

Shen Jialu

山家遗意, 闽南和美



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

上周我应高文麒兄的邀请去闽和南·欢度试味秋季菜。我认识高文麒已有二十年了,最近这位老兄因为探店小视频而名声大噪,“一二三四五六七,跟着老高吃东西”响遍网络世界,突袭体验,公正点评,赢得了业界人士与消费者的尊敬。

他请我去闽和南体验,应该是探店后的起意。品味了甘树子蒸特午鱼脯、古法焖狮头鹅、手拆蟹肉海蛎煎、槟榔芋头焖排骨、永春老醋烧河鳗、原汤牛肉羹等闽南风味后,还领教了高文麒研发的苦瓜凤梨鸡汤和改良后的干贝白菜卤。

更有意思的是,还品尝到了几款从宋代林洪所著《山家清供》里获得灵感的仿宋菜。比如考亭蕻,考亭是福建南平下面的一个小村,宋代大儒朱熹在此定居时创办了考亭书院,他经常吃长在沙地上的蕻菜的嫩叶。这种野菜有清热解毒、止咳化痰的功效,自带辣味,所以又有“辣米菜”的俗名,当地人喜欢凉拌或煮汤。闽和南的厨师将它焯熟后与切碎了樱桃番茄做成一个上下两层的塔塔,不仅中和了辣味,又体现了大红大绿的民间审美。

持螯供是《山家清供》里为数不多的荤菜,闽和南改用膏蟹,用清鸡汤来蒸,冷却后改刀装盘,丝丝缕缕的蟹肉嚼起来有温润的甜鲜味。

还有雕菰饭。关于雕菰饭,近来有不少美食家关注并写过文章考证,一些厨师听闻后也会复刻一锅,我吃过几次,大意相近,也是雅事一桩。唐代两位诗坛大咖,杜甫与李白都为这碗饭写过诗。杜甫是:“滑忆雕菰饭,香闻锦带羹。”李白写得更夸张:“跪进雕菰饭,月光明素盘。令人惭漂母,三谢不能餐。”

雕菰就是现在的胡襟,菰在中国江浙一带

的种植历史可上溯至春秋时期,在唐代以前这种水生植物的果实是补充粮食的,叫菰米或雕胡,属于六谷之一。无论煮饭还是煲粥,口感上都有些糯滑,故有“滑忆”一说。南宋末期中国南方战乱不断,水乡的农民没有时间和心思再去养护湖水,于是杂草丛生,菰米的根茎被黑菰粉菌寄生,突变变种,体积越来越大,变得白白胖胖,后人就单食它的根茎,并大面积种植,慢慢进化成了今天的茭白,味道当然越来越好。

真正的菰米难以找到,闽和南的这锅雕菰饭

选用了北美黑米,加了茭白丁和肉丁,还有甜豆和番茄的点缀,像闽南乡间的咸饭,唇齿间有特别亲切的温润。

最后一道也是出自《山家清供》的沆瀣浆。对,成语沆瀣一气的“沆瀣”,原义仅指气味相投,后来才衍生为贬义词。这是一道醒酒汤,据说宋徽宗酒后必喝。我们每人一盅,中间

卧着捏成团的萝卜丝,从色泽到味道都很像燕窝,清雅凉爽。总厨阿水师傅强调:“一定要用甘蔗带皮切段后熬煮的甜水,简单粗暴地加白糖或冰糖就不是这个味道。”

锦带羹、碧涧羹、玉糝羹、太守羹、萝卜煎、蟠桃饭、梅花汤饼、槐叶淘、松黄饼、拨霞供、傍林鲜、梅粥、樱桃煎……《山家清供》里的这些高雅素食在今天都值得复刻,我也有幸品尝过几种。至于蟹酿橙,从宋代以来一直在食肆酒家中流传,至今仍位列王宝和蟹宴的四大名旦。

今天,进入上海的不少福建餐饮企业以传播闽南文化为使命,融合时代审美,让每一位食客都能领略闽南独特的风土人情,同时也为打造上海美食之都作出了可贵贡献。🌱

**《山家清供》
里的这些高雅素食
在今天都值得
复刻,我也有幸
品尝过几种。**