

黄河鲤鱼

鲜活的家乡至味



文/图 本报记者 于新贵

“关关雎鸠，在河之洲”，黄河在《诗经》里的模样充满诗情和浪漫。

“岂其食鱼，必河之鲤”，当黄河鲤鱼跃然跳上《诗经》的岸头，黄河鲤鱼便被黄河人家奉为至味。无论是清蒸、油焖，抑或是醋烹，它都以鲜美滋味愉悦着时光。

黄河从巴颜喀拉山出发，以母亲的姿态一路浩浩荡荡。因此，黄河对于人类的馈赠总是充满着母性光芒。黄河鲤鱼，是黄河慷慨的馈赠，它不仅是黄河人家的家乡至味，也是四海游子难以忘怀的缕缕乡愁。

聊城市东阿县艾山山脚下，散落着幢幢屋舍，这里的黄河人家最中意于黄河鲤鱼带给他们的鲜美滋味，生活也在鲜美滋味中幸福着、快乐着。



位于黄河西岸的老杨家农家院

宴席上的“头牌”

演绎美好故事

“铛——铛——”，一面铜锣敲响时，升腾着热气的黄河鲤鱼被两人用食盒抬到八仙桌前。鱼背冲着最尊贵的客人摆上八仙桌的中央，只待尊贵的客人举箸“剪彩”。在最隆重的仪式中，酒过三巡，兴致正浓时，围坐一桌的客人猜枚行令，黄河鲤鱼的摆放位置与举杯饮酒之间形成了民间酒桌上默契规矩，“头三尾四，腹五背六”。在波澜起伏的说笑中，作为餐桌上“头牌菜”的黄河鲤鱼完成了使命。

这一幕，发生在东阿黄屯一家饭店内。“黄河鲤鱼在每一场盛宴中，都是最重的那道大菜，每次黄河鲤鱼端上餐桌时，有一个隆重的仪式，是当地人对黄河鲤鱼的敬重。”饭店老板郭振对“头牌菜”黄河鲤鱼有自己的理解，他说，黄河鲤鱼在黄河人家心目中的地位至高无上，尤其是在喜宴上，等到所有菜品端上餐桌后，最后一道菜必然是压轴“大件”——黄河鲤鱼。这道菜端上餐桌时，作为宾客，需要向厨师奉上“开刀礼”。

郭振介绍说，黄河水给予了黄河鲤鱼一副漂亮的容貌：体形修长、金鳞赤尾。因为黄河水流湍急、沙质较多，鱼类在这样的水中需要不断逆水游动，这样，就会使鱼类肉质变细嫩。也正是因为黄河鲤鱼是一道鲜美的食材，才有了黄河人家传承千年的舌尖滋味。

“靠山吃山，靠水吃水”，黄河人家对黄河鲤鱼情有独钟，没有黄河鲤鱼，就难以成就一桌隆重的盛宴，也难以成就寻常生活中的大快朵颐。在“大河落日圆”的场景里，一缕缕炊烟在屋舍顶上袅袅升腾。黄河鲤鱼的家常味道在缕缕炊烟中招呼着远方游子。因此，黄河鲤鱼成为黄河人家萦绕心间的舌尖记忆。

黄河鲤鱼是黄河鳞族中的佼佼者，黄河人家对它的喜爱无以复加，甚至，赋予了它很多故事。

“黄河鲤鱼跳卡口，艾山脚下锁蛟龙”。在东阿人的传说中，艾山就是一道“龙门”，黄河鲤鱼纵身一跃，才能实现“鱼跃龙门”的梦想。

早在明朝时期。东阿县志就记载了，于慎行在15岁时，途经艾山卡口，正好看到大大小小的金色鲤鱼奋力跳跃。后来，于慎行进京赶考还遇上了黄河的鱼精、曹植和鱼姑，果然，于慎行金榜题名，并且，在仕途中平步青云，成为明朝有名的大学士。

除了“鱼跃龙门”的美好故事，黄河人家也赋予了艾山一段浪漫的爱情故事。

相传，有一位中医世家出身的老郎中，让他的儿子在清晨去艾山采摘艾草时，遇到了一位少女。少年被少女身上的香气倾倒，像是到了仙境一般。等他回过神来，已经随着少女走了很久，并在山顶停下。少女让他原地等候，说完便自己去寻艾草。天刚蒙蒙亮，少女带着艾草回来，并交给少年，告诉他，若今后要采艾，便到这儿来寻她，少年牵马回家。而少年拿回家的竟然是传说中的九顶莲花艾。时间一长，少年和少女互生爱意，结为夫妻。少女嫁到中医世家，从此家中常年飘着艾草香气，许多患者到了中医的家里，药也没吃，竟然奇迹般痊愈。

如今，艾山的黄河人家，在传诵着艾山浪漫故事和“鱼跃龙门”的传说中，迎来了新气象。

一些游客纷至沓来，黄河人家热情地用“拿手大菜”——黄河鲤鱼招待四方来客，在迎来送往中，收获着幸福和快乐。

鲜活的黄河鲤鱼

农家院里的招牌

黄河奔流五千多公里，有两处显要“卡口”：山西省吉县的壶口、山东省东阿县的艾山。

黄河一路奔腾咆哮，来到东阿艾山，河道仅有275米，成为黄河的“小蛮腰”。黄河在这里咆哮、怒吼、奔腾，形成一个不是壶口胜似壶口的壮丽景观。

艾山高度不足百米，位于黄河西岸。几处农家院落散落在山下，树木葱葱，半掩屋角，犹如丹青画中不经意的几处瓦舍。

黄河蜿蜒万里，孕育了最美的河鲜滋味。陕西潼关黄河鲤、山西天桥黄河鲤、河南黄河鲤、宁夏黄河鲤、山东黄河鲤并列为黄河流域的“五大名鲤”。沿黄一线到处都有以烹烧鲤鱼为主的餐馆，清蒸鲤鱼、糖醋鲤鱼、酱焖鲤鱼，成为鲁菜中的名菜。

位于黄河西岸的老杨家农家院坐落在艾山脚下，背靠青山，面对黄

河，地理位置绝佳。老杨家农家院是典型的山区农家院落，石块垒墙、石板盖顶。这里曾经是《大宅门》的拍摄地，正是因为这样，这里每年都能吸引大批游客。

游客来到黄河岸边，进入这个原本普通的小山村。老杨家农家院的老板李秀民请来了哥哥李成申，她知道哥哥有一个拿手招牌菜：油焖黄河鲤鱼。

黄河鲤鱼，是招待游客最好的美味。李成申烹制了一尾尾黄河鲤鱼，将独特的滋味留在了游客的舌尖。

葱末、姜丝、蒜末、花椒，入油锅翻炒，待香味四溢，加入适量甜酱、豆瓣酱、料酒、醋，翻炒几分钟后，放入已宰杀干净的黄河鲤鱼，加入适量热水，文火炖三十分钟后，再大火收汁。在行云流水般的烹饪过程中，黄河鲤鱼与各种香料深情拥抱的同时，也毫无保留地释放出最美的滋味。

“干滚豆腐万滚鱼”，黄河鲤鱼入锅后，经过半个小时的文火慢炖，去掉了它原有的“泥腥味”。在水与火的洗礼中，成为农家院里最受食客青睐的招牌菜。

“收拾黄河鲤鱼是一个技术活，把鲤鱼沿中线劈开，在鲤鱼腹背上‘打花刀’，才能让各种香料充分与鲤鱼融合。”已经有30年厨师经历的李成申对油焖黄河鲤鱼有自己独特的理解和烹饪技法。