



红烧乳鸽

中山人爱吃鸽子,会吃鸽子,又总在研究鸽子。聪哥便是业界有名的“鸽圣”,烹鸽子的经验已有30多年,还开了一间餐厅,名字就叫“鸽圣”,即是专门吃鸽子的店。他说就算专吃鸽子,也不能一成不变,就在这个春天,他便将镇店之宝无花果鸽子汤和一款中草药麻辣锅底配成鸳鸯锅,呈给需要祛湿解乏的客人们。同时新鲜亮相的,还有少见的鸭嘴鱼,和烧鸭海罗非混搭焖锅。

文/记者 李红 图/记者 徐璇



鸡枞菌

送鸽子名厨 送给春天的情意



鸽子名厨聪哥



无花果鸽汤,美味养颜。



云南野生菌皇饭

烧鸭混搭海罗非,剁椒点睛

无花果鸽汤和麻辣汤底都可以当作打边炉的锅底,当日的火锅配菜里有一碟特别的,便是鸽圣新上的鸭嘴鱼。鸭嘴鱼不算新鲜出现的食材,但餐厅用得并不多。下到锅里涮30秒捞起,一定要连肉带骨一起吃下,又嫩又韧。肉细,骨香,便是鸭嘴鱼的特色。和聪哥选用无花果的用意一脉相承,他希望能用鸭嘴鱼帮食客,尤其是爱美女士,补充胶原蛋白。有趣的是,在无花果汤里打滚的鱼肉,也携带了几分香甜在身,吃下更觉口齿生香。桌上有人爱吃鱼,聪哥便让一位师傅表演了一回鲫鱼去骨,不一会儿便端上无骨鲫鱼,这技术真是人类的福音啊。

不一会儿,一道新出的烧鸭焖海罗非又上来了,好大一锅,一上桌还闻到了剁椒的香味。忽然觉得,这一天的饭桌好像是“鸽圣”的锦囊,里面不停变出好多宝贝,原来烧鸭和海罗非还可以这样混搭。不出意外,烧鸭很香,海罗非的鲜味却没有被抢去,微微的剁椒味不偏不倚地分散在两者身上,真是一个变化多端的锅。众人吃过肉后,纷纷无师自通地把火锅配菜鸡枞菌拿来焖烧,味道居然出奇地好。其实,汤用来捞乌冬也是极好的。

不过说到鸡枞菌,就又要提鸽圣的另外一道进店必点了,便是云南野生菌皇饭。聪哥爱寻找各种健康食材,云南菌类是他的最爱之一,他觉得和鸽子一样,菌类也是一个明显的美味和健康的结合体。鸽圣擅长用菌类,这道集合了松茸、鲜杏鲍菇、鲜香菇、松茸干、黑松露、黄牛肝菌等各种名贵和不名贵的菌类,以及台湾卤肉的饭,用最丰富的香味烘托出了一道主食可能并不常具备的内涵。特别是,掀开锅盖的一刹那,整个房间,菌香四溢,此时,吞下一两碗来都不是什么难题吧。

无花果鸽汤混搭麻辣鸳鸯最是解乏

哥果然有一手,这红烧乳鸽皮脆肉嫩多汁,连骨头也入了味。问他怎么办到的,回答首先要选本地13天的乳鸽,他们自己有鸽场,选起鸽子来容易把握。再就是一边给鸽子“按摩”,一边涂抹香料和调料的手法,最后便是独家秘制的脆皮水。这些都做到了,便可以炸出一只上好的红烧乳鸽。其实,鸽圣还往全国各地售卖半成品乳鸽,一个月可以卖到15万只左右,可以说是相当受追捧了。

做鸽子多了,聪哥便开始琢磨起创新的办法来,最近一次最大的创新便是推出一款无花果鸽汤。他说这方法不算自己首创,但鸽圣算中山首家引入的餐厅。无花果熟时软烂,味甘甜如柿而无核,营养丰富,与同样营养丰富的鸽子煮汤,用聪哥的话说,是女士春天解乏养颜的好物。煲汤的鸽子和红烧的不同,需要选用45天龄的中鸽,味道更浓郁。醇香的鸽肉,搭配清甜的无花果肉和鸽汤,祛湿解乏的功效不知如何,但美味是无疑了。

和一般的鸽汤不同,这煲鸽汤清亮透彻,丝毫无白汁泛出,清甜之味呼之欲出。聪哥说因为事先用文火吊鸡汤达2-3个小时,然后才入鸽,所以汤清亮,“这吊汤的功夫算是一个技术。”以往无花果一般是4月-11月才有得吃,但现在种植技术进步,一年到头都可以吃到。“以前我们用的无花果都是从新疆进来,现在开始用本地无花果了。好几个镇区从去年开始流行种植无花果树,这也表示人们越来越认可无花果的美味和营养价值。”

当日试的无花果鸽汤端上的时候,和以往不同,搭配了一个麻辣鸳鸯锅。原来春天解乏还有另外一种方法,便是取麻辣。鸽圣专门请老医生选了多种中药材入锅底,既能让爱辣之人吃到美味,又不至于太过刺激。

“都说鸽子是动物人参,一鸽胜九鸡,所以中山人才这么热衷研究鸽子的。”一有机会,“鸽圣”聪哥总在不遗余力地宣传食鸽的健康之道。



鸭嘴鱼



金针菇



乌冬面



鲜鱼片



烧鸭焖海罗非