

## Shen Jialu

## 镬气是厨师的尊严



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

广东厨师不仅善烹海鲜，河鱼同样做得独具一格、分外妖娆。

东莞、顺德、中山、肇庆、清远这几个地方，稻田多，河汊多，在食俗上与江南“饭稻羹鱼”的传统相近，鲩鱼、鲮鱼、鳊鱼、鲢鱼、鲫鱼等淡水鱼是寻常之物，不仅为老百姓提供了营养和美味，也为厨师提供了才艺表演的丰富素材。

前几天，我与朋友去一家以顺德风味立身扬名的新顺记餐厅见识厨师的治鱼手段。开场戏是每人一出顺德古法拆鱼头羹。先用慢火将鱼骨鱼肉吊汤，滤去渣滓，下主料辅料炖到滚烫喷香，汤色奶白，鱼肉肥嫩，又因加了广东胜瓜、松仁、鱼腐、金不换、黑木耳、葱丝等，开胃理气，清新隽永。扬州拆骨烩鱼头已经入了典籍，这道顺德古法拆鱼头羹真的不输扬州拆烩鱼头。

在新顺记，一条四五斤重的大黑鲢，究竟是三吃还是四吃，服务员会拿出方案让客人选择，我们选择三吃，拆鱼头羹之外，接下来就是瓦煲生焗鱼嘴。

瓦煲生焗鱼嘴，与以前吃过的啫啫鱼嘴煲画风相似，但两者的烹饪过程和滋味呈现都有差别。我本是一个资深鱼头控，吃鱼头我既有瘾头又有技巧，眼前的这枚鱼头已属超规格，趴在刚刚离火的砂煲里，撑足了不留一丝空隙，实在令人垂涎。

这种大黑鲢没有腥味，关键在于“吊水”。首先是养足时间，然后在水之前两个月停止喂食，让鱼腹彻底排空，妥妥地实现了控脂瘦身，空运来到上海后再静养一两天。宰杀后必须放净血，鱼肉的色泽恰似油性丰富的羊脂白玉，还要仔细剥去腹内黑膜，然后交给炉灶师傅烹饪，这样就没有泥土气了。

这道生焗鱼嘴做得十分到位，调味也不复杂，砂煲内的鱼嘴铺排妥贴后不需要翻身，让垫底的

蒜子和洋葱们形成防止食材粘底焦黑的隔离带，合上盖子，听得吱吱作响，沿盖圈浇一圈广东米酒，去腥又增香，在锅内形成一个热气蒸腾的小气候，将鱼嘴快速催至断生。时间一到，揭盖一看，香气扑鼻，锅底不见一滴水，辣椒、蒜子和香菜虽然是龙套角色，倒也尽心尽力，一丝不苟。

赶快挟起一块丢进嘴里，真是“好肉长在骨头边”，骨头缝里不易剔出的胶质或纤维，要用嘴来吮吸，滋滋作响，特别有趣。太滑太嫩太鲜，再用其他词藻来形容，就显得累赘了。关键还是火功了得，多一秒，少一秒都不成。我平时最爱花鲢下巴，这次总算吃到畅，吐出的骨头犹如土耳其弯刀。

接下来是香煎鱼骨，梳子状的龙骨两边，鱼肉虽然不多，但还是斩成大小适中的厚片，简单地撒些生抽和盐，煎成象牙色，表面有金黄色斑点，赛过金镶玉的视觉效果。看上去像河鳗，吃了才知道是绵密嫩滑的鱼肉。关键是这个鱼骨煎

得“将将好”，一点也不柴，也不腻口，可见顺德厨师对火功的掌控已经炉火炖青，不服不行啊。

在顺德厨师的辞典里，没有“浪费”这个词汇。被激发的食欲引诱我们又上一道生炒鱼片。取龙虱鱼肚腩，切成五分厚、两寸长的鱼片，下料后稍许抓几下，热锅里放少许冷油，滑炒一下即可出锅。原汁原味，外脆里嫩。所谓生炒，完美诠释了大道至简的哲学命题。

现在许多饭店里的菜肴大都是从蒸箱或烤箱里出来，甚至是冻了不知多少天的预制菜，因为讲究摆盘，造型拗足，卖相是好了，但吃在嘴里多半是冷的，中国菜历来讲究的镬气溜走了。顺德厨师还在坚持猛火爆炒，以满满的镬气捍卫自己的江湖地位，捍卫中华美食的尊严。■

**顺德厨师还在坚持猛火爆炒，以满满的镬气捍卫自己的江湖地位。**