

鰻魚由海入河入江，串起各地記憶

如今，中國早已成為世界最大的鰻魚養殖、加工以及出口國。

「一段鰻魚一段金」。中國鰻鱺產業始於20世紀70年代，現已形成了鰻苗捕撈、鰻苗培育、成鰻養殖、烤鰻及鰻魚副產品加工等一體的巨大產業鏈。鰻魚曾連續多年在中國出口創匯單一水產品中排名第一。廣東順德被譽為「中國鰻魚之鄉」，多年保持年產量5萬多噸，產值約100億元人民幣。廣東江門台山，擁有中國最大鰻魚養殖基地。福建鰻魚養殖產量、烤鰻產量、鰻魚出口創匯均居中國各省首位，福清市為其中代表。

蒸、燉、炸、煨，宴席裡的大菜

鰻鱺名稱，最早見於漢代許慎的《說文解字》：「鰻，魚名，從魚曼聲。鱺，魚名，從魚麗聲。」鰻魚，中國人吃了1000多年。

同時，人們也研究鰻魚的藥用，五代《日華子諸家本草》裡有載「鰻鱺治勞，補不足，暖腰膝」。在《本草綱目》《夢溪筆談》也有談及鰻魚。

在中國食譜裡，鰻魚從古至今有許多名字，鰻鱺、白鱮、河鰻、江鰻……是許多地方宴席裡的大菜。粵菜中的豉汁盤龍鱮、吊燒鰻魚、頂骨鱮；浙菜中的冰糖河鰻、鍋燒鰻魚、鰻鯊；閩菜中的炸糟鰻、紅燜通心河鰻，魯菜中的城陽白鱮……蒸、燉、炸、煨，中國人絕對是烹飪鰻魚的好手。



▲烤鰻魚。



▲位於福建省福清市的自動化烤鰻生產線車間內，工人正在烤鰻魚。

中新網

嘉興冰糖鰻鱺：風雅精緻，甜鮮豐潤

「白露鰻魚霜降蟹」是江南嘉興的食諺。這裡東臨大海，又是江南水網地帶，盛產鰻魚，自古便善做鰻鱺菜餚。清蒸鰻鱺、醬汁鰻鱺、冰糖鰻鱺、腐乳汁鰻鱺……鰻魚化為嘉興禾幫菜裡，各般濃油赤醬的醇美風味，也盡顯富庶江南菜餚的考究。

一些鰻魚菜餚源自禾菜裡一大特色菜系——南湖船菜。南湖船菜在明、清時期盛名一時，菜餚因「船」制宜，食客們乘舟泛

水清遊，船娘們在尺方艙艙裡烹飪。美景良辰，菜品自然風雅精緻，食材主要取南湖特色時鮮，冰糖鰻鱺便是一道代表菜。

喜甜的江南人，鰻魚也做得甜鮮豐潤。鰻魚掏空內臟切段，塞入豬板油，略煸炒後，以冰糖、黃酒、紅醬油，慢燉一兩小時至湯汁膠稠。出鍋後濃稠赤色的鮮甜醬汁，裹著軟嫩鰻肉，夾一段入口，豬板油化入熬出膠質的鰻肉中，滋味極是綿潤細膩。

福建炸糟鰻：糟香漫溢，風味甘甜

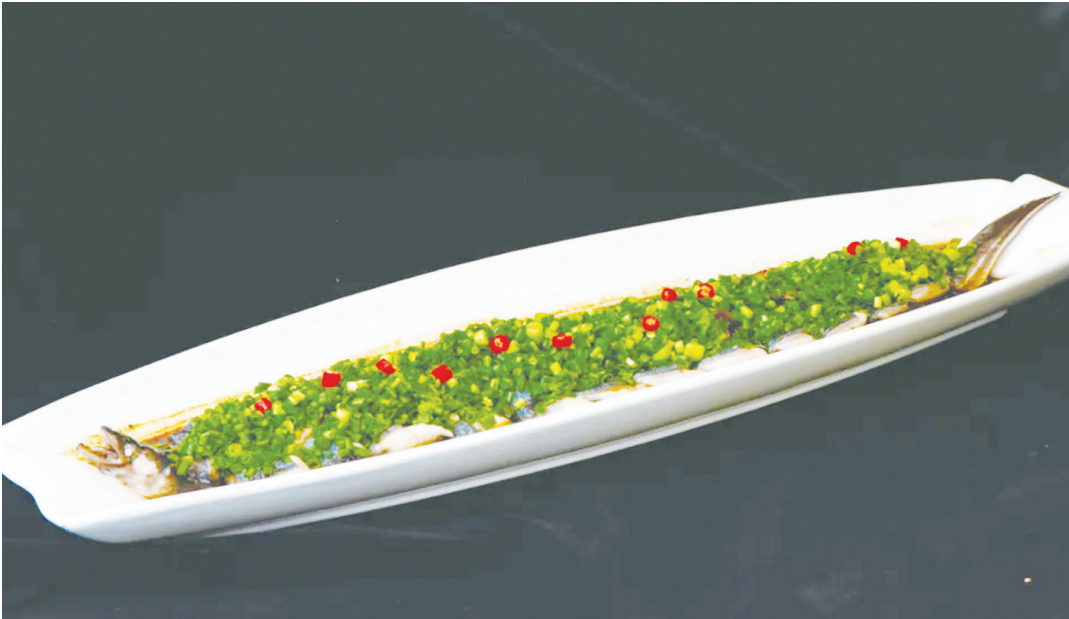
閩菜，憑顏色相認，炸糟鰻顏色紅艷，一看便是閩地民衆討綵頭的心頭好。這道菜是福清、福州市連江縣的特色菜。連江地處閩江入海口，盛產鰻苗，本地人也喜食鰻魚，當地有鰻魚丸、鰻魚滑、炸糟鰻等做法。

炸糟鰻是連江幾乎家家都會做的美味，逢年過節或者家人團聚，桌上總少不了一道糟鰻。

炸糟鰻，需用福建特產的紅麴酒，出酒後濾剩的酒糟，清香獨特。最好選青鰻，肉厚且甜。鰻魚最厚實的中段，去中間大骨切塊，再用紅酒糟和紅酒醃漬，直至酒糟浸透鰻肉，再將已染成酒紅的鰻魚塊，裹上一層粗粒地瓜粉，入鍋油炸。酒糟的清香被熱氣激發，外殼酥脆，咬開時糟香漫溢，內中鰻肉雪白細潤，風味甘甜。



▲紅燒鰻魚。



▲古法麒麟蒸鰻魚。

湖南紅煨白鱮：軟而不爛，鮮美宜人

鰻魚入河後，會逆流沿長江一路向上到湖南洞庭湖生長。洞庭湖曾經擁有豐富的白鱮資源，在湘菜裡，有不少經典的鰻魚菜餚。兩百多年前《隨園食單》裡曾載湘菜「紅煨鰻」，現在湘菜裡的紅煨白鱮，便是改良於這本古老食譜。烹製這道菜有三戒：一戒皮有皺紋，二戒肉散碗中，三戒早下鹽豉，很是精工細作。取一瓦鉢，五花肉條鋪於竹筴子，依次放入蒜蔥姜、白鱮、醬油、漆醋、冰糖、熟豬油等，煨至酥軟汁濃。白鱮先取出碼好，去掉蔥姜和五花肉，剩餘湯汁繼續燒沸成濃汁，澆在白鱮上方。各般風味煨燒成香稠醬汁，鰻魚久燉卻軟而不爛，鮮美宜人。另外還有菊花白鱮、白鰻炆白鱮等經典湘菜。

鰻魚，由海入河入江，穿行過中國廣袤的土地，串連起各地不同的風味記憶。作為年節或重要宴席裡的常見佳餚，標誌著獨屬中國的鰻魚滋味。養殖戶老陳談到，漁民們每年都會將一些鰻魚放歸大海繁衍，由於鰻魚人工孵化量產還未能實現，一些種類的鰻魚因鰻苗日減，已被列為瀕危。

《鰻魚的旅行》裡寫到，我們需要鰻魚，但鰻魚並不需要我們。回看鰻魚自然史詩般的一生，原來人類所知還極微小，似乎只是它們演化歷程中的短暫一瞥。

作者 /Article author

本版圖文除署名外均據「中國國家地理美食地理」微信公眾號

廣東豉汁蒸盤龍鱮：醬香四溢，喜慶大氣

廣東是鰻魚養殖大省，善吃善補的廣東人，烹飪鰻魚自有一套。在廣東，鰻魚俗稱大鱮，也叫白鱮、烏耳鰻、風鱮等，這些都是鰻魚不同階段的別稱，其中風鱮最是美味。

「北風起，風鱮肥」。每年農曆十月起，珠海西岸入海口，斗門的海上開始熱鬧起來，漁民們開始架設罾棚「裝風鱮」，裝風鱮是非遺傳統技藝。冬季水底溫度高，鰻魚喜寒，會成團，游向海面。為回深海繁衍，它們大量進食，儲備脂肪，到達入海口附近，正是最肥壯的時候，這時捕撈的鰻魚就是風鱮。天氣越冷，北風越大，捕到的風鱮越多。

風鱮被奉為鰻魚上品，大的有如小臂粗細，肉質油脂香濃。簡單的清水打邊爐，就

湯味極鮮、鱮肉清甜。或是煎炆風鱮，鰻魚切段生煎，以燒酒焗燒，焗出油脂，酒香鮮香撲鼻，誘人食指大動。不過由於現在野生鰻魚日減，已較難吃到正宗的風鱮。

粵菜中最經典的鰻魚菜餚，莫過於豉汁蒸盤龍鱮，這是廣東宴席裡的一道硬菜。不管龍船飯、燈酒宴，還是年節家宴，常有這味佳餚。

鰻魚似龍盤踞，一上桌醬香四溢，造型喜慶大氣。這道菜重在豉汁與鰻魚的鮮，鰻魚花刀處理好，加入炒香的豆豉、蒜姜等醃漬拌勻，盤在盤中蒸製，靈魂熱油一淋，美味即成。豆豉與炸蒜的香氣散溢，啖一塊鱮肉，滑嫩彈牙，豉汁的醬香更顯鱮肉的鮮甜。



▲豉汁蒸盤龍鱮。