



## 长堤海霸王

# 风生水起兴旺鱼生

林弘谕 / 文  
刘庆成 / 摄影

位于加冷公园的长堤海霸王 (Long Beach King), 以海鲜著称, 试年菜当天, 多有惊喜, 因为吃到了久违的“忘不了”和青衣。

餐馆特别准备了一道风生水起兴旺鱼生, 青衣 (Live green wrasse) 挂帅, 配搭各色水果如莲雾、番石榴、苹果、芒果、黄梨、木瓜等, 还有炸马铃薯丝和萝卜丝等等。深海鱼青衣价格不菲, 除了熟吃外, 这回当刺身般捞鱼生, 厚薄切得恰到好处的青衣刺身, 带出肉质鲜甜, 其他配料和酱液配搭得当, 搅拌均匀后, 吃的并非调味的酸甜, 而是混合后各自散发清香的水果味道, 细细咀嚼, 不忘青衣的原味。其他鱼生新鲜食材选择: 西刀鱼、三文鱼、鲍鱼、象拔蚌、龙虾。

“乐而忘返”香港式蒸尊贵忘不了 (Empurau), 捧上桌的忘不了约1.5公斤, 超过千元, 大家细细品味, 一来价格昂贵, 二来细鱼刺稍多, 而且货源不多。

“忘不了”原产于砂拉越诗巫, 这种鱼喜欢吃风车果, 品尝时, 会吃到一股香味。生长于上游的“忘不了”鱼身较白, 肉质更鲜美细致, 餐馆师傅

采用港蒸最为理想; 鱼鳞可以酥炸, 成为桌上佳肴。砂拉越“忘不了”价格最为昂贵, 在当地大部分只供应王室成员和显要享用。

“金榜题名”传统白胡椒生猛阿拉斯加皇帝蟹, 让人食欲大起, 蟹脚厚实多肉, 结实饱满, 肉质充满弹性, 仿佛能吃出螃蟹的生猛力度。

“独占鳌头”羊肚菌蹄筋鳄鱼掌, 是第一次尝试, 原本以为掌厚难吃, 但是师傅精心烹调, 熬煮的时间掌控得当, 一刀切开, 掌心露出可口的嫩肉, 加上蹄筋, 胶质丰富。

掺杂点甜味的“名扬四海”利本式羊排算是应景年菜, 肉透而实在, 必须趁热吃。“富甲一方”烟熏烤鸭, 皮层吹弹可破, 皮下虽小有脂肪, 但是配搭熏得恰当而肉汁不失的鸭肉, 倒是齿颊留香。

“龙凤飞舞”意大利香草游水龙虾, 以意大利香料调味, 却没有牺牲龙虾原味, 一个“鲜”字。

“长长久久”长乐鱼腐焖胜瓜, 餐馆自家以鱼肉制作鱼腐, 新鲜而没有太多加工的味道, 融合胜



风生水起兴旺鱼生

瓜的清甜, 是一道很出色的年菜。

“圆满成功”原个椰子杏汁雪蛤, 这是最后一道甜品, 大家之前佳肴满肚已吃撑了, 连话也少了, 但是这道甜品出奇地好, 餐馆经理说连椰子冰淇淋、杏汁、雪蛤和椰子果冻一起吃最棒。

盆菜也供外卖, \$368 (10人份), 付\$398, 就可添加一份鱼生, 如果在家吃团圆饭, 这两道菜已经足够了。盆菜食材包括: 10头鲍鱼、日本干贝、海参、花菇、沙井蚝、烧鸭、烧肉、莲藕、萝卜、津白等。