

北疆美食地图·特稿

包头黄河烤鱼:鲜美中品尝原香



黄河烤鱼



烤鱼腌制



炭火

本报记者 王丰 屈春莲

在包头,这座草原与钢铁交织的城市,许多人的餐桌上有一道少不了的硬菜——黄河烤鱼。它不仅仅是食物,更是一种粗犷与细腻并存的生活态度,是黄河岸边升腾而起的人间烟火。

包头,偎依在黄河“几字弯”的顶端,得天独厚的地理位置,让它尽享母亲河的慷慨。黄河包头段水流相对平缓,水草丰美,孕育了肉质鲜美的野生鱼类。其中,黄河鲤鱼是当之无愧的主角。

黄河鲤鱼,与常见的池塘养殖鲤鱼不同。它们在湍急的河水中成长,鳞片

金黄,体态修长,肉质坚实而富有弹性,毫无土腥味。正是这顶级的食材,奠定了包头黄河烤鱼“鲜香”的基石。

包头的烤鱼,其精髓在于一个“烤”字。但这“烤”并非简单的炙烧,而是一门融合了腌、烤技法的技术。

将新鲜的黄河鲤鱼宰杀、清洗干净后,不要急于上火烤制。首先要用葱、姜、蒜、料酒以及当地特有的秘制酱料进行长时间的按摩和腌制。这一步,是为了去除鱼的异味,并将基础的鲜味深深融进鱼肉肌理之中。

腌好的鱼,被架在通红的炭火上。老师傅精准地掌控着火候,不断翻面,

刷上秘制的酱料或油料。炭火的高温迅速锁住鱼肉的水分,并在表面形成一层焦香酥脆的外壳。那“滋滋”作响的声音,是鱼肉与火焰最动听的交响曲。炭火独有的香气,会渗透进每一丝鱼肉,这是任何现代厨房都无法复制的风味。

在包头的餐馆里点一份黄河烤鱼,食客们围坐一桌,无需客气,直接下筷。先夹一块最肥美的鱼腹肉,感受其极致的嫩滑。吃到酣畅淋漓时,额头微微渗汗,所有的疲惫与烦恼都随着这升腾的热气烟消云散。

包头黄河烤鱼,烤的不仅是鱼,更是这片土地的性格。

背景图:黄河包头九原区段

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强