

北疆美食地图·特稿

鱼肉饺子

磴口全鱼宴 年终大餐就要这个鲜

本报记者 王丰

在河套这片肥沃的土地上,不仅仅养育了淳朴的巴彦淖尔人,还滋养出一些自然中的奇珍美味。特别是黄河“几”字弯头的磴口市,秀色可餐的全鱼宴,凝聚着最醇美的地方风味与磴口人的生活热情。

黄河流经磴口52公里,年引黄水量6亿立方米,千年来,黄河几易其道,为磴口留下了20万亩水面、60万亩湿地资源,形成了形态各异、风景优美的湖泊160多个,其中万亩以上3个,千亩以上62个,素有“百湖之乡”的美誉。优良的水质孕育出黄河鲤、黄河鲶、

草、鲫、鲂、鲮、鳊、鳙等7科25个水产品种。出产的黄河鲤、黄河鲶等肉质鲜美、营养丰富,深受广大消费者的高度青睐。

古人这样描述:“冬初河水,鱼在冰中不食不动,至来春冰开取之,极肥美。”如今,人们不等春天来临,就在严冬,通过冰钓和冬捕也能吃上鲜美的黄河鱼。

现代科学证明,冰封后鱼处于休眠状态,很少进食和活动,鱼体中的一些异味物质渐渐溶解于水,鱼体内储存的脂肪、肝糖等营养物质在不断转化、消耗,让鱼的肉质更加鲜嫩和纯净。

以黄河为依、湖泊为伴的磴口人,吃鱼最有讲究。规矩中彰显素养,习俗中渗透文化,烹鱼的技艺更是让人叹为观止。一桌黄河全鱼宴集河鲜、湖鲜之大全,胜过人间百味!有风干、熏制、干炸和油焖鱼,有水煮、清炖、红烧鱼,有利用鱼片烹饪的各类热盘,也有鱼肉水饺、鱼肉包子、鲜美的鱼骨汤……整个席面上色彩斑斓,浓香萦绕,回味无穷。

一条鱼可以从头吃到尾,丝毫都不能浪费。每个部位分得精细,从鱼头、鱼背、鱼腩、鱼骨到鱼皮、鱼尾,甚至连鱼肠都不放过。不同部位就有不同菜式,鱼身上下无一不可成就佳肴,简直到了出神入化的境地。

一方水土一方人,一方美食天下闻。一席黄河全鱼宴好比一台场面宏大的京剧大戏,生旦净末丑各有担当,各有千秋。黄河鱼自是主角,但那些个调滋引味的农家土猪肉、场面鸡、肥羊肉、嫩豆腐……才成就了全鱼宴的百味千滋。鸡勾鱼、腌猪肉炖鲫鱼、鱼羊一锅鲜等,只听到名字就是一出味蕾上的神仙打架。如此迥异的食材,如此和谐的相互成就,只缘同饮这一河水,同生于一方土,同在时间的洪流中,被磴口人的智慧所凝练。



风干鱼干



鱼肉余丸子



美味鱼头

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强