

●闫旭峰遗失宁夏长城集团有限公司开具的房屋租赁保证金收据一张,金额:5000元,票号为:0013819,声明作废。

●穆帅虎(身份证号

:411424199502095056)

遗失银川市兴庆区大新镇新水桥安置区二期项目房屋征收补偿安置协议正本,迁返面积:120.52平方米,特此声明。

●王硕遗失宁夏正丰房地产开发有限公司开发的海德家园小区四期881号车位于2022年5月21日开具的认筹房屋定金收据一张,金额:30000元;票号:0001999,特此声明。

●马志涛遗失宁夏正丰房地产开发有限公司于2017年4月12日开具的银川市金凤区御景湖城小区4号楼1单元1704室商品销售预收款专用收据,票号:0002407,特此声明。

●曹玉祥遗失新悦商业有限公司开具的兴庆万达二楼金街c2-02、c2-04装修保证金收据,金额:3000元,收据号:2419298,开票日期2025年3月22日,特此声明。

欢迎刊登分类广告

电话:6036433

身在银川 味回荆楚 片片鱼糕里藏着一家人的乡情

记者 吴璇

图片由受访者提供

在银川小伙林泽家中,每逢春节、中秋、国庆等阖家团圆的节日,餐桌之上总会飘起一股别样的鲜香——那是来自千里之外湖北老家的鱼糕香气。林泽从小在银川长大,习惯了西北的辽阔与饮食的浓郁,可他的祖父母是地道的湖北人,虽然如今扎根银川,却始终将家乡的饮食习俗牢牢带在身边。

01

「食鱼不见鱼」
一口软糯里的悠悠楚韵

湖北素有“千湖之省”的美誉,鱼米之乡的丰饶馈赠孕育出独具特色的荆楚饮食文化。鱼糕便是其中极具代表性的非遗美食,它不仅是省级非物质文化遗产,更是获评国家地理标志产品。在湖北当地,自古就有“无糕不成席”的说法,无论是婚丧嫁娶、亲朋聚会,还是岁时节庆、阖家团圆,鱼糕都是餐桌上当之无愧的头牌菜。这份厚重的饮食传统,也随着在外打拼的湖北人,扎根到了全国各地。

鱼糕的传承拥有上千年的悠久历史。相传上古时期,舜帝南巡至荆楚大地,随行的娥皇、女英二妃一路奔波。娥皇不慎染病,咽喉肿痛难以下咽,却又想念鱼肉的鲜美,无奈因惧怕鱼刺无法食用。女英心疼姐姐,便细心将新鲜鱼肉去鳞去皮、剔除全部鱼刺,把鱼肉剁成细腻的鱼茸,加入调料搅拌上劲后蒸制成糕。娥皇食用后,不仅尝到了鱼肉的鲜香,身体也渐渐好转。这道美食因此在荆楚民间流传开来,被称作“湘妃鱼糕”。

到了春秋战国时期,楚国定都纪南城(今湖北荆州),当地百姓制作的鱼糕鲜滑可口,被送入宫廷后深得楚庄王喜爱,成为楚国宫廷宴席的头菜,又名“楚糕”。历经千年传承,鱼糕从宫廷走入市井,成为湖北人家家家户户的节日美味。清代乾隆皇帝品尝后,更是留下了“食鱼不见鱼,可人百合糕”的佳句,使得湖北鱼糕美名远扬。

02

「过节必做鱼糕」

一家人雷打不动的传统习俗

对于林泽一家而言,鱼糕早已不是一道简单的菜肴,而是远离故土后,维系与老家情感联结的重要纽带。他们离开湖北老家来到银川生活数十年,早已适应了西北的干燥气候与生活节奏,也慢慢接受了西北菜的厚重浓郁,可唯家乡的饮食习俗,始终不曾丢弃。

“只要是过节,就必须做鱼糕,这是湖北老家的习俗。”这是林泽父母常挂在嘴边的话。在他们心中,节日的仪式感从来都不是山珍海味,而是一口熟悉的家乡味道。即便身在银川,从选购食材、剁制鱼茸到上笼蒸制,每一步都格外用心。

从小在银川长大的林泽,虽然不会说地道的湖北话,却对鱼糕有着极深的情感。“在我的记忆里,童年的节日,总是从父母在厨房忙碌着做鱼糕开始的。”他回忆道。



鱼糕汤。

香煎鱼糕。

03

鲜滑软糯无双
鱼糕的口感与经典吃法

刚蒸好的鱼糕形态规整,切片后洁白如玉、温润细腻。表层刷上一层蛋黄液,形成薄透的金黄外衣,黄白相间格外诱人。断面则分布着细密均匀的小气孔,尽显手工制作的用心与考究。

鱼糕最绝妙之处,便在于“吃鱼不见鱼,鱼含肉味,肉有鱼香”的独特口感。入口软嫩如云朵,却又Q弹紧实、软而不烂;轻轻按压,凹陷处能迅速回弹,且完全感觉不到鱼刺的存在。鱼肉的清甜混合着猪肥膘的温润脂香,鲜而不腥、肥而不腻。没有过重的调味品掩盖本味,口感清淡醇厚、余味悠长,恰好中和了西北菜肴的浓烈。一口下去,藏着的是家人满满的爱意。

一块鱼糕,在父母手中能变幻出多种花样,撑起节日餐桌的各式美味。最地道的当属清蒸原味鱼糕:将鱼糕切成厚片,上锅蒸透,淋上少许蒸鱼豉油,撒上葱花。这种简单的做法最大程度地保留了鱼糕的本味,是林泽最想念的家乡滋味。“老家的节日家宴上,三鲜头菜是压轴大菜。以肉丸垫底,铺上鱼糕,再配以木耳、黄花菜、猪肚,浇上高汤一同蒸制,鲜上加鲜,寓意团圆美满。”他描述道。

父母还将鱼糕融入了西北火锅,切片下锅久煮不散,吸满汤汁后软糯入味。此外,鱼糕切片煮成鲜汤,搭配青菜豆腐,亦是暖胃又暖心的家常吃法。

04

手工匠人传承
地道鱼糕的家常制作技法

制作鱼糕,选材是第一步。必须选用新鲜的草鱼或青鱼,因其肉质鲜嫩、腥味较淡,是最佳的原料。首先将鱼去鳞、去皮、去头尾,仔细剔除每一根鱼刺,再把鱼肉中泛红的血合部分全部去除,只留纯白的净肉。将鱼肉用清水浸泡半小时,泡去血水以充分去腥,随后挤干水分,细细剁成细腻的鱼茸,放入盆中备用。

调制鱼茸是决定鱼糕Q弹紧实的关键。分多次加入葱姜水,每次都需顺着同一个方向不停搅拌,直至水分完全被鱼茸吸收。接着加入蛋清、适量盐、白胡椒粉及少许料酒调味。最后分三次加入红薯淀粉,持续搅拌十五分钟以上,直到鱼茸变得黏稠顺滑,倒扣盆子不滑落、插入筷子能稳稳直立,这一步才算大功告成。

最后,将调好的鱼茸倒入刷好食用油的蒸盘,用勺子抹平表面。待水烧开后上锅,中火蒸30分钟。出锅前,用厨房纸巾吸干表面水分,均匀刷上一层蛋黄液,再回锅蒸5分钟至蛋黄液凝固。至此,一份金黄鲜香的地道鱼糕便制作完成了。



蒸鱼糕。