第一图书网, tushu007.com

<<食有鱼>>

图书基本信息

书名：<<食有鱼>>

13位ISBN编号：9787510817151

10位ISBN编号：7510817153

出版时间：2012-11

出版时间：九州出版社

作者：古清生

页数：214

字数：95000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

内容概要

这是一本“在路上”的文化美食随笔。

美食作家古清生半生为了行走，而行走为了美食。
走遍名山大川、寻常巷陌，只为找到原汁原味的正宗乡土美食。
中国饮食文化，博大精深，既在食府酒店，更在市井民间，而同一道菜的不同做法更是千姿百态。

就拿鱼来讲，河鱼、江鱼、海鱼，吃法上各有讲究，要吃到最地道的民间美食可不是一件容易的事，首先要深入民间、走遍基层，了解当地的饮食文化与结构，还要了解当地的历史与人文，相信古清生这趟和“吃鱼”有关的旅行，不仅能让你增长见识，还能吃到最不一样的异乡味道。

作者简介

古清生，出生于湖北大冶，成长于江西遂川，做过地质队员，1994年北漂到北京卖文为生。2004年到神农架研究自然生态，种生态无公害茶，现为神农架林区古清生生态文化有限公司董事长。著有《旅食天下》等20余种。

第一图书网, tushu007.com

<<食有鱼>>

书籍目录

自序 爱江山，因为爱美食
第一部分　记忆的味道
河豚，像往昔一样遥远
泥鳅的记忆
花雕芙蓉蒸阿拉斯加帝王蟹
上汤螺蛳
鱼臭三家
在保康饮酒和品鱼
红蕃茄
糖醋之道
付洋黄鱼
第二部分　带着鱼去旅行
厦门的土笋冻
湘鱼
大连海蛎子
阳澄湖蟹
霞浦香鱼
肥西三鱼
酒三游
客家酒糟鱼
江蟹生
水光中的千岛湖
直钩之钓
长江之钓：西塞山下
带着鱼去旅行
清江鱼
第三部分　大快朵“鱼”
鲶鱼两吃
酸麻辣之江鲶
糍粑鱼
小煎翘嘴白
蒸鱼
呵，针鱼
红鲤鱼
年年有鱼
凶猛鲅鱼
飞翔的鳝鱼
品饮阿勒锦
愣子鱼
会唱歌的黄咕丁
蝤蠓
食鱼二题
第四部分　鱼头滋味
鱼头
岩板头

第一图书网, tushu007.com

哈什蟆从头开始
漆油烤鱼
洋鱼条子
澧水鳜鱼
雨湖

章节摘录

泥鳅的记忆不将泥鳅当鱼由来已久，个中原因与泥鳅的栖息地有关。
泥鳅的栖息地多为泥塘、水田、河边和沼泽，这些地球上最广泛的湿地，均是生物多样的地带，适于泥鳅繁育与捕食。
只道泥鳅这厮，习性喜欢钻泥，身体既滑又浑，所以即便肉质细密鲜美，亦在人的心目中落得贱民的印象。
设若泥鳅不钻泥，或者钻泥也要生活在长江源头、天山或长白山天池及其他人类难以目视的地方，而且种群又濒于灭绝，那泥鳅的身价定会立马高涨，不胜鲍翅，也赛鳜鲈了。
贱易活，大约为泥鳅的求生真理。
在人类主宰的地球上，高身价即意味着高风险，像泥鳅那样活着，天下小民多有此心态，有一些水，有一些泥，便可悠然自在地生活。
泥鳅为硬骨鱼纲，鲤形目，鳅科，花鳅亚科，鳅属。
所以泥鳅的归类就是一种鳅科的鱼。
偏有人喜欢泥鳅。
从我个人的经验出发，湘人最嗜泥鳅。
而在赣南我的老家，人皆不吃鳝鱼，爱吃泥鳅，这一点好像跟湘人近似。
我小时候，每至春耕，便拎着一个竹制小泥鳅筒跟在叔叔身后去田里。
小泥鳅筒为一节楠竹所制，底下的节呈梅花形排列，钻有若干渗水的小孔，竹筒边缘削成六方形，筒口钻有两孔，穿着麻索，可以拎着，也可以系在腰带上。
叔叔在前面犁田，犁刀切开新的软泥，弥漫着新鲜的泥腥气，间或有泥鳅从新泥里弹出来，迅即将它捧起，装进小泥鳅筒里。
泥鳅在小泥鳅筒里弹跳，不过作为不大，一会儿它们就相互依偎，静静地睡去，吹起一团泡沫，直到有新成员加入，它们又弹跳一阵，彼此相识以后，相安无事，依偎而眠。
我跟着犁一圈圈地在梯田里走，裤脚绾得高高，赤脚踩在柔软的田泥上，脚底被软泥抚慰，那沁凉的温柔，让人格外惬意，尤其那软泥滑过趾缝，擦出一阵轻痒的快意。
如果幸运地踩着一条泥鳅，它在脚底板下钻出一阵奇痒，令人忍不住要跳起来。
可是，终因要捕捉泥鳅，我强忍住不肯抬脚，然后迅即弯下腰去，将手指并列插入脚底，将那条泥鳅捉起来。
捉满一竹筒泥鳅，拎回家放水缸里用清水养起来。
养泥鳅的专用水缸搁在天井边上，便于换水，也好观察。
观察泥鳅是一种乐趣，在没有泥的水缸里，受到惊动的泥鳅从水底窜起，疾速游到水面，掉头甩尾，拍出一束水花直直地扎向缸底，浅金色或银白的腹侧在天光下一闪而过。
泥鳅钻到其他泥鳅底下，被拱起的泥鳅就学它的样子又腾的一下窜起来……周而复始，一水缸的泥鳅沸腾了。
不过，结果也就是翻缸倒水罢。
经过一周时间，泥鳅腹内的东西都吐光了，此时可以捞出若干条泥鳅用井水冲洗一下，放进铁锅里干煸了。
干煸泥鳅这种细致精密的工作，只有我奶奶做，我叔叔的耐心不够。
治大国如烹小鲜，讲究烹小鲜的耐烦与精细，设若粗放经营，小鲜便粉身碎骨了。
干煸泥鳅，必须用茶油，我老家的方言称木子油。
我老家江西遂川种有许多山茶科结茶子的油茶树，它头一年的秋季开花，开得漫山如白雪茫茫。
茶花花瓣白，花蕊橙黄色，花香中略带一点蜜糖的甜味，绵延不绝的山群和峡谷，都浸在这样的芳甜之中，昆虫的嗡嘤声被阳光晒得暖融融的。
我爱茶树开花的风景，它是我人生中最温馨的时间，假如再给我一次童年，让我选择成长的地方，我仍然要回到赣南去。
茶油用传统的方法榨出来，先将茶籽烘干，用水碾碾碎，再搁到一个巨大的蒸笼里面蒸熟，然后摆一

个锃亮的厚铁圈，放射状铺一层稻草秆，将粉碎蒸熟的茶籽填进去，再铺一层稻草秆，压上一个厚铁圈，这就成为一个饼状的东西，搁进油槽里面。
如此这般搁入好多块，就在油槽的另一端插入许多硬质木头做的楔子，最后加一个主楔子，主楔子的外端，装一个钢帽，以供榨锤对其打击。
榨锤是一根粗壮的长木，它的前端也装有钢帽，中间有一个铁环，拴一根粗绳悬在梁上，靠前端上方有一个手柄，掌锤人握住了对准主楔猛击，这样油槽里的楔子越挤越紧，将那茶籽压榨成坚硬的茶饼，乡间叫茶枯。
它是上好的燃料，也可以用于肥田。
茶油，在油槽下的泄油孔流成一条金亮的线，装进盛油桶里。
干煸泥鳅，必须用这种茶油，其他油类，一律等而下之。
我奶奶喜欢在上午干煸泥鳅，爱睡懒觉的我，总想看干煸泥鳅和听泥鳅的叫声，但多数时间都错过。
不过，我奶奶做菜，永远都按我喜欢的味道做。
我喜欢花椒油，奶奶干煸的泥鳅花椒油就放得多。
另外还放薄荷叶，它清凉提味。
我在赣南老家，一直吃这样的泥鳅。
以后，走的地方多了，见到的泥鳅也多。
在湖北的湖塘港田中，有一种黄泥鳅，它能长到20厘米长，亦壮硕，我钓鱼时，经常钓到这种泥鳅。
除了钓泥鳅，我还去叉泥鳅。
早先我做过泥鳅叉子，将一根直径6毫米的钢筋中间锯一道口子，把自行车的钢丝排列在里面，用焊锡焊上，再将钢筋插入一根竹竿绑紧，这就是叉子。
叉泥鳅在晚上进行，用手电筒照明，有时也用电石灯，电石灯照明强度大，一般在电石灯上安上汽车灯的灯碗。
我在地质队的时候，到大广山去叉泥鳅，发现一种好玩的叉子，将一根竹筷子劈开，夹上一号缝衣针，用小铜丝梆紧，筷子后面梆一根小竹竿，钢针锋利无比，小竹竿颇有弹性，可以叉住很大的鳝鱼。
这时候，我已经学会做黄焖泥鳅。
黄焖泥鳅的做法比较简单，主要对付肥大的泥鳅，将泥鳅两面都煎黄，文火细煎。
煎好后，搁入豆瓣酱焖，再搁一些干红辣椒和花椒。
焖得泥鳅的肉极融，却没有化，看上去胖乎乎的，筷子夹起来一吸，泥鳅的肉就脱刺而落，剩下一个头和一根长刺。
这种做法从湖南人那里学来，我离开江西到湖北以后，就吃不到老家那种味道的泥鳅了。
但是，我很佩服湖南人做泥鳅，有若神工。
我也做过将泥鳅切成小段的黄焖泥鳅，那一年去铜绿山矿探矿，我们买不到好吃的，见到一斤泥鳅买了来，因人多，切段黄焖。
在地质队，凡遇人多时，我们一般都会将肉类切得极细，以便大多数人都吃得到。
将泥鳅切小段，放入二两干红辣椒，再放豆瓣酱黄焖，又辣又香。
这种方法后来也常做，原因是来不及将泥鳅用清水养。
我记得在铜山口探矿的时候，曾经去挖过泥鳅。
冬天，水田都干了，每天早晨都能见到禾桩上凝霜，这样的日子即使在有水的田里也叉不到泥鳅，于是我想出一个办法，拿锄头去田里挖。
一般而言，每一块田都有一个低洼区，低洼区的水最后干，泥鳅往往汇集到那里，干的田泥上，还能看到一些泥鳅呼吸的小孔。
用锄头挖开田泥，就可以找到泥鳅，泥鳅在干泥里面也能够成活，真是神奇。
挖的泥鳅背黑，腹侧白亮，挖出来它也不怎么动，直到用手去触摸它时，它才激烈地弹跳起来。
关于泥鳅，流传最广泛的是那个泥鳅钻豆腐的故事，其实泥鳅很难钻豆腐，我开始做这道菜的时候，由于操作不当，泥鳅还没有钻豆腐，就被煮死了。
只有用很小的火，把水极慢地烧热，待泥鳅热得难耐之际，将豆腐放入锅里，泥鳅遇凉，才去钻豆腐。

不过，泥鳅煮豆腐的味道亦好，汤很鲜美，值得一试。
哦，我记得还用刀鳅煮过汤，我不知刀鳅算不算泥鳅。
刀鳅嘴尖，背部有刺，故也称刺鳅。
有一段时间，我在铜山口李家湾的鱼塘里钓鱼，躲在一条沟边钓，总是钓上来一些刀鳅，多数时间都扔了，因为它肉少，也没有好的烹饪方法。
有一天，我发现同事小杜居然用它煮汤，因此也回去煮刀鳅汤，那汤真是奇鲜。
我在长沙的火宫殿吃过一次炸泥鳅，因为是店家做的，我只讲吃法。
那次去得匆忙，从衡阳到长沙，转过岳麓书院，再逛爱晚亭，然后才去的火宫殿。
这一路游玩，由长沙文友方八另先生陪同，所以去火宫殿，也是他领着去的。
其他小吃省略，吃到一道炸泥鳅，方八另特别交待，这小泥鳅不能囫囵吃了，要含在口里抿唇数分钟，让泥鳅的香味释出，再细嚼慢品。
那泥鳅只有两厘米长，跟火柴棍差不多粗细，黑黑的，微弯，粗嚼果然可惜。
我按照方八另的提示，含在口里抿唇，再细嚼，此泥鳅从干的烈香至软化后的柔香，皆回荡于口，吃罢这道泥鳅，当不枉去过一趟火宫殿。
今年来神农架，我坐火车到宜昌，见到朋友徐滟，她请我到大卫咖啡馆吃午饭。
徐滟在加拿大待了很多年，又到美国，再回中国，西洋的生活方式似乎不易改了。
我看菜单上有火锅泥鳅，点了一个，我想看看宜昌人如何做泥鳅。
小火锅，一支蜡烛燃着，揭盖一看，嚯，仍是黄焖泥鳅的样子。
可是，它是用腊肉合焖的，腊肉焖泥鳅，做成小火锅，这份精制的样式，极其诱人。
泥鳅呢，便也有了一种腊味的醇香，我以为这样是做成了一种复合味道的上品泥鳅，与长沙火宫殿的炸小泥鳅可以一比。
这火锅泥鳅，个头也不大，算少年泥鳅。
依稀记得以前到宜昌坐在葛洲坝边上品江鲶，看夕霞，或在下涝溪吃洄鱼，这次吃罢匆匆去神农架木鱼镇，宜昌给了我泥鳅的记忆，我要带着它去螺圈套大峡谷，那个神秘的原始森林。
……

编辑推荐

1. 不引经据典，不人云亦云，我行我素，我吃故我在。
美食作家古清生为寻美食不辞辛苦，行走在路上，只为一日三餐。
2. 为什么不同的地域会有截然不同的饮食习惯？
带着问题、带着困惑，古清生走访南北，深入市井，记录人间美味只为了中国的饮食文化。
3.行走，可以为了梦想，可以为了心灵，可以为了休憩，也可以为了——乡土美食！

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com