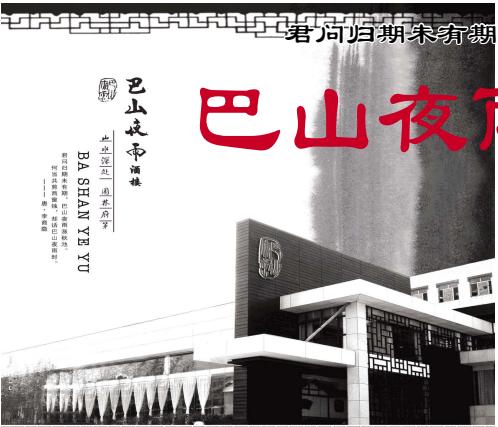


都市消费·主打/食尚

君问归期未有期，巴山夜雨涨秋池。何当共剪西窗烛，却话巴山夜雨时。

巴山夜雨：江湖夜雨一尾鱼



巴山夜雨
饭店
BA SHAN YE YU

□ 从前

巴山蜀水江河如织，气候从高原寒带、温带到接近亚热带、沉淀式丰富，变化之复杂，为全国之首。因此，淡水鱼品类之多也足可以冠称华夏。川菜烹鱼，历史久远手法奇特，从故至今天下食鱼者莫不垂涎称异。于是间，江、湖、夜雨，鱼成了人们提起四川经常说道的关键词。

说起川人食鱼，苏东坡不得不提。相比“东坡肉”其实苏东坡其实是最爱吃鱼也是做鱼的高手。其在《煮鱼法》一文中提到“在黄州，好自煮鱼，其法：以鲜鲫或鲤鱼冷水下，入盐于常法，以菘菜笔之，仍如淳。

葱白数茎，不得掩入，熟入。生姜、萝卜汁及酒各少许，三物相等，调匀乃下。临熟，入橘片乃食。”这种做鱼方法就是今天苏东坡故乡四川眉山仍然保留的水煮鱼。

在泉城济南，巴山夜雨酒楼的川菜十分地道，古入说：烹鱼之法，见艺之高低；吃鱼之异，见人之奢简。仅拿用鱼做的这几道菜就足以见得，其厨师的精湛工艺，以及对烹鱼的理解非一日之功。

拿口水鱼来说，黄澄澄、红彤彤是打眼一看的感觉。而每一块片好的鱼肉过油后的自然卷曲以及乳白的色泽，则是让你看到后就欲罢不能。再加上绿色黄瓜片的点缀以及

蒜蓉清香的衬托，这个菜品都能称得上是一个艺术作品，既能让你赏心悦目，又能让你食之果腹。

其水煮鱼做的也十分地道。相比苏东坡的做法，在这里又结合了济南人的口味进行了改良。一大份飘着油香，漂着一层红辣椒的水煮鱼端上桌来，服务员三下五除二将辣椒打掉，露出一片片洁白的鱼肉，静静的潜在一层黄灿灿的油中。好食鱼者早已按捺不住内心的激动，倒吸几口香气将已经爬到嘴边的馋虫压一压，待主人示意大家随便之后，纷纷将筷子一个猛子扎入盛器中，取出一片放入口中，鱼肉嫩滑的口感结合着油的香气一股脑的弥漫在口腔、鼻腔之中，再饮下一杯啤酒大口过瘾。

在巴山夜雨新推出的石锅三角峰等新菜品不得不尝。石锅三角峰（嘎呀鱼）这道新推的菜品，打眼一看绿绿的一片，如一片荷花池。仔细一瞧原来绿的下面别有文章。这道菜是该酒店特意派店里的优秀厨师远赴四川成都的大蓉和酒楼取得的真传，这道菜是成都大蓉和酒楼的招牌菜，仅该菜品每年的销售额就达到400万元。菜品选用野生嘎呀鱼烹制，所用石锅要先在烤箱里加热烘烤至300度，嘎呀鱼烹好

后连同地道的四川花椒、辣椒等一起放入石锅，央视2套的栏目专门报道过该菜品。吃上一口，辣中带香回味无穷，令人为之动容、好菜。

一个地道的四川人石光华在其书《我的川菜生活》中说道：“子非鱼焉知鱼之乐？子非我，焉知我不知鱼之乐？予与我同口，当与我同知食鱼之乐也。”我觉得把这一句话用作该

篇的结尾甚好。

燕山新店地址：经十路燕山

立交桥西南燕子山庄东邻

电话：87177888

泺源店地址：泺源大街1号(山

东新闻大厦对面)

电话：86999388



联食通精品享家饺子，如同刚包的一样新鲜

——精选出口标准可追溯冷鲜肉

冬至，是我国农历中一个非常重要的节气，也是一个传统节日。每年农历冬至这天，饺子是必不可少的节日饭。谚云：“十月一，冬至到，家家户户吃水饺。”这种习俗，据说是因纪念“医圣”张仲景冬至舍药留下的。

冬至到了，联食通特地为忙碌的您精心研制了精品享家饺子，在寒冷的冬日里为您增添能量，多种口味供您选择。

鲜味十足的四鲜饺子，选用深海捕捞的野生章鱼，搭配出口标准的虾仁和冷鲜肉。章鱼含有丰富的蛋白质、

矿物质等营养元素，并富含抗疲劳、抗衰老的重要保健因子——天然牛磺酸。

鲜香无比的鲜虾饺子，精选出口标准淮南美白虾虾仁切断而成，搭配出口标准冷鲜肉，让你每一口都能吃到虾仁。虾仁含有丰富蛋白质、磷、钙、钾、维生素A等营养元素，肉质松软易消化。

蒜味清香的大蒜饺子，精选优质大蒜与出口标准冷鲜肉，解决了您在公共场所吃蒜口气不佳的难题。大蒜有强力杀菌消炎作用，是目前发现的天然植物中抗菌作用最强的一种。



风味独特的有机野菜饺子，新鲜的蒲公英和红薯叶搭配出口标准冷鲜肉，猪肉浓香，野菜鲜美，让您回味无穷。蒲公英含有丰富的维生素A和C及蛋白质，清热解毒助消化。红薯叶，胡萝卜素含量极高，被称为“蔬菜皇后”。

联食通享家饺子，依托优质冷冻链，从选料到生产，每一道工序都精工细作。我们精选优质原材料，最大限度地保持食材的鲜度、色泽、风味及营养成份，纯手工包制，远离了工业化生产的味道，皮香、馅鲜、汁多，如同刚

包的饺子一样新鲜。

现购买联食通享家饺子，满额即赠联世通董事长珍贵墨宝新春挂历！收藏版，限量馈赠。欢迎广大消费者到各大商超选购！

温馨提示：享家饺子选用天然原材料，无任何添加剂，煮制时间不宜过长，饺子浮起3-4分钟即可捞起。煮制时间过长会影响口感。

济南联世通食品有限公司

销售电话：

(0531)88775259 88775456

客服电话：4006586738

网址：www.lianshitong.com

折信息

每周五在《齐鲁晚报》免费打广告！

咨询电话：0531-85196380 刊登商家请登录：<http://www.qlgg.net/zxx>