



鱼生薄如蝉翼 吃出夏日通透感

■新快报记者 陈斌 文/图

01 石斑金鲷不一而足 招牌鱼腐更添“灵魂”

多福美食馆靠近西华路,在司马街八一小学对面的路边,临街看到大红字店招的玻璃门一面却是不可进入的,须得拐到左手边小巷里方可进门。

店面是真不大,肉眼可见的一目了然,所以这里基本不设电话订位,想吃这口的食客们敬请尽早前去拿位,先到先得,5点半前到理论上应该还是有位子的。

店虽小,但整体环境非常干净,而且最赞的一点是室内禁烟的执行力度,是真的有服务人员上前提醒个别不自觉的吸烟者,请他们移步户外,吸完再回来。不像很多类似大排档,哪怕墙上贴着禁烟标志,隔壁桌依然烟熏火燎、乌烟瘴气却没人理、没人管,导致其他食客用餐体验非常差……因此在禁烟这个问题上,多福绝对值得五颗星。

从1996年到2025年,多福美食馆已经走过了29个春秋,这么一间小小的店铺,能在广州这样“卧虎藏龙”的餐饮市场上踌躇近30年,实力自然不容小觑,努力自然也同样是必须。

这里的鱼生品类不少,包括海鲈、章红、剥皮牛、金鲷、石斑、青衣、鲩鱼等,都可看个人口味喜好选择。其中石斑鱼和金鲷有套餐可选,性价比很可以,石斑鱼套餐348.8元一份,鱼重约1.8斤;金鲷套餐328.8元一份,鱼重约2斤,除了鱼肉起片做鱼生之外,鱼头鱼尾可以滚汤,鱼骨腩可椒盐,鱼皮可凉拌。如果不是石斑鱼或金鲷,那么还有鱼肠可以用来焗蛋。

所有鱼类都讲究活鱼现宰,片鱼片的砧板也是深海鱼和淡水鱼分开处理的,鱼片薄而透,入口爽而脆,自带微微甘甜,炎炎夏日来上这么一口,顿感人生不过“通透”二字。

强烈推荐招牌鱼腐,这是除了鱼生之外几乎每桌必点的一道,简简单单的椒盐做法,薄薄一层,就让鱼腐本腐具有了“灵魂”,咬上一口,外脆里嫩的神奇口感让人欲罢不能,完全停不下来,一定要趁热吃,味道绝了。



■金鲷鱼生,另外点的虾生享受了一同摆盘的待遇。



■招牌鱼腐一定要趁热吃,味道绝了。



■吃鱼生少不了的各种配料,选择搭配因人而异。

02 巴鱼鱼生两条起点 无油炒米粉甚是“惹味”



■渔情味的鱼生以海鲈、鲩鱼、罗非等鱼类为主。



■相对于鱼生而言,新鲜虾生的口感更为甜糯。

解放桥过珠江进入海珠区范围内的高架桥下,左邻右舍全是各种数得上名头的餐厅食肆,东侧有正味和蒲天光,西侧有渔情味了和棠叔,都是开了挺多年头且基本上出品路数差不太多的,属于每家都有鱼,有羊,有粤式小炒等,很包罗万有的广式大排档,故此每家也都各自拥有不少“铁杆老粉丝”。

渔情味了的环境可以用“比较典型老广风格”来形容,具体说来就是能充分利用一切可利用的空间,只要能把前来用餐的挑剔食客们一一“塞”下,从面对高架桥的正厅绕进旁边深邃的小巷完全不在话下。餐厅实态采用“四散分布”型,如果说“眼见为实”的话,那么眼前出现的可能往往仅是食肆的其中一个部分……当然,如果受得住热浪翻滚,在路边支起桌椅大快朵颐也不是不可以,怕热需要空调续命者另计。

渔情味了这里的鱼生品类不算多,至少菜牌上展示出来的不算多,以海鲈、鲩鱼、罗非等鱼类为

主。此外还有巴鱼鱼生,巴鱼属于人工养殖类东方鲀属,吃饲料长大,因而体内不积累毒素,通常个头都不算太大,重量在一斤上下,做鱼生的话一般是两条起做,太少起不出什么肉。鱼片可薄切,也可厚切,上桌蘸着芥辣豉油吃,然后鱼头鱼尾用萝卜丝滚个汤啥的,倘若点的条数多于3条,那么巴鱼肝还可以用来椒盐,加工费另外算。

除了鱼生,罗氏虾生也值得推荐,其实只要是做鱼生的店家,通常都会有虾生可以点,差别只不过是看虾的新鲜程度与个头大小罢了,越大个的虾做出来的虾生自然更加好吃些。相对于鱼生,新鲜虾生的口感更为甜糯,点上一点点芥辣豉油(注意千万不要多),送入嘴里,就可以专心致志地在咀嚼过程中领会虾的美妙了。

主食招牌无油炒米粉强烈推荐,炒得是真好,镬气够,调味适度,上桌看上去白花花的,其实味道都在里面了,配点店家的辣椒酱,惹味程度更甚。



觅食地

渔情味了街坊味大排档
地址:广州市海珠区南华
东路二帝庙前10号



■招牌无油炒米粉强烈推荐,配店家辣椒酱吃,惹味。

觅食地



多福美食馆·鱼生多福

地址:广州市越秀区司马街八一小学对面