



# 老刘野生大鱼坊 一锅鲜吃遍天

DHA、多种维生素、矿物质和微量元素，对降低血脂以及健脑、延缓衰老等非常有好处。价格从几十元一斤到百余元一斤的都有。做法是按当地赫哲族渔民的习俗，熬鱼贴饼子一锅出。

## 锅，是敖其镇的大铁锅

野生鱼是切成大块菊花瓣状，先摆在锅底，加上半盆东北家乡的老汤，盖上锅盖，现场焖上半个小时，让汤的滋味彻底入到鱼肉中。中途根据喜好加入酸菜、木耳、金针菇、冻豆腐等配菜，再将生的玉米饼子围着锅沿一个个贴上去，盖上锅盖继续炖。

据店里负责人介绍，这是鱼产地敖其镇的土做法，那里家家户户都是这样炖鱼。也就是东北的“侉炖”，或者叫“一锅出”，很迎合现代人追求原汁原味的心理需求。

## 揭开锅盖，好一锅香艳

揭开锅盖往锅里一看，玉米饼子很黄，豆腐很白，木耳很黑，胡萝卜

很红，金针菇很苗条，好一锅香艳啊！鱼呢？怎么形容？刚才的白汤现在已经漂起了一层浅黄色的油珠，曾经雪白的鱼肉，乌黑的鱼皮，现在变得有点暧昧了。怎么个暧昧法？其足吸足了汤中的精华，慵懒地卧在那一堆红黄白黑的颜色里，像是春睡刚醒，欲语还休。

夹起一块大马哈鱼，细看之下居然是五花三层，厚皮之下有一层薄脂肪，吃到嘴里，先是鱼皮的爽滑，然后才是鱼肉的细嫩，与平时吃的小鱼口感确实不同。吃大鱼的第一感受是鱼皮原来也很好吃。再夹起一块鲤鱼，发现几乎没有刺。吃起来感觉肉质比大马哈鱼更佳，味道更鲜，尤其是刺可以嚼碎，原来都是软骨，怪不得珍贵。

再看锅里的汤，略微有些胶质，酸菜的鲜味全溶进去了，鱼靠着汤变鲜，汤吸收了鱼的精华又变浓；冻豆腐是最大的受益者，像海绵一样足吸足了滋味，被滋养得油光水滑；木耳虽然变得软软的了，其貌不扬，但与金针菇一黑一白，从浓汤里捞起来，能够冲淡那些过于油腻的情节。凡是吃过东北酸菜汆白肉的都能明白，有什么能比酸菜更解腻、更提鲜的呢？又有什么比冻豆腐更吸味、更升华自己的配角呢？

## 鱼，是乌苏里江的野生鱼

老刘野生大鱼坊的“野生大鱼”并非浪得虚名，大多都有半人多高，而且还分了好几种，有青根、黄钻、怀头、鳌花、大白鱼、大马哈鱼、鳇鱼……

店内的每张桌子其实就只是一口农家大灶，大理石铺面，大铁锅里“咕噜咕噜”地冒着热气，看着就很原汁原味。负责人介绍，该店的大鱼都是来自乌苏里江的绿色生态珍稀大鱼，全部是野生的江鱼，特点是个头大，鱼刺少，每条至少10年以上的生长期，重达几十公斤。野生大鱼含有丰富的



典雅阁江鲜馆

- 江鲜名店
- 江鲜名厨
- 江鲜名菜

典雅阁 江鲜館

典雅阁 江鲜館

典雅閣 江鮮館

典雅閣 江