



风生水起 三文鱼 滋滋作响 石头鳝



大厨荣哥拥有祖辈传下来的鱼饼厨艺。

去年年底,生意一向红火的欢乐日农庄开到了西区,依然规模不小,也依然把吃饭当成一件最欢乐的事对待。这一次,欢乐日还请到了顺德一位出自餐饮世家的大厨来掌控出品,而大厨的“顺德鱼饼”便随之成为欢乐日响亮的金字招牌。

文/记者 李红 图/记者 徐璇

顺德风味,长于技法

在很多餐厅都在控制规模的时候,欢乐日在中山的第二间店依然规模不小,不但配备可办宴席的大厅,还有数十间包厢。而大部分房间都配置了小阳台,老板还很贴心地在阳台处栽种了绿植。坐在房间,不由地产生一种身在田园的惬意感,而这种惬意对于身处闹市的人们来讲算是弥足珍贵。老板平哥做餐饮多年,他一直都觉得餐厅提供的不仅是餐食,更是一种心情,他希望来的客人都吃得开心,度过一段欢乐的时间,所以他从不吝在环境上下功夫。

当然,除了环境,平哥还请来了顺德大厨荣哥来坐镇。荣哥最近正在为顺德自家的鱼饼申请“广东老字号”,这间从他祖辈手上传下来的鱼饼店在均安颇有名气,申请老字号应该不难。当日,我们首先便尝到了荣哥亲手打出的鱼饼。一口下去,但觉弹、韧,鱼香韵味悠长,并且丝毫不腻。荣哥说,他家做了几十年鱼饼,经验就是打鱼肉要有耐心,要顺时针一圈圈慢慢打,只打到鱼肉变成鱼蓉状。还有一个小窍门,就是切鱼的砧板一定不能切姜。而随着人们口味的变化,以前做鱼饼用炸,现在则是煎,所以完全不油腻。

其实,鱼饼旁边配的凉拌鱼皮也是一绝。它随着鱼饼用的是鲮鱼或者鳊鱼皮,做时先用100℃开水烫,然后迅速在冰块上冷冻,调味之后再放入冰箱,吃的时候取出即食。咬一口,又脆又麻辣,然后在舌尖像皮冻一般融化,口味非常美妙。鱼皮与鱼饼是两种截然不同的口感,却相映成趣,又最大程度利用了食材,可谓中式餐饮的极大智慧。在广州上下九一带,常年有几间网红鱼皮店被大众热捧,我也试过,并没有这里好吃,只有脆,不见化,口感单调,调味也干。

荣哥从顺德带过来的祖传手艺不仅有鱼饼,还有金排骨和奶卷。相信这几道菜式很多中山人去到顺德当地都会点。排骨简直让人惊叹,食之先香脆,再鲜嫩,十分可口,末尾竟有入口即化的感受。荣哥说要达到这种效果,首先要注重选材,要选最优部位的肋排,斩段之后裹蛋面,再高温短暂油炸即可。整个过程只能靠师傅的经验把握火候和时间,很考功夫。与排骨拼作一盘的是顺德奶卷,直接将牛奶凝固后与方包卷在一起油炸,不太甜,清香。顺德原是十分喜爱牛奶食物的,比如驰名中国的双皮奶,也是用牛奶巧妙制成,口感很独特。

一般来讲,顺德小食的口感都偏浓郁,初入口十分吸引人,忍不住吃多之后便想试点清淡的。此时,喝一碗鸡骨草骨头汤,甘甜却香,解腻。



金排骨和奶卷



风生水起三文鱼



特色石头鳗

【试食餐单】

金牌煎鱼饼
特色金排骨奶卷
鸡骨草龙骨横利汤
风生水起
鲜花椒蒸桂花鱼
欢乐日安铺切鸡
特色石头焗鳝
玫瑰云吞牛仔骨
生炒迟菜心
欢乐日招牌餐包
飘香电饭煲腊味饭



“顺德鱼饼”是店内的金字招牌。

别样麻辣,但看花椒芥辣

欢乐日在江门的第二间店,以鱼生和粤菜为主,中山店虽不主打鱼生,也是有三文鱼吃的。一款起名为“风生水起”的三文鱼生,做得很有心机。一大碟炸云吞皮丝上,三文鱼被摆成一个漂亮的心形,切碎的青菜叶子点缀其间。吃的时候将酱油和芥末搅拌,淋上,再启动筷子大力搅匀,这个时候,应该就是形象的“风生水起”了吧。夹一口,只觉得嘴巴里面好热闹,脆的脆,滑的滑,凉的凉,辣的辣,真是很过瘾。不知道是谁混搭出这样一款鱼生来,用的鱼肉不多,但嘴巴享受到的口感却是许多重的,很是聪明。

另一款麻辣味的是鲜花椒蒸桂花鱼。这道菜一点也不新奇,很多粤菜馆都在做,但都没有欢乐日这里的麻和勾引食欲。青色的鲜花椒和切成段的青辣椒,一看就是被油爆炸过的,香气四溢,鱼肉又嫩又麻。美中不足的是,鱼肉下无一丝汤汁,但其实也不算缺点,因为鱼肉已足够入味,并不需要蘸汁,可能大家只是习惯罢了。



玫瑰云吞牛仔骨



鲜花椒蒸桂花鱼

人气单品,点了又点

除了顺德特色和别样麻辣外,欢乐日还有几款一直以来人气都很高的特色粤菜,常常吸引爱吃粤菜的人相聚于此。其中,最有声势的便是石头焗鳝了。先用烤炉将石头加热到200多度,然后盛在瓦煲中,再用锡纸包了海鳝直接铺在石头上,盖上锅盖等待十来分钟即可。等的时候,在锅盖边缘浇上黄酒,让酒的香气沁入锅内。当高温的石头遇上海鳝,不但滋滋作响,更有酒香和鱼香四处流动,引得人胃口大开,等到锅盖一开,便一哄而上。鳝肉弹牙,十分劲道,与脆肉鲩的肉质有几分相通之处。据大厨介绍,此种口感的海鳝是一种特别的品类,并不是普通的海鳝。想来,与石头制法也有关系,需要选用特别的品类。

来自湛江的安铺白切鸡可谓色香味俱全,正是湛江鸡最常用手法,滑嫩的鸡肉表皮涂抹了香气四溢的花生油,连蘸料也用了花生油和姜蓉。湛江人吃的时候习惯蘸上满满的姜蓉,但我总是蜻蜓点水而过,我总觉得已经这么香了,还要那么香吗?

另有一款玫瑰云吞牛仔骨其实也算顺德和南头一带风味的创意菜了,炸得脆脆的玫瑰状云吞皮中可包肉,也可包水果,根据时令和厨师爱好而变,中间配上菜心牛仔骨中和口味。小孩子是很喜欢的。

至于主食中的电饭煲腊味饭,我个人是很爱的。要我说,电饭锅可称腊味饭好伴侣,方便又高效,腊味和调味都能更好地融入米饭中。与瓦煲饭相比,口味丝毫不落下风。

有趣的是,欢乐日因为场地宽敞,还摆放了一排烧烤架烤羊排。老板平哥还打算邀请客人们来办烧烤聚会呢!



欢乐日安铺切鸡