

寻访美食

# 把一条鱼做成十八道菜



■王东方 文/摄

对于鱼的烧制方式一般是红烧、糖醋、水煮、油炸，并且基本是一条鱼一道菜，如果有谁能将一条鱼做出三四道菜，就已经很不错了。很多人烧鱼时，内脏除了鱼鳔，基本都没利用起来，特别是比较大的鱼，浪费了不少好食材。

有一天和朋友舍安喝茶聊天时，他说，武义有个叫“鑫隆八大碗”饭店的老板，一条鱼能做出十八道菜来呢！这不免引起了我的好奇心，自然不想放过这样的新闻。

不过舍安说，因十八道菜做起来极为繁琐，不是每天都做，要预定；并且要有缘人才能吃得上，不是谁去预定都会来做的。在舍安的推荐下，我先加了那个老板汤颖志的微信，表示有机会去采访一下。

随后，汤颖志联系笔者，说当天有极要好的朋友来吃饭，自己带了一条大头鱼来，要做成十八道菜。下午4点钟赶到位于武义环城东路的“鑫隆八大碗”，汤颖志刚好与员工从水池里捞出那条大头鱼。汤颖志说，要把一条鱼做成十八道菜，首先这条鱼

差不多要有25斤重。

汤颖志把鱼杀好后，一边把鱼放进一个大盆里刮鱼鳞，一边说这鱼鳞也能做成一道菜。鱼洗净放在台板上，汤颖志以“庖丁解牛”的方式，对鱼的各个部位进行分解，先将鱼头、鱼身分开，然后将鱼肠、肚腩等杂碎一样样取出，分别放在碟子里。将鱼的皮、肉剥离，鱼肉或切成片，或成丁，或成块，鱼皮切碎，同样分碟放置。最后根据所要做的菜，配以相应的蔬菜、瓜果等，或盆、或碟，整整齐齐十八道菜的原食材摆放好，开始点火制作。因十八道菜一起上齐的话，前面烧的凉了影响口味，加上一桌一下子也摆不下，一般是陆续上菜。

或炒、或油炸、或水煮、或煲、或羹……有咸有甜，每道菜上来，吃的人都是赞不绝口。鱼脑配以豆腐是一道菜，鱼鳞油炸后和花生、茶叶炒成一道菜，鱼肠、鱼肚腩等杂碎做成一个煲称之为“鱼散福”（武义有道名菜“猪散福”），鱼片馄饨也算一道菜，部分鱼肉则做成鱼丸，每人一小碗……十八道菜，鱼身上的每个部位都没浪费掉，且色香味俱全。12个人一桌的酒席，一条鱼就让人吃得尽兴而归。不过，从杀鱼、解剖，到十八道菜烧齐，要近4个小时的时间，真的是有些繁琐。

汤颖志说，之所以一条鱼做出十八道菜，是因为有一次，一个朋友拿了一条20多斤重的大头鱼来店里加工，仅做了一道两大盆的水煮鱼。结果满桌的客人都说，这么大的鱼，鱼身上的每个部位都没浪费掉，且色香味俱全。12个人一桌的酒席，一条鱼就让人吃得尽兴而归。不过，从杀鱼、解剖，到十八道菜烧齐，要近4个小时的时间，真的是有些繁琐。

的鱼，只有一个味道，有点浪费食材，太可惜了。后来汤颖志就琢磨，怎么让一条鱼做出不同口味的菜呢？经过多次尝试，才琢磨出了一条鱼，十八道菜来。

今年34岁的汤颖志是武义县新宅镇三坑口村人，从19岁开始就从事餐饮业。曾经当过厨师，也在武义王山头、茶城等地开过饭店，“鑫隆八大碗”这个场所是6年前盘下的。之前有不少人在这个地方开过饭店，但都经营不尽如人意而关门。汤颖志经过多次实地了解考察，加上多年从事餐饮业的丰富经验，决定盘下这个场所还开饭店，并且要求房东签订10年的合同。房东好心提醒他，要不先签一年，先做做看再说。但汤颖志还是和房东一签就是10年。汤颖志把原来的饭店装修成古朴的样式，每道菜式都一一精心制定。在汤颖志精心经营下，这里的生意蒸蒸日上，200多人可同时就餐的桌子每天都是满坐。厨师也从原来的2名，达到了现在的6名。

近几年，汤颖志潜心钻研厨艺，追求提升武义餐饮文化精髓，积累了丰富的经验，翻新了一道道武义传统老菜。他制作的菜肴、小吃先后荣获金华市举办的农家乐大赛金奖、武义县温泉盛宴金奖、金华市首届乡镇旅游美食节名小吃大奖赛第三名，并参与《武义好味道》的编辑技术指导。目前，汤颖志正计划开一家集武义各种传统小吃的美食店，让武义的美食尽放异彩。

●善意提醒

## “分装小零食”也应贴标签

■孙建新、吕冰心

时下，很多消费者在茶楼茶座等餐时，店家都会赠送一些包装好的小包装梅、瓜子、饼干等小零食。那么这些小包装零食是否安全合规，这时候食品标签就是最好的辨别依据了。日前，湖州市长兴县市场监管局泗安市场监管所执法人员，在对辖区内某茶楼日常检查过程中就发现了相关问题。

“老板，这些话梅、饼干的生产日期、生产厂家等信息在外包装上怎么都找不到？只有一个独立塑料袋包装，这是怎么回事？”执法人员苏丹敏锐地感觉到这些食品有问题，便叫来店主进行查询。

“同志啊，这些食品都是我女儿从网上买的大包装的零食，我自己用分装袋进行分装的。这不是生意难做么，买散装袋装瓜子成本要1块钱，自己称重分装只要6毛钱，就想省一点是一点，也没想那么多。”店主急着赶来解释道。

“这些食品的外包装在哪里？还有保留吗？”苏丹继续问道。“有，在仓库里。”说完，店主急忙去仓库取出还没有分装的各类大包零食和在网站上购买的票据等凭证。仔细查看后发现这些大包零食包装上都标注了食品的详细信息。

“分装食品都需要定量包装，属于预包装食品范畴，得按照《预包装食品标签通则》的要求标注食品标签。消费者购买食品首先看的就是食品标签，没有食品标签的食品，如何判断是否属于合格产品呢？老板，你这样做是不符合法律规定的，保证标签信息完整是每个经营者应尽的义务。”听了执法人员苏丹的一番话，店主这才认识到自己的错误，表示会立即整改，贴上符合相关要求的标签进行销售。

市场监管部门在此也提醒有关食品经营者，食品标签相当于食品的“身份证”，是消费者了解食品信息的主要途径，严格把关食品标签的规范性，对于食品经营者来说尤为重要。如将二次定量包装食品作为散装食品销售，应该将食品信息完整示在二次食品包装上，否则就属于违反《食品安全法》和《预包装食品标签通则》的行为。标签具体标识内容应包括食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经营者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。

●亲情美食

## 舌尖上的家乡

■徐潘依如

金灿灿的厚实表层怀抱着豆腐干加咸菜，散发着灶火烤制特有的香气，一口咬下去，立马溢出丝丝的热油，玉米粉的松软酥脆掺着农家小菜的咸淡有序开始在舌苔上“大闹天宫”……这是外婆最拿手的“芭罗馃”，也是让我念念不忘的家乡味道。

其实每每嚷嚷想家时，除了家乡那些熟悉的面庞和风景，必不可少的是家乡的味道。

家乡是个小县城，却有不少我在外寻觅无踪的美食。其中之一，便是“汽糕”，北方多面粉擀制的特色面点，而南方小镇自有米粉蒸出的玲珑“汽糕”。儿时的我最爱的便是看着老一辈们围着蒸笼忙活做“汽糕”了，圆形的蒸屉被蒙上一层粗布，上面浇上厚厚一层米粉糊糊，然后撒上香干丝、肉丁、青红辣椒等辅料点缀。送入蒸笼，不用多时，氤氲着米粉香的“汽糕”便千娇百媚地登场了。“汽糕”出笼后一般会被“大卸八块”，看上去倒是跟西式的“披萨”有共通之处。米粉松软，不似馒头一般瓷实干硬，也不是披萨的焦脆黏惹，“汽糕”的每一个毛孔都盛着水的精魂，一种“水乳交融”的感觉在舌齿间游走漫步。

除了小吃，家家户户的桌上也自然少不了各种菜。中国人讲究吃饭，实则是在吃菜，从炒制烹调到拼盘上桌无不体现着地方特色。家乡的“青蛳”曾亮相于《舌尖上的中国》，赢得了全国各地的不少追捧，但我却总想为其余众多不曾抛头露面的家乡菜单一回冤。青蛳固然鲜美，但我却依旧最爱“何田清水鱼”。何田乡有“清水鱼之乡”的美誉，据说那儿各家各户自古便门前有塘，清水养鱼；钟灵毓秀，家乡的一弯山水不仅孕育了可爱的人们，还熬炖出了一锅鲜美的清水鱼。记得上次回家，专门求着爸爸领我去何田尝了一回地道的清水鱼：熬煮鱼肉的浓汤乳白凝稠，啜吸时唇齿留香，鱼肉软绵细腻，一筷子便能剔骨去刺，迫不及待送入口中时，温润即化……

家乡的每一口味道都在回忆中萦绕，历久弥香。在科技交通便利的时代，网络可以淘尽天下各色美食，但总有一些味道是不可复制不能迁徙的，离了那方水土，长途跋涉精致包装下的只是另一副面孔另一种味觉。

美食记忆

# 饥荒年代的美食

■王珍

我往碗里打了三个蛋，准备炒鸡蛋。先生在边上问，你准备炒几锅？

什么意思？这话我很听不懂！

他不厌其烦地解释，就是要把鸡蛋摊得极薄，像春饼皮那样。这不是要一锅一锅地弄出来？

这太无厘头了，有点像《水浒》里鲁智深到镇关西的肉店里寻事儿！一个不会做菜的人，常常被一个更不会做菜的人挑剔、骚扰，这是我在柴米油盐的日子里最大的烦恼之一。

我说的之一，是因为这样的烦恼还有许多。比如，他常常说，番薯粉加鸡蛋做的粉皮很好吃哦，你怎么就不会做呀。我就是煮一锅稀饭，他还能挑出许多毛病来。他会把我盛给他的一碗粥倒回半碗去锅里，然后气急败坏地端着碗哗啦啦

往里加半碗开水，并摆出一张扑克脸教训我：“稀饭，稀饭，要喝得起来的才叫稀饭。”

由我看来，就是一粒米加三碗水的那种薄度。用我老爸的话来说，这样的薄粥汤吃落去根本就没有劳力，是旧社会地主家给长工吃的伙食标准。

就是，这是什么人啊！稀薄，水分很多，你不会直接喝盐水啊？

长年累月和这样一个鸡蛋里挑骨头的人在一起，我忍不住多次撂挑子，这么难弄，不待候了！他一听如释重负，特别开心：“做得这么难吃，硬要我吃下去，还不许我说不好吃。我宁愿到随便哪个民工摊上去吃！”

每回从民工摊好吃回家都特别心满意足，兴致勃勃地告诉我，某老太的油炸臭豆腐是怎样地好吃，还有那辣酱也是绝配。然后充满人文关怀地看着吃巧克力、蛋糕、面包的

我，满怀同情地承诺，下次我给你打个电话教训我：“稀饭，稀饭，要喝得起来的才叫稀饭。”

抓住男人的心先要抓住男人的胃。前辈们的话一点都没错。我无可奈何地看着他屡屡离家出走、餐饮出轨。然后完全不顾我的感受，眉飞色舞地把那些餐饮小摊小铺的老板或者老板娘，不分男女老少夸奖得一朵花。我绝望地感觉到我们之间有一条鸿沟，不是地域差异，而是贫富悬殊。因为我在他津津有味地回味美食的种种细节里，勾勒出了一个善良手巧的外婆在饥荒年代的形象。

那是一个特殊的年代，一对书生夫妇因为丈夫说了那个年代不该说的话，丢了铁饭碗，迫不得已流落到一个贫瘠山村。家里有一群孩子，缺衣少食，又没有经济来源。能干勤劳的外婆就像孩子们的救星，她垦荒种菜、养鸡饲鸭，竭尽所能做

出一日三餐，不仅让一家老小填饱肚子，还能尽量提升味道。

鸡蛋无疑是那时最美味、营养的食物了。在他十来岁时，有一次上山砍柴，挥起刀一刀砍在自己的腿上。以我对他的了解，那绝对是自残的苦肉计，纯粹的笨手笨脚。看着他汩汩流血的惨样，外婆心疼不已，毅然拿出两个鸡蛋煎给他一个人吃。

外婆能把一个鸡蛋做出许多花样来。他常常说到的粉皮，就是由一个鸡蛋，加两勺番薯粉，加水搅成“浑水”，在热锅里摊成薄饼，切成片，再加一锅水，一勺猪油、盐，煮沸，起锅前加一把葱花就成了。

食材虽然简单，但加工工序算是精细繁复的，即使是现在听着，应该也不会难吃。他每次舔唇咂嘴地说起来好像这粉皮就是美食中的爱马仕。

物质匮乏的年代，外婆独创的美食，确实比难为无米之炊的巧媳妇还要高出好几个级别。一个鸡蛋，加好多水，做出一碗丝滑水嫩的水蒸蛋；一小撮米，加好多水，煮出一大锅香喷喷的粥，够一大家子人吃的。

小时候吃过的那些外婆的手造美食，是他刻骨铭心的记忆，甚至于因为贫困不得已添加的水分，也不知不觉地成了他定义美食的标尺。饥荒年代的美食记忆加上亲亲的外婆情结，不要说是我，就是经验老道的大厨估计也经不起比较，都是神奇医术难以治愈的瘾啊。所以，面对饭菜，他的种种作梗，其实是对外婆的怀念，以及找不回饥饿时能吃饱就幸福的一种失落。

幸亏他对鸡蛋的特殊好感为我留了一丝生机。每当意识到该同学有点找不到回家的路时，最有力度的提醒就是——给你炒了一碗蛋炒饭。

