

寻味茂名

文/茂名晚报记者 李君平

没吃过这“三件套” 你的镇隆之行就不算完整

信宜镇隆,古称“窦州”,是一座千年古镇,历史悠久,文化底蕴深厚,吸引着众多游客关注。除了深厚文化,这里的美食也别具特色,如果你去镇隆游玩,却没吃过这“三件套”,那你的镇隆之行是不完整的。

提起当地美食,镇隆人必推荐“三件套”:鱼扣、桂花肠、杨桃鸭。这三样美食,不能说是镇隆人饮食的顶配,但绝对是吃饱吃好的代名词,全套下来,绝对能满足各路吃货挑剔的味蕾。

镇隆美食三件套由来



清蒸鱼扣。茂名晚报记者 李君平 摄

根据信宜市有关资料记载,建于1944年的旧信宜城著名酒家会馨楼,因名厨苏北寿与钟桂芳所创制的鱼古、鱼扣、桂花肠等菜式令人回味无穷,遂成享誉盛名的特色菜肴。相传,过去为了更好地敬奉老人、喂养孩童,继而研制出鱼古,在此基础上又制作出鱼扣。

会馨楼不再营业后,特色菜肴的手艺逐渐传开,传承不断。在传承传统手艺的同时,勤劳的镇隆人也擅长创新,本地的食材在他们手中花样百出,粤西名菜“杨桃鸭”就出自该镇。

鱼扣、桂花肠、杨桃鸭的原材料均来自本地,又因独具风味,过去逢年过节,大户人家还会临时聘请大师傅到府上一显身手,现场制作这三道美食。在镇隆酒席里,这三道美食又是必不可少的经典菜品,故被当地人称为“美食三件套”。

如今,这三件套既是镇隆家常菜,也能登大雅之堂,不分四季,到处可见。但在镇隆,没有一家酒楼、饭店敢说自己第一,这也印证了当地烹饪三件套水平高,每家店都独具风味。不过,在镇隆人的心中,会馨楼仍是做鱼古、鱼扣最一流的酒楼,大家也喜欢把“会馨楼”唤为“会香楼”。

杨桃鸭酸酸甜甜如“初恋”

起初,镇隆人吃烧鸭时必蘸秘制的杨桃酱料。随着做法的不断改良,出现了卤鸭、焖杨桃鸭。现在,杨桃鸭已成为当地很多酒家的招牌菜式,所做的味道各有千秋,谁家正宗已无从考究。

藏在深巷里的私房菜馆农家乐聚雅居,因制作的杨桃鸭口味独特,引得当地乃至外地吃货追捧,慕名而来。老板刘灶庆是会馨楼第四代手艺传承人之一,他从18岁开始做厨房工作,近年回到家乡传承父辈的手艺,他不但擅长杨桃鸭,制作鱼古、鱼扣也十分拿手,所烹饪的三件套以及其他菜式讲究原始风味,还创新添加符合当代吃货口味的元素,品质上乘。

杨桃鸭也称“五斂子鸭”,选用的鸭子是当地农家自养田鸭,鸭子吃田里或水塘边的虫子、杂鱼长大,个头不大,但鸭味浓郁、肉质鲜美。杨桃是整道菜的灵魂之处,可选用新鲜杨桃,也可选用杨桃干。

刘灶庆更偏爱新鲜杨桃,他喜欢用盐和辣椒粒腌制新鲜杨桃,这样能保持水果的清香,更能衬托鸭肉的鲜美。这次他选用两个月左右的嫩田鸭,加上佐料中小火慢焖半小时。在出锅前的五分钟,再加入腌制好的杨桃继续焖,捞起鸭后,倒入酸梅酱小火煸炒一下杨桃浸汁。出锅、斩件、装盘,淋上适量的浸汁,一道色香味俱全的杨桃鸭就成了。

杨桃鸭皮薄,色泽红亮,皮肉紧密相连,看得口水直流。一上桌,大家就争先恐后地夹上一块品尝。轻咬鸭肉,汁水在嘴里“嘞”开,咀嚼间化为甘醇的脂香,交织着微微辣劲和杨桃的酸爽,好吃到直点头。

据了解,平日里,不少外地人让当地人快递半成品杨桃鸭,刘灶庆还曾经寄到北京。这只酸甜如“初恋”的杨桃鸭正逐渐“飞”向外地,成为外地美食的“新宠”。

鱼古解乡愁,鱼扣入心扉

镇隆镇自古以来盛产塘鱼,为了吃鱼,当地人研发出各种吃法,煎焖蒸煮炖烹调各种菜式,款待客人更是“无鱼不成宴”。其中,最颇负盛名的是鱼古、鱼扣,让食客的味蕾对“鱼”有了重新定义。

制作鱼古过程繁复,讲究刀工、火候。先将草鱼宰杀洗净、去骨剥皮,接着用刀把鱼肉切成碎粒,辅以虾米和葱姜蒜等佐料后细剁成沫,转而手打成鱼胶,最后用手捏出一个个鱼丸即可开炸。刚出炉的鱼古十分膨胀圆润,其高温的外表遇到流动的空气,又瞬间变瘪变皱,远看极像油豆腐。鱼古外酥内滑,一口咬下去Q弹软糯,若隐若现的鱼肉丝和虾米粒增添了嚼头。为此,也成为了信宜人打火锅的必备菜品。逢年过节,回到家乡的游子更是要打包几斤鱼古带走,解馋更解乡愁。

鱼多吃,烹制鱼古的原料还可做成鱼扣,这道菜也是镇隆人宴客必备。将细腻的鱼胶厚盖于摊开的鱼皮上,下重油炸即可出锅。翻滚的油锅里,鱼肉与油精彩“博



新鲜出炉的鱼古。茂名晚报记者 梁奈 摄

弈”,滋滋声不断,约五六分钟变成诱人的金黄色。出锅后,切块后的炸鱼因形如扣肉而得名“鱼扣”。鱼扣可清蒸,也可直接摆盘送上餐桌。一片鱼扣送入口中,外酥里嫩,鱼肉口感绵密,齿颊留香,大呼鲜美。

现在,镇隆坚持做鱼古、鱼扣的人已不多,但每个人都是正宗的。“当年会馨楼盛极一时,每个厨师都有‘绝活’和拿手好菜,厨师又把手艺传给子孙后代,从未断过。”广发鱼古老板李尚宇说,他爷爷曾是会馨楼厨师,其做鱼古、鱼扣的手艺传自爷爷。

桂花肠皮脆馅糯齿颊留香

来到镇隆,桂花肠也是一道不可错过的美食。相信不少人的第一反应都是“桂花肠有桂花吗?”非也,桂花肠是将猪肉、虾米、花生等混成肉浆,灌进猪小肠做成的。由于它的做法比鱼古、鱼扣简单一些,临近过年,家家户户还会提前备上一些,增添年味。

关于桂花肠的起源,当地人表示不清楚,过去是否添加桂花更是不了解。目前,镇隆添加桂花制作桂花肠的酒楼、饭店屈指可数,得利楼饭店便是其中之一。“桂花气味浓郁,添加少量桂花点缀既可清香解腻,还颇有秋天气息,让人感觉幸福。”该饭店老板吕坤霞说。

与腊肠不同,桂花肠是通过蒸干而成的。入菜时,再下锅油炸数分钟,晾凉切片就可食。想要吃上一根风味十足的桂花肠,选料是关键,猪肉又是灵魂,直接影响口感。经验丰富的师傅表示,要挑选半肥瘦的猪腿肉,才能做出嫩而不干的桂花肠。灌肠时,内部空间越拥挤,最终的口感层次越丰富。



炸桂花肠。茂名晚报记者 刘锋兰 摄

掌握火候和油温秘密的师傅,会在油温升高的一瞬间将桂花肠放下锅,肠表面迅速脱水,成熟之余,带来焦香风味和香脆口感,完全吃不出猪肠的腥味和油腻,让人意外。咬下去的时候,软糯的内馅排着队进入口腔,填满整个味蕾,鲜美悠长。



杨桃鸭。茂名晚报记者 刘锋兰 摄