

代县阳明堡熬鱼在晋北声名远扬。阳明堡熬鱼的发展带动了地方经济繁荣。熬鱼那鲜美的味道,仿佛时光镌刻在味蕾上的印记,牵动着游子的心。初冬时节,怀着浓浓的思乡情,踏上了归乡路,我实地采访了熬鱼首创者、阳明堡镇南关村的贾五,全面了解家乡美食。

寻味的心情是急迫的。汽车下了高速公路,打开车窗,我向远方眺望,田野里的庄稼还没有收割完毕,一派丰收景象,沿途的美景让我陶醉了。沿着108国道行驶,不知不觉就到了此行的目的地——阳明堡贾五熬鱼店。

“哎哟,大侄子,你回来了!”未见其人,先闻其声,车还没有停稳,不远处就传来了洪亮的声音,熬鱼店老板贾五那高大的身躯映入眼帘。贾老板今年七十多岁,气色红润、精神饱满。我和贾五属阳明堡同乡,自然聊起来也比较投机。他比我辈分大,我一直称呼他为“贾五叔”。“五叔,您是代县阳明堡的名人,您的熬鱼店风风雨雨发展几十年,能有今天的成就,成为阳明堡、代县乃至山西餐饮界一张名片,您功不可没。”刚才还是满脸笑容的他一下子变得严肃起来。“没办法,全是逼出来的!”他的嘴角微微翘起,眼神里掠过一丝忧郁。

上世纪五十年代中期,贾五出生在代县阳明堡镇南关村,南关村自古以来就是代县的人口大村之一。京原铁路、108国道穿村而过,交通便捷,土地平整,也是个标准的农业村。贾五家中子女较多,连最基本的生活都无法保障。为了承担起家庭的重担,贾五初中还没毕业就干起了重活,到太钢当工人,到草原上放牧,到广州闯市场……几年的漂泊,他没有挣到多少钱,但见过了世面,即使后来回到家乡,他还是成天想着怎样做买卖。

八十年代初,正是阳明堡三叉路地域经济开始发展的时候。当时由山西省水利厅派三名上海师傅来到了代县阳明堡帮扶发展活鱼养殖技术及餐馆经营,贾五抓住机会千方百计去拜师学艺。

当时本地养鱼的主要有两种渠道:一是池塘养殖,另一种是西茂河水库里的天然养殖。为了充分利用西茂河水库的天然优势,保持所养鱼鲜嫩肥美的本色,贾五和上海的师傅耐心琢磨鱼的新鲜做法。何不试试用炖猪肉的做法来对大鱼进行深度加工?只要好吃,能适合当地人的口味,那就是美食。他们的想法一拍



寻味家乡话熬鱼

本报记者 刘绍英

即合。正是生活的磨难与挫折淬炼了贾五的意志,塑造了贾五的韧性,多年的闯荡也开阔了他的思路,创业就此开始了,没承想短短几年,“贾五熬鱼”发展成为当地的品牌。

“咣”的一声门开了,进来一位青春靓丽的女子,她笑盈盈地向我招呼道:“新店马上就要开业,你看我一上午忙,来迟了!”不用贾老板介绍,我已猜到这位就是贾老板的儿媳刘玲玲,贾五熬鱼店如今的掌门人。

玲玲招呼着我对新店进行了参观。这个新开的熬鱼店就建在旧店的东边,总占地面积约五千平方米。开放、透明的配菜、烹饪车间内,设备先进,一应俱全。在玲玲的盛情邀请下,我有幸进入熬鱼主制间参观了熬鱼的简要制作过程。师傅们先把已经加工处理干净的活鱼周身裹满淀粉,放入滚烫的油锅中炸至金黄捞出备用,再把足量的花椒、大料,油炸至焦糊也捞出来,用纯炭火把直径约0.8米的大铁锅烧热后放入猪油滚开。葱、姜、蒜、辣椒及油炸后的花椒、大料连同整条鱼加适量水一齐入锅,略等片刻浇上山西老陈醋,加入白糖、茴香、味精、盐、韭菜等,盖上特制的锅盖猛火熬制约半个小时,再把老汤取出少许进行勾芡,就大体完成了整个熬



鱼的制作过程。“贾五熬鱼”被山西省烹饪餐饮协会评为“中国特色晋菜”;被代县人民政府、县文旅局评为“县级非物质文化遗产”,堪称“当今美食,人间至味”。



经八九十年代阳明堡三叉路边近二百多家饭店的宣传推广,目前已辐射至华北地区多个省市,成为名副其实的地方美食。

近年来,为促进地方经济发展,阳明堡镇政府贯彻县里大力振兴黄酒产业的发展思路,提出“做熬鱼用黄酒、吃熬鱼品黄酒”的口号,用“美食+文旅”的盛宴邀请八方宾客沉浸式体验代县的风土人情。目前南关村村委会一班人正努力探索通过熬鱼经济,带动乡村旅游发展,着手谋划建设民宿客栈。以“熬鱼美食”搭桥,助力乡村文旅产业发展。我仿佛看到了南关村美好的愿景正一步步变为现实。

傍晚时分,我再次返回贾五熬鱼店,太阳的余晖温暖而宁静地洒在这里,正值节假日,店外的停车场停满了来自各地的车辆。

这些游客白天游景点,晚上品美食。南来北往的客人们兴致勃勃、笑逐颜开,穿着农家服装的服务员穿梭其间,他们用热情而周到的服务招待远方的客人。

熬鱼连同当地的粗粮特色美食满满当地摆在餐桌上,香气扑鼻,让人垂涎欲滴。

“朋友你今天要远走,干了这杯酒。忘掉那天涯孤旅的愁,一醉到天尽头……让我们一起举起这杯酒,干杯啊朋友……”饭店里的歌声如潮水般涌动。歌声悠扬、情意绵长,像清泉一样流淌。那动听的旋律飞出了熬鱼店,在美丽乡村的上空久久飘荡。

(本版摄影:杨文珍)

