



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

入夏后，上海人就心心念念要吃冷面了。从前条件差，店里供应的冷面多为素面朝天，一勺酱油一勺醋，再加一勺稀释的花生酱，阿姨操起辣油瓶抖三抖，赛过男人的眼泪水。你恳求多加点辣油，得到的就是一对白眼。

现在条件好了，店里备了六七种浇头，辣酱、三丝、鳝丝、小排、大排、焖肉、面筋、素鸡等，碰到任性的吃货，浇头一叫三样，叠床架屋，喧宾夺主，老前辈看到只会摇头。

我吃冷面喜配素浇，比如素三丝，茭白、青椒、海带。面筋也是选项之一，面筋最好来自无锡，软糯厚实，加笋片、香菇、木耳、金针菜、菜心，小锅一炒，麻油一浇，洁雅爽口。还有绿豆芽，在沸水里一氽即可，根根笔挺，生脆爽口。

老人家讲：夏天饮食宜清淡，像炸猪排、炒鳝糊之类，与冷面拌作一团，必定烂污糟糟。特别是清炒鳝糊，勾过芡，明油也重，配冰啤酒已经勉强，做面浇头实在暴殄天物。如果鳝丝与茭白丝、青椒丝白炒，另当别论。有些人还用鳝糊做汤面浇头，赛过泥菩萨跌落在混堂里，污糟不堪，鳝哉鳝哉！

俗话说：小暑黄鳝赛人参。有人偏好这一口怎么办？可以吃爆鳝啊。苏式爆鳝不勾芡，酱色浅，卤汁渗透到炸酥的鳝丝里，味道胜似爆鱼，宜酒宜面，不败汤色。不过上海的饮食店似乎欠奉，也许厨师在学生意时

缺了这节课，也许他的师傅也不会这一手。

上海厨师不会做的还有梁溪脆鳝，这是一款无锡菜，在馆子里碰巧也能吃到，但是要么不够酥脆，僵硬、软塌总是难免；要么卤汁挂得太重，鳝段都粘连成团，相互牵扯。前不久在无锡太湖饭店吃了两款脆鳝，可入教科书。厨师说烹饪时要把握三个关键点：一是烫，必须一步到位，顺利出骨，表皮完整。二是炸，鳝背肉斩三寸段，分两到三次油炸，油温时高时低，炸炸停停，最后以高油温决

定成败，但不能出现枯焦情况。三是上卤，油锅内煸香葱末，加绍酒、姜米、酱油、白糖，熬成浓稠卤汁，投入松脆的鳝段颠翻几下，便卤汁紧包每根鳝段，最后淋上麻油增香。装盘时要以喜鹊造房子的心思，将鳝段层层叠起架空，恰似一座空心玲珑宝塔。注意，自上而下动筷，

将鳝段层层叠起架空，恰似一座空心玲珑宝塔。

倘若釜底抽薪，不免吃相难看。又松又脆，甜中带酸，叫人不忍停箸。

袁枚在《随园食单》里讥讽过南京厨师“制鳝为炭”，但倘若他吃过今天太湖饭店的脆鳝，肯定要修改书稿了。

据闻，太湖饭店还将推出烟熏、烧烤、荔枝、鱼香、麻辣、香柠、酸辣、糟香、南乳等十二种味型的“非典型”脆鳝，每季三款，以飨食客。那么脆鳝可不可以做冷面浇头？不能。与冷面配伍最好也是爆鳝。✎