

# 青翠灼鲜活,仿古炖鹅汤

——“古法剡溪鹅”吃出奉化新味道



古法剡溪鹅



宁波佐餐王调味食品有限公司协办

□记者 李露

鹅,家禽界的一哥,出了名的不好惹,也是出了名的能打。和那些逆来顺受,见人就跑的鸡鸭不同,鹅有着极强的领地意识,而且这个领地还不固定——它走到哪地就挪到哪,以它为中心的数米到数十米的范围内,任何路过的活物都得遭殃。但是在吃货眼里,鹅一点都不恐怖,甚至还有点小可爱,因为走路一摇一摆,憨态可掬的肥鹅肉是出了名的好吃,鹅翅、鹅蹼、鹅舌、鹅肠、鹅肫通通都是餐桌上的美味佳肴。是的,今日我们要介绍的就是一道鹅肉美食——“古法剡溪鹅”。

## 奉化人与奉化鹅

大白鹅是奉化的特产,以形体大、肉质嫩、滋味美著称,特别是清明时节的清明鹅,肉质更是鲜美。它可以烹调成扣鹅、烤鸭、香酥鹅、花椒鹅、笋炒鹅块等菜,成为宴席上的佳肴。

传说奉化大白鹅的来历,与晋代书圣王羲之有关。东晋永和十年(355年),35岁的王羲之辞官隐居奉化晚香岭。晚香岭,两峰青山,一涧清流,既是颐养天年的佳处,也是养鹅的好地方。王羲之爱鹅如命,养了好几只白鹅,鹅蛋生下来孵小鹅,鹅养到老死就叫人去山里葬掉。曾经,村里一老人问王羲之:“先生,养了介许多鹅,为啥自己从来勿吃一只?”王羲之回答:“鹅是百禽之首,一身洁白,头顶殷红,好似一颗丹心,行路一步一个脚印,步步踏踏实实,它一生清白、忠诚、踏实,我不忍心吃鹅。”

后来王羲之为躲避皇上召唤,去了剡县,临走时把家里的白鹅全送给了一位邻里老人,并再三叮嘱,要精心饲养。这位老人不负王右军的托付,由几对发展到几群,传宗接代,一直传到现在,发展到奉化各地,这就是有名的奉化大白鹅。

## 入选奉化十二味

去年11月,为了配合2017首届全域旅游狂欢节,提高奉化菜的知名度,“奉化十二味”在奉化技工学校隆重举行。来自全区27家餐饮企业的厨师代表需要在规定的半个小时内,制作两道他们认为最具奉化特色的菜肴,而且准备的食材都必须是来自奉化本地新鲜的食材。经过一个多小时的比拼,竺强的“古法剡溪鹅”成功入选“奉化十二味”。大赛评委评价“古法剡溪鹅”采用别致的造型样式,仿古的烹调方法,带给大家全新的美食体验。

竺强从事厨师行业已有28年,目前为城区某酒店的行政总厨。谈起“古法剡溪鹅”这

道菜的研发创作,竺强说创意源自于他之前听老人讲过的一个故事:1927年,蒋介石与宋美龄在上海大华饭店举行隆重婚宴时,来自奉化溪口的芋芳头、剡溪的大白鹅、溪口的笋、远近闻名的奉鲞、大黄鱼等特色乡土菜肴着艳惊四座。“蒋氏家宴”就此得名,这些名菜后来也成为了民国时期宴请外来政要的主角。

“蒋氏家宴”的菜谱虽然失传了,但是剡溪鹅的美味咱们奉化人都知道,如果单单以白切来烹饪烧制,是否太单调了些?”为了“还原”民国时期的剡溪鹅吃法,竺强查阅了大量资料,结合现代烹饪技艺,多次研发改良,终于做成了深受食客赞赏的“古法剡溪鹅”。

## 剡溪鹅仿古出新味

卤过的鹅肉在小汤锅里翻滚出鲜香滋味,点上三五道小菜,青翠的蔬菜浸煮着鹅肉以及鹅掌翼等的原鲜原味,能瞬间激活了众多吃货的兴致与食欲。

竺强介绍说,卤料包的配制,是做好“古法剡溪鹅”的首要关键。“我们家的卤料包是我经过几百次的测试,仿照古法调配出的比例。”先卤后煮的方式,让“古法剡溪鹅”的鹅肉比白切多了一分鲜美,比烧鹅少了一分油腻,实属一道鲜而不腻、味道咸鲜的鹅肉清新吃法。

“古法剡溪鹅”选用正宗的溪口剡溪鹅。将鹅肉料理干净,用特定的香料卤煮至七八成熟,待冷却之后切成小块,盛至锅中,加入葱姜提味去腥,放入原味高汤,然后不紧不慢地盖上锅盖,点上火,煮至鹅肉自然散发出浓郁的鲜香。之后揭盖出锅,再由食客在餐桌上现场制作,放入青翠嫩绿的蔬菜与鹅汤同煮,那鲜香实在让人忍不住大快朵颐。

清代掌故遗闻《清稗类钞》曾记载:“京师冬日,酒家沽饮,案辄有一小釜,沃汤其中,焜于天下,盘置鸡鱼羊豕之肉片,俾客自投之,俟熟而食……”其实在盛夏时节,来一锅类似涮锅吃法的“古法剡溪鹅”,酣畅淋漓程度并不比冬日少,身心在大汗淋漓之后更能得到不一样的痛快!

## 醉虾醉蟹

醉虾醉蟹是宁波的一道传统名菜。顾名思义,就是以螃蟹为制作原料,加以米酒、香料、精盐等醉制而成,口味咸鲜适中,芳香无腥,味道鲜美。食用者即可以尝到虾的鲜香,同时也可以尝到酒的冽香。

### 具体做法:

- 1.鲜活河虾(河蟹)洗净放入带盖器皿中。
- 2.倒入蟹虾酱汁浸没虾蟹。
- 3.放入冰箱冷藏2至5小时,待入味后取出即可食用。(可根据口味加入辣椒、大葱、南乳汁、姜片等辅料)

醉虾醉蟹这个特色菜,是很多奉化本地酒店的招牌,也是喜食江浙沪菜肴食客的不二选择。因此,佐餐王公司潜心研发了一款制作河鲜海鲜专用醉料——蟹虾酱汁,不仅省去了自调酱汁的繁琐,还升级了醉虾醉蟹的美味。



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

## 夜市走一遭,人生没白撩!

灯光摇曳,火焰腾腾,连绵不绝的大排档,好像一条通往夜国王国的璀璨之路。能一起去夜市的人,总是能够让自己卸下白天的铠甲的人。不同城市的夜市吃食不同,氛围不同,但是它们都有相同诡异的魅力,身在其中的人满面红光,热火朝天,越夜越野。

上个世纪末,贵阳最热闹的夜市是合群路。白天路过这条路毫无端倪,夜色初降的时候,狭长的两条街悄然变身,街边的流动售货架子车,好像雨后的蘑菇一样,突然就长出来了。

那时还没有如今的花甲、生蚝、烤脑花之类的时新产品,不过穿在铁钎上的烤肉,烤豆腐果,炒螺蛳,冰粉冰浆,炒粉炒面之类总是有的。人们从城市的各个角落涌出来,在油腻腻的塑料凳子上安放好自己,看载着出来过生活的姑娘和

小伙子的出租车在拥挤的街上艰难挪动。

武昌老城区的嫂子们,是既要过有派头的日子,又要讲究生活成本。粮道街的苍蝇馆子“三胖腰花粉”,店主腰花粉下得好。嫂子们叫碗腰花粉,配个卤菜拼盘,喝完最后一口汤水。然后,折到转角的胭脂路,各种服装定制小店云集,墙壁早已斑驳,手抚新进的柔软布料,选定新到的两款,找好裁缝,量身定做,价格比成衣低三成。30年来,从待嫁姑娘到为人嫂子,她们欢喜这份划算。

台湾几乎每个地方都有自己的夜市,有的特别有名,比如已经变成台北旅游地标的士林夜市,有的特别巨大,比如台中的逢甲夜市。不过要说好吃,台湾食神焦桐盖章认证的还是基隆庙口夜市。

据观察者网



图片来源网络



整鹅卤煮



鹅肉切块



蔬菜涮煮



鹅肉炖煮



时令配菜