

HAPPY **Sunday** SPECIAL

星洲日報

· 快樂星期天 ·

02 Feb 2025



生生不息

山林珂普
家在吉隆坡國際機場

非常人物
台灣作家李桐豪
社恐也能當記者

有情有味
一個人的年夜飯



“七彩鱼生”究竟从何而来众说纷纭，其中一个说法是1940年代森美兰州芙蓉的“陆祯记餐馆”创办人陆祯发（也就是现任我国交通部长陆兆福的祖父）由中国广东省南海县来马，尔后引进广东当地的“冈州鱼肉面”，改良创新后研发出“捞生”。

不过，其子陆志就曾于多年前接受本报访问时表示不愿居功，坦言无人能证实捞生的来源。

虽然我们无法证实来源，却可以得知在1940年代“鱼生”最初的模样。

满汉城酒家行政厨师陈铭兴17岁入行至今33年，在他入行之初，“鱼生”使用的生鱼片是鲩鱼，而非如今最普遍三文鱼片。

“鲩鱼可能是肉质滑一点，那个年代也没有三文鱼。”

他说，30年前的人不怎么讲究卫生，鲩鱼不去骨，直接切成薄薄一片片就能从早上放置到晚上。

在他看来，这么多年来“鱼生”的变化不算大，只是可供捞生的食物种类变多了，除了生鱼片，现在会加入炸鱼皮、带子、虾或螃蟹。“以前只有鱼。”



每当鱼生端上桌，会有服务员一面说吉祥如意的祝福语，一面撒下配料，从一到十都有相应的台词，对陈铭兴而言，这也是这么多年来“捞生”发生最大的变化。

陈铭兴提到“捞生”的精髓在于彩头，所以在选择食材方面也将其列入考虑当中，例如“年年有余”等，除了三文鱼片，鲍鱼、脆鱼皮也是选择。



陈铭兴说，在他入行之初，“鱼生”所使用的生鱼片是鲩鱼而非如今最普遍三文鱼片。

茶瓜丝、姜丝、红萝卜丝、白萝卜丝、花生、薄脆等配料至今依旧一脉相承，相距不远，但是酱汁却在不知不觉中发生变化。

“（以前）酱汁都是师傅自己调制的。以前的师傅很神秘，下班后自己躲在厨房调制，你是拿不到（秘方）的。”

“但现在已经是公开了，每个人都有。”

因此，当时每家中餐馆的鱼生口味各有差异，咸甜浓淡各有不同，如今为了节约时间成本，大多都是从外采购。归属于港城饮食业集团旗下的港城满汉城酒家，其酱汁则是依循集团研发团队给予的配方调制以保障质量。

“为了符合时代的改变，现在的人喜欢吃酸一点，或为了减肥，不想吃太甜，所以我们的酱汁味道改成偏酸，减少甜度。”

“时代不同，我们不停地改进，不同时代的人吃的东西也不一样。”



“捞生”是我国华人在农历新年少不了的仪式感，有新的一年风生水起、节节

高升的好意头，因此从原来只是年初七“人日”的固定环节，变成新年前后想捞就捞，捞得开心的聚餐活动。

于是每年这个时节，全马各地中餐厅除了会推出传统鱼生，亦会随着时代的变化和需求推出别出心裁的鱼生，为食客带来耳目一新的惊喜。

报道：本刊 葉沛穎
摄影：本報 蘇思旗、葉沛穎

年年推陳出新，

魚生



撈出什麼新驚喜？



上桌形式有變，一邊說吉祥語一邊撒配料

这么多年过去，对陈铭兴而言，“鱼生”发生最大的变化并非食材，而是上桌呈现的形式。

“以前没有说什么吉祥话，只是将鱼生摆在桌上，人们就开始捞生。现在上桌前要说很多吉祥话，我们其中一家酒家的经理可以从一说到十，我们肯定讲不出来。”

曾经在中餐厅“捞生”的朋友应该也很熟悉，每当鱼生端上桌，会有服务员一面说吉祥如意的祝福语，一面撒下配料，从一到十都有相应的台词，每年这时候总让人觉得已经把未来一年的吉祥话额度听完了。

“我甚至看过一些餐馆的服务员，会装扮成财神捞生，现在真的什么都有。”

当鱼生端上桌时，该酒家的服务员也充分展现了吉祥话培训的成果。

“祝大家大吉大利、事事顺利、心想事成；祝大家油水充足，黄金铺满屋，荷包胀卜卜；年年有余，身体健康最重要……”

最有趣的是，尽管是归属同一集团，但是每一家餐馆并没有统一“吉祥话”的说辞，反而任由他们自由发挥，于是就出现百花齐放的盛景。

在陈铭兴的意识里，实际上“鱼生”并没有所谓的“正宗”，毕竟每个人的口味不一致，有人好甜，有人喜酸，所以无法定义。

不过，他亦提到“捞生”的精髓在于彩头，所以在选择食材方面也将其列入考虑当中，例如“年年有余”等等。



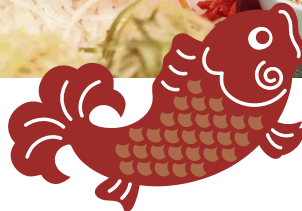
◀一卖鱼生一般会配三包薄脆，半卖则是两包，没有薄脆的鱼生，是不是就仿佛失去灵魂？



每一年该酒家在农历新年前40日就开始售卖鱼生，大约持续至年十八为止。
“在我们的中餐文化里，过年前后会把本来套餐里的‘五福临门’、‘七星伴月’之类的，用鱼生取而代之，鱼生会变成主菜，先拿个彩头，图个风生水起。”

“从以前就开始了，30年以来的文化就是这样。”

如今对他来说，传统的鱼生做法已经是“手板眼见功夫”，即使是要做40人至50人份的鱼生亦毫无难度。



一碟传统捞生少不了茶瓜丝、姜丝、红萝卜丝、白萝卜丝、花生、薄脆等配料。

每当鱼生端上桌，象征着新一年甜甜蜜蜜，金黄色的酱汁倒在上面时，有多少在座的人们深怕甜到发腻的口感，却又碍于彩头压抑着喊停的欲望？

当我们坐在吉隆坡喜来登帝国酒店的中餐厅，夹起捞完的鱼生放入口中，意外地发现，想像里甜得发慌的口感并没有随之而来，甜度适中还有一股柠檬的清新。

原来该酒店中餐厨师何文每年都会在鱼生的酱汁费尽心思，比如他曾试过泰式香芒汁等等，且都是自己熬煮而成。

在经过多番尝试后，今年决定采用传统的酱汁。他说传统鱼生酱汁的材料包括但不限于酸梅酱、梅膏、柠檬汁和水，大火烧红了炉再转中火慢慢搅拌熬煮。

“我们煮的时候，会考虑到口味不能吃太甜的人群，因此会选用冰片糖，也不会放太多。如果放白糖，糖分非常高，对糖尿病患者来说不好。冰片糖会好一点，煮出来也比较香。”

“我们也不会放粉，就这么熬煮直至由稀变浓。每一次熬煮都得花费4至5小时，一取出来不多时就会凝固，上桌时我们会加热水，让它保持稀的状态。”

熬煮酱汁是挑戰，不能著急要慢慢攪拌

他提到，每一次熬煮醬料可以用于很多份魚生，每年新年大概要熬煮3次左右。

“这也是我觉得最挑战的环节，因为你不能着急，锅已经烧红了，很热，你要慢慢搅拌。”

倘若他需要开会暂时离开，他也得吩咐下属看火，搅拌的手不能停，所以每次会有两人专门熬煮酱汁，他亦会不定时查看。

“火一直在烧，如果停止搅拌，时间一长，酱汁就会粘锅，唔掂啊！（不行之意）”

他坦言，其实他们曾试过从外面订购酱汁，可是最终认为口感不理想、不适用，决定回归传统做法——亲自熬煮，并根据口感调整配方。

“原本的食谱里，冰片糖的分量较重，我缩减了一半，这是由于酱汁本就有带甜的酸梅酱和梅膏，于是缩减冰片糖分量，加重水和柠檬水。”

◀何文提到，每一次熬煮醬汁都得花費4至5小時，可以說是最挑戰的環節。

阿拉斯加蟹腿肉是何文今年设计的鱼生主要配料。



◀何文每年都会在魚生的醬汁費盡心思，在經過多番嘗試後，今年決定採用傳統的醬汁，他說傳統魚生醬汁的材料包括但不限於酸梅醬、梅膏、檸檬汁和水，大火燒紅了爐再轉中火慢慢攪拌熬煮。





“鱼生”一般佐以海鲜，例如三文鱼、鲍鱼、脆鱼皮、象拔蚌、带子等等，但是满汉城酒家行政厨师陈铭兴介绍，该集团今年推出以猪肉、蔬菜和水果为配料的伊比利亚猪中肉蔬果捞生。

这道捞生用水蓊、蜜瓜、西芹、青瓜、芒果、苹果切成丝，并伴有海蜇，围成圆圈做底；西班牙猪颈肉、炸白饭鱼垫在冰菜之上，卖相与市面上的捞生大相径庭，实际上看起来更像是“蔬果沙拉”。

可是，当服务员撒下满满的花生碎和薄脆，浇上酸酸甜甜的酸梅酱后，开始有几分我们熟悉的模样。

无论是酸梅酱抑或是芝麻芥末酱，这道捞生的口感都非常清新、清爽，令人忍不住一口接一口仍不觉得甜腻，让我们颇感惊喜。

等一下，芝麻芥末酱？

是的，最特别之处是食客可以选择传统的酸梅酱或是芝麻芥末酱，区别在于后者没有薄脆和花生碎。

与一年只卖一次的传统鱼生不同，这将会成为该集团旗下餐馆全年售卖的菜肴。只是新年期间，当食客点这道捞生时需事先说明要选择哪种酱料，否则一概默认为酸梅酱；新年后若想再次品尝的话，得提前预订好让他们早做准备。

陈铭兴解释，之所以需提前预订是它与传统鱼生相比，更为耗费时间和精力。

实际上传统鱼生的许多材料是已经提前准备好，或是从外购买回来的，切丝等工作，熟练的员工仅不到5分钟就能准备妥当，前者对于刀工要求较高。

“你看这些蔬果丝的长度、厚度是不是很一致？”他指着盘中的蔬果丝，需要逐刀逐刀地切，得两人来处理，需时较长。”

他提到，每年的除夕包括堂食和打包，大约能售出200卖鱼生，直至元宵可达到2000卖左右，销量之高可见一斑。

猪肉蔬果捞生，配两款酱汁供选择



生，新，除了传统鱼生，每一家酒家致力于推陈出新，有者甚至会为当年的生肖特意设计限定鱼生，为此厨师可说是绞尽脑汁。

魚生百變，唯一不變是薄脆+花生

他认为，“鱼生”搭配的肉类是可以任意改变的，甚至有些素食者想吃鱼生，他们也能用其他种类的水果如苹果、柑桔来替代芥头或海蜇。

“假设穆斯林要购买鱼生，可以换成软壳蟹、白饭鱼、脆鱼皮或其他肉类也可以。”

但对他而言，没有花生和薄脆的鱼生，就不再是鱼生了，其他食材则是可以替代的。

“我试过有一年打包鱼生回家吃，那时忘了给我红白萝卜丝，回到乡下后，看到有番石榴、芒果，就摘下来切丝放进去就行了。”

“其实都是随意应一个节，我觉得吃鱼生就好像月饼，你过了那个节日就没有价值了。”

他说，从前的老师傅会觉得鲍鱼就一定是蚝油味，可现在这个时代，就连辣味的鲍鱼也有，不再固守成规。

“如果今天有客人曾在澳洲吃过辣的鲍鱼，回来叫我们做，我们一样也能煮给他吃。以前的人就像电影《破·地狱》的主角，比较固执一点，现在时代不一样了。”

比如年长者偏爱鲍鱼等昂贵的食材，口感爽脆的脆鱼皮更得年轻人欢心，尤其是如今的人还没吃，便先拍照打卡，所以也会注重摆盘。

“我们也曾应要求做过将鱼生摆盘成轮盘形状，0至36号的号码都标上。”

陈铭兴解释，与传统鱼生相比，伊比利亚猪中肉蔬果捞生更为耗费时间和精力，只因对刀工要求更高。

报道：本刊 葉伊穎
攝影：本報 蘇思旗、黃志漢、葉伊穎



走出傳統，撈生 不一定要有魚生



陈铭兴提到，每年的除夕包括堂食和打包，大约能售出200卖鱼生，直至元宵可达到2000卖左右。





赖国华设计的鱼生铺着蔬菜、青萝卜丝、红萝卜丝、芋头丝、波罗蜜，由日本紫薯炸成的紫薯丝，还有亲自腌制的红姜、白姜、青瓜等等。

棄魚選北海道帶子，吃出海水味

八打灵再也希尔顿酒店中餐行政厨师赖国华曾思及今年是蛇年，“蛇”又称小龙，于是初时想到今年度的鱼生，可用龙虾代替，菜单上也弃“蛇”字不用，改用“小龙”一词。

可是后来他转念一想，最后还是决定放弃。

“我想到一个问题，去年是龙年，我已经用龙虾了，今年就不行了，所以就选带子、金枪鱼、鲍鱼……，这次我也推出另一款福星鱼生。”

在构思蛇年鱼生时，他将如今现代人注重健康饮食的观念考虑在内，特别是鱼生使用的酸梅酱。

“鱼生的酱汁是我自己调制的，主要使用草莓、白米醋熬制而成，让它（口感）稍微有点甜，然后带点酸。”

“鱼生的配料也有蔬菜、水果，还有自己炸的紫薯、芋头，拌起来就不会觉得太甜、太腻，还带有来自原材料如波罗蜜之类的水果，蔬菜的味道，会比较清新。”

经常象征着“油水充足”的油，他则别出心裁地选用由橄榄油和白松露熬成的油，而非常见的花生油。

“花生油不是不好吃，吃了后可能会在我们体内凝固，但橄榄油不会在体内凝固，所以我们选择橄榄油或橄榄油和白松露熬的油。”

他设计的鱼生铺着蔬菜、青萝卜丝、红萝卜丝、芋头丝、波罗蜜，由日本紫薯炸成的紫薯丝，还有亲自腌制的红姜、白姜、青瓜等等。

他曾做过的鱼生会使用冰菜，但是冰菜的品质取决于季节，具有不稳定的风险，因此今年就用青萝卜取而代之。

此外，他也摒除掉传统鱼生的常客——三文鱼，转用北海道带子。

“我选用的北海道带子是空运过来的，所以是生吃的。而它本身有海水味，你吃的时候会觉得较鲜甜。”



為食材搭配醬料傷腦筋

他坦言，他们既要保持传统，又想要突破，做得更好，因此如何搭配成了最大的挑战。

例如腌制萝卜与波罗蜜之类的食材放在一起，其味道会不会掩盖其他食材？或者配搭酱料时，会不会掩盖酱料的味道，食客吃不出酱味？

“所以我不断尝试，试了一次又一次，就选了自家腌制的萝卜，再配搭我们的酱料，加上白松露油，（它们的）味道是相配的。”

“设计的时候对我来说是很大的挑战。”

从设计到完美上桌，他大致花费差不多将近两个月，可谓费尽心思。

▲赖国华弃用三文鱼，转用北海道带子。

赖国华坦言，他们既要保持传统，又想要突破，做得更好，因此如何搭配成了最大的挑战。



佐以芝麻芥末酱的伊比利亚猪肉蔬果捞生，色泽看起来像是蔬果沙拉。

选择酸梅酱的伊比利亚猪肉蔬果捞生，带有花生碎和薄脆。



谁人不爱薄脆！



01.陈铭兴介绍，该集团今年推出以猪肉、蔬菜和水果为配料的伊比利亚猪肉蔬果捞生。02.陈铭兴说，假设没有花生和薄脆，鱼生就不再是鱼生。03.伊比利亚猪肉蔬果捞生所使用的猪肉是西班牙猪颈肉。04.伊比利亚猪肉蔬果捞生，食客可选择传统的酸梅酱或是芝麻芥末酱。05.无论是酸梅酱抑或是芝麻芥末酱，这道捞生的口感都非常清新、清爽，令人忍不住一口接一口仍不觉得甜腻，令我们感到颇为惊喜。