



舌尖里水——探秘地道霸王鸭

一道霸王鸭

提到佛山名菜,总有几道菜着浮现在你的脑海中……或许奢华、精致,或许家常、市井,他们都有着独特的佛山味道,在这其中,料足味美的里水十大名菜之一霸王鸭,显得尤为突出。

里水这块具有“梦里水乡”美称的土地,因千百年来珠江三角洲西江支流的灌溉,物产丰富、食材广博,也因此孕育出无数美食。霸王鸭这道据说出自清朝光绪年间的民间美食,不仅享誉当时的朝野,及至后来多年间仍为市民赞不绝口,不过因其复杂的工序一度遭酒楼食肆冷落。

美味佳肴流传百年,现已成为里水乃至南海的一道名菜。不少饕客们寻味而来,只为吃上由红旗酒楼行政总厨李志江所做的霸王鸭,一尝独特的美味。

当一只全鸭端上桌,皮焦红。吃这只鸭,还得派上西餐所用的刀叉。刀叉顺着鸭肚剖开,里面所填的食材终于现了真面目。尝一口,鸭肉松化幼滑,而栗子、莲子、火腿等配料既透有鸭肉的醇香,又带着自身特有的淡然香气,两者相得益彰。既能够征服人们的味蕾,顺带也轻松地拿下了嗅觉,一口吃下,带着清香的配菜,嫩滑的的鸭肉,搭配起来味道更加丰满,层次更为突出。所以这“霸王”一词,还真是名副其实。

美味是在耐性与坚持中获得的。霸王鸭制作工艺繁琐,耗费心机与时间,不但考究厨师丰富的料理经验,还有细致精准的火候把控能力,少点耐性与细心都无法完成。

看似不大的一只鸭子,实际“内涵十足”,里面塞满了十余种配料。丰富的馅料充满鸭肚,肉香、菇香、豆香融为一体,香味浓郁,齿颊留香,令人回味无穷。说起霸王鸭的做法,李志江直言耗时又耗力。“霸王鸭总共有十三道工序,最麻烦的是拆骨,一只鸭,要将胸腔内鸭骨去尽而丝毫不弄破鸭身,仲要酿馅、扎鸭、汆水、上色、油炸、淋高汤、蒸……连熟手师傅都要耗费大半天!”

一只鸭从开始做到端上桌,要花上近四小时。制作工序的繁琐,居高不下的人工,让很多酒楼食肆望而却步,但里水红旗酒楼、松涛山庄酒楼等老字号的师傅们却依然坚持制作,把这道美味献给每一位远道而来的食客和里水的街坊。

这是一种对粤菜的热爱和独特情怀,更是对粤菜传统味道的坚守与粤菜文化高度的自信。

古诗有云:“尚未出炉已飘香,三分已醉味芬芳。入口酥绵沁脾肺,食过多时留余香。”这道流传了百年的传统名菜,带着全城共同的回忆和期许,成为了里水独有的“饕餮密码”。



李志江师傅在厨房工作。

厨师故事

从小学徒到“大佬江”

●人物档案

姓名:李志江,人称“大佬江”

籍贯:肇庆

行业经历:1992年来到佛山,先后就职于顺德仙泉酒店、石湾迎宾馆,从事餐饮行业已30年。



步骤2:翻炒后的原材料。



花椒八角等香料。



步骤5:酿入材料的霸王鸭准备入锅蒸。

不忘做好一道菜的初心

故事的开篇总是相似,上世纪60年代,李志江为了谋生,同时也为了兴趣,选择跟随广州的叔叔学厨。在那个年代,找到一份既能补贴家用,又能继续自己兴趣的工作,可以说是幸运的。

“刚进厨房是不会马上给你拿锅的,你必须从打荷仔做起。”“大佬江”指间夹着烟,坐在沙发上,缓缓地说起了学厨的那些事。厨房里,“菜鸟”要做的事情很多,包括洗锅、烧煤、倒煤渣等,“不能偷懒,因为倒一个多月煤渣才有可能换来一个炒面的机会。”为了给师傅留下一个好印象,为了获得机会,李志江可谓毫无怨言。

每个熬出头的大厨都有一段炒尾镬的日子,在烧了两年煤以后,李志江站在了尾镬旁。尾镬,就是离大厨最远的那个镬,做的也是基本菜式。虽然这段时光是艰辛的,但李志江从没想过放弃。“以客为主”、“有人的地方就有饮食”,当年老师傅阮sir的两句话,让李志江无论走得有多高远,都不忘做好一道菜的初心。

创新菜式有传统更有味道

从小学徒到大师傅,李志江从原来的“小弟”变身成为“大佬江”,对于菜式的研究,在保持传统的基础上,也越来越别具一格。

蜂巢牛肉粒,传统的蜂巢是用面煎成的,但在“大佬江”的手下,蜂巢则是用芋头做成,轻咬一口,口感绵密细嫩,芋香盈满口腔。配上熟度刚刚好的牛肉粒,肉汁在牙齿的挤压下漫出,简直就是吃高级牛排的体验。

世间食材千百万种,新菜式也要靠灵感。电视剧《花千骨》热播期间,街坊邻里无人不追,“大佬江”不喜煲剧,却在听多了妻儿一味念叨后,真的做出了一盘“花千骨”,让前来用餐的顾客惊喜不已!这盘“花千骨”,其实是一盘滋味爽甜的排骨配上花椒,排骨入味,菜品卖相也是十足诱人,再加上这时尚的名字,更为之增色不少。

“每一道再新奇的菜,总是有传统的味道在里面。”在这个信念下,“大佬江”都会定期到广州、顺德的酒楼“取经”,寻找灵感,取之长处,让自己眼界更广阔,菜品更丰富。

坚守灶台便是幸福来源

从业多年,身边的同行甚至培养出来的徒弟都选择自己开店,但“大佬江”一直坚守在那一方灶台旁边,做好一只霸王鸭,烹调好一碗禾虫,甚至煮好一道家常菜,都是他的幸福来源。

“以前厨师地位不高,大家都叫我们‘厨房佬’,现在这个行业更受欢迎和尊重了。”不多言的他在谈起这个变化时,显然兴奋了不少,“其实厨师也是艺术家,一块普通的肉可以做出多少种花样,都很难有人给出答案。”

像禾虫,不少人闻名生畏,但在“大佬江”手下料理的禾虫,不放蛋浆,仅凭禾虫的爆浆,再添加果皮、胡椒和少许肥猪肉捞匀,严格的时间把控后烹饪出来的钵仔蒸禾虫,甘香嫩滑,且养颜美容,可谓是红旗酒楼的一款“看门菜”,叫人食过翻寻味。

30年的厨房经验,“大佬江”的手艺不容置疑,在业界也多受肯定,曾获得“粤港澳名厨”金质奖章,2013年台湾·南海·香港·澳门名厨精英会上,与其他南海大厨一同,获得了“阿里山金质奖”,更被特聘为《中国餐饮精英榜》的高级编委。

但是一贯低调的他,在儿子归家时,做一盘最家常的番茄炒蛋;在闲暇时静静地看一本关于厨艺的书,细细思量每一道菜背后的奥妙,然后做出一盘又一盘让食客满足的菜肴,他便已知足。



制作完成的霸王鸭。

制作霸王鸭需要准备的原材料。

霸王鸭历史知多D

霸王鸭原名莲王鸭,它看上去其貌不扬,没有浓墨重彩的装饰,只有简简单单的一只鸭,但它的味道却无比惊艳,连慈禧太后都臣服于它。

相传清光绪年间,李鸿章的母亲八十寿辰,他召集大江南北的名厨,命每人煮一味拿手好菜招待宾客。

当里水一位厨师将做好的这道“莲王鸭”端上席,一只完完整整的鸭子盘坐中央,清香满溢,十里飘香,在场的所有达官贵人品尝之后都赞不绝口,之后“莲王鸭”便成了大小小宴席必不可少佳肴而雄霸全席,甚至慈禧太后尝了以后也赞赏有加,人们干脆称“莲王鸭”为霸王鸭。

霸王鸭制作步骤

原料:光鸭一只、烧鸭粒、火腿、莲子、百合、猪肉、瑶柱、咸蛋黄、白果、冬菇、薏仁、绿豆、鸡胗、糯米、栗子

步骤:

- 1、选择大小适中约3斤的鸭一只。去毛,然后将所有骨头剔除,只留头、外皮和肉,以增大空间填充食材;
- 2、将绿豆、栗子、百合、莲子、火腿等10多种新鲜农家材料爆炒,后填充进鸭肚里;
- 3、将鸭子拖水,上色,放进油温大概180℃的油锅里炸后捞出;
- 4、用针在鸭身上戳洞,让鸭的汁水和油脂渗入到馅料里;
- 5、将鸭放至蒸笼,添加桂皮、八角等香料,加水后放入蒸柜,蒸1.5小时,霸王鸭就可以上桌了。

觅食指南

●里水红旗酒楼

地址:里水镇红旗路口直入200米(近新天地广场),导航直接搜寻店名即可

预约电话:0757-85628888



步骤3:李志江给鸭子上色。



李志江给霸王鸭做上桌前的点缀。