

ShenJialu

咸菜大汤黄鱼



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

旧上海的餐饮江湖不大讲规矩，比方说老正兴，最多的辰光有一百二十多家，宁波馆子也不少，摆得落三张八仙桌的都叫状元楼，最多时也有四十多家。

在我读中学时，西藏中路的甬江状元楼依然是宁波风味的标杆，他家的咸菜大汤黄鱼有口皆碑。大黄鱼下猪油锅两面煎至结皮，加姜葱、黄酒及盐，再加鱼汤两大碗，大火煮沸后转中火，十分钟后出锅，汤色奶白，“鲜得眉毛也要掉下来”。上世纪八十年代末西藏中路拓宽，甬江状元楼关张。

不过老上海至今还记得甬江状元楼的几款黄鱼肴，比如苔条拖黄鱼，苔条干切成细末，与面粉拌成稀糊，将小黄鱼去龙骨切成直条，裹了面糊入油锅炸至酥脆，是一款风味十足的下酒菜，小孩子空口吃也很过瘾。伦敦街头的炸鱼薯条跟苔菜拖黄鱼一比，差距就太明显了。

特别黄鱼羹也是状元楼的名菜，黄鱼中段拆骨切成丁，还有虾仁、海参丁、笋丁、香菇丁等辅料，锅内下熟猪油，将鱼丁滑油，喷黄酒、加姜汁，加盖略烹去腥，再加上汤，投入辅料烘云托月，调味后勾玻璃芡，出锅装碗，撒上火腿末上桌。红白绿三色相映成辉，汤汁浓稠，鲜嫩异常。宁波当地没有这道菜，这是状元楼的“海派”。

除了特别黄鱼羹，状元楼还有莼菜黄鱼羹、蛤蜊黄鱼羹、雪花黄鱼羹等。甬江状元楼生意兴隆，蹭热点者一时蚁集，比如四明状元楼、沪东状元楼、沪西状元楼等，招呼也不打一声，粗暴拷贝。

红烧大黄鱼、清蒸大黄鱼、糖醋大黄鱼、荠菜黄鱼羹，还有松鼠大黄鱼，都是经济实惠、风味卓绝、为上海人争面子的待客佳肴，但这些身段，都在咸菜大汤黄鱼面前相形见绌。上海的“家

庭煮妇”懂得，蹲守在小菜场一角的雪里蕻咸菜，貌不惊人，却是大黄鱼的最佳拍档。咸菜大汤黄鱼的鲜，是热烈奔放的、无拘无束的、坦坦荡荡的，就像一个阅人无数的美女，本身已然玉树临风，又懂得如何在最有效的时间内用最简洁晓畅的语言、最生动活泼的表情来传递浓浓的一份情。

很长一段时间里，咸菜大汤黄鱼就是上海人家的基础味道，咸、香、鲜、嫩的鱼肉与浓汤，还有微小如芥子的咸菜梗子，都是一竿子插到底的享受。每一汤匙送进嘴里，都给牙齿、舌尖以及食道无比妥帖的抚慰，悠长的回味可以一直渗透到初夏静夜弥漫着栀子花香的睡梦中。

直到上世纪七十年代初，大黄鱼还是相当便宜的，记得有一年舟山亲戚带来几条大黄鱼，取自渔船码头，才五角一斤。很快，过度捕捞导致大黄鱼几近绝迹，进入新世纪后这货又回来了，但基本上都是养殖的。养殖的大黄鱼与记忆中的味道相差太远，它仿佛是一个亚种。现在，围网养殖技术有了明显提升，养殖大黄鱼中也出现了高品质的货，在形态和风味上比较接近野生大黄鱼。

端午节对中国人而言也是一个重要节日，除了吃粽子、划龙舟、挂菖艾、佩香囊，还要吃“五黄”。所谓“五黄”，就是黄鱼、黄鳝、黄瓜、咸蛋黄、雄黄酒，据说吃了可以避邪禳毒——尤以“五毒”为代表，在农耕文明概念里特指蛇、蜈蚣、蝎子、蜘蛛、蟾蜍。现在雄黄不能吃了，专家认为此物含有四硫化四砷，弄不好伤身又伤心。所幸大黄鱼在菜场、超市卖得也不贵，那么在端午这天做一碗咸菜大汤黄鱼，仪式感和存在感都相当强噢。不过问题又来了，这一届的雪里蕻咸菜不行，腌不透，鲜不够，大黄鱼只得朝它翻白眼。👁️

这一届的雪里蕻咸菜不行，腌不透，鲜不够，大黄鱼只得朝它翻白眼。