一口鱼生 打开舌尖的千滋百味

在以食为天的广东,“风生水起”可说是鱼生的代名词之一;在特别的年节时分,亲朋好友齐心合力将置于餐具容器中的生鱼片及多种味料一同高高捞起齐齐拌匀,取的就是“捞得风生水起”这样一种好意头。

广府菜发源地的南(海)番(禺)顺(德)等地,食客们更对“吃鱼生”情有独钟,食材以淡水鱼为主,但极为讲究,各种配料加起来数十种,更关键的是,一条鱼,鱼肉起片制作鱼生,此外这条鱼的其他部位也丝毫不被浪费,一鱼几吃简直是吃鱼生的标配,虽然这种标配有时对人比较少的一餐而言有点儿不太友好(因为太多容易吃不下),但依然不得不佩服南番顺人民对待食材的严谨程度,一个字——绝!

■新快报记者 陈斌 文/图



■一口好鱼生,原材料和处理手势不可谓不讲究。

好的鱼生需要这样

中国人吃鱼生的历史动辄超千年,孔夫子说“食不厌精,脍不厌细”,这个“脍”指的就是鱼生,在《说文解字》当中,脍等于细切的肉,后世以鱼制脍多了,还演化出专门表示鱼脍的“鲙”。

“粤俗嗜鱼生”——这是屈大均在《广东新语》里面写的:“以初出水泼剌者,去其皮剑,洗其血腥,细刽之为片,红肌白理,轻可吹起,薄如蝉翼,两两相比,沃以老醪,和以椒芷,入口冰融,至甘旨矣……”文字之美已令人神往,而食物之美好,当然更离不开亲自品味大快朵颐,感而受之。

以顺德鱼生为例,尽管多数传统做法选用的是本地养殖淡水鱼类如鲩鱼、鲈鱼等,但一口谓之“好”的鱼生,原材料和处理手势不可谓不讲究。

首先是鱼的大小,用来吃鱼生的鱼,并不是越大越好,两斤左右的生猛活鱼比较合适,据说这种斤两的鱼起出的鱼肉最为嫩滑清甜。店家会让备选鱼们在清(山泉)水环境中“饿”养几天以去除泥腥味,同时也能让鱼儿消减自身脂肪之余肉质更为紧实。

想要获得如雪片一般晶莹剔透洁白无瑕的鱼片,放血放净是关键,有经验的师傅会在鱼儿的下颌处和尾部各给一刀,刀锋一定要快而利,鱼儿感觉不到痛而始终保持生猛状态,这样血才能放得清,而且保持鱼肉的弹性。

另外,起鱼肉和切鱼片的手速也是争分夺秒,“天下武功唯快不破”,用于形容制作鱼生也毫不违和,鱼肉必须尽快起好上碟,在人手时间略长,鱼片就可能会有黏口感,必须环环相扣,每个环节都一丝不苟地“快准狠”,最后来到食客面前的才是一碟碟完美的鱼生。

然后,师傅的刀功也很重要,跟吃涮羊肉一个道理,手切羊肉一定比机切的好吃,好的鱼片切出来刀口位整齐光亮不拖刀,一方面考验师傅技法,另一方面也可从这些细节判断鱼肉本身的新鲜程度,薄而透明的鱼片在光源下有种“彩虹”般的色泽质感,入口鲜甜弹牙,便是好鱼生。

好鱼生也要好配料来烘托,每一家的配料不尽相同,不过蒜片、葱丝、姜丝、洋葱丝、陈皮丝、胡萝卜丝、柠檬叶基本上是都有的,此外还有指天椒、荞头,甚至有的还给加上榨菜丝,按个人口味喜好取索即可,不必拘泥。

将鱼生放在自己的碟子里,加上一点点花生油再加一点点盐,就是体现鱼生最好的本我调味了,有些人喜欢再点少少生抽,而通常吃鱼生、虾生的生抽豉油,店家也是会特别调过的,让其不至于一味表达咸。

鱼肉起片后,这条鱼的其他部位也没被闲置,而是各有各的花式做法,头尾可清蒸油盐蒸,骨腩可煎焗可滚粥,鱼皮可凉拌……

当然与鱼生结伴同行的通常还有虾生,虾头便拿去椒盐或美极,用来送酒也是极好的。

在清末大宅吃供港珍鲩

在顺德清晖园附近一条小巷子里,有着一栋与周围建筑似乎“格格不入”的大宅院,门上四个大字:野仙鱼生,下面还有一块匾,上书“八闸”,原来华盖里这一带清末民初时期乃富裕人家的聚居地,为安全计曾修建过八个闸门防护,故称“八闸”。

野仙鱼生的“野仙”是清末顺德厨师王仙的绰号,王仙是谁?他是康乾时期的名厨王小余的后人,爱吃之人都知道清代袁枚的《随园食单》,其中不少篇幅正是得力于名厨王小余。作为袁枚家的“行政总厨”,王小余算是把烹饪技艺和认真态度发挥到了极致,为此袁枚在其过身后专门写了《厨者王小余传》来纪念他,也让王小余成为了身后唯一有传的厨师。

如今的野仙鱼生宅院,是重新翻修过的,在老房子的空间里区隔出不同大小的雅座包房,布置得蛮有腔调,楼上楼下景致不同,感受不一,最好提前预订,不然很可能心仪的位置就被人捷足先登了。



■吃鱼生也要好配料来烘托。



■“珍珠丸子”般的鱼生摆盘很有特色。

这里的每条鱼据说都有专属的二维码可供溯源,帅气的小哥气定神闲地伺候着手中的鱼,他们的鱼生摆盘很有特色,不是一片一片铺排在碟子上或冰块上的,而是将切好的鱼片层层迭起,摆放得好像是一盆“珍珠丸子”,上桌时自然是要营造点儿效果的,干冰一喷,仙气缭绕,确实很带感。

店家推荐的主食是一味简简单单的榄菜肉碎蒸陈村粉,结果真是被结结实实地给惊艳到了,没有想到如此家常不起眼的出品如此好吃,果然越是简单越是考功力的。

●觅食地:野仙鱼生



地址:广东省佛山市顺德区大良华盖里四巷16号

在三十三年老字号吃新鲜海鲈与虾生



■与鱼生结伴同行的通常还有虾生,这家店的罗氏虾生口感相当厚实饱满。

佛山禅城区的海晖酒楼是一家已经营了三十三年的老字号粤菜馆,最初据说只做夜市,到现在经历了三代升级,也已开出几家分店,甚至还包含一间新派茶楼,日常饮茶吃饭是不错的选择之一。

在文华北路上的海晖酒楼荣华店面积占据了一整栋三层楼,一楼是大厅,二、三楼是包间,虽然环境感觉上陈旧了些,但鱼生、虾生是真新鲜啊,海鲈鱼生78元一斤,性价比也是相当可以。

与鱼生相比,个人更爱这里的虾生,尤其是个头大大的罗氏虾生,厚厚实实的口感让人从口腔到内心都感觉瞬间饱满了起来。

少蘸一点点儿芥末酱油,提个味儿就好,千万不要整条虾生放下去使劲儿蘸,“少即是多”这句至理名言放在日常生活的哪个方面都妥妥点睛,就让虾生借那么一丁点儿酱油的咸鲜和芥末的小辛辣,虾肉那鲜甜的滋味便自绕梁三日挥之不去了……

●觅食地:海晖酒楼(荣华店)

地址:佛山市禅城区文华北路221号文华制衣城2座首层

