

东台鱼汤面



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

我对鱼鲜的态度一直如羊肉的态度，敬而远之。

首先得承认它们是优质蛋白质，是资深美味，是销魂佳肴。一旦合体则可垄断了那个“鲜”字，想想是一种什么力量，后者还影响过几次战争的进程呢，比如春秋时宋国的主帅华元因为没分给自己的车夫一碗羊汤，关键时刻那衔恨的车夫居然拖着主帅径直投敌，可见羊肉之魅！

但我仍然不喜欢鱼和羊。直到在苏北东台和它们邂逅。

去东台旅游而没听说过“鱼汤面”是不可想象的，那是一种人见人说的沸沸扬扬，但最正宗的旗舰店在海陵北路，你得赶早，远远可见烫金的“东台鱼汤面”匾额下，是人头攒动的早市。幸亏预约，我们坐上了台面。


面一上来，汤色抢眼，怎么跟牛奶一样白？！先喝口汤，趁它还烫。因为骨子里的怕腥，我惴惴地咪了一口，马上眼睛放光，有点鱼味，但完全不腥，却鲜得尖锐悠长，且有挂杯似的质感。面也弹牙，可以吩咐“硬一点”或“软一点”甚至“烂一点”，要求添面亦可以，就是不能要求“续汤”。资源有限，鱼汤面，金贵就在“鱼汤”两字。

我因此非得绕到后台去看看，因为有朋友的招呼，大厨便任我探营。

东台鱼汤的制作其实分“A、B”汤。A汤由猪骨和鳊鱼骨熬制，老汤的火头永远不息，汤料则新陈代谢，不断有新的猪骨与鳊鱼投入；B汤以不去鳞的鲫鱼或白鲢煎熬。首先是炸鱼，大油锅里，鱼料至少被煎炸40分钟，直到完全炸酥，捣成“鱼渣”。然后是炒“鱼渣”，一把大勺不断地翻炒，以便水汽和腥气充分挥发，但不能让它们粘底，“焦茅气”是绝对不允许的，大厨说，稍有焦糊气，一锅汤就完了，而翻炒的同时会多次掺入生姜水，整个B汤的熬制就数“翻炒”最为耗时，竟达一小时或更长，以求“驱腥除膻”的最大化。

煸炒完成，就把半干的“鱼渣”倒入大锅，掺入适量温水煨煮，须得温水，否则汤色就不会呈牛奶色。

大锅沸开后，煨煮20分钟或半小时。其间再次掺入不知名的调料。到时出锅滤出浓汤，“鱼渣”再次掺入温水炖煮，如是者再三则B汤成，届时混合前述之A汤，好比胶水里的“AB胶”，经“三煸三炒三滤”而荣膺“南北最复杂的制汤工艺”，以致被老外惊叹为“天下第一奶汤”。

区区一碗面而能荣获巴拿马博览会金奖，荣获“非遗”，有时不禁要想，世上真没有随随便便的成功哦！

经“三煸三炒三滤”而荣膺“南北最复杂的制汤工艺”。