



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

那天我与家人在世博大道一家淮扬风味餐厅吃饭。点菜时意外与一道传说中的淮扬名饌邂逅：淮扬煮乾隆九丝。

这道传统老菜在清代《调鼎集》中有记载：“九丝汤，火腿丝、笋丝、银鱼丝、木耳、口蘑、千张、腐干、紫菜、蛋皮、青笋或加海参、鱼翅、蛭干、燕窝俱可。”如果遇到客户要办大喜之宴，你愿多出钱，店家就给你多加料，五颜六色、喜气洋洋的一锅烩，各美其美，美美与共。

不管荤的素的，喜欢秀刀工的淮扬厨师都给你切得细细的，匀匀的，不乱不绕，不折不断，飘飘然，施施然，投入高汤后那么一打旋，薄芡那么一勾，就喷喷香地上桌了，皆大欢喜。我们老小五人，点了小份，师傅进包房堂灼时，让我看清了几排小碟子：干丝是不可少的，还有火腿丝、鸡丝、海参丝、瑶柱丝、冬笋丝、杏鲍菇丝等，在玻璃锅里煮好后再分别装入瓷盅，然后再加去壳大虾一只，小菜心一株，颜色好看，高汤一冲，味道很好，关键是价格相当亲民。

当年乾隆下江南的时候，扬州地方官员进奉了这道汤品。兴师动众一路南下，他已经塞足了一肚皮膏粱厚味，突然吃到一道清新雅致的九丝汤，又是这般纤细如发、丝缕不绝的刀工，顿时龙颜大悦，赞不绝口，九丝汤就此名传天下。后来为适应市场，九丝汤经过迭代简化，就成了今天淮扬馆子里的

招牌菜大煮干丝。

在电视剧《如懿传》里有一节戏，皇上邀众嫔妃聚餐，自己却姗姗来迟，原因是一夜睡得不好，也导致胃纳不佳。如懿进言：“有刚煨好的九丝汤，是皇上喜欢的扬州风味。”皇上一尝，认为不逊当年南下的口福，于是让众嫔妃一起尝尝。

如今，大煮干丝成了淮扬名饌，烫干丝又是早茶标配，大白干经过淮扬厨师妙手再塑，越发精妙，越发繁复。不过这还不算登峰造极，春节前我在浦东某饭店参加一场中法两国厨师

“四手联弹”活动，淮扬菜与法菜交替飙技，精彩纷呈，最后淮扬厨师出场，当堂做了一道绣球豆腐。

法国没有豆腐，法国人也不懂吃豆腐。一百年前，李鸿藻的公子李石曾作为驻

法公使孙宝琦的随员远赴法国，成为中国的第一批留法学生。李石曾在巴斯德农学院读书时，也许是思乡情深，就做了豆腐解馋。后来根据人无我有的思路开了一家豆腐公司，为推销中国的豆腐，还用法文写了一本书《大豆的研究》。但法国人终究是“不吃素的”，豆腐公司后来黯然关张。

淮扬厨师整装出场，将一块方方正正的嫩豆腐，飞刀走雪一番操作，切出细如发丝的6000余根，但刀刃不到底，下面不能断，沉入鸡汤盅内顿时绽放成一朵花瓣细密的绣球花。法国帅哥厨师惊叹之余，俯首称臣。👍

法国人终究是“不吃素的”，豆腐公司后来黯然关张。