

给茄子换一身「龙袍」 鱼香茄龙：用寻常食材演绎川味传奇



鱼香茄龙。

记者 李尚文/图

在川菜的百花园中，有一道菜以形似游龙、味蕴乾坤的独特魅力，悄然征服了天南地北的食客。它既非麻婆豆腐般声名远扬，亦非回锅肉般家喻户晓，却在专业厨师圈内被奉为“考工菜”的典范——这便是鱼香茄龙。在银川芙蓉川味餐厅的后厨，从业20余年的川菜大厨刘力杰笑称，这道鱼香茄龙是“给茄子换了身龙袍”，让寻常食材也能演绎川味传奇。

A 游龙戏珠展技艺

“您看这盘茄子，蜷曲如龙身，鳞甲分明，浇上琥珀色的鱼香汁，活脱脱是一条刚从油锅里腾空的金龙！”刘力杰端着成品菜，琥珀色的酱汁顺着茄身蜿蜒而下，在青红椒丝的点缀下宛如游龙戏珠。这道菜的妙处在于形与味的双重艺术：茄身保持着完美的龙舟弧度，蓑衣刀法切出的鳞片在灯光下泛着油润的光泽，整道菜宛如从青花瓷盘里游出来的活物。

“这道菜脱胎于鱼香茄子和蓑衣茄子。”刘力杰用长筷轻轻拨开茄肉，露出层层叠叠的结构，“上世纪90年代成都搞创新菜比赛，老师傅们把蓑衣刀法用到紫茄上，炸定型后浇鱼香汁，取个‘鱼跃龙门’的好彩头，没想到成了川菜馆的保留节目。”

从菜系归属而言，鱼香茄龙毫无争议地属于川菜中的“河帮菜”支脉。其味型严格遵循川菜“鱼香味型”的标准——用豆瓣酱、花椒和蒜炒制而成的调味汁，调和出“咸甜酸辣兼备，姜葱蒜香浓郁”的复合滋味。鱼香茄龙不同于传统鱼香茄子绵软的口感，它讲究外酥里嫩。经过三次不同油温的洗礼，茄肉既能保持挺拔的身姿，内里又保持着蒸腾的热气。



浇上鱼香汁。

B 三炸九煨见真章

备料间的筐里，紫得发亮的线茄还带着露水，这些精选的二尺长的紫皮线茄，是成就龙形的关键。刘力杰抄起茄子在手中一转，菜刀便如游蛇般贴着茄身游走。“蓑衣刀法要刀尖入肉三分，间距半指，正反各七十二刀。”说话间，茄子在案板上延展成连绵的波浪，提起时竟能拉成尺余长的茄网。“我当年跟着师傅学艺，光是切茄坯就练废了二十筐茄子。”刘力杰说。切好的茄子要在淡盐水中浸泡，这是防止氧化的秘诀。

宽油入锅烧至三成热，刘力杰拎着茄子两端轻轻放入油锅。“头道温油浴是定骨。”茄网在油面舒展成扇形，他用长筷引导着弧度，“要像给姑娘盘发髻那样温柔。”待茄身微微泛黄，转大火逼出余油，最后用滚油淋出脆壳。此时，茄龙通体金黄，摆在白瓷盘里好似金箔打造的工艺品。

另起锅下混合油，姜蒜末、郫县豆瓣、泡椒碎等调味料在180℃的油温里爆香。刘力杰的调味勺在糖醋盐酒之间翻飞，“鱼香汁讲究‘见油不见汤’，糖要比醋多三成，豆瓣酱只能取红油部分。”炸好的茄龙在沸腾的鱼香汁里轻快翻身，刘力杰手腕轻抖，茄段便裹着红亮外衣跃入盘中。当琥珀色的浓汁裹上茄身时，他撒了一把翠绿的葱花，“这是给龙点睛。”

C 毫厘之间见功夫

“看着简单的三炸两烧，实则是和时间抢味道。”刘力杰指着厨房里的温度计，“头炸115℃锁住水分，二炸150℃塑形，三炸180℃出脆壳，温差超过5℃就前功尽弃。”他特意在灶台边摆着铜壶滴漏，“老一辈没有温度计，全凭水滴入油的声音判断火候。”对于新手常犯的错误，他总结出“三忌”：忌茄身没擦干水分导致溅油，忌复炸时油温不够吸油返软，最要命的是鱼香汁勾芡过稠，把活龙浇成了面疙瘩。

鱼香汁讲究现用现调，提前调配会导致酸味挥发。刘力杰取来不同产地的调料，郫县豆瓣味道醇厚，保宁醋酸中带甜，泡椒鲜辣又带着醇香。他还有个独门诀窍：在醋中加入少许高度白酒，既能延缓酸味流失，又能增添复合香气。“调汁时要想象自己在作画，糖醋比例决定画面基调，姜蒜是点睛之笔，泡椒则是灵魂。”

D 烟火人间有真味

鱼香茄龙这道菜，成品装盘需遵循热菜冷盘原则，高温消毒的餐盘要冷却后才能用。茄龙摆放讲究“龙首高昂”，用筷子将前端轻轻抬起，浇汁时沿龙身呈S形淋下，让酱汁自然渗入每片茄肉。

在蜀地民间，鱼香茄龙是“九斗碗”宴席的压轴彩头。腊月里的坝坝宴上，头戴高帽的厨师托着龙形茄盘穿行席间，总要喝一声“金龙抬头咯”，引得孩童们争相用筷子点蘸盘底红油。如今这道菜流传到西北，也不改其尊贵本色。在银川人的宴席里，鱼香茄龙是一道“能上能下”的万用菜。升学宴上取其“鲤跃龙门”的吉兆，寿宴中借“龙马精神”的好意头，就连年夜饭也少不了这道红红火火的“看盘菜”。

鱼香茄龙上桌，老饕们深谙品尝之道：先观其形，欣赏龙形盘踞之姿；再嗅其香，捕捉姜蒜泡椒的复合气息；最后尝其味，让外酥里嫩的茄肉与酸甜微辣的酱汁在口中交融。吃的时候先尝头尾感受酥脆，再品中段体会绵软，最后用酱汁拌一碗“龙须面”，方算圆满。