

【名家专栏】享受新鲜整鱼的乐趣



一道烤全鱼菜肴。(Shutterstock)

更新 2024-11-27 12:42 AM 人气 94

标签: 名家专栏, 享受, 新鲜, 整鱼, 乐趣

【大纪元2024年11月24日讯】（英文大纪元专栏作家Jeffrey A. Tucker撰文 / 原泉编译）
我在德州西部长大，知道超市里不卖鲜鱼，那时候，超市里甚至没有现在常见的速冻鱼。

我知道的一切食物都是牛肉，始终是牛肉，我几乎对其它食物一无所知。长大成人后，我不知道如何烹饪鱼，也从未在餐馆点过鱼，因为我不习惯那种味道。

的确，小时候，我的家人有时候会去淡水湖钓鱼，把鱼清洗干净，裹上玉米粉，然后用热油炸。我总觉得这像是露营，而不是正常的饮食。不知为何，我从未将吃鱼和正常生活联系起来。此外，我们还吃过父亲用手枪射杀的蛇。

这不仅仅是食物，而是生存。

几十年后，我有一次乘船旅行，地点位于爱琴海的某处，我是为了参加一个活动而去的。船停下后，船员将钓线抛入水中，然后钓起一些之前在水中游动的鱼。一位厨师把鱼处理干净，放在烧烤架上，令我惊讶的是，他把鱼放在盘子里并端到我面前，我被期望就这样享用它。

我仔细观察其他人如何吃，他们用刀将鱼从背部切开，翻转一半到一侧，小心地去除中间的骨头并将其放到一边。我也照猫画虎地照着做，虽然过程中出现一些错误，大家围坐在一张桌子旁用餐，没有其它配菜，只有一整条鱼。

那一刻对我来说是一个启示，我从未想过会这样吃鱼，原汁原味，鱼的味道绝对美味，这种体验对我来说有点震撼。

然后，我的思绪回到了宗教里说的，上帝用鱼填满海洋。一个显而易见的念头浮现在我的脑海中，我们周围到处都是食物，在我们周围游动，以便让我们能抓住并且吃掉它们。

世界各地固有的饮食方式使人类得以生存，我们不需要跑得比动物快，或在地里耕种，至少在某种情况下并不需要。我们只需拿起一根钓竿，甩入水中，就能捕获到食物，这适用于那些生活在水边的人。

我在想，是否有可能在自己的家中复制这种做法，但有一个前提：要找到一个出售鲜鱼的市场。

我很幸运生活在有鱼市的地区，我不断感叹这里丰富的海产资源。鲷鱼、罗非鱼、各种鲈鱼、海鲈鱼、鲨鱼、鲭鱼等等，全都整齐地摆放在冰上，随时可以清洗、食用。上整条鱼而非鱼片的呈现方式带有独特的戏剧性，因为这提醒我们吃的究竟是什么，以及我们应该吃什么。

可以肯定的是，做鱼的过程可能会出错。在爱上鳕鱼的味道之后，我决定买一条真正的黄貂鱼，并自己去皮。三个小时后，终于完成了，然后明白了为什么YouTube视频中建议戴手套、用钳子，我的手因为毒素肿起来了！

大多数鱼类处理起来要容易得多，有了这次经历之后，我选择较为熟悉的鱼类。

举办新鲜海鲜晚宴听起来是个不错的主意，但有个问题，现在的美国人对真正的食物显得异常敏感。长久以来，我们的食物在超市里包装得非常完美，可以用微波炉加热，像工业产品一样食用。

连锁餐厅就是这样提供食物的，人们在家里也希望得到同样的体验。

即将出任卫生与公众服务部部长的小肯尼迪最近指出，许多食品中充满了奇怪的化学物质、奇特的甜味剂和色素，目的是让食物的味道超过原味，一旦开始这种饮食方式，就很难停止。

查看成分列表，几乎很难找到可以安全食用的食品，甚至最常见的汤力水（tonic water）也无法避免高果糖玉米糖浆。

如今许多人，尤其是“让美国再次伟大”（MAGA）和“让美国再次健康”（MAHA）力量的结合，梦想着回归全食物和真正的健康。这将是一条艰难的道路，因为坦率地说，美国人对劣质食品上瘾，既没有味蕾也没有胃口去接受真正的食物。

如果你想上速成班，彻底戒掉化学加工食品，我强烈建议你直接选择一整条鱼放在盘子里，不加任何配菜，这就是你的食物，没别的，事情就这么简单。以这种方式饮食是一种乐趣，而且奇妙地重置了自己的味觉和感知。

人们对烹饪技巧的恐惧主要源于一个原因。出于我无法理解的原因，人们认为做鱼很难，而实际上，这是一件非常简单的事情。我通常在鱼市购买整条鱼，并请他们帮我处理干净。接着，我将鱼用盐和 / 或糖腌一小时，然后放在涂有橄榄油的金属烤盘上，烤箱预热至350华氏度，将鱼放入烤箱中烤大约30分钟。

就这么简单，可以吃了，将整条鱼放在盘子上，不加其它配菜，这令人有一种快感，就像从生物学和人类学上发现你是谁。

可悲的是，大多数晚餐客人都没准备好接受这样的款待。

最常光顾我的鱼店的顾客通常是在国外出生，或是想保留自己族裔的根和传统的人。他们来自世界各地，但通常不是来自美国。至少，这是我的经验，这很能说明问题，我国民众的健康状

况已经显著下降很长一段时间，或许饮食就是原因之一。

MAGA和MAHA组成联合阵线是我们这个时代最不可思议的事件之一，因为一个团体被认为右翼，另一个则是左翼。

有一天，我们都意识到，那些对企业过度征税、过度管制的机构，也把我们的食品供应和药物搞得一团糟。一旦从这个角度看，这一切就变得显而易见，但就在六个月前，这一点还不明显。

事实上，就我个人而言，我一直认为，作为市场经济的捍卫者，就意味着对食品和杀虫剂中的化学添加剂等应该抱乐观态度。我不知道是什么让我意识到，自由事业本身需要对这一切持严重怀疑态度。也许是因为给我们提供mRNA疫苗的那些人，同样也成为了人造肉和各种其它人造食品的支持者，那时我才恍然大悟。

在短短几个月内，发生了一场戏剧性的文化转变，新的联盟形成，打破了所有现代先例。食品自由运动与健康自由运动、支持宪法运动以及宗教自由运动联合起来，所有这些团体与言论自由运动和自由企业运动共同携手。

仿佛有数百万人突然意识到自由是一体的，决心依照这个原则重建世界。

这些都是深刻的思考，但归根结底，这一切都取决于人们在生活中所做的选择。也许你想和我一起庆祝真正的食物，从一条以自然方式呈现的鱼开始，直接从水中捕捞，放在火上烤，然后让鱼原汁原味地上餐桌。

作者简介：

杰弗里·塔克（Jeffrey A. Tucker）是总部位于德克萨斯州奥斯汀（Austin）的布朗斯通研究所（Brownstone Institute）的创始人兼总裁。他在学术界和大众媒体上发表了数千篇文章，并以五种语言出版了10本书，最新著作是《自由抑或封锁》（Liberty or Lockdown, 2020）。他也是杂志《米塞斯之最》（The Best of Mises）的编辑。他还定期为《大纪元时报》撰写经济学专栏，并就经济、技术、社会哲学和文化等主题发表演讲。

原文：The Joys of Fresh Whole Fish刊登于英文《大纪元时报》。

本文仅代表作者观点，并不一定反映《大纪元时报》立场。

责任编辑：高静#

相关专题：[名家专栏](#)

本网站图文内容归大纪元所有，任何单位及个人未经许可，不得擅自转载使用。
Copyright© 2000 - 2024 The Epoch Times Association Inc. All Rights Reserved.

[自定义设置](#)