



▲從左至右依次為：甲魚煲；爆辣甲魚；一鍋肥美甲魚。

尋味武漢：滿城盡帶黃金甲

如果要給食材的顏值打分的話，甲魚就算不是倒數第一，起碼也在排行榜底部擁有姓名。但論味道，甲魚的美味又正好跟顏值成反比。

甲魚，形象板板正正、略帶土氣的食材，許多人對它的印象只有一個——宴席上才會出現的滋補佳品。然而在江湖氣十足的美食之城湖北武漢，甲魚卻是最接地氣的凡俗美味，就像武漢人對它的愛稱「jio（腳）魚」一樣親切自然。

甲魚的美味，武漢人最懂。它是實打實的肉食狂歡，是酣暢的感官儀式。也承包了武漢整整一代人的記憶。

濃油赤醬、鹹鮮香潤 宵夜江湖人氣主角

吃甲魚，中國各地有各地的講究。湖南主打香辣濃醇的黃燜，江浙鍾情冰糖火腿共煨的甜潤，廣東追求極致鮮美的清燉慢煲，湖北武漢自成一派，也早早鎖定了自己的味型坐標。

武漢夜市大排檔裡，甲魚常與鹵牛蛙、鹵鴨脖為伍，做成麻辣滷味，按只售賣，20多元（人民幣，下同）就能拿下。在湖北一些縣市，它甚至曾作為酒席涼菜登場，只是吃起來略顯狼狽，如今終究還是退守夜市，成為宵夜江湖的人氣主角。

鹵甲魚多選用數月大的溫棚養殖甲魚，早年養殖技術未成熟時，濃重的鹵香能巧妙遮蓋土腥；如今，它更多成了一種輕鬆隨意的市井消遣。

至於武漢熱烹甲魚，則絕非清燉紅燒那麼簡單。本地發展出一套複雜的複合醬料體系，用荊沙豆瓣醬打底，再調以辣椒、花椒和多種秘製香料。每一家叫得出名號的甲魚館子，都號稱擁有獨門醬料秘方，但萬變不離其宗——終歸是濃油赤醬、鹹鮮香潤。

這種強烈而復合的味道，極其「下飯」「下酒」，完美契合了武漢人追求「有味」的飲食審美和趣味。

老師傅燒甲魚，自有一番神氣：現點現殺，不焯水也不過油，直接下鍋與豬油生炒——只為保留那一口生猛的鮮。預處理時也毫不馬虎：體內黃油與背殼上的薄膜務必去淨，那是腥味主要來源。

做甲魚不能勾芡，因為那肥厚的裙邊本身就富含膠原蛋白，自然形成濃稠的膠質，額外勾芡，反而破壞天然口感。真想添些豐

潤層次，不妨捨簡就繁。用豬骨、肉皮、牛骨熬成高湯作底，與甲魚同鍋慢煨。半小時下來，鮮味層層交融、互相托舉，膠質潤而不黏、厚而不滯。

因為湯汁醇厚易凝，甲魚菜上桌必架小火慢煨。墊底的多是冬瓜、白菜這類時蔬，耐煮之餘自身出水，免糊鍋、吸葷鮮——素菜葷吃，一派滿足。

或許是因地制宜，最後甲魚肉的回甘中還帶著一點黑胡椒的餘韻。武漢人煨藕湯、魚糊湯粉、重油燒麥都會用上黑胡椒的辛香作為點睛，沒想到吃甲魚肉也能在其中找到味蕾偏好的相似性。

做有做的講究，吃，又有吃的講究。

吃甲魚，先要吃裙邊。裙邊其實就是甲魚背甲邊緣的一周軟肉，像甲魚穿上的迷你裙。雄性甲魚的裙邊比雌性甲魚的裙邊稍長，且更肥厚。出鍋後顛顛巍巍的裙邊，滿滿膠原蛋白，想馬上囫圇人肚，又想慢慢品嚐豐腴滋味。

四隻腳爪瞧著不起眼，卻暗藏乾坤。久燒之後皮筋酥爛、縫藏濃汁，邊嚼邊飲，快意十足。腹肉嫩滑如頂級蟹肉，頸肉因長期伸縮鍛煉出緊致的纖維感，嚼起來韌中帶嫩，毫不乾柴。

真正的老饕從不滿足於只吃肉。點單時揚聲囑咐老闆「把雜留下」，這句話，便是打開風味暗號的鑰匙。

肉掃空，酒喝乾之後，若還有多餘的甲魚湯汁，老闆都讓人不要浪費。剩餘的湯汁打包帶走，次日煮點鹼麵再澆上這醬汁，又是熨帖的一餐。



▲左圖為清燉甲魚；右圖為荊沙醬燉甲魚。



壽宴上的必備菜 寓意「富甲一方」「群賢畢至」

中國人吃甲魚，很有些年頭了。

早在《詩經》中便有甲魚作為食物和貢品的記載。到了戰國時期，屈原為悼念楚懷王作《招魂》，回憶當年宮廷宴飲的奢華場面，更是說得直白，「肥牛之臠，膾若芳些……腍鰾炮羔，有柘漿些。」——意思是豪華宴席裡搞了鮮香的牛腱子，還煮了甲魚，烤上羊羔，配上甜美的甘蔗汁……不知楚王有沒有被召喚到，旁人的饞魂倒是被勾得心癢。

食物在中國社交中扮演著關鍵角色，甲魚更是其中的「重量級演員」。不僅古時是宴席佳餚，現代生活裡，也飽含寓意。

甲魚由於壽命很長，寓意長壽，一直是壽宴上的必備菜。再則甲魚外殼堅硬，形狀厚重，也象徵著事業穩固，家庭安穩。在諧音梗裡，甲魚「裙邊」中「裙」與「群」同音，衍生出「富甲一方」「群賢畢至」等吉祥寓意，簡直是居家旅行必備氣氛烘托全能選手。

甲魚除了寓意好，上桌也倍兒有面兒。上世紀90年代，武漢甲魚價格在50至80元/斤，而一斤豬肉才不到3元，當時一名普通城鎮職工的月薪不過一兩百元，一頓甲魚吃下來，得花掉普通工人半月的工資。

武漢代表性作家池莉的小說《來來往往》

裡，曾讓主角張羅過一桌彰顯實力和誠意的酒席，其中的菜品有「大龍蝦刺身，三文魚刺身和甲魚」，甲魚之奢華也可見一斑了。

在武漢，甲魚又有AB兩面，一面富貴，一面俏皮。大概武漢餐飲就是有這種迷之氣質，任何高端的東西來了，都能將其拉下神壇，被吃成家常菜。

原因大概是這樣的：90年代中後期，隨著甲魚養殖業的迅速發展，武漢及其周邊地區逐步建立起成熟的甲魚供應鏈。

比方說湖北應城，作為國家地理標誌產品「湯池甲魚」的產地，率先採用溫泉水育苗的創新模式；而洪湖則依托遼闊的水面，推行生態養殖。這些都讓武漢人能夠享用到穩定且優質的甲魚——從塘口到餐桌，距離極短，鮮度極高。

如今市面上68元一斤的洪湖荷塘甲魚，肉質已相當出眾，也讓更多人願意走進甲魚館子，吃的就是一口日常。

武漢街頭，甲魚招牌林立，滿城盡帶黃金甲：從湖錦這類宴請級酒樓，到大聖甲、元銀甲這類專營連鎖，再到街頭巷尾的家常菜館，一鍋好甲魚無處不在，全城味蕾無死角覆蓋。

一鍋甲魚端上桌 湖北人的鄉愁有了溫度、有了聲響

在武漢，甲魚早已超越了一道菜的範疇，宜輕宜重，它是一種深嵌於市井江湖的生活方式和社交語言。對於穿梭於商務宴請的「老桿」們而言，一鍋色澤紅亮、裙邊厚實的甲魚，是桌上最硬核的「話事佬」。它價格體面，滋味濃醇，極適合推杯換盞間談成生意、結交朋友。那豐腴的膠質潤滑的不僅是口舌，更是人際交往的齒輪。

而對土生土長的武漢中年人來說，約吃甲魚，就意味著做好了宵夜持久戰的準備。

那是一個信號：今晚要卸下心防，在煙火繚繞的「深夜食堂」裡聊點平時難開口的家常。先抿幾口酒，再夾一筷燉得爛糯的腹肉，話就慢慢鋪開。說累了，腦殼喝得晃晃神，便狠狠扒上3碗米飯，讓濃稠鮮辣的甲魚湯汁把一切情緒——酣暢也好，愁緒也罷——統統拌進肚裡，在飽足的踏實中消化乾淨。

同樣，它也是年輕食客們釋放天性的江湖戰場。大學宿舍的兄弟幾個、相約聚餐的年輕情侶，圍坐在街邊排檔的爐火旁，點上

一份性價比最高的甲魚煲。不為應酬，只為極致的鮮美與大口吃肉的痛快淋漓。這一刻，甲魚是他們共同經歷的味覺狂歡。

如今許多武漢本地甲魚專營店都開去了外地，供應鏈做得穩，後廚標準也統一，哪怕身在異鄉，味道也和老家差不太多，請客的人心裡有底，這道招牌菜，不會場合。也順便給在外的湖北人一個聚會敘舊的機會。

外地的熱乾麵總不如家鄉的好吃又便宜，一桌人對坐啃鴨脖又蠻不像話。甲魚，倒成了飄在外頭的湖北人，最硬核的相聚理由。一個語音甩進群裡，三五舊友，就約在那塊熟悉的招牌下。點一鍋醬色濃亮、裙邊亂顫的甲魚，搭兩盤江湖小炒。吃的還是那口軟糯入味的膠質，嚼的還是那幾隻韌勁十足的爪尖，講的也還是那些說了八百遍的糗事。

一鍋甲魚端上來，湖北人的鄉愁，就有了溫度，有了聲響，有了可以落筷的地方。

作者 / 李西
本版圖文均據「地道風物」微信公眾號



▲甲魚之中飽含著滾沸的煙火氣。