

“从青葱岁月到不惑之年，他16年坚守本心，严选食材；从一家小店开成连锁店，到如今拥有自己的供应链；从食材到加工再到生产配方，鄂上黄龙鱼头使用传统工艺，打造出十堰地方特色菜，成就了一道经典美味。”

■文、图/记者 王琪



个头超大的鱼头被红黄绿三色的辣椒覆盖，香气萦绕，让人食指大动。

鄂上黄龙鱼头——

16年坚守打造经典美味

严选食材 坚持用大鱼头待贵客

“最爱芦花经雨后，一蓬烟火饭鱼船。”生长在汉水谷地的十堰人，从小便知江鱼的鲜美，渔网打捞起的，不仅是丰盛的生活，也是智慧造就的美味。

汉江路东风轮胎厂附近的这家鄂上黄龙鱼头，很多十堰人都吃过，也有不少外地人慕名而来。2007年至今，鄂上黄龙鱼头已开了16年。对黄龙鱼头这道菜，创始人杨勇也坚守了16年。近年来，他着力向外发展，让这道菜走出十堰。

“黄龙鱼头”用料十分考究：鱼至少要养三年，15斤以上的，才能达到上桌标准。这将大鱼头待贵客的传统展现得淋漓尽致。

“黄龙鱼头”风味独特，它巧妙地将鱼的“鲜”和辣椒的“辣”融在一起，经蒸制后将鲜香锁在肉里，与剁椒相渗透，看起来色泽鲜亮，吃起来鲜香、爽辣，成为十堰的一道特色美食。

相传这道美食源自唐朝武则天的儿子李显，李显被流放到房陵时，路过十堰的途中因饥饿劳累，便借住在一农户家。农户家没什么好菜，正好有一条河鱼只剩一个鱼头，农妇便将佐料剁碎后与鱼头同蒸，李显吃后觉得味道鲜美，回味无穷。之后，他让厨子加以改良，经演变就成了今天的十堰名菜“黄龙鱼头”。

除了鱼头要大而鲜之外，剁椒作为鱼头的黄金搭档，一定得够味。剁椒必须发酵一年以上，才能制作成颜色稳定、适宜各地人口味的秘制剁椒酱。剁椒的颜色看着清爽又有食欲，吃进嘴里有甜甜的回味。

除了酱料，鱼头的腌制也至关重要。杨勇曾与厨师一起去杭州千岛湖学习独特的腌制方法，使食客吃到的鱼永远都是鲜嫩的，并且上桌后不停上火，鱼头越煮越嫩、越煮越鲜。



每一锅汤都慢火熬制三个小时，将鱼头的营养精华悉数熬出。

匠心制作 15分钟美味极速上桌

不少来十堰游玩的外地人喜欢点“黄龙鱼头”这道菜，因为它不仅有“鸿运当头”的美好寓意，更重要的是，它已成为十堰的一道招牌菜。曾有一位从河北过来尝鲜的游客，吃完黄龙鱼头，感慨地说：“我活了70多岁，从没吃过这么鲜美的鱼。”

杨勇介绍，制作“黄龙鱼头”的鱼，以往多产自堵河黄龙滩段，以野生为主。制作前，去鳞、洗刷、除腥、挖鳃，撒上各种香料腌制，同时备好泡椒、香葱、蒸鱼豉油、料酒、花椒粉、黑胡椒粉、姜片、盐、白糖等待用。在热油锅里倒入姜蒜末儿翻炒出香味后，再将剁碎的泡椒倒入，加白糖和盐在火中慢炒，直到剁椒香味飘出，再将做好的剁椒酱倒在鱼头上入锅慢蒸，15—20分钟后，一份软糯

细腻、鲜香爽辣的剁椒鱼头就出锅了。这一特殊制作工艺流传百年，像堵河之水源远流长，已深深融入十堰人的餐饮文化。

作为黄龙鱼头的灵魂伴侣，酸辣咸香的剁椒酱在蒸制之前已经渗进了鱼头的每一丝缝隙。为了让每位食客都能吃到最鲜美的黄龙鱼头，这道菜都是现点现蒸，15分钟极速上桌。搭配青红椒和紫苏，颜值和味道都在线。

蒸制过程中，鱼头的各个部位因为肉质的不同，吸收不同量的剁椒酱，形成了层层变化的复合口感。最后上桌前的一勺热油，更是锦上添花，让剁椒和多种调料的香味在油温中进一步升华。个头超大的鱼头被红黄绿三色的辣椒覆盖，视觉效果直接拉满。各种香气萦绕，让人食指大动。

追求卓越 精益求精只为做好每道菜

除了剁椒鱼头，店内的手撕白鱼、臭鳃鱼、干锅鱼杂、鱼头汤、鱼头泡饭都十分美味。

鄂上黄龙鱼头的鱼头汤每一锅都是慢火熬制三小时，将鱼头的营养精华悉数熬出。待汤完全熬制成奶白色，再加入从云南采买的牛肝菌和羊肚菌，与鱼汤一同炖煮，使得鲜味更加浓郁丰富。这样一锅鲜掉眉毛的鱼头汤，不管是细品还是泡饭，都让人欲罢不能，直呼痛快。

2021年1月1日起，汉江干流水域实施十年禁捕。“禁渔令”发布后，10年内将不再有野生鲢鱼出售。

为保护生态环境和野生鱼类资源，杨勇响应号召，不再以野生鲢鱼为原材料，而是不断优化配料工艺，努力提高烹饪技术，着力提升“黄龙鱼头”的品质，同时做好宣传解释工作，提升服务质量，提高顾客满意度，共同坚守和传承好这份宝贵财富，让“黄龙鱼头”永远成为十堰的一张美食名片。

作为十堰地区最早一批经营黄龙鱼头店的老板，杨勇能做一手地道的美食，后来干脆注册了自己的商标“鄂上黄龙鱼头”。5年前，杨勇开始尝试出售半成品菜肴。他对接

酒店，将剁椒酱和鱼头打包出售。目前，全市三分之二的酒店售卖的剁椒鱼头，都是由“鄂上黄龙鱼头”提供的预制菜。据介绍，今年5月，这款预制菜有望进入商场超市和电商平台，让人们在家就能吃上原汁原味的剁椒鱼头。

“总店在十堰西高速路口，很多外地人一下高速就直奔我们店，我当时就想着，要是在外地也能吃到十堰新鲜的剁椒鱼头就好了。”有这个想法后，杨勇开始思考将鲜鱼宰杀之后直接放血，然后在零下28摄氏度的条件下瞬间锁鲜。杨勇店内的剁椒酱早在几年前就畅销到武汉、山东、西安等地，一年能卖出十余万份。“一开始只对外销售剁椒酱，后来从鱼头、酱料到餐盘都是店内直供。”杨勇说。

记者来到杨勇处理活鱼和制作酱料的工厂看到，从宰杀到封袋基本全是机械化处理，环境干净卫生，让人放心。

近年来，杨勇不断思考创新，去外地考察一番后，他决定上新藤椒口味的剁椒鱼头，并与四川成都么麻子研发中心合作，使用他们最正宗的藤椒油，抓住年轻人的味蕾。