

北海文史

第十七辑

民风民俗

终生难忘的菜肴

笔者曾亲尝多种名菜，惟其中二味属普通品料的菜肴，至今还念念不忘。

“金鱼”好看又好吃 一大汤篮盛着10尾“金鱼”，栩栩如生，半沉半浮，“遨游”于菠菜“水藻”点缀的上汤之中，食客们欣赏许久，叹为观止，不忍下箸，无不佩服厨师的高超手艺。原来“金鱼”鱼体用经发酶处理的鱼糊捏成，外染金黄色素，一对大眼睛则用普通鱼眼镶就，尾鳍则用鱼翅插上，鱼体是经发酵的海棉体，故半浮半沉。每人舀一尾细细品尝，味似鱼糊而口感特好。这道菜品料寻常，却令我至今不忘。

香、酥、甘、脆的苏州鸭 1952年，资本家苏某、吴某请客吃饭，笔者属被邀之列。席设于一家属北海名厨“聋佬”主勺的酒店，内中一味苏州鸭，经一致品评属压席名菜。

鸭子经脱骨后，内涵瘦肉、马蹄、洋葱等料，用蛋浆薄粉为衣，经油炸而成，碎件碟上，佐以唸汁。最初大家只注意鱼翅、鳝肚，对此看不上眼。岂知入口之后，香、酥、脆、甘诸味俱全，异口同声说个“好极！”时隔多年，偶一回味，还感齿颊留香呢！1989年到广东花县（今花都市）参观，县宾馆午宴上也有一味苏州鸭。喜不自胜，但举箸一尝，品味均远不及当年北海烹调的。