

沙地马蹄鳖



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

响油鳝糊被吃货公认为本帮菜经典，但在一百多年前，这道菜由徽菜馆一炒成名。难道本地人不吃黄鳝吗？当然也吃，一般是与竹笋或茭白混炒，少加一点酱油，家烧风格。这些年来本帮馆子里的白炒鳝丝也相当叫座，那是跟苏北厨师学的。

上周在有一百多年历史的大富贵领教了一道徽州炒鳝糊，浓油赤酱风格，但根据现代人的饮食理念，下油较轻，煸炒较透，鳝背肉在唇齿间保持适当弹性，舌尖上回味也长久。他家选用黄山笔杆青，当天划当天烧，不卖隔夜货。烹饪关键是“烫透、煸透、焖透”。沸水烫去鳝丝表面黏液，冷水一浇再划丝。锅烧热，下猪油，眼看蹿起青烟才下姜末葱粒煸香，再下鳝丝煸炒至两头翘起，烹料酒，加老抽、糖，适量高汤，加盖焖透，勾油芡装盆，撒白胡椒上桌。

他家总厨强调：传统烧法就是用猪油煸透、用老抽追色、用焖透收糊芡。最后也不靠那勺响油抢戏，全凭烹饪过程中的火候把控，将滋味一丝一缕地烧进鳝丝的皮肉中。

从前烧这道菜要用三种油：猪油、菜油、麻油，现在少用猪油和麻油，但是菜油要炼过。怎么炼？将火腿和香菇投入油锅里熬，用这个既香又带点底味的油去煸炒鳝丝，用现在的流行语来说，这叫赋能。如此炒鳝丝，便能先声夺人。

还品鉴了一道沙地鲫鱼，它是沙地马蹄鳖的平替。现在市场上的马蹄鳖应该很难找了，三十年前我倒是在人民路、露香园路口的一家新开的徽菜馆领教过，碗口大的干蒸马蹄鳖每人一只，鲜嫩滑糯，香气透骨。后来这家店人间蒸发，这款老徽州名菜在上海就吃不到了。

“沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸”，此句出自北宋诗人梅尧臣（字圣俞，安徽宣城人）的《宣州杂诗二十首·北客多怀北》。对照原诗，菜名中的“沙地”应为“沙水”，

就是徽州山间清澈沙底上流动不止的溪涧水。马蹄鳖，专指小型甲鱼，因腹白无泥，肉厚背隆，大小如马蹄而得此名。按照老菜谱要求，要用火腿佐味、冰糖提鲜，炭火风炉小火慢炖，在明清时期已是滋补佳品。我认识的

一位著名遗传学家，晚年得重病，后根据老中医建议每天吃一只马蹄鳖，活到100岁。

大富贵从徽州采购沙地鲫鱼，活杀治净后在沸水锅里焯水去腥，保持形体完整。然后取草鸡蛋数枚，加冷鸡汤、盐打散，注入瓷盘上笼蒸熟，凝结后犹如一方溪底金沙。再撒上一些火腿粒，比喻水底碎石，最后将鲫鱼放入盘中，复蒸片刻，淋鸡油上桌。这道菜表达的是九百年来徽州文人对中国烹饪艺术的审美要求，也可算是一道古早的意象菜。■

这道菜表达的是徽州文人对中国烹饪艺术的审美要求。