



耗儿鱼

是怎样走上重庆人餐桌的

□卢郎

- 老重庆人的海鲜就是咸带鱼
- 最初买耗儿鱼需要凭蔬菜本

1 咸带鱼,老重庆人的海产品

重庆是内陆城市,在以前物流不发达的时候,是难以吃到海鲜的。即便吃到,也是干货或用盐码渍的。特别是用盐码渍的带鱼,是计划经济时代逢年过节常会供应的,凭蔬菜本每户供应两斤或三斤。这种带鱼非常咸,吃时得先用水洗去外面的盐,然后用淘米水泡几个小时甚至一夜。吃的方法很简单,因为再怎么用水泡,依然很咸,所以大多家庭都是用醋、白糖调汁淋在上面,再加些葱姜上笼蒸熟了吃。带鱼的肉也很紧实,除了甜酸咸,毫无鲜味,但它毕竟是荤食,也是特殊年代补充蛋白质的重要来源。

到了20世纪70年代,重庆偶尔也有冰冻带鱼上市,当然也要凭蔬菜本买,但人们还是不太会烹饪,除了依然用糖醋蒸外,也有的码味后裹上面糊下锅油炸,然后再烧制成菜。

至于大小黄花鱼、大龙虾、海蟹及各种贝类等海产品,除了高档酒楼,一般市民除了在书上看到,市面上可能也很少听说。

2 耗儿鱼,最初要凭蔬菜本购买

1976年底至1977年春节前,突然间,重庆各大蔬菜店都有了耗儿鱼上市,而且不是咸的,是箱子里加了冰块运来的鲜货。当时,重庆蔬菜较为紧缺,政府就从沿海地区运了进来,丰富春节物资供应。

刚开始,敢买这种耗儿鱼的人不多,挎着菜篮走进菜店的主妇们,看到它的模样都会惊呼:“这是啥子鱼哟,跟耗儿鱼一样!”于是,这名字不胫而走,重庆人从此称其为耗儿鱼。

因为那时的耗儿鱼,外形真的如同耗子,个头小,没有去皮,也没有去头,外面蒙着一层浅黑色的皮,如同橡皮一般。菜店的人就耐心解释:“这是马面鱼,将皮剥去,里面就是洁白的肉,去头不要,再去内脏,就可以加豆瓣烧着吃。”不少市民听了解释,仍在咕哝:“从来没有听说过这种鱼,好不好吃哟?”菜店的人就会回答:“说是好吃得很,细嫩得很!”

那时候,大一点的菜店还会教市民如何剥耗儿鱼的外皮。众人一看,才知那皮其实很好撕,只要开个口,一拉皮就撕下来了,肉质白生生的,似雪一般,才有人犹豫地买了回家。当时,买猪肉要凭肉票,一人一个月才一斤,这耗儿鱼虽然没有吃过,但就照鲫鱼草鱼的做法做,总归能吃吧,它毕竟是荤食呀!

刚开始,耗儿鱼也要凭蔬菜本买,但后来,鱼源源不断地运来,就不要蔬菜本了。一些菜店还将剥了皮后白生生的耗儿鱼摆着展示,于是买的人就多了起来。这也是重庆首次大规模引进海鲜供应城市居民,让重庆人开了眼界,认识了耗儿鱼,也品尝了耗儿鱼。

1977年春节过后,运来重庆的耗儿鱼,已经是剥了皮去了头及内脏,白白净净的了。但重庆人依然叫它耗儿鱼,直到现在。

3 新菜品,如何让它美味可口?

虽说耗儿鱼大量出现在重庆各大菜店,但会烹饪的人毕竟不多,大多数家庭都只是红烧,或清蒸后浇调料,或按平日吃鲫鱼草鱼的做法烹饪。当时的不少餐馆厨师,也不知怎样烹饪耗儿鱼才更好吃,毕竟不少人以前见都很少见过,当然谈不上怎样烹饪了!

于是,餐饮公司必须得出马了,餐厅里推出这款菜肴,让市民们看了、吃了,其烹饪方法不就普及了



耗儿鱼想来有些冤屈:我那么多好听的名字,重庆人只瞅我一眼,就直接冠名耗儿鱼!

耗儿鱼名字很多,中文学名叫绿鳍马面鲀,比较常用的是马面鱼、橡皮鱼,我国沿海不少地方都能捕捞,而且产量很高。重庆人第一次看到它,就根据它当时的外形和个头,称其为耗儿鱼,当时大约是1976年底到1977年春节前这段时间。



耗儿鱼美食



耗儿鱼的脑袋是这样的

延伸

重庆人青睐耗儿鱼

王志忠开发出耗儿鱼菜肴后,每天烹饪几十道,并在餐厅展出,供红旗总店员工观摩、品尝,也邀请其他区县的厨师来观摩、了解,深受大家好评。

来的都是内行,一见一闻一尝,回去就能上灶操作。关键是,王志忠研发的这些菜肴,打开了厨师们的思路——原来,耗儿鱼还可以这样烹饪!由此,耗儿鱼菜肴渐渐走进了当时重庆的各大餐馆,也传播到了全市的各个角落。

可以这样说,现在重庆各餐饮店烹饪的耗儿鱼菜品,都没有脱离王志忠当年开发的菜品樊篱。不同的是,随着江湖菜的兴起,烹饪用的调料更猛了,加大了麻辣用料,加大了油的用量,也加大了鸡精味精的用料。也有的厨师在原有基础上,根据现在食客的口味,做了改进。

如今,随着耗儿鱼走进火锅店,其身价更是猛涨,当年价格低廉的耗儿鱼,已成了火锅店的高端食材,更成了很多重庆人喜欢的一道必吃菜品。

吗?问题是,餐厅的厨师们,也不会烹饪,干烧?清蒸?或油炸?这是海鱼呀,能这样烹饪吗?

开发耗儿鱼菜肴的重任,就落到了国家级烹饪大师王志忠身上。单位领导把任务交给了他:研究开发耗儿鱼菜品,推广后引导市民烹饪。

王志忠从“中央代培烹饪技术学习班”毕业后,辗转过沙坪坝地区好几个餐厅,负责过中餐馆的经营,也负责过火锅店的经营,练就了一身过硬的厨艺,已经有“山城一把刀”称谓。当时,他在沙坪坝红旗总店当教员,从事烹饪教学工作,学员都是红旗总店的青年员工,设有墩子、炉子,统称“红案”专业,还有凉菜专业、楼面服务专业,基本上餐厅的各个方面都包括在内。

王志忠以前也没有见过耗儿鱼,更别说烹饪了。但既然是鱼,又是领导交代下来的任务,就应该想办法完成。他思考了一番,既然它叫鱼,何不参照鱼类的烹饪手法,触类旁通?

那时,有关耗儿鱼的资料一片空白,王志忠所能找到的菜谱,都没有耗儿鱼这道菜肴。唯一的办法,就是仔细品尝耗儿鱼的肉质特性,判断它与不同调料搭配后肉质的变化,怎样将川菜“清鲜纯浓并重,麻辣辛香巧用”与耗儿鱼融会贯通。一番思索后,他终于明白了,这耗儿鱼,虽不起眼,但味道却鲜,且肉质紧密,与其他鱼类相比,不软糯,不鲜嫩,而是硬脆,而且腥味较重,那么就应针对这个特性,配备相应的调料。

4 老菜谱,打开思路找到灵感

想到海鲜,这也让他想起了一件事。

不久前,一个叫薛永福的老师,悄悄将王志忠唤到身边,小心翼翼从怀里掏出一本书递给他,说让他“看看,开个眼界”。

这是一本手抄本,纸张已经发黄,有的地方还有油渍痕迹,并且已变黑,可见年代已很久远,也可看出主人对它十分珍爱。王志忠打开后发现,原来这是一本民国初年的菜谱。这本手抄菜谱大致是按原料分类编写的,有菜肴的名称,主辅用料及大概重量,以及各类调料的名称、重量等,但没有烹饪技法及操作要领,也没有对菜肴成菜后的特点要求,估计是那个年代的菜谱没有后来的完善吧。

菜谱记有的海味菜品,有家常海参、葱烧海参、红烧海参、虾籽开乌参、三鲜海参、锅巴海参、响铃海参、肝油海参、酸辣海参等;鱼翅则有清汤鱼翅、干烧鱼翅、火把鱼翅、柴把鱼翅、刷把鱼翅、凤尾鱼翅、黄焖鱼翅、芙蓉鱼翅等;其他的海产有鱼肚、鱼脆、鱼皮、鱼唇、淡菜、干贝、金钩、虾肉干、鱿鱼、墨鱼、乌鱼等,这些原料合理搭配,可烹饪出许多口感丰富、极富营养的上等美食。

王志忠将这本手抄菜谱细细读完,大开眼界,边看边感谢薛老师。薛永福也不吭声,静静地坐在一旁,待王志忠看完后,就收回了菜谱,然后一句话没说就走了。

5 大师出手,研制149款耗儿鱼菜品

思路一打开,灵感就来了,既然川菜能做到“一菜一格,百菜百味”,那就拿耗儿鱼来做试验,也来个一鱼百味!王志忠马上拿出纸、笔,结合自己十多年的烹饪经验,用了两天三夜的时间,独立研制、开发出了干烧耗儿鱼、葱烧耗儿鱼、葱烤耗儿鱼、香炆耗儿鱼、香煎耗儿鱼、酱烧耗儿鱼、麻辣耗儿鱼、水煮耗儿鱼、怪味耗儿鱼等149款耗儿鱼菜品!

这149道耗儿鱼的菜肴,有高低档搭配,有山海牵手,也有拉郎配,如鱼翅煨耗儿鱼、蹄筋耗儿鱼等,落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色,让人目不暇接,目瞪口呆!(作者系重庆中华文化研究会秘书长)