



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

青盐甲鱼和芋煨白菜

苏州百姓自古以来饭稻羹鱼，一个“苏”字，就隐藏着历史的密码。前不久在苏州某餐厅品味“随园宴”，其中两道菜给我留下不俗的印象。一道是青盐唐甲，《随园食单》中注释为“苏州唐静涵家法”。唐静涵是盐商富户，袁枚经常去他家蹭吃蹭喝，还探得不少后厨秘辛。

袁枚每到唐府，宾至如归，酒足饭饱之后，还与唐静涵交流诗书。或说土豪附庸风雅，但如果写得蹩脚，袁枚也不会将他“苔痕深院雨，人影小窗灯”的诗句收进《随园诗话》，并留下“真佳句也”

的点赞。唐家有侍婢叫方聪娘，聪明伶俐，姿色绝佳，每遇袁枚造访，都会下厨做一些好菜进奉，深得袁枚喜欢，后来唐静涵索性将方聪娘赠与他做了姬妾。唐静涵去世后，袁枚写《哭唐静涵》诗十二首，关系可以吧？

甲鱼是江南民间特重的滋补佳品，苏州人遵循不时不食的规矩，以春季油菜花初开时的“菜花甲鱼”与秋季桂子飘香时的“桂花甲鱼”最合食用。菜式有生炒甲鱼、酱炒甲鱼、烂糊甲鱼、汤煨甲鱼、全壳甲鱼、带骨甲鱼等。这次厨师选用三斤以上的汉寿甲鱼，每只斩件四块，每块带脚，搭配裙边、蹄髈、腊肉以及大蒜、笋尖等，煨煮五小时以上。青盐是大颗粒咸水湖原生盐，矿物质丰富，盐香味纯，炖汤有提味去腥之功效。此菜肉质酥烂，汤汁浓郁，胶质封唇，食之

滋补养生。

还有一道芋煨白菜。《食单》记载：“芋煨极烂，入白菜心烹之，加酱水调和，家常菜之最佳者。惟白菜须新摘肥嫩者，色青则老，摘久则枯。”

中国是白菜的原产地，自古以来有“早韭晚菘”的说法。“菘”就是白菜的雅号，以霜后所出最为甘肥。芋艿也是中国的特产之一，千百年来的种植与烹饪，妥妥地编入了中国人的味觉基因，灾荒年里还能向黎民百姓提供维持生命的基本保障。救荒功臣，实至名归。

文人若要藐视华盖朱门，芋头便是顺手可得的大杀器。

在另一个界面，围着炭炉煨芋头，向来被视为士大夫远离尘嚣，孤芳自赏的规定动作。宋代林洪所著的《山家清供》里说了一个故事：唐代有位大和尚，因生性散懒，自号“懒残”。有一次他正在用干牛粪烤一枚芋

头，有人跑来请他去官府吃饭，大和尚纹丝不动：“尚无情绪收寒涕，那得工夫伴俗人。”后人将这个故事写进诗里：“深夜一炉火，浑家团栾坐。煨得芋头熟，天子不如我。”可见，文人名士若要藐视华盖朱门，芋头便是顺手可得的大杀器。

此时，荔浦芋头和奉化芋头在菜场里已经有了，潮汕餐厅里的八宝芋泥也能点起来了。崇明的红梗芋艿也是做老鸭汤的上佳食材，用崇明芋艿烧扁豆，少加一点面酱和糖，乡味浓浓，可以吃到热泪盈眶。