

## Shen Jialu

## 非肉胜肉的柚子皮



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

一般来说，粤菜分几大支流，有广府菜、潮州菜和东江菜，东江菜又称客家菜，广府菜中又包括顺德菜。

顺德一直有“中国厨师之乡”的美誉，2014年，还被联合国教科文组织授予“世界美食之都”称号。高手中的高手，一苇渡江，隔山打牛，有时候在神话传说里，有时候就在烟火人间。

然而不少吃货对顺德菜还比较陌生，盖因魔都专做顺德菜的馆子并不多。前几天，朋友请我去浦东前滩一家名叫山海潮的餐厅品尝顺德菜，领教了西班牙黑毛猪黑叉烧、陈皮灌汤烧鹅、顺德鱼茸羹、清焖阉鸡、顺德香煎藕饼、姜葱焗牛腩、鹅肝焖柚子皮等骨子老菜。食材新鲜，烹调地道，体现了顺德菜的烹饪特征：家常风味和粗料精做。

前滩太古里是刚刚开张的时尚新地标，每天要接纳成千上万前来打卡的大叔大妈。中午饭点一到，大小餐厅人满为患，排队一小时等号是常态。

陈皮灌汤烧鹅与上海人平时吃得比较多的烤鸭不一样，虽然都是烤，但烧鹅的灌汤是关键技术，厨师用姜末、蒜蓉、葱末、精盐、白糖、料酒、玫瑰露酒、五香粉加适量二汤调匀后制成味汁，另将蜂蜜、白醋、枳水调匀制成脆皮水。将味汁灌入鹅的腹腔，再用针线将开口缝住，使味汁不致漏出。

接下来，经过打气和吹凉后的鹅坯送入烤炉，慢烤至成熟后，打开烧鹅的腹腔，将喷涌而出的鲜美汁液收集起来，在锅中回烧稠化增香，再淋在改刀装盆后的鹅肉上，鹅肉由此获得了丝丝入扣的润泽，肉质更加丰盈饱满。

更值得一说的是，烧鹅装盆后，厨师再抓一大把预先制过入味的陈皮丝在上面，绝对是鲜花

着锦啊。这脆脆的陈皮丝也可以单吃，与烧鹅惺惺相惜。

鹅肝焖柚子皮是粗料精做的典范。

从植物学概念说，柚子与文丹是有区别的，文丹只是柚子的一种，许多人一直搞不清楚，包括我本人。小时候上海水果店里有卖文丹，上海人吃文丹似乎也是桩大事体，用足吃奶的力气剥出果肉，三四人可美美分享，厚厚的文丹皮用鞋底线串起来挂在屋檐下，吹干后可以卖给中药房。有人得了脚气病，用文丹皮泡水洗脚，据说有奇效。

但是，会用西瓜皮、黄瓜皮做菜的上海人，却没能开发柚子皮，这是不是说明顺德厨师棋高一着呢。

柚子皮可煲鱼汤，也可焖鱼焖肉焖鸡，关键要把柚子皮处理到位。一般来说，将柚子皮剥出，放在火上烤一下，以去除苦涩味，然后留取白瓢，用清水洗净后拧干，进一步去

除涩味，在清水里泡几天。

煲鱼汤的话，可在清水里加熟猪油、鲢鱼、虾干等提鲜增香，煲足四小时，等汤汁浓稠洁白时捞出鱼肉，用这个鱼汤再去焖柚子皮。如果焖肉焖鸡的话，同样要将柚子皮处理好，炒锅内下熟猪油煎至金黄色，捞起后，换一只砂煲，加姜末、豆豉、蒜茸爆香，加入事先调好的酱汁，再投入柚子皮，焖半小时后勾芡就成了。

说起来容易，其实要使酱汁无孔不入地渗透到平淡无奇的柚子皮中，使它成为非肉似肉、非肉胜肉的美味，并有柚子的果香在鼻尖萦绕，每个厨师都有自己的秘笈。我已经三十多年没吃柚子皮了，上次是在广州吃到的，昨天重新品尝，又有鹅肝加持，味道超好，食后有一种莫名的感动。📖

**高手中的  
高手，有时候  
在神话传说里，  
有时候就在烟  
火人间。**