



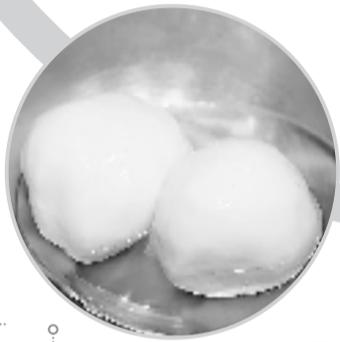
杭州这家菜场里的鱼圆 太“豪华” 要卖5元一颗



制作鱼圆用料必须新鲜



马家鱼圆的新摊位



大白条鱼圆每颗约55克



马宁参加纪录片拍摄

本报记者 黄葆青

大白条鱼是江浙吃鱼老饕的最爱之一,肉质细腻,鲜美嫩滑,经典的做法是清蒸和葱油。可美中不足的是大白条鱼刺多,很多小孩子和老人都不敢吃。但是,杭州采荷农贸市场的摊位“马家鱼圆”把大白条鱼做成了鱼圆,成功解决了许多人喜欢吃大白条鱼又怕鱼刺的问题。

杭州的鱼圆一般都是用包头鱼制作,用草鱼是最老底子的做法,而用大白条鱼做的鱼圆就没有了。家庭主妇觉得大白条鱼去刺太麻烦,专业厨师觉得它进价高、出肉率低、费人工,用来做鱼圆不划算,关键是特别怕万一鱼刺没处理干净,客人吃的时候卡了喉咙怎么办。

做鱼圆是个“一做就废”的技术活儿 作为最小参赛单位却吸引评委动了筷子

“马家鱼圆”的掌柜马宁是一位有28年厨龄的厨师,他最近推出的大白条鱼圆不但为他圈了很多新粉,他还用这款鱼圆做了一道“三鲜白条鱼圆”去参赛。

马宁参加的是杭城厨师圈一年一度的美食盛宴“杭州年度食谱评选”,今年的主题是“食美杭州·激情亚运”,既要体现杭州特色,又要味道好,还要让惧怕鱼刺的外国人喜欢,这让马宁想到了拿大白条鱼圆做一道菜。

活动当天还没结束时,马宁兴奋告诉记者:“有一位评委尝了我的鱼圆!”这次评选有近200道菜参评,其中有好几道菜都用到了鱼圆,评委在评选时手里虽然都有筷子,但是能吸引评委驻足品尝的菜却少之又少。

这次评选有近百家杭州餐厅报名,其中既有老字号,也有民间口碑餐馆,还有时尚的轻奢餐厅……马宁的摊位算是其中最小规模的参评单位。

马家鱼圆源自杭州的知名家常菜馆好食堂,去年底,好食堂老板马坤山做出一个艰难的决定,把开了五年人气很旺的龙翔桥店彻底关停(保留文三路星光城店继续营业)。然后静下心来,在采荷农贸市场开了这家马家鱼圆,交给他的徒弟马宁打理。

马宁46岁,算起来也是餐饮世家。解放前,爷爷的“元奎饭店”就开在现在的太平门直街一带。马宁既是一位有近30年厨龄的厨师,也是虚心勤奋的徒弟。

在师傅的指导下,他的鱼圆越做越好。因为做法传统,今天8月,他的鱼圆被著名导演陈晓卿的团队看中,代表杭州登上了美食纪录片《拿一座城市下酒》。

做鱼圆是“一看就会,一做就废”的技术活儿,影片中虽然表现了鱼圆制作的难度,但是镜头时间有限,马宁说,很多鱼圆制作的难点都没机会演示。

原来,鱼圆从手里入水时的形状讲究越圆润越好,但是手工操作往往会留下一个收口的痕迹,这和手指配合的熟练程度有关。

在一些70后、80后厨师圈里,曾经流传一个很多厨师学校老师都不知道的鱼圆收口形状鄙视链。分为三档:“一线”收口的圆润度最好;“小尾巴”次之;“猴子脸”表皮坑洼不圆润,一般是初学者的水平。

马宁的手艺追根溯源,可以说是相当正宗的杭州鱼圆。他师傅的师傅是现在杭帮菜研究所的所长王政宏先生,王政宏是杭帮菜泰斗胡忠英大师的高徒之一,这鱼圆的配方和做法最早就是出自胡大师之手。

逛了几十年菜场第一次看见 心急的吃货客人现买现吃

马宁做的鱼圆质感细腻,入口有空气感,还有鱼肉自然的鲜味,味道也不腥,直到放凉了都不会有腥味儿。

杭州能买到的鱼圆大部分都是用包头鱼制作,而马宁用的是草鱼,因为最老底子的杭州鱼圆就是草鱼做的,草鱼含油量比包头鱼高,口感会更滑嫩。

随着马家鱼圆的生意越来越红火,采荷农贸市场也给马宁安排了更好的“流量位”。以前他的摊位在市场最里面,比较难找到。现在的位置就在“光头卤鸭”斜对面,很容易就能找到。

遇到真正的吃货客人,怕拿回去路上耽搁时间,买好鱼圆加点小葱、胡椒粉和米醋,在休息区的小桌上直接就开吃。

马宁最近推出了白条鱼鱼圆,用的都是活杀的大白条鱼,做的时候特地增加了鱼蓉的过滤工序。草鱼鱼圆和白条鱼鱼圆外表很像,但是仔细看还是有区别的。马宁说,左边表面粗糙些的是白条鱼鱼圆。

白条鱼是食肉鱼类,质感和鲜度自然超过食素的鱼类,外表虽然略显粗糙,但是口感鲜嫩无比,客人吃过以后,都说“好吃”!

很多客人说,逛了几十年菜场第一次看见用这种猛料做的“豪华版”鱼圆,在杭州的菜场算是独一份儿了。

马家鱼圆的草鱼鱼圆小的30克左右一颗,卖1.5元;大的55克左右,比乒乓球还要大,卖3元。

白条鱼鱼圆只有55克左右的规格,大多数顾客都是买回去给小孩子吃,因为大家都知道大白条鱼肉质细嫩,味道好,可就是怕鱼刺多,不敢给老人和孩子吃,现在做成鱼圆以后,吃起来就没有后顾之忧了。

5元一颗的鱼圆虽然貌似有些贵,但是推出以后已经有了很多回头客。精明的马大嫂们都知道,采荷农贸市场的大白条鱼一般是25元到30元一斤,买回去做鱼圆太麻烦,所以5元一颗也算物有所值了。

马宁是个实在人,他说,既然选了这么好的大白条鱼,希望客人能吃到鱼的本味,所以做的时候肯定舍不得放味精和生粉。做草鱼虽然会放,但是用量很少,比如生粉,一斤鱼蓉才放5克。

马宁说,之所以推出白条鱼鱼圆,是因为有一批特别懂吃的客人。采荷农贸市场附近有很多做服装的广东人,他们说想吃口感好的鱼圆。于是,马宁就拿各种鱼试着做。

有一天,钓鱼的朋友送来了野生的小白条鱼,马宁试着做了一次,4斤小白条鱼折腾了两个小时,做出来半透明的鱼圆晶莹剔透,吃起来不论是质感还是鲜度都堪称人间美味。可惜小白条鱼处理起来超级费力,做出来卖不划算,只能退而求其次,选了大白条鱼来做。

马宁说,这次参加食谱评选还没有公布结果,但是让他对自己做的鱼圆更加有了信心。虽然,不知道有没有希望得奖,但是他仍然会继续琢磨如何提高质量,毕竟要对得起顾客。



马宁的参评菜肴:三鲜白条鱼圆