

触须粗硬,身圆体长,赤尾金鳞;家常佐料……运城宾馆红烧黄河鲤鱼

天然鲜味 自然溢出

□记者 荆毅萍

俗话说,“无鱼不成宴,无鲤不成席”。黄河鲤鱼作为最能代表运城文化的特色美食之一,是人们逢年过节、宴请宾朋、寿诞嫁娶、款待亲人的必备佳肴。

提起黄河鲤鱼,人们会想到各类美味做法,或清蒸、或红烧、或糖醋、或干煸……其实,在运城,无论是星级酒店还是街边小店,都在比拼制作黄河鲤鱼的美味,力争将黄河鲤鱼推向更大市场,带动沿黄渔业发展。

日前,芮城县成功举办的2022芮城黄河鲤鱼节,以鱼为媒、以节会友,开展了包括黄河鲤鱼烹饪大赛、鲤鱼书画摄影展、文创产品展、特色渔产品展、渔业增殖放流、渔业养殖烹饪技术培训、美食展销等在内的多项活动,进一步展现了丰富的黄河鲤鱼文化,助推了黄河鲤鱼产业发展,有利于打造黄河沿岸文旅消费聚集区。

“黄河之鲤,肥美甲天下。”黄河鲤鱼体态丰满、肉质肥厚、肉味纯正、细嫩鲜美、营养丰富,故名冠古今、誉满中外。并且,较之其他鲤鱼,黄河鲤鱼赤尾金鳞、艳丽华贵,尤其头上两条触须,形似美髯、飘洒俊逸,格外惹人注目,故又有“黄河金丝鲤鱼”的雅称。

千百年来,黄河鲤鱼作为母亲河的自然馈赠,不仅是美食爱好者不容错过的味蕾诱惑,还体现着人们对美好、富裕生活的向往。在中国传统文化中,鲤鱼被赋予了“吉祥、富足、勇敢、忠贞、喜庆”等众多美好寓意,因而在任何欢乐时刻,鲤鱼都是餐桌上不可或缺的美食,在中国餐饮文化中占有举足轻重的地位。

作为鲤鱼中的上上品,黄河鲤鱼自然是最受欢迎的。而在黄河鲤鱼众多做法中,又以红烧最为经典可口。

制作红烧黄河鲤鱼,首选正宗的黄河大鲤鱼。奔涌不息的黄河是天然



▲红烧黄河鲤鱼

的“健身器”,黄河鲤鱼在惊涛骇浪中游曳,不停地运动、搏击,练就了一身紧邦邦的“肌肉”,吃起来很有嚼劲;再者,黄河水之黄,富含各种微量元素,黄河水哺育的鱼,营养丰富。

在运城宾馆,厨师拿出一条1.5公斤左右的黄河鲤鱼。仔细一看,该鱼触须粗硬、身圆体长、赤尾金鳞,乃珍品也。

只见厨师将新鲜的黄河鲤鱼宰杀洗净、控净水分,修剪鱼尾后,鱼两面改一字斜刀、尾部划十字刀备用。接着,锅里倒入适量食用油,油温七八成热时,用手捏住鱼尾,下锅里炸,炸至鱼表面金黄捞出控油备用。

另起锅烧油,放入切好的五花肉,等大部分油脂煸炒出来、五花肉微微发焦时,放入葱、姜、蒜、八角、干辣椒等一起煸炒;待香味四溢,加入适量的高汤,放入炸好的鱼,并加入盐、料酒、白糖、酱油、醋、胡椒粉等调味品;文火炖30分钟,使鱼肉充分入味后,就可以装盘食用了。

出锅装盘的红烧黄河鲤鱼,肉质鲜嫩、浓香醇厚,菜品色泽红亮、形态优美,好似一件艺术品。夹起一块鱼肉,裹上适量的汤汁,放入口中,浓郁的香味扑面而来,细细咀嚼,鱼肉自带的鲜味在唇齿间慢慢散开,回味无穷。

■ 本栏摄影 记者 朱超逸丁 ■



▲改刀



▲炸鱼



▲佐料



▲煸炒



▲入味

美食动态



▲开幕式现场

提振舌尖消费 传递后土美味

2022中国(万荣)消夏美食鉴赏节开幕

运城晚报讯(记者 张萌芝 通讯员 曹冰冰)8月3日晚,“提振舌尖消费 传递后土美味”2022中国(万荣)消夏美食鉴赏节在万荣县香江广场开幕。

此次美食节以扩大万荣美食影响力为重点,激发餐饮行业消费活力,促进餐饮市场加快复苏。万荣县政府机关领

导、县直机关单位负责人,以及行业协会、企业代表应邀参加开幕式。

本届消夏美食鉴赏节由万荣县人民政府主办,万荣县市场监管局、万荣县总工会承办,设置了蒸菜、油糕、凉粉、面食、综合5个区域50间展位,诚邀“好吃运城”“万荣味道”大赛获奖选手和运城

名厨大咖联袂制作美食。

同时,主办方还将开展特色面食、黄河鲤鱼厨艺技能大比拼、网红雪花泡泡派对、非遗手工创意作品制作、节目表演等活动,营造热闹非凡的“舌尖盛会”。

开幕式结束后,与会人员还参观了小吃展示区和游玩区等。