

本地鱼唇齿留香 家乡味悠远绵长



□文/图 呼和浩特晚报记者 王璐

老话说“靠山吃山，靠水吃水”，生活在呼和浩特，我们的餐桌上除了远近闻名的牛羊肉和奶制品，还有择水而居的水产品。黄河鱼和哈素海鱼是大自然给予我们的馈赠，当它们被端上餐桌时，本地鱼的鲜味、野味自是让人唇齿留香，从心底蔓延开来的家乡味更值得回味……



哈素海冬捕的盛大场面

托县炖鱼口味独特
配料原生态

说起呼和浩特的本地鱼，黄河鱼必有一席之地，不必多言，“黄河鱼”三个字就表明了此鱼的与众不同。我市黄河鱼的产区主要在托克托县。托克托县位于大青山南麓、黄河上中游分界处北岸的土默川平原上，北依阴山，南临黄河，境内有7条河流，我们的母亲河——黄河流经37.5公里。据托克托县宣传部的工作人员介绍，勤劳的云中儿女利用黄河水资源优势，通过支流改道引水灌溉，并把附近的盐碱地修建成大小不同的精养鱼池，选取上等鱼苗，注入黄河水，经过1至2年后方可上市，这就是真正的托县精养鱼。

一方水土养一方人，托克托县的村民不仅养鱼，炖鱼更是一把好手。黄河鱼搭配托县本地种植的辣椒、茴香等佐料，使得托县炖鱼有种独特的味道，美味的托县炖鱼不仅端上了首府人民的餐桌，还成为呼和浩特市市级非物质文化遗产代表性项目。从导航软件和外卖软件中搜索关键字“托县炖鱼”，在市区就有20多家店铺。“黄河鱼就是不一样，炖1个小时也不会绵软，吃起来肉质紧味道鲜。”呼和浩特晚报记者采访当天，正值农历二月初二，我市双树海鲜市场的托县鱼经销店迎来了一位老顾客，也是一位专业的厨师张先生，他说：“咱们呼市人还是比较认可黄河鱼的，毕竟是本地鱼，从小吃习惯了。我做厨师这么多年，只有托县炖鱼要用到大量的茴香，其他鱼在制作时茴香的用量并不多，这也是托县炖鱼的一大特色。”

这家店的老板樊晓光是一位90后，从事水产生意已经好几年了，2022年8月，他开了托县鱼的专卖店。“在我市专营托县鱼的店铺有十多家。托县炖鱼要用猪油炆锅，再用茴香粒炒出香味，还要加上托县辣椒一起翻炒。尤其值得一提的是托县辣椒，它香味足且辣味适中，符合大部分呼市人的口味，所以这是托县炖鱼好吃的关键所在。还有茴香也能起到提鲜增香的作用，和辣椒搭配在一起，让鱼肉愈加鲜美，味道也愈发浓郁。在炖鱼的时候，我们还会加入本地豆腐，豆腐的每一个孔都能吸收饱满的汤汁，咬一口香气四溢，回味无穷，是托县炖鱼的绝佳搭档。”樊晓光说。

哈素海全鱼宴
鲜美一网打尽

“敕勒川，阴山下。天似穹庐，笼盖四野。”其实敕勒川还有一个最亮眼的塞外小西湖——哈素海。近几年随着生态环境的好转，哈素海旅游景区的热度不断攀升。年前的冬捕节更是声势浩大，在望不到边的哈素海冰面上，十几位渔工通力合作，拉起冬捕的网，上千斤肥硕的鱼儿被拉上冰面，场面热烈壮观，让人大开眼界。刚打捞出岸的鱼，在景区内的农家乐就可以第一时间尝鲜。全鱼宴是这里的招牌，一桌数十道菜，将鱼的做法一网打尽，清蒸、红烧、油煎、油炸、腌咸鱼等，尤其最后会上一碗浓浓的鱼汤，浇在米饭上拌起来吃，那滋味别提多鲜美了。

相比于黄河的雄浑激荡，哈素海给人的感觉是平静悠远，想必生活在这里的鱼儿应该也是悠闲自得的吧！随着生态环境的好转，哈素海中鱼的种类较前几年增多了，全鱼宴有草鱼、鲫鱼、黑鱼、鲢鱼等多个品种。哈素海景区内昊海渔家乐的老板杨林军告诉呼和浩特晚报记者，相较其他地方繁杂的做法，土左旗当地人在制作鱼的时候，更倾向于少放佐料，最大程度保留鱼的鲜味，“所以有时候外地人吃不惯，觉得哈素海鱼有一种土腥味儿。其实不是我们处理得不干净或者是其他原因，反而是我们在做的过程中有意要保留鱼的原味，让大家吃到那种新鲜劲儿”。

哈素海鱼因为水质好，又是野生鱼，不仅是餐桌上的宠儿，更是逢年过节馈赠亲友的佳品。杨林军从1991年开始卖鱼、做鱼，除了经营饭店，自家还有1000亩的鱼塘，在通道北街有一家哈素海活鱼直营店，仅这家店在最高峰时一年就能卖出170万斤鱼，“周边蒙鑫国际、城市维也纳等小区的居民都在我家店里买过鱼，他们都反映哈素海的鱼肉质紧实口感好，大家都愿意买”。

吃的是本地鱼
想的是家乡味

周耀清今年56岁，是土生土长的呼市人，特别爱吃鱼，黄河鱼和哈素海鱼他都买。“就像人们吃水果、蔬菜喜欢吃本地的一样，买鱼也是先买本地鱼。每家做鱼的方法不一样，但只要鱼本身好，怎么做都好吃。我去南方旅游时吃过海鱼，总觉得海鱼清蒸加点生抽没滋味，不如咱们本地炖鱼。”周先生笑着说，逢年过节小辈们流行吃个小龙虾、大螃蟹，在他看来还是本地鱼有意思，“热油炆锅，咕嘟咕嘟炖一个来小时，厨房里都是鱼香味，家里人都想进厨房看看炖到啥程度了，这多有意思。”

“小时候吃鱼是吃肉、吃味道，长大挣了钱什么都能买，什么都不缺，吃鱼就成了一份情感、一份情怀。”樊晓光说，在外打拼多年，他对托县炖鱼有了不一样的理解，如今除了守着店铺，他还积极地拍起了短视频。在他的抖音号上，一条如何在家做出地道托县炖鱼的视频就有70多万的播放量，好几千人留言讨论。“有人说看见辣椒下锅的时候口水就流出来了，还有人会认真研究茴香的用量，探讨托县炖鱼的正宗做法。其实不管大家怎么说，吃本地鱼就是我们在外打拼的人对家乡的眷恋。”樊晓光感慨道。

