

ShenJialu

火腿的伦巴



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

进入阳春三月，吃货的筷子步调一致地伸向一锅腌笃鲜。可惜这一届的咸肉不行，讲究一点的老男人只好请火腿救个场子。走进三阳或者邵万生，最里厢的腌腊柜台人头攒动，火腿上方、火踵、滴油等部位分别塑封包装，买回家往冰箱里一丢，临吃取出，很是方便。

但是像我这样在弄堂里长大的老男人，偏爱师傅现斩的货色。走近柜台先跟师傅打声招呼，套个近乎，没话找话聊几句，然后就请师傅挑一只卖相好一点的，诺诺诺，斩这个部位。

老师傅像黑旋风李逵那样将斧头高高举起，银光闪过，三指宽的一片从火腿母体分离开来，截面呈现羊脂白玉与玫瑰花瓣两种色泽混杂的美丽花纹，并有一缕缕混含着轻微哈喇味的芳香气息扑鼻而来。

老爷叔老远路过来，要的就是这个味道。

火腿是在宋朝时发明的，产于浙江金华、义乌一带。其实，

北宋时已出现好几个火腿专业户，只是到了南宋，政治、文化、经济中心南下，吃货们也把杭州作汴州，咸肉的5.0版才有机会在浙江形成市场，实现量产。

中国的烹饪之道无非两点：有味使其出，无味使其入。比如豆腐，原本没有什么滋味，就得用火腿、虾仁、鸡肉等辅料帮衬它，才能做成一道可口的菜肴，无论虾仁豆腐、麻婆豆腐、家常豆腐，都是个好汉三个帮。而火腿则相反，它一直在帮衬别人，助人为乐，一碗临时凑局的杂和汤，要是放进一两片火腿，就出现了大逆转的剧情。比如火腿冬瓜汤、火腿煨白菜等。当然在大多数情况下，厨师将火腿当作调味品来使用。

没有火腿，就做不好鱼翅羹，做不好花胶汤，做不好火夹鳊鱼，连佛跳墙也跳不起来。曾经看

到有位文学界老前辈说，豆腐最好的烹饪方法是在一条火腿上挖出几十个直径一寸左右的深坑，在洞里填入豆腐，上笼屉蒸熟后掏出豆腐来吃，滋味最佳。这是不会做菜的人才想得出的恶吃之法，是豆腐强暴火腿，还是火腿诱奸豆腐？

有一道扬州名菜：蜜汁火方。取上方一段先要用净水浸泡数遍，拔去咸头，切厚片在碗内排列整齐，加清鸡汤蒸三四个小时，取出后滗汁，再加鸡汤蒸，如此者三，进入最后阶段，加冰糖和蜂蜜，蛻出后另外装盆，碗内的原卤倒入锅内旺火收紧后淋在火腿上。我吃过几次，终身难忘，但如今在上海的饭店里很难吃到了。

我认为火腿最出彩的一道菜就是火腿丝炒绿豆芽，切得细如发丝的火腿丝与同样追求苗条的绿豆芽在锅勺之间跳了一场酣畅淋漓的伦巴，光彩照人地登席，自然一片喝彩！

火腿在中国传统糕饼界也有精彩表现。黑白影调的旧上海，火肉粽是夜幕降临后弄堂里提

篮叫卖的拳头品种，老上海至今思之，仍舌底生津。再比如萝卜丝饼，这是一款很考验厨艺的千层酥点，馅心里必须放火腿末子。有些精品化的蟹壳黄，馅心里也会有火腿末。月饼中的金腿月饼，曾经有过一段黄金岁月，但最终死在“三脚猫”手里，那一块块火腿硬如砾石，混迹于猪油和蜜饯之中，不当心的话，未免门牙别落。

火腿火腿，应该是一条很火的腿，倘若名门闺秀遇人不淑，嫁给绣花枕头一包草的小鲜肉，锦绣年华就生生毁了。

最后我要刺激一下浙江人：金华火腿誉满天下，但浙江菜里几乎看不到用火腿做的硬菜，《中国食经》里记载的只有一款薄片火腿，技术含量不高，家常菜套路。让火腿有华丽表现的反倒是江苏人、四川人、广东人。[E]

**金华火腿誉
满天下，但浙
江菜里几乎看不
到用火腿做的硬
菜。**