

ShenJialu

杨梅圆子



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

用水果来做菜，不少国家各有巧妙，但是有水果味而不见水果形，这是中国艺术写意精神的体现。比如苏州菜里的樱桃肉、枇杷肉（另有一种枇杷酿肉），福州菜中的荔枝肉，我都有幸吃过，小甜小酸，开胃解腻，佐冰啤酒一流。

日前与朋友在老西门大富贵小酌，吃到了一款杨梅圆子。洁白的细瓷腰盘里堆了十几枚经过油炸的肉圆，大小如杨梅一样，浇了红殷殷的糖液，逗人食欲。撇起一只送入口中，表面略有结壳，总体上松软适口，无筋无渣，甜酸不腻，诚为下酒妙品。

杨梅圆子是徽帮菜，过去三十年，在大富贵的菜谱里看不到，难道他家加快了恢复特色的步伐？

杨梅是江南人在初夏时必尝的时令小水果，一般都认为余姚的杨梅最佳。其实苏州西山也是“杨梅之乡”，苏州朋友每年都会寄枇杷、杨梅给我，是初夏时节的甜蜜问候。一粒入口，回味

悠长，令身居闹市的我不由得想起戴复古的一首田园诗：“乳鸭池塘水浅深，熟梅天气半阴晴。东园载酒西园醉，摘尽枇杷一树金。”

我曾在皖南的歙县吃过杨梅，虽然与余姚杨梅不能比，但也未差太远。

也是在宋朝，有个名气不比戴复古的诗人叫平可正，留下一首咏杨梅诗：“五月杨梅已满林，初疑一颗值千金，味比河朔葡萄重，色比泸南荔枝深”。可见在那个时候杨梅当属林中珍果，所以当猪肉圆子与杨梅攀上了亲，就立刻高大上了。

据周瑞兴大厨介绍，具体做法是这样的：用七三比例的猪腿肉400克，去皮剔筋，剁成肉泥，在大碗里放好，另取一只鸡蛋打散成液加入肉糜中，再加精盐和100克纯净水，搅拌上劲，拌匀成一大碗肉馅，汤一会后捏成杨梅般大小的圆子，

滚满面包屑。炒锅坐灶，下熟猪油烧至五成热，将肉圆子入锅炸至浮起并色泽呈现金黄色时，用漏勺捞起沥油。

炒锅净油后加水100克，下白糖、醋和杨梅汁，在中火上溶化成卤汁，再用湿淀粉调稀勾薄芡，将炸好的肉圆倒入锅内，颠翻挂卤即可装盘上桌了。

这道菜要用到新鲜的杨梅汁，所以受季节限制，一年当中只有二十天左右应市饕客。厨师到時候发微信给老顾客：杨梅圆子来了。第二天食客就相约而至，把酒言欢。有些饭店用瓶装的杨梅汁来做这道菜，也能混过去，但果香要打个折扣，

骗不了老吃客。

两百多年前，安徽人到上海开疆辟土，形成了很大的势力，上海的棉纱、茶叶、木材、生漆、食盐、典当等领域基本被安徽人垄断，徽菜也是最早进入上海的异乡风味。清光绪初年，安徽绩溪人邵运家在老西门开了一家丹凤楼面馆，就是大富贵的前身，至上世纪40年代繁盛

时可筵开琼林上百桌。

照汪曾祺先生所说，徽菜不是指安徽菜，而特指徽州菜。徽菜对本帮菜的形成起到了很大的示范作用，甚至可以说，本帮菜是靠了抄徽菜的作业才混出世的。上世纪90年代初，在大富贵还能吃到葡萄鱼、沙地鳖、炒山鸡片、红烧石蛙、沙地鲫鱼、金银蹄鸡等传统名菜。后来市场竞争越发激烈，大富贵为争取生存空间，只得屈尊向本帮靠拢，不少食客以为他家原是本帮出身。进入新世纪后，大富贵以熟菜和点心优待老百姓，生意火爆，不输光明村，在菜肴方面又着力恢复臭鳊鱼、刀板香、胡适一品锅等看家菜。

今天，在上海安居乐业、大展宏图的安徽籍人士已达数百万，徽菜王者归来，希望杨梅圆子能为大富贵再创辉煌添个彩头。☞

**甚至可以
说，本帮菜是
靠了抄徽菜的
作业才混出世
的。**