



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

上世纪初在魔都名传一时的万云楼、同兴楼、悦宾楼、会宾楼、致美楼等京菜馆，均以鲁菜做底子。新闻界老前辈、文史专家唐振常先生在《颐之时》一书中写道：“其实所谓的京菜，乃山东菜与河南菜入京衍化而成，有所变化发展，唯与河南菜、山东菜不能说有大异，只不过真正的山东菜颇有海味而已”。上周某鲁菜馆举办美食品鉴会，我应邀欣然前往，来自北纬37°的齐鲁山海之珍，经由年轻一代厨师的创意呈现，孔夫子肯定看不懂。

开胃小菜里的一道凉拌鲜海蛰，厨师借鉴渤海湾渔民最粗放的吃法，用蒜泥和黑醋给海蛰去腥去涩，撒了花生碎和香菜末，值得大快朵颐。二十多年前我参加上 海山东两地公安系统作家的一次笔会，在荣成初尝鲜海蛰。一只又深又大的瓷钵砸在桌子中心，主人扯开嗓子相劝：使劲吃，可解酒，不够再添。鲜海蛰晶莹剔透，泛着浪花的光泽，切作手指宽，拌蒜泥、香菜，淋上乌亮的老陈醋，滋溜一下吸进嘴里，滑溜溜、凉丝丝，在暑气逼人的盛夏特别开胃。我一口气吃了三碗，意犹未尽。

芋香鲜贝花也别具一格，夏威夷鲜贝每个有网球那般大，厨师深刀剞花，在低温高汤里汆熟，就使它变成一朵玉白色的花朵。再用炸得酥香的芋艿丝垫底，辅以生脆的糖蒜片，碧绿的葱油那么一浇，色泽无比诱人。

鲜海蛰和西施舌

热菜中的葱烧海参乌米菌、乳山糖姜焗两头鲍等都是硬菜，但我更着意一道鸡汤汆海蚌。这本是福州菜，郁达夫1936年在《饮食男女在福州》一文中提到西施舌：他引用《闽小记》里的记载说，西施舌是指蚌肉，色白而肥，味道脆而鲜，用鸡汤煮得恰到好处，长圆的蚌肉，真的是色香味形俱全的美味。后来梁实秋写文章纠正：“西施舌属于贝类，似蛏而小，似蛤而长，并不是蚌。产浅海泥沙中，故一名沙蛤。其壳约长十五公分，作长椭圆形，水管特长而色白，常伸出壳外，其状如舌，故名西施舌。”十多年前我在福州一家菜馆里领教过鸡汤汆海蚌，与神往已久的西施舌深吻了一次。

经由年轻一代厨师的创意呈现，孔夫子肯定看不懂。

西施舌名字香艳，被清代周亮工列为神品，既能满足男人的意淫，又能卖个好价钱。个体小如铜钱、壳薄肉瘦的沙蛤在福州卖得并不贵，用葱姜炒来吃，就是老百姓的家常菜。

渤海湾也有壳厚肉肥的海蚌，他家厨师以松茸、老母鸡、金华火腿等小火吊汤，再萃取西红柿的自然酸度代替食醋，以此清汤烩制海蚌肉，掐分掐秒的火候掌控是成败关键。鲜嫩脆爽，回味甘甜。还有一道点心也算“拼死一吃”了，上海人喜爱的春卷到了山东厨师手里就整出了新花样，馅心里塞进了爬虾子(BB虾)和蚕蛹，我眼睛一闭吞了，嚼也没嚼，没吃出什么味来。