



洪湖来的鲜鱼



年货

岳州年味中，年夜饭席中少不了腊鱼。

盐渍，凉晒，烟熏，野生鱼的胶元蛋白脱水后，再混合青草、树叶的清香，成为了洞庭湖区人民的年关记忆。

冬来了，家家户户都得熏点腊鱼过年，岳阳渔都码头象往年一样，每到这个时候就热闹起来。今年洞庭湖虽然禁渔了，但长江那边的洪湖还没禁，通过长江正源源不断地运来岳阳。

湖里刚起水的鱼，现场宰杀，盐渍十天半个月，再陪晒五个太阳，然后用灰糠、湖草、樟树叶熏烤四天，黄澄澄，油亮亮的洞庭腊鱼就可以挂进你家厨房了。

腊鱼在加工过程中，微生物和鱼肉里的酶相互作用，发生硝酸盐还原、蛋白质水解、氨基酸脱氨、脂质水解与氧化等生化反应，使鱼体具有独特的风味和营养。这是近几年才在岳阳兴起的水产加工服务项目，不但省时省事，更重要的是控制了污染，以前在居民区熏制腊鱼腊肉，家家户户都搬出大缸

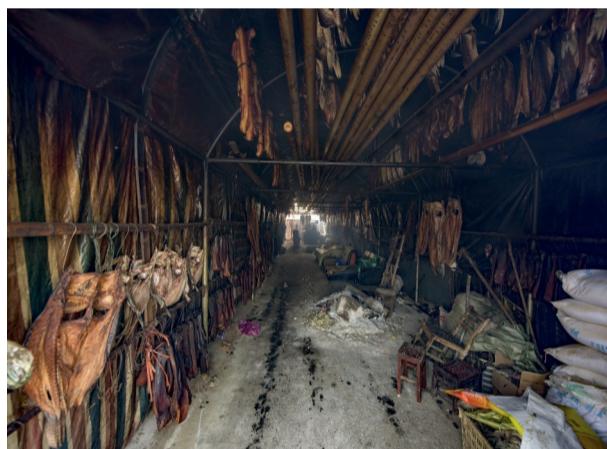
腊鱼



凉晒



腊味



熏制

小盆，放一点湿柴禾，生成的浓烟让人透不过气来，而像洞庭渔都这样，在一个密封的大棚中集中熏制，既不污染空气，又能享受腊味，市民们特别欢迎。

由于不同地区自然条件和饮食习惯不同，腌腊制品的生产工艺也有所差异，其风味也就不同，因此，加工条件会影响腌腊味的品质。特别是腌制条件和干燥条件，对腌腊产品的质量具有明显的影响。

岳阳腌腊鱼的名气，主要是对腌制时间、腌制温度和盐水浓度恰到好处的控制，这也是洞庭湖渔民千百

年来对捕获的生鲜鱼类处理所积累的经验。用现代科学的话说，卤盐，使鱼肉中可溶蛋白和氨基态氮含量以及氯化钠含量重新组合；凉晒和烤制，又使挥发性盐基氮含量降低，提高腊鱼中游离氨基酸的含量，促进腌腊风味的形成，特别是低温风干的腊鱼，风味更佳。

岳州腊鱼根据传统的腌制工艺，腌制方法主要包括干腌法、湿腌法和混合腌制法三种，腌制时间短的仅几小时，长的到半个月。为了降低腊鱼盐含量，又能够保证“腊”风味，洞庭湖的渔民想出一些新的腌制方法，如：加压腌制法；加醋腌制法；油浸、油炸腌制法；酱油腌制法；蒸烤腌制法等。虽然真空干燥技术、微波干燥技术已经应用到水产品加工，但在岳阳腊鱼的传统加工方法中，太阳浴晒和凉风吹干，是洞庭湖渔民传统腊鱼炮制手段。

他们只信任太阳。



晒鱼