装切成丝状的擂椒。葫芦放在盘内，盘子一周是粉红色的固体酒精。这可不是简单的装扮，而是为了十足的仪式感。放好，揭开上层的盖，取下葫芦的上半截，香浓的鱼汤里，洁白如玉的鱼片一层层显露出来。服务员迅速将擂椒放入鱼汤中，在绿色的擂椒陪衬下，汤色更加诱人。

擂椒财神鱼，请您慢用。祝福在座嘉宾生活红红火火，财源滚滚。吉祥话刚落，服务员同时点燃盘内的酒精，红红的火焰为整个饭局增加了不少气氛。

主料是财鱼和擂辣椒，其制作尤为讲究，原料力求新鲜，无论是鱼还是擂椒都是现场制作。鱼改刀，取片裹浆备用。鱼头鱼骨用油煎至两面金黄，加熬制好的高汤后大火炖煮，最后下入鱼片，鱼装

入备好的容器。由于擂辣椒要同时与鱼装器皿后上桌，所以擂椒必须与鱼同时制作。因此，这道菜需要两个厨师分工配合。

酒店厨师长杨磊介绍，独到的秘制手法不仅让它成为很好的下饭菜，同时还保留了鱼肉富含的氨基酸、矿物质和其他营养物质。擂椒的原料选用的是绿线椒，它的肉质更厚，还有独特的辣和香。将线椒经高温油炸后去皮，然后加入猪油、蒜蓉、盐在钵内擂。该过程使这些味道充分与辣椒合而为一，使其口感更佳丰富。

舀上一碗鱼，鱼片香嫩入味，鱼汤在鲜美之余饱含辣椒的清香，让人吃上一口就爱到停不下来。



在张家界，有一家认真做鱼的酒店。每天来吃一种鱼，半个月可以不重样。

它是全市首批四星级酒店，是我市唯一一家加入“金钥匙”联盟的星级酒店。经过20年品牌沉淀却能华丽转身，以亲民的姿态走进大众消费视野，在满足每一个吃货味蕾的享受之余，酒店的环境、服务和菜品所彰显的品位更是锦上添花。它就是毗邻



湘西熏血肠

儿时记忆



每年腊月，湘西过年的气氛一日紧过一日，每家盘算着哪天宰猪，哪天做腊肉、灌香肠、捏猪血丸子，日子安排得井井有条。杀年猪要翻老皇历，择良辰吉日，召集一家子女，邀上祖辈父辈聚餐，乡间叫喝猪血肠，也是一个团聚的日子。

做猪血丸子和血肠，都要将泡好的糯米接上热猪血，剩下的血加盐煮熟。

血肠按血原料可分两种：一是糯米血肠，也叫生血肠，主料是糯米，将凉水泡好的糯米接上热猪血，等血凝固，砍下热猪肉切碎，加佐料拌糯米，久剁成浆后灌入小肠，灌满二十厘米左右，压紧密封。或糯米里加水豆腐，增加糯性和凝固。一种熟血血肠，杀猪时接的热血等凝固后，放大锅里熬熟，熬

血时火要小，猪血里气孔就少。再划成小块，凉却后切小块，切熟猪肉，剁碎，拌上佐料，加入猪血，灌入小肠，压紧。

血肠码在腌腊肉的桶里，腌上五六天，小肠上泛起白色，可提出借着阳光晒干水分。再挂上火炕顶的木梁微熏，肉质微黄有轻微腊肉香，就包上一层竹棉纸，加柴火熏烤。不久，生血肠就滴油，熟血肠的竹棉纸透亮，拉大与柴火的距离，十天半月，血肠不再滴油，竹棉纸漆黑，就说明血肠已经熏熟，可以悬挂没火力的地方干燥。

吃时，撕下黑漆漆的竹棉纸，切片放锅内蒸十分钟就可以吃了，那一口是儿时的味道。

熬出鲜美鸡汤，盐很关键

鲜美鸡汤总能勾起我们的食欲，让人回味无穷。

鸡汤的鲜味来自于其中的呈味物质，比如氨基酸、核苷酸、有机酸、多肽、无机盐以及多达上百种的醛类和醇类物质。除此之外，盐是另一个关键成分，它不仅带来咸味，而且和鲜味互相放大，使得风味更加浓郁。

加多少盐风味更好？云南农业大学杨育才等人根据不同鸡汤的放盐量，分别就色泽、滋味、香气和形态打分。研究使用相同品种的鸡，把鸡肉焯水之后冲洗干净，按照肉水比1:3的量重新加水，大火煮开，加盐，然后小火慢煮2个小时。最后的结果是：随着盐量的增加，色泽、滋味、香气、形态的得分都相应升高；从鸡汤好喝的角度衡量，加盐2.0%（100克汤里加2克盐）是最佳选择。仪器分析所得到的成分数据，跟这个品尝结果一致。需要提醒大家的是，

喝按照这个量加盐的鸡汤时，其他菜一定要少盐，否则很容易钠超标。

何时放盐才好喝？北京工商大学张玉玉等人比较了不加盐、在开始炖之前加盐和炖好之后才加盐三种方式下鸡汤的风味。这项研究炖的是鸡胸肉，加入2.5倍的水，在85℃条件下炖3个小时，加盐量为鸡汤量的1%。结果发现，一开始就加盐的鸡汤中氨基酸含量最高，为2115毫克/升，而不加盐的鸡汤和煮制后加盐的鸡汤差别不大，分别为2016毫克/升和2021毫克/升。感官评分显示，炖鸡一开始就加盐的鸡汤得分最高，其次是炖好之后再加盐，完全不加盐的鸡汤得分最低。

此外，要想熬出鲜美的鸡汤还要注意以下几点：第一，尽量用砂锅；第二，水要一次性加足；第三，不要加太多调料。

（来源：据人民网）

