

炒蟹鲃



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

寻味江南，在太湖流域的收获往往出乎意料，不时不食吴门古训，所以踏准时间节点相当重要。寒露过后，在苏州吴江宾馆吃到一款炒蟹鲃。

此为吴中传统名菜，用鲃鱼的肉和肝与蟹粉、蟹黄一起炒，再加两三只牛油果切成颗粒，一大盘轰轰烈烈上桌，瓷盘两头还配了一丛姜丝、一丛葱丝以及十几只芝麻饼。芝麻饼在这道菜里别有美名：锦囊。薄薄酥皮吹弹欲破，一头开了口子，可将炒蟹鲃塞进饼里，饶有风味。

这款大菜不仅色泽美观，味道也相当不错，蟹黄蟹肉的鲜香甘甜与鲃肉鲃肝的嫩肥丰腴交织在一起，丝丝缕缕地体现着苏州菜肴的精致与丰润。

同桌的苏州美食大咖华永根先生对我说：在吴中方言中，鲃与斑读音相近，所以炒蟹鲃也叫炒蟹斑，为苏帮菜中的精品，出自官府船楼。苏州太湖、阳澄湖盛产大闸蟹，鲃鱼也是特产之一，尤以七都出产最佳。厨师以“二贵合一”的思路，造就了这道珍馐。考虑到水产腥味较重，须去腥增香，故而制作时要十分仔细，特别是在处理鲃肝时，要摘去肝边的胆，肝膜上的血筋也要挑净，然后用上好的绍酒清洗后浸泡半小时。成菜蟹油如凝，鱼肉鲜嫩，鲃肝肥腴，两鲜争艳。华大师还说：“炒蟹鲃还有一个感官上的审美要求：蟹油要亮，蟹黄要红，蟹膏要像

水晶一样透亮。”

进入秋凉，苏州的蟹粉菜也是应景大戏，蟹酿橙、芙蓉蟹斗、佛手托天、蟹膏银皮、蟹柳狮子头、蟹粉酿鱼肚、秃黄油拌面、蟹黄小笼、蟹粉馄饨……一筵难尽。观前街上几家老字号饭店还会供应一道炸蟹斑。厨师将鱼肉含肝，加蟹粉一起炒熟，填入蟹斗中，用蛋液均匀涂在上面，滑入热油锅中炸至金黄即可，也可在馅料中加虾茸和肥膘以增加丰腴口感。

在苏州一家私房菜馆我还领教了汤蟹斑：食材仍以大闸蟹和鲃鱼为主，厨师将鲃鱼肉与肝在沸水中焯去腥血，热锅下猪油，入蟹粉、喷黄酒、加葱姜汁，略加翻炒后加适量高汤焖透，倒入鲃鱼肉及肝转中火稍煮一下，勾薄芡后出锅。汤色金黄，鲜美肥嫩，腴香滑嫩，格调高雅。

鲃鱼肝在蟹黄蟹膏的佐助下，鲜味更加突出。

既然写到鲃鱼，我就不得不透露一个关于电影《美食家》的“剧情”。当年陆文夫前辈写了这部轰动一时的小说，某电影制片厂马上蹭了热度，在1985年将它拍成电影。这本是好事，但有人作怪，影片中好几处拍到苏帮菜操作的细节都被剪掉了。比如汤蟹鲃这道名菜，从拆蟹粉到摘取鲃肝，足足有三分之一的长度，最终也没能逃过无情的剪刀。当事人给出的理由居然是“宣扬资产阶级享乐主义”，叫人哭笑不得。