

百变鲜鱼

生吃：
鲜味淋漓

□本版撰文 时报记者 吴伟玮
本版摄影 时报记者 何健



日本刺身：

舶来的新鲜嫩滑

如果要比较那种吃法最能吃出鱼的鲜味,那肯定就是生吃了,什么材料都不加,现杀现吃,鲜味十足。在广州吃鱼生有两种最具特色的派别,一是日本的刺身,一是顺德的鱼生。而前者则以中森名菜的刺身较为出名。

说起刺身,大家一般最先想到的是三文鱼,其实吞拿鱼刺身也很受食客欢迎。早在古时候,吞拿鱼就是日本贵族的食品。在海产市场,吞拿鱼的价格也比三文鱼贵许多。以前市面上常见的吞拿鱼是冰鲜鱼肉,冰鲜鱼的肉弹性和鲜味都比新鲜的吞拿鱼要逊色很多。

现场制作 绝对新鲜

中森名菜最新推出的吞拿鱼刺身,都是从日本捕捞上来后直接运过来的,足

够新鲜。每条吞拿鱼都有一百多斤重。在中森名菜吃吞拿鱼刺身,你可以现点现做,甚至可以看着厨师将原条的吞拿鱼大卸八块。前段时间曾报道广州大部分的吞拿鱼都是经过一氧化碳处理过的,但是据广东省渔业协会副会长方健民介绍,如果是原条现场制作的吞拿鱼,就绝对不会含有一氧化碳,可以放心食用。

鱼腩柔滑 鱼背细腻

这里的吞拿鱼肉分为两部分,鱼腩脂肪比较多,口感特别柔滑;鱼背则纤维细腻,多吃也不会感觉腻。夹起一块鱼肉,蘸上日本的酱油,再慢慢放进嘴里,先是感觉到像海水一样清新的咸味,然后是鱼肉的幼滑和鱼油的浓香,不加芥辣更加有风味。



顺德鱼生：

大众的鲜甜爽滑

吞拿鱼虽然好吃,但是价格不低,普通老百姓并不是经常可以吃得起的,而顺德鱼生就不一样了,十几元一斤,一条鱼也就几十元,吃的开心也不会因荷包“大出血”而心痛。

本土鱼生 渊远流传

在广州做顺德鱼生最出名的非炳胜莫属。炳胜的大厨告诉记者,鱼生一度传为东瀛所创,其实鱼生与茗茶围棋一类,本源于中土,后传至东瀛诸岛发扬光大。中华鱼生又以顺德鱼生最有特色。据《广东新语·鳞语·鱼生》所载:“粤俗嗜鱼

生,以鲈以鱼奥以鱼曹白以黄鱼以青鲚以雪鱼令以鲛为上。鲛又以白鲛为上,以初出水泼刺者,去其皮剑,洗其血腥,细脍之以为生,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。”足见此食俗颇有渊源。而炳胜的水库环保鲩鱼刺身更是深受欢迎,几乎是食客到访的必点菜。

鱼生佐酒 杀菌养生

顺德鱼生味鲜甜爽滑,吃后令人回味无穷。据了解,鱼生的制作非常讲究:先用活鲩鱼或生鱼(即乌

鱼),去鳞后剖开,将鱼肉去皮,切成薄片,备姜、葱、苏姜、酸芥头、紫苏叶、红萝卜等,切成细丝;炒芝麻,花生,各款配料用碟分别盛载。吃鱼生时,取鱼片在碗内,用花生油涂匀,再取各种配料少许,夹着鱼片再蘸些白沙糖一起吃。民间习惯吃鱼生必喝酒,据说,酒可起杀菌作用。

