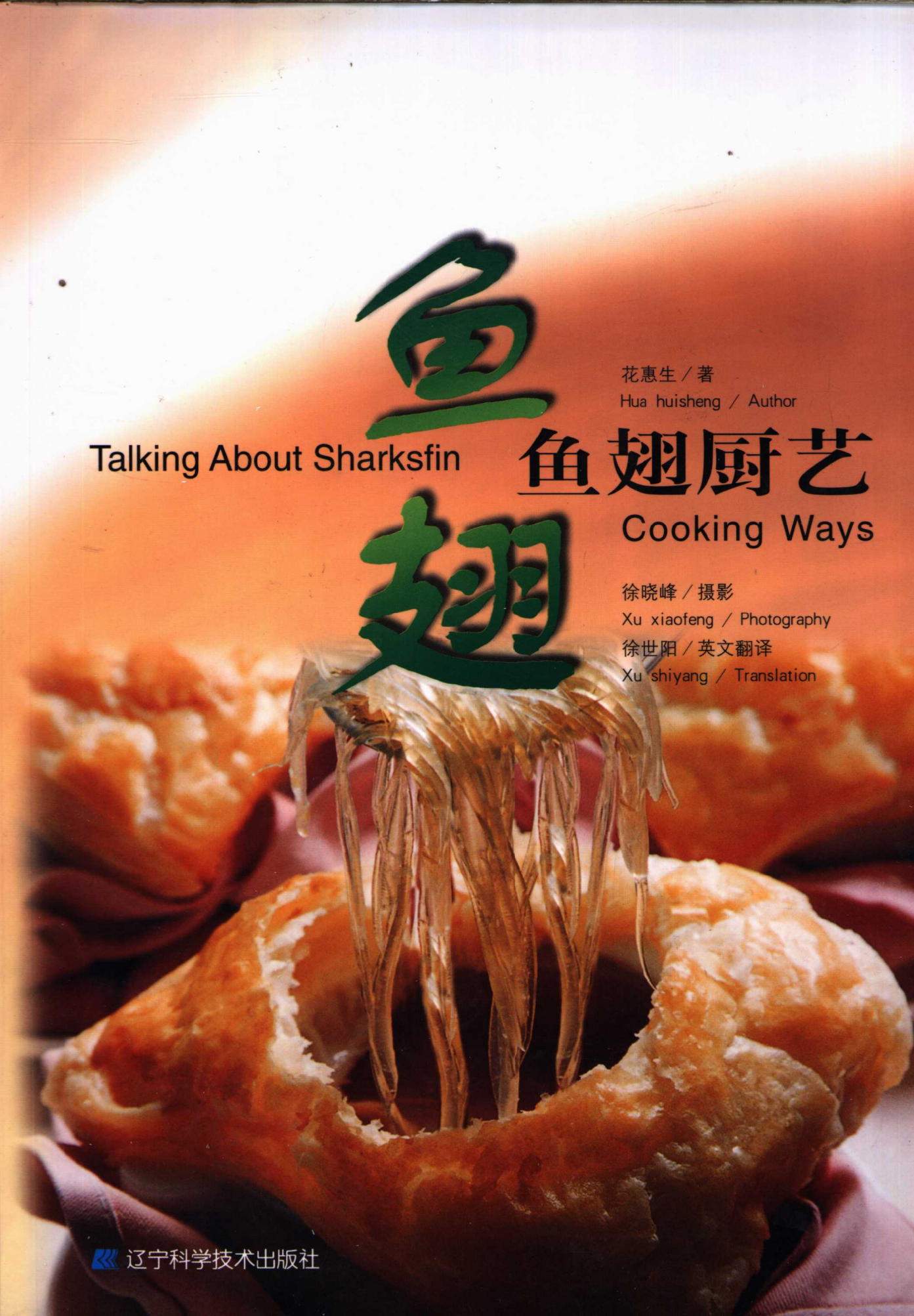




鱼

花惠生 / 著

Hua huisheng / Author

Talking About Sharksfins

鱼翅厨艺

Cooking Ways

翅

徐晓峰 / 摄影

Xu xiaofeng / Photography

徐世阳 / 英文翻译

Xu shiyang / Translation

图书在版编目 (CIP) 数据

鱼翅厨艺/花惠生著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社,
2002. 9

ISBN 7-5381-3707-6

I. 鱼… II. 花… III. 鱼翅—菜谱
IV. TS972. 126

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 051499 号

出 版 者: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印 刷 者: 辽宁美术印刷厂

发 行 者: 各地新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

字 数: 241 千字

印 张: 10.5

印 数: 5 451 — 8 450

出版时间: 2002 年 9 月第 1 版

印刷时间: 2004 年 10 月第 2 次印刷

责任编辑: 刘兴伟

封面设计: 刘兴伟

版式设计: 刘兴伟

责任校对: 李 敏

定 价: 65.00 元

联系电话: 024-23284360

邮购咨询电话: 024-23284502

E-mail: lkzzyb@mail.lnugc.com.cn http://www.lnkj.com.cn

鱼

花惠生 / 著

Hua huisheng / Author

Talking About Sharkfin

鱼翅厨艺

翅

Cooking Ways

徐晓峰 / 摄影

Xu xiaofeng / Photography

徐世阳 / 英文翻译

Xu shiyang / Translation



辽宁科学技术出版社

· 沈阳 ·



花惠生个人简历

A Biographical Sketch of Hua Huisheng

1956年8月16日 出生于江苏省苏州浒墅关镇
 1972年—1978年 西山金庭饭店从事烹饪工作
 1978年—1983年 南京丁山宾馆工作,师从徐鹤峰大师
 1983年8月至今 南京金陵饭店餐饮部工作至今,历任领班、中餐厨师长,1990年4月始,任南京金陵饭店行政总厨师长赴新加坡东方文华大酒店学习厨房管理
 1989年5月 赴香港怡东酒店学习餐饮管理
 1993年5月—6月 率团赴泰国Blue Wave Hotel举办淮扬菜美食节
 1994年4月 分别应邀赴香港怡东和东方文华酒店,举办淮扬菜美食节
 1996年、1999年 率团赴台湾福华大饭店举办淮扬菜美食节
 1998年8月—9月 应邀赴美国夏威夷水仙花艺术节表演
 1999年2月—3月 连续4年荣获“中国江苏省旅游行业先进工作者”称号
 1991年—1994年 获中国中餐烹饪高级技师职称
 1996年8月 获中国江苏省劳动模范
 1996年10月 获星级旅游饭店“五星名厨”称号
 1998年12月 加入法国“世界顶级名厨”协会
 1999年6月1日 被人事部和国家旅游局授予“全国旅游系统劳动模范”称号
 2000年3月 任第一届东方美食国际大奖赛评委
 2001年5月 出版《金陵食谱》,任副主编
 1995年 出版《金陵点心100例》,任副主编
 1999年 出版《中华名厨——花惠生烹饪艺术》,任编著
 2001年3月 出版《新编食雕技法及实例》,任主编
 2002年4月

Aug. 16, 1956 born in the town of Hushiguan, Shuzhou, Jiangsu Province
 1972~1978 working as chef at Xishan Jingting Hotel, Suzhou, Jiangsu Province, China
 1978~1983 working as chef of Chinese cuisine in Dingshan Hotel, Nanjing, Jiangsu Province, China. Learning after famous Grandmaster Xu Hefeng
 Aug. 1983-so far working as banquet chef, head chef, executive chef (April, 1990 till now) at the department of food and drinks, at Jinling Hotel, Nanjing, China
 May 1989 studying kitchen management in Mandarin Oriental Hotel, Singapore
 May-Jun., 1993 studying food and drinks management in The Excelsior Hotel in Hongkong
 Apr. 1994 leading a delegation to Thailand and holding Huaiyang Food Festival in the Blue Wave Hotel
 1996. 1999 invited annually to Hong Kong and holding Huaiyang food Festival in The Excelsior Hotel or Mandarin Oriental Hotel
 Aug.-Sep., 1998 leading a delegation to Taiwan and holding Huaiyang Food Festival in Howard Hotel
 Feb. 28-Mar. 11 invited to Hawaii And showing his skills during Narcissus art Festival
 1991~1994 entitled model Tourist Worker of the tourist industry in Jiangsu Province for four years running
 Aug., 1996 senior culinary technician of Chinese food
 Oct., 1996 Model Worker of Jiangsu Province, China
 Dec., 1998 entitled Five-Star Chef in the First Famous Chefs and Cooking Skills Exchange among star-level tourist hotels in Jiangsu Province
 Jun. 1, 1999 Joining the organization of World Top Chef in France and became a member of the Association of Famous Chef
 Mar., 2000 entitled National Model Tourist Worker by the Ministry of Personnel and the National Tourist Bureau
 May., 2001 Member of judging panel of the First International Easter Gourmet Competition
 1995 publishing Recipes of Jinling, associate editor
 1999 publishing 100 Recipes of Pastry, associate editor
 Mar., 2001 publishing Art of cooking by Famous Chinese Cooks Hua Huisheng, Chief editor
 Apr., 2002 publishing Newly Editing Food Sculpture Method & Examples, Chief editor

序

Preface

鱼翅，一直是许多流派烹饪大师精心研究的对象，翅菜是中国高档菜品的代表，其尊贵品质在人们心目中拥有根深蒂固的地位。

鱼翅作为一种既贵重又极难炮制食物原料，经历代厨人炮制，菜品日益繁多，技法逐渐洗练，取得了一定成就。鱼翅烹饪技艺反应了中华民族的饮食智慧，是古老而又现代的饮食技法的浓缩和结晶。

淮扬菜系覆盖的流域，自古繁华富庶，人文荟萃，厨林高手辈出。淮扬厨师自古善烹鱼翅，早在18世纪，清代饮食名家袁枚在南京著的《随园食单》中记有“鱼翅二法”，较详细地记录了鱼翅的涨发、加工、烹制成菜的过程，其他一些古代的淮扬菜系区域的烹饪典籍，如：《桐桥倚棹录》《调鼎集》《清脾类钞》等也多有记述。

这本冠名《鱼翅厨艺》的书，是世界一流饭店组织成员、中国著名五星级酒店——江苏南京金陵饭店行政总厨花惠生先生编著的。仅我所知，这是第一本关于鱼翅的精品专著。

金陵饭店开业近20年来，选贤任能，聘用名师，培养出一大批厨艺新秀，造就了一支精练的厨师队伍，在总厨花惠生先生的带领下，不断精进厨艺，他们“走出去，请进来”，和海内外厨师高手切磋技艺，同时征询美食名家意见，挖掘传统名菜，在江苏菜系的基础上，博采众长，熔古今中外于一炉，开发出一系列极富特色的金陵饭店名菜名点。“金陵美食”声名远播。特别是以“鱼翅、鲍鱼”为招牌菜的“香江”餐厅声誉雀起，美名不胫而走。

花惠生先生经过30年的刻苦钻研，不懈追求，在发展淮扬菜，弘扬中华饮食文化方面做了大量工作，付出了极大的心血和汗水，著有多种专著，如《金陵饭店食谱88》《金陵饭店点心100》《中华名厨花惠生烹饪艺术》等。为菜肴创新做出了突出贡献。

1999年6月法国“世界顶级名厨”组织获准他成为内地惟一的“世界名厨协会”会员，他的杰出厨艺得到国际认同，从此跻身于世界名厨之林。其高超厨艺和管理能力也得到社会承认，1996年他当选为江苏省劳动模范。2000年3月，国家人事部和国家旅游局授予他“全国旅游系统劳动模范”称号。

为写好本书，花惠生先生查阅了几十本中外有关专著，旁征博引，阐述了鱼翅的历史渊源，应用技法演变、品类划分、加工细节等。精选的鱼翅菜谱是该书的重心，收录了许多传统的目前仍在流行应用的菜式，更多的是在前人烹制翅菜的基础上，将烹翅经验不断发挥，大胆而成功的创新，从古法中得到启发，使鱼翅的潜质得到更好的张扬。书中不乏一些现代翅菜的典范之作。如：“金陵烤翅”、“酥皮鱼翅”、“金汤鱼翅”、“双龙鱼翅”、“瓜茸鱼翅”、“鱼皮馄饨翅”等等大加革新的菜式，改进了旧式以猪皮、鸡爪这类粘口配料，令其更符合现代人对饮食营养上的要求，突显了鱼翅的珍贵和佳妙，是翅菜技艺的又一层面上的拓展。书中的所有菜式均有分步操作图解，作者将自己潜心所学技艺毫无保留地展示给读者，显现了金陵名厨花惠生先生的大师风范和那博大胸怀。

相信读者一定会获益匪浅。

本书编辑 刘兴伟



序 Preface

6	漫谈鱼翅	Random Talk on Sharksfin
9	鱼翅种类	The Different Sharksfin Varieties
18	鱼翅品质	The Quality of Sharksfin
19	鱼翅涨发	Sharksfin's Handling Before Cooking
22	鱼翅食谱精选	Carefully Chosen Recipes of Sharksfin
22	翅菜类	Sharksfin Dishes
22	红烧海虎翅配菜胆	Stewed Supreme Sharksfin, Served with Vegetable Heart
24	鲜蟹肉红烧海虎翅	Stewed Supreme Sharksfin with Fresh Sea Crab Meat
26	瑶柱干捞海虎翅	Dry Stewed Supreme Sharksfin, Served with Delicious Soup
28	红梅干捞海虎翅	Dry Stewed Supreme Sharksfin with Plum Blossom-like Crab Roe
30	金箔红烧海虎翅	Stewed Supreme Sharksfin with Edible Goldleaf
32	红烧大鲍翅	Braised Superior Sharksfin
34	明月扒翅	Braised Sharksfin with Moon-like Egg
36	沙锅金钩翅	Braised Hook-like Sharksfin in Claypot
38	吊锅蟹肉翅	Simmering Sharksfin with Crab Meat in Suspended Pot
40	龙虾烧裙翅	Stewed Deluxe Sharksfin & Lobster Meat
42	祖庵鱼翅	Braised Sharksfin, Zhu An Style
44	金陵烤翅	Roasted Sharksfin, Jingling Style
46	蟹粉烩翅	Braised Sharksfin & Crab Meat Cream



目 录

Contents

48	香煎虾胶翅	Aromatic Pan Fried Shrimp Paste & Sharksfin
50	炒桂花翅	Sauteed Sweet-scented Osmanthus Sharksfin
52	参肚映鱼翅	Sharksfin with Fish Maw & Sea Cucumber
54	竹荪柴把鱼翅	Bundled Sharksfin & Bamboo Fungi
56	蟹黄竹荪酿鱼翅	Bamboo Fungi Stuffed in Sharksfin with Crab Roe Covering
58	什锦节瓜酿鱼翅	Squash Stuffed Sharksfin with Assorted Ingredients
60	明月金丝球	Moon-like Egg & Sharksfin Balls
62	蟹钳翅	Stewed Crab Claw & Sharksfin
64	土豆泥蟹肉焗翅	Baked Mashed Potato & Sharksfin
66	红烧翅根	Stewed Sharksfin Meat with Soya Sauce
68	虾籽扒鱼唇	Stewed Shark Lip & Shrimp Roe
70	鸡汁素鱼翅	Artificial Sharksfin in Chicken Stock
72	高汤海虎翅	Supreme Sharksfin Served with Superb Soup
74	鱼汤炖翅	Double-boiled Sharksfin in Fish Soup

- 76 酥皮鱼翅 Baked Sharksfin with Pastry Cover
- 78 菜胆炖翅 Stewed Sharksfin with Chinese Cabbage Heart
- 80 双龙鱼翅 Boiled Sharksfin in Shrimp & Crucian Soup
- 82 奶汤炖翅 Boiled Sharksfin in Milk-like Soup
- 84 火踵菜胆炖翅 Boiled Sharksfin with Ham & Cabbage Heart
- 86 玉盅蟹黄炖翅 Steamed Sharksfin with Crab Roe in Jade-ring-like Wax Gourd
- 88 椰青炖三宝 Double-boiled Coconut with 3 Treasures
- 90 南腿炖双翅 Stuffed Chicken Wing With Sharksfin
- 92 甲鱼炖翅 Double-boiled Sharksfin, & Green-shelled Turtle
- 94 火踵津白炖翅 Double-boiled Sharksfin, Ham & Tianjian Cabbage
- 96 科甲冬瓜炖翅 Double-boiled Sharksfin with Ham in Double-layered White Gourd
- 98 鱼翅佛跳墙 Steamed Sharksfin, "Fo Tiao Qiang" Style
- 100 浓汤鸡煲翅 Boiled Sharksfin in Thick Soup
- 102 鸽吞翅 Stuffed Pigeon with Sharksfin
- 104 火踵老鸡炖翅 Double-boiled Sharksfin with Ham & Old Hen
- 106 凤吞翅 Stuffed Chicken with Sharksfin
- 108 鲜人参乌鸡炖翅 Double-boiled Sharksfin with Fresh Ginseng & Black-bone Chicken
- 110 瑶柱竹荪炖翅 Double-boiled Sharksfin with Dried Scallop & Bamboo Fungi
- 112 节瓜炖鱼翅 Double-boiled Sharksfin in Small Squash
- 114 野山菌炖翅 Double-boiled Sharksfin with Wild Fungi
- 116 鸡浮炖鱼翅 Double-boiled Sharksfin with Fluffy Egg White Stuffed by Chicken
- 118 火踵炖翅裙 Double-boiled Sharksfin Meat with Sliced Upper Part of Ham
- 120 翅羹类 Sharksfin Soup
- 120 西洋菜猪肉煲翅骨汤 Double-boiled Sharksfin Bone with Pork & Water Cress in Claypot
- 122 金汤鱼翅 Boiled Sharksfin in Thick Pumpkin Soup
- 124 鲍汁瓜茸鱼翅 Boiled Sharksfin in Thick Wax Gourd Soup
- 126 鸿运鱼翅羹 Good Luck Sharksfin Thick Soup
- 128 酸辣鱼翅 Sour & Pungent Flavour Sharksfin Soup
- 130 蟹粉鱼翅羹 Boiled Sharksfin in Thick Crab Meat & Roe Soup
- 132 海皇烩生翅 Stewed Sharksfin with Super Seafood
- 134 鲜蟹肉鱼翅羹 Sharksfin with Fresh Sea Crab Meat in Thick Soup
- 136 花胶鱼翅羹 Sharksfin & Fish Maw in Thick Soup
- 138 鲍参翅肚羹 Abalone, Sea Cucumber, Sharksfin & Fish Maw in Thick Soup
- 140 红烧燕液翅 Stewed Sharksfin & Bird's Nestle
- 142 鸡粥鱼翅 Sharksfin in Minced Chicken Porridge
- 144 竹荪鱼翅羹 Sharksfin & Bamboo Fungi in Thick Soup
- 146 浓汁鱼翅 Stewed Sharksfin in Concentrated Soup
- 148 红烧雪蛤翅 Stewed Sharksfin & Chinese Forest Frog Oviduct Fat
- 150 酸辣翅根 Sour & Pungent Sharksfin Meat Soup
- 152 点心翅 Sharksfin Desserts & Sidedishes
- 152 鱼翅泡饭 Soaked Sharksfin & Rice in soup
- 154 蟹肉鱼翅瘪嘴团 Sharksfin & Pressed Glutinous Rice Flour Balls in Tomato Soup
- 156 鱼翅鸳鸯饺 Steamed Mandarin Duck Dumpling
- 158 鱼翅上汤饺 Boiled Sharksfin & Dumpling in Supreme Soup
- 160 鱼翅酿花菇 Sharksfin Sticked Shrimp Paste on Mushroom
- 162 鱼皮馄饨翅 Fish Flesh Wrapped Huntun with Sharksfin
- 164 鱼翅长寿面 Longevity Noodles with Sharksfin in Soup
- 166 粽香鱼翅饭 Sharksfin & Rice with Zongzi Flavour

漫谈鱼翅

Random Talk on Sharkfin

中国人食用鱼翅，由来已久，“鱼翅菜”在中国上层社会风行几个世纪是不争的事实，至于具体始于何年，已无从查考。赵荣光先生在《满汉全席问题研究》一书中提到：“而事实上，至迟在元代时，燕窝、鱼翅、海参等诸海错已经广泛入饌（至少高档席面如此）……”这是可信的，《潜类确书》云：“鲨鱼青色，背上有沙鳍，泡去外皮，有丝作脍，莹若银丝。”可见鱼翅早在古代就已经出现在餐桌上了。

明朝李时珍在《本草纲目》中对鱼翅有了更加详细的记录：“鲨鱼背有鬣，腹下有鳍，味并珍美，南人珍之。”

鱼翅作为宴席珍馐，明朝中叶，在北京招待科举人士的“鹿鸣宴”的菜单上就有“鲨鱼翅六两”的记载。

清代以前，鱼翅以鲜品为贵，当时人有食鲜鱼翅的方法。明朝王圻《三才图会》记有：“鲨鱼……浅在海沙不能去，人割其肉……，鬣泡去外皮存丝，亦有作脍，色晶莹若银丝。”现代人见惯鱼翅干货，食鲜品有点不可理喻，其实，鱼翅的鲜品是可直接用于烹调的。现在，江苏南通仍有名菜“扒鲜翅”，就是以鲜鱼鳍制作而成的，被列著名的“南通四鲜”之一。此菜鲜翅现烹，古风犹存，保留了纯真的海味，腴鲜绝伦，翅形完整，外观晶亮灿银，堪为美味美色之佳肴。

鲜品鱼翅的使用范围由于古代客观因素，如：交通、储存等条件的限制，推广困难。只有在制成干货且有大量充足的产品以后，身处内陆的王公贵族们才有更多的机会，在更大范围内品尝到鱼翅。明清两代宫廷用于盛宴的鱼翅，除了是沿海各地进贡的以外，还来源于与东南亚各国海上贸易，进入中国海关时，清政府规定“每百斤鱼翅要纳税银六分八厘”。由此推断，鱼翅干货品早已被广泛使用了。

清朝的宫廷饮食和官府饮食被视为历代王朝中最注重排场、讲究阔气的饮食，乾隆中叶以后，肴饌种类的铺张，礼仪的繁复达到空前规模，尤其是清末慈禧太后垂帘听政时期，满清贵族成为历史上最讲究吃喝、最痴迷于酒食、最贪图逸乐的饕餮之族，鱼翅作为山珍海错中的珍品，理所当然倍受推崇。

清代许多关于饮食的典籍中印证了这一点。

清代嘉庆道光年间顾禄撰写的《桐桥倚棹录》一书中，作者记述了江苏苏州虎丘一带山水、名胜、手工业等情况，对当时的饮食生活有较生动的反映，所记录的酒楼挂牌菜点中有多款“鱼翅菜”，如：“鱼翅三丝”、“鱼翅蟹粉”、“鱼翅肉丝”、“清汤鱼翅”、“黄焖鱼翅”、“拌鱼翅”、“炒鱼翅”……这些菜都是用于服务上层社会的佳饌。

在清朝道光年间的《衍圣公府档案》对鱼翅也有记载，如：“红扒鱼翅”、“鸡翅鱼翅”、“白扒鱼翅”、“鹿筋扒鱼翅”等等，主要用于在孔府中宴待朝廷命官。清道光18年（1838年）成都某官宦家送点主官的“满汉席”中，鱼翅作为膳品八大菜之一赫然在列。

在清宫光绪、慈禧膳食原始档案中可以常见“翅菜”的踪影：“鸡丝煨鱼翅”、“鸡丝翅子”、“鸭条鸡丝什锦翅子”、“清汤鱼翅”、“肉丝黄焖鱼翅”、“肉丝煨鱼翅”、“什锦翅子”、“鸭丝煨鱼翅”、“肉片炒鱼翅”、“肉丝炒鱼翅”、“炒桂花翅子”、“鸡丝清汤鱼翅”等等，被列为“怀碗菜”、“大碗菜”、“中碗菜”或“碟菜”中。

成书大约是在清末的《调鼎集》，其中有一份独立的“汉席菜单”记录了多例翅菜，难能可贵的是，制作鱼翅菜的一些配料还紧附其后，如：“野鸡烧鱼翅（笋竹、肝片）”、“野鸭鱼翅（衬肉片）”、“糊刷鱼翅（肉丝火腿、鸡汤煨）”、“菜苔煨鱼翅（衬鸭舌、火腿、鸡）”、“蟹饼鱼翅（肉丝、火腿、笋）”、“肉丝煨鱼翅（火腿、笋、鸡皮）”等。

由此可见，鱼翅作为珍贵的海味，在清代最为流行，被视为皇家饮食御品和上层社会的

珍味,成为当时食客追逐的最高级享受,确定了鱼翅作为中国菜中最高层次食物原料的地位,从此,其身价名声,令人咂舌。

民国初年(1911年),鱼翅菜的炮制又达到了一个新的高峰。

厨行中关于“燕翅席”(以燕窝、鱼翅为主菜的宴席)和“鱼翅席”(又名“翅子席”,以鱼翅烹制的菜品为头菜的宴席)的说法,始见于初版民国六年(1917年)的《清稗类钞》:“……古人席地而坐,食品咸置之宴间,后人因有‘筵席’之称,又谓之曰‘酒席’。就其主要品而言之,曰:‘烧烤席’,曰‘燕菜席’,曰‘鱼翅席’,曰‘鱼唇席’……”。在当时,大凡官府衙门或名商巨贾宴客,常以鱼翅为头菜。清末民初官僚谭篆青家的“谭家菜”,是“官府菜”的代表,以善烹海味菜而有名,单是以鱼翅为原料的菜谱就有十几种之多,其中以“黄焖鱼翅”与“浓汁鱼翅”最负盛名。

民间富裕殷实的人家,礼仪隆重的高级宴会,也要有“鱼翅”。鱼翅的使用范围已扩大到了民间,并在便饭的就餐形式中出现,民国三十三年(1944年)出版的《旧帐》史料中记有:“就四川成都而言,自民国六年以降,燕菜席早已绝迹,更不必言满汉。即鱼翅、海参等席,亦多以便饭之格式出之,即是四水果盘,四小热吃,八菜一汤,或加中点一道,而去围碟,去席点,去座菜。”

到了现代,大陆各地、台湾、香港流行一时的煌煌大宴“满汉全席”席单中所列出的鱼翅菜式,菜品更趋繁多,格局更趋张大,既有追逐珍奇原料的一面,同时也有将单一原料扩充或深加工利用的一面。品种之多前人无法企及。如:“扒荷包鱼翅”、“荷花鱼翅”、“凤凰群翅”、“海红鱼翅”、“佛手鱼翅”、“桂花鱼翅”、“红扒鱼翅”、“生扒鱼翅”、“凤凰琵琶翅”、“银针炒翅”、“凤尾大群翅”、“干烧排翅”、“干烧王脊翅”、“油鸡炖鱼翅”、“大鹏展翅(鱼翅)”、“荷包排翅”、“凤凰鱼翅”、“猴头蘑扒鱼翅”、“黄焖鱼翅”、“三丝鱼翅”、“红烧鱼翅”、“川汁鱼翅”……。

时至今日,包括海峡两岸及港澳的高级食府中,常以善烹“鱼翅菜”显示其级别高低,高档星级酒店的“鱼翅菜品美食节”常见诸报端。更有独具慧眼的商家,他们深信鱼翅的非凡身价,设立专营“鲍翅”的餐厅,“鱼翅菜”已成为展示中国烹饪精华的凝聚点。

回顾一下鱼翅的历史,我们可以得出这样一个结论,具有数千年饮食文化历史的中国人,看来是最懂得烹制鱼翅与欣赏鱼翅美味的。在使用鲜品受局限的情况下,还懂得运用极其复杂的加工手段,去制作干鱼翅,去炮制干鱼翅,干品加工后的滋味,呈现出别具一格的资质,是鲜品无法比拟的。在外国人看来,鱼鳍应属弃置不用的废物,而经中餐烹饪方法加工却成了席上珍品,他们除了赞叹中国菜食物原料博大而精深以外,更能体会到中国饮食文化渊源深厚。

有位美食家说过“鱼翅是有阶级的”,虽是戏言,但这一点儿不假,鱼翅从一开始就成了封建上层社会好尚华奢之众追求口腹之欲的焦点,是富贵人家的美食。

清代金安清的《光绪嘉善县志》有传:“嘉庆、道光年间河患最盛,而水衡之钱亦最糜……名河员起居服食……海参鱼翅之费则更及万矣。其肴饌则客至自辰至夜半不罢不止,小碗可至百数十者。厨中煤炉数十具,一人专司一肴,目不旁及,其所司之肴进,则飘然出百狎游矣……同时奢靡者为广东之洋商,汉口、扬州之盐商,苏州之铜商,江苏之州县,其挥霍大半与河厅相上下。”

清光绪的胡子晋所著《广州竹枝词》云:“由来好食广州称,菜式家家别样矜,鱼翅干烧银六十,人人休说贵联升。”他在附注中还写道“干烧鱼翅每碗六十元,贵联升在(广州)西门卫边街,乃著名之老酒楼,然近日如南关之南园,西关之漠觞,惠爱路之玉醪春,亦脍人口也”。当时的60元,相当于今天的万余元了。

鸦片战争前后,上层社会官场和市肆大宴非常讲究吃鱼翅等珍贵大件菜,一学者记录当

时情况：“……近日筵席必用镇江肉翅，其上者值二两有余……享用豪奢，每宴客，舟车盆集，明灯烛天水陆之珍，求之数千里外，殆不止贫家一岁粮也。”

民间有“山珍七件，海味八样”之说，八样海味中，鱼翅排在了首位（其他是“海参、鱼肚、淡菜、干贝、鱼唇、鲍鱼和鱿鱼”）。即使是加工涨发鱼翅时产品的翅根也同样受到他们的青睐，可见鱼翅在他们心中的位置。

梁实秋《雅舍谈吃》中“鱼翅”一文载有“（北京）东安市场里的润明楼也有‘沙锅翅根’，锅较小，翅根较碎，近于平民食物，比我们台湾食摊上的鱼翅羹略胜一筹而已。”

现代饮食名家唐鲁孙在《吃在北平》文里说：“北方馆子可以说不会做鱼翅，所以也就没有什么人爱吃鱼翅，但是南方人可就不同了，讲究吃的主儿十有八九爱吃翅子，祯元馆为迎合顾客心理，请了一位南方大师傅擅长烧鱼翅。不久，祯元馆的‘红烧翅根’，物美价廉，就大行其道，每天只做五十碗卖完为止。”

随着鱼翅生产量的增加，鱼翅加工越来越细化。香港一带市场有专用于家庭送礼的小鱼翅应市，香港、澳门、台湾市场有涨发好的“水盘翅”供应，“急冻即食鱼翅”和“听装鱼翅”省去了鱼翅加工的繁难程序，在家庭中烹制食用鱼翅成为可能。随着人们生活水平地提高，鱼翅加工技艺地进步，寻常百姓能尝到鱼翅已不是什么稀罕事了，鱼翅菜出现在普通人家的餐桌上已成现实。

鱼翅菜的烹调一直是各大菜系的名厨们精心研制的对象，对“翅菜”烹调历史与技法的演变作一些比较和研究，对如何烹调鱼翅，有着重大意义。

毋庸讳言，华南地区炮制鱼翅久负盛名，除前文中提及的清光绪年间广州“贵联升”酒家“干烧鱼翅”每碗60元一例外。20世纪30年代广州“大三元”酒家以“红烧大裙翅”闻名，而主理此菜的名师吴奎博得“翅王”称号。当代文豪梁实秋写道：“最会做鱼翅的是广东人，尤其是广东的富户人家所做的鱼翅，谭组庵先生家的厨师曹四做的鱼翅是出了名的，他的这项手艺还是来自广东。……北平的‘谭家菜’是广东人谭篆青家的菜。”现在香港菜同粤菜一脉相承，翅菜达到了首屈一指的境界，其中的“蟹黄扒大散翅”、“金肘菜胆炖包翅”、“红扒海虎翅”、“原鸡炖散翅”、“大展鸿图翅”、“潮州大包翅”等风行一时。

饮食业的兴盛与该地区的经济状况是密不可分的，清朝中叶以后，广州作为商埠，大量洋商云集，香港一直保持着经济繁荣的势头，饮食业红火，作为至尊地位、惹人追慕的翅菜，为满足市场需求，花样翻新，制作精益求精，促进了粤厨烹翅技艺的提高，了解了这些，广东、香港一带制作翅菜高人一筹不足为奇了。

历史上，长江中下游地区自古繁华，孕育了许多名厨，诞生了许多有关饮食的典籍，其中，许多烹制方法今天仍有借鉴作用。

清代中叶著名诗人，美食大家袁枚（1716—1819）在他被后人称作“食经”的《随园食单》海鲜单中记录了“鱼翅二法：鱼翅难烂，需煮两日才能摧刚为柔。用有二法：一用好火腿、好鸡汤，加鲜笋、冰糖钱许煨烂，此一法也；一纯用鸡汤串细萝卜丝，拆碎鳞翅，掺和其中，飘浮碗面，令食者不能辨其萝卜丝、鱼翅，此又一法也。用火腿者，汤宜少；用萝卜丝者，汤宜多，总以融洽柔腻为佳。若海参触鼻，鱼翅跳盘，便成笑话。吴道士家做鱼翅，不用下鳞，单用上半原根，亦有风味。萝卜丝需出水两次，其臭才去。常在郭耕礼家吃鱼翅炒菜，妙绝，惜未传其方法。”该书出版于1792年，是一部系统论述烹饪技术和南北菜点的重要著作，作者任官和退隐均在金陵（南京旧称）记录了当时官场的食尚。菜谱提及鱼翅涨发、调味、加热方法，至今我们仍在沿用。在“独用须知”部分，作者对用蟹粉给鱼翅调味另有一番见解：“金陵人好以海参配甲鱼，鱼翅配蟹粉，我见辄攒眉。觉甲鱼、蟹粉之味，海参、鱼翅分之而不足；海参、鱼翅之弊，甲鱼、蟹粉染之而有余。”古人之言，未可忘论，然清朝

以来，淮扬名菜“蟹粉鱼翅”一菜，厨中高手“用五味调和全力治之，取其长而去其弊。”至今不衰。可见，翅菜的调味方法，仁者见仁、智者见智。

饮食烹饪的重要典籍资料清代的《调鼎集》记有“蟹炒鱼翅”方法：“鱼翅撕块，加酱油、酒、葱汁同蟹肉炒”。该书反映的食文化区域性，基本属于长江中下游地区，说明翅菜炒法当时已经流行。

古今鱼翅的制作有这样一些特点：成菜必须呈现名贵的气象；装盘器具要达到雅致华丽；味道必需有他物辅助；菜名要起得华靡宏丽；烹调方法以煮、煨、炖、炒等为主。

鱼翅种类

The Different Sharkfin Varieties

关于鱼翅的称法，林林总总，罗列起来，即使《医林纂要》《本草纲目拾遗》《本草求真》等古典书籍上的称谓略去不谈，现在常用的就有 100 多种。鱼翅名称如此之多的原因源于不同人群从不同的角度对鱼翅的命名。如：捕捞者可能以不同鲨鱼品种命名；商家可能从鱼翅的外形、大小、产地命名；从事加工制作鱼翅的人，可能根据鱼翅被加工程度、性状命名；不同地区的人对同一种鱼翅也可能有不同的称法；至于撰写菜单的文字先生，为了使菜肴生动好听，又给鱼翅冠以各式的形容词加以修饰等等。凡此种种，即使是经营鱼翅的行家里手，往往也被各种鱼翅的名称搅得糊里糊涂，笔者在此仅从不同角度对鱼翅分类作些粗浅的探索与总结，仅供读者参考。

要弄清鱼翅各种名称的来龙去脉，我们不妨从鱼翅的最基本概念入手，即：鱼翅的定义是什么？《中国烹饪辞典》的解释是：鱼翅为软骨鱼类——鲨或鳐的鳍的干制品，名贵海味。这与普通人认为的鱼翅为大鲨的鳍有点出入，专业上的鱼翅概念涵盖鳐鱼的鳍，更准确的意思是指：大型鳐鱼的鳍，也是制鱼翅的原料。认识“鲨鱼”和“鳐鱼”是什么样的鱼有助于对鱼翅的认识。

“鲨鱼”，亦称“沙鱼”、“鲛”。是一种鳃裂位于侧面的板鳃鱼类的通称。体一般呈纺锤形，鳃裂每侧 5~7 个，背鳍 1~2 个，尾鳍发达歪形，臀鳍有时消失。海生，少数种类亦进入淡水。肉食性。全世界有 250 种鲨鱼，中国产有 100 余种，常见的有“真鲨”、“姥鲨”、“星鲨”、“角鲨”。这尽管是从生物学的角度对鲨鱼作的介绍，我们仍然可得到一些关于鱼翅的信息，如：鱼翅品种多；我国鱼翅品种有哪些；以及背翅、胸鳍和尾鳍应是制作鱼翅的主要部分……

至于取鳍作“群翅”的“鳐鱼”，是犁头鳐科的犁头鳐属和尖头鳐属的鱼类，大约有 20 多种，是鳐鱼中体形较大的品种。在鱼翅用量中占的比例较少。

弄清了鱼翅基本概念之后，尝试着把鱼翅的常见分类方法及品种归纳如下：

（一）从生长在鲨鱼身体不同的部位分类

这也是目前最为详尽的分法：其叫法有“背鳍”、“第二背鳍”、“胸鳍”、“腹鳍”、“臀鳍”、“尾鳍”等，还有“套翅”的说法，下面分而述之。

1. “背鳍”，可制成“脊翅”即“背翅”，又称“只翅”、“顶沙翅”、“背披刀”，俗称“披刀翅”、“劈刀”、“头围”。一般用“青鲨”或“白眼鲨”的背鳍制成，略呈等边三角形或长三角形。肉少翅多，质量最佳，翅中有一层如肥膘似的肉，翅筋层层排列于肉内，胶质丰富，为鱼翅中的上品。翅针较短幼短者，多作“包翅”用。“头围”的说法，是广东一带对鱼翅的俗称，因用近头部的脊鳍制成而得名，“只翅”的说法多见于香港。

行业中对不同鲨鱼的背翅还另有一些称法，如：“黄肉翅”、“象耳白刀翅”、“象耳刀翅”、“猛鲨翅”、“脊披刀翅”等。

A. “黄肉翅”：是以尖锯鳐的背鳍加工制成，呈三角形，翅板宽大，高度大于宽度，后缘较直，板面鼓壮。盾鳞大，紧密而光滑。呈褐黄色，有光泽，透光清晰，无鳍条钙化阴影。产于我国南海及菲律宾吕宋岛一带。

B. “象耳白刀翅”：用三锋锥齿鲨的背翅鳍制成，呈三角形，前缘后倾斜，后缘下角伸出，板面宽短，呈灰白色。

C. “象耳刀翅”：用平头哈那鲨的背鳍制成，呈三角形，板面宽而薄，前缘向后倾斜，后缘凹入，下角伸出，呈灰褐色。

D. “猛鲨翅”：用姥鲨的背鳍制成，呈三角形，板厚大而平展，盾鳞粗糙，呈青灰色。

E. “脊披刀翅”：用双吉鲨的背鳍制成，呈三角形，板高而直立，顶端尖而薄。板面凸，表皮有由鳍条积起的顺棱。鳍根肉肢大，基骨弓弯，呈浅灰褐色。

F. “飞虎翅”：用圆犁头鳐的背鳍制成，呈三角形，板面宽而平展，板薄，呈黄褐色，有白色斑点。

2. “第二背鳍”，可制成“小必翅”。广东一带把用近尾部脊鳍，即第二背鳍制成的鱼翅俗称“二围”，其翅裙厚，翅针短。



市场上常见的一种胸翅品种

3. “胸鳍”，又称“翼翅”、“翅片”、“芽翅”、“只翅”（香港一带）、“上青翅”。广东一带俗称“大骨翼翅”，用鲨鱼的胸鳍制成。一般片大，呈三角形，长身，板面一面凹进，凸面呈青色，凹面呈白黄色，两面颜色不同，即所谓的“阴阳色”。翅片厚实，翅针粗壮的胸鳍通称“海虎翅”。

而翅针最为幼小，翅身薄，肉多翅少，价钱较低，多作“散翅”应用。行业中还有“象耳翅”、“猛鲨青翅”、“花鹿翅”、“反白青翅”、“象耳白翅”的说法。

A. “象耳翅”：用平头哈那鲨的胸鳍制成。呈三角形，两下角尖钝，板薄，背面为浅灰色，腹面为灰白色，板面有不规则的暗色斑点。

B. “猛鲨青翅”：用鳍鲨的胸制成，呈长三角形，板厚，大而平展，外角尖挺，内角平直，后缘稍凹，背面青灰色，腹面较浅。

C. “花鹿翅”：用皱鲨或豹鲨的胸鳍制成。皱鲨者为三角形，豹鲨者为扁圆面形，板面均较薄，背面褐色，并具明显黑色斑点，腹面浅褐色。

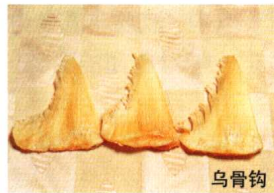
D. “反青白翅”：用双吉鲨胸鳍制成。呈长三角形，板面较宽而凸出，板后缘略凹，鳍条稀疏并有明显突起，背面灰褐色，腹面为白色。

E. “象耳白翅”：用三锋锥齿鲨的胸鳍制成。呈三角形，上下角尖钝，板片薄，背面灰色，腹面白色，其角处卷凹似象耳。

4. “腹鳍”：制成品一般俗称为“必钩翅”，外形尽管好看，但翅针成分仍较多。

5. “臀鳍”：形状较小，可制成“必翅”。

6. “尾鳍”：可制成“尾翅”，又称“钩翅”或“勾翅”、“叉



左起：金钩翅、乌骨钩、琉球钩

鱼翅”(因形似叉状,故名),还有人称“钩尖”、“钩尾”的,广东一带将其与“头围”、“二围”相应,俗称为“三围”。尾翅因取自不同的鲨鱼,还有“黄肉尾翅”、“群尾翅”、“象耳白尾翅”、“象耳尾翅”、“猛鲨尾翅”、“脊勾尾翅”、“飞虎尾翅”、“黑尾钩翅”、“五羊钩翅”等说法。尾鳍经加工还有“玉尾”、“玉吉”、“鱼唇”的说法。更有厨师直接根据尾翅的大小称“小金钩”、“中金钩”、“大金钩”的。尾翅中因不含翅骨,故涨发后出净翅率成数较高,加上翅针粗长,售价往往不便宜,涨发好后多作“整翅”应用。

A. “黄肉尾翅”:是以尖齿锯鲨的尾鳍加工制成,呈叉开形,叉间盾圆;上叶长于下叶,下叶前部有三角形突出,后部无缺刻,叶片宽短而发达,板面厚实,盾鳞紧密光滑,呈黄褐色,有光泽。

B. “群尾翅”:是用大型犁头鲨的尾鳍加工而成,叉形,上叶大于下叶,下叶前部呈三角形突出,后部无缺刻,叶片宽短壮实。盾鳞紧密而光滑,色泽黄而明亮。

C. “象耳白尾翅”:是用三锋锥齿鲨的尾鳍制成,叉形,叶长、宽而薄,尾椎骨上翘,下叶前部圆而突出,后部有一缺刻,呈灰白色。

D. “象耳尾翅”:是用平头哈那鲨的尾鳍制成,叉形,下叶前部突出,后部有一缺刻,尾椎骨略上翘,呈灰褐色。

E. “猛鲨尾翅”:用姥鲨的尾鳍制成,宽叉形,尾椎骨上翘,下叶向后斜伸,呈青灰色。

F. “脊勾尾翅”:用双吉鲨的尾鳍制成,叉形,上叶宽而长,下叶前部呈三角形,后部有一缺刻,翅板厚实,皮尾有鳍条积起的顺棱,呈灰褐色。

G. “飞虎尾翅”:是用犁头鲨的尾鳍制成,叉形,叶片薄,上叶略大于下叶,尾椎骨上翘,呈灰褐色。

H. “黑尾钩翅”尾翅的一种,产于我国东海、南海,翅针软滑,多作散翅,有的可作鲍翅。

I. “五羊钩翅”:尾翅的一种,翅身不很大,皮色灰白,有小黑点,可作鲍翅。产于我国南海。

7. “套翅”:又称“全副翅”。是以某种鲨鱼或鳐的背鳍、尾翅、胸腹翅组的一套鱼翅。清朝时,常作为贡品或达官显贵间的往来礼品。常见者有“玉吉翅”、“沙翅”、“白婆沙翅”、“上色全副翅”、“上色翅”、“中色翅”、“小杂翅”等。

A. “玉吉翅”:用锯鲨的鳍制成。以背鳍两只、尾鳍1只为一套全副,翅形比犁头鲨翅略长,表面有脱沙黑影,翅筋暴露呈皱纹,附有肉夹筋,背鳍基部尾端有尖头。翅针多,质佳。以体形厚大者为上,有特、大、中、小档。其胀性较差,但肉质腴糯,可作扒翅菜。

B. “沙翅”:用犁头鲨的鳍制成。以两只背鳍、1只尾鳍为全副。分为“大沙”、“二沙”、“三沙”、“四沙”四档,以体积大,翅针多,胀性足者为优质,可作扒翅。全副分开,背鳍也称“沙翅”,倘予剖开,上半部带骨者称“尖翅”,下半部称“荷包翅”,尾鳍称“沙尾”。

C. “白婆沙翅”:套翅的一种,全副8只,背鳍、胸、腹鳍各2只,臀鳍、尾鳍各1只。以胸鳍最大,质量也最好,分开后,胸鳍称“婆翅”;背鳍、臀鳍称“横如沙翅”;尾鳍称“沙婆尾翅”。胸鳍如再分开,上半部带骨者称“沙婆吉翅”,下半部称“沙婆净钩”。

D. “上色全副翅”:是较为高档的一种套翅,多产于台湾高雄。其背鳍、尾翅为青白色,胸鳍为外侧青灰、里侧灰白,均属淡性,涨发率较高。

E. “上色翅”:是以元头鲨的鳍制成的套翅,全副4只。背鳍1只,称“上皮刀”;胸鳍2只,称“上青”;尾鳍1只,称“上色尾”。尾鳍如剖开,上半部带骨部分称“上色吉尾”,下半部称“上色净钩”。

F. “中色翅”:又称“杂翅”、“乌沙翅”,是以杂鲨的鳍制成的套翅。全副4只。背鳍1只,称“中色皮刀”;胸鳍2只,称“中青”;尾鳍1只称“中色尾”。中色尾剖开后,上半部

带骨的称“中色吉尾”，下半部分称“中色净钩”。中色尾翅胀性比上色翅略差。

G. “小杂翅”：由较小鲨鱼的背鳍、尾鳍和大鲨鱼的小鳍制成的套翅。翅形很小，多用于加工成“翅饼”，每500克有数十只。

（二）按鱼翅的结构分类

1. “翅板”：指鱼鳍干制后的完整形态，因形如板状而得名。鱼翅以翅板厚实者为佳。
2. “翅身”：指整块的鱼翅的状态，翅身以完整、清洁、干燥者为好。
3. “翅骨”：是鱼翅中的“软骨”或“枯骨”。

“软骨”，在鱼翅的翅针和膜的夹层中，白色，细而扁长、光滑，仍然可以利用，多用于煲汤，见菜例“西洋菜煲翅骨”。某些科学研究表明，软翅骨对防治癌症有一定功效。有书上曾提供用水煲软翅骨的方法：先用酒与清水煮20分钟，再浸数小时冷水，跟着用大火滚烧3小时，此时骨软至胶水状，以纱布过滤去沙料，再用料煮2小时，调味后食用，吃时除口嚼头略差，味道与一般鱼翅无异。

至于“枯骨”也并非废物，仍与人类的饮食关系密切，可磨粉做有机肥料用，施于蔬菜，菜苗生长的茁壮，菜叶清甜爽脆。

鱼翅行业中有“枯骨翅”说法，是指鱼翅中某部分硬化，形成骨状物，有一定硬度的鱼翅骨，食时难以下咽，鱼翅的质量大打折扣，顾客吃到这类鱼翅，就像食鱼吐骨一般。“枯骨翅”其实是鱼翅老化时显示的特征，在“沙青”、“海虎”、“勾翅”、“蝴蝶青翅”中较为常见。生长于热带海域（如：赤道附近的鲨鱼），海水咸度比例高，生长速度快，容易衰老，故“枯骨”产生的机会也多。由此推断，产于南非、扎伊尔、中东或东南亚一带的鱼翅，产生“枯骨翅”的机会明显多一些，购买时应予注意。

食用带有“翅骨”的鱼翅时，常常能尝出淡淡的石灰味。这是因为枯骨中石灰质含量相对较多，多时在翅针中形成鱼骨般模样，少时呈点状分布，这些类似石灰质的翅骨，咀嚼起来便产生了“灰味”感觉。

4. “翅针”：是鱼翅中的主要食用部分，南方，尤其是香港一带人品尝鱼翅，以翅针粗壮、柔软嫩滑为上品，涨发的鱼翅，翅针因接近透明，有光泽而似筋状，故有“翅筋”的说法。

5. “翅膜”：是紧包住翅针的膜，鱼翅经滚局，打沙后，薄翅膜很易脱离翅身，加工“包翅”时常保留翅身，起翅骨时，翅膜可起包裹翅针，防止翅针跌出的作用。加工涨发好的“水盘翅”带有翅膜，酒家可以直接加工制菜。

6. “翅根”：指一个完整的鱼鳍从鱼身上取下时的切割根部部位，整块鱼翅一般均有鱼骨、鱼皮、鱼肉等，在涨发鱼翅时，加工好的“翅根”可以食用，可制成“酸辣翅根”等菜式，因是鱼翅的副产品，价格较为低廉。购买鱼翅时，应选用翅根短净的为好，翅根大的鱼翅，在涨发后净料出品率相对就少。

（三）按照鱼翅的加工程度与方法分类

1. 按制作鱼翅的方法，分为“淡水鱼翅”与“咸水鱼翅”。

A. “淡水鱼翅”：是用日光晒干或用石炭浸渍干制而成的，质量较好。

B. “咸水鱼翅”：是用盐水浸渍后，经干制而成，质量较次。

2. 按是否经褪沙分类。

A. “毛翅”：又称“皮翅”。是从鲨或鳐鱼体上取下鳍后不去皮，不褪沙，制成干制品的翅。方法有两种：一为将鱼鳍和鱼皮一同取下，经浸洗、晒干，再从皮上割取鱼翅；另一法为直接从鱼体割下鱼翅，剔尽根部鱼肉，浸入1%~3%的盐溶液内擦洗，去除粘污，经淡水漂浸后，从基部穿孔，悬挂晒干即成。“毛翅”以片大，翅根净白者为佳。但需区别与注意：以海水漂洗的，成品率较高，不耐贮藏；以淡水漂洗的，翅色洁白，质佳，成品率低，耐贮

藏。毛翅的成品以骨肉杂质少，无虫蛀，有光泽，光度足，五鳍成套的为佳品。

B、“褪沙翅”：指经过加工褪去翅膜上沙粒的鱼翅。分为3种：一为已进行褪沙出骨的“长翅”；二为褪沙而未出骨的“大翅”；三为褪沙去骨取得净翅筋的，可制成“明翅”、“净翅”、“堆翅”、“翅针”、“翅饼”等。

“明翅”：以新鲜鳍翅加工或用毛翅复制而成。其加工较为复杂，一般是经清洗除去表面粘液和污物，加热保温使其变白，褪沙，然后剖成两片，去中骨后粘合，再经熏制干燥而成。这样的翅以翅块完整，洁净半透明而有光泽，翅须长，骨质比重小，色浅黄的为佳品。另有人将“明翅”称为“金花翅”。广东潮州一带还将鱼翅统称为“明翅”。

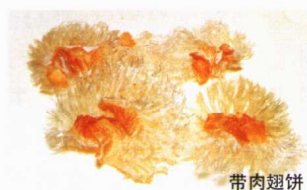
“净翅”：相对于“毛翅”而言，指经过褪沙，去骨的净鱼翅，以翅筋粗长，色光明亮者为好，可用于制成“翅针”、“翅饼”，通常制成“堆翅”。

“堆翅”：又称“凤凰翅”。净翅制成后散堆的称“堆翅”，有“龙须堆翅”和“单堆翅”两种。

“龙须堆翅”是指翅筋修长，全体松散，仅根部相连，质量较好的“净翅”。

“单堆翅”：是翅筋短而小，质量较差的一种“净翅”。

“翅针”：又称“须翅”、“翅绒”、“翅条”。鱼翅经过加热，去沙后，自翅背至翅尾剖成两片，剔骨肉，分离出翅筋，再粘合成扇形，经熏制、干燥而成。以筋多骨少，色洁白，翅软平展整齐，半透明，稍有扭曲形象，扇形美观的为上好佳品，反之为质次品。另外，鱼翅中的翅筋也称“翅针”，在前面鱼翅的结构中已有说明。



带肉翅饼



翅饼

“翅饼”：又称“饼翅”。是鱼鳍经清洗加热褪沙后，剖成两半，去骨，再放热水中脱胶，去杂质后取翅筋盘成饼或团状，经熏制或干燥而成。翅筋较为细短，多为小型鱼翅加工而成，故品位较次。以洁白透明或

半透明，翅筋粗壮为佳品。另外，翅饼为鱼翅按加工成成品形状分类的一种鱼翅。

行业上根据鱼翅的加工程度，也有把“尾翅”经加工后叫做“玉尾”、“玉洁”、“鱼唇”的说法。

“玉尾”：是指叉形的尾翅被剖成两片后带骨的那一片，质量较次，因去了尾骨，大都只剩鱼皮。

“玉洁”：是指叉形的尾翅被剖成两片后不带骨的那一片，质量好，发制率较高。

“鱼唇”：是鲨鱼尾部的皮制成。业外人士甚至有些业内人士往往顾名思义，以为是大型海鱼的口唇，其实不然。甚至有些菜单及辞典上也将谬就谬。



鱼唇

鱼唇是将鲨鱼V形“尾鳍”除了一部分制成“勾翅”外，另外较大的不含翅针的部分，经过加工制造，以白矾、双氧水、硫磺等处理，然后制成呈现鲜艳金黄色的鱼唇。不经处理，直接制成的往往暗淡无光泽。香港人喜把鳍翅上的皮称“翅裙”，借以抬高身价，卖取更好的价钱。鱼唇的涨发与烹调应用后文中将有详尽说明，并有菜例供大家参考。

3. 按照鱼翅是否经过加工，分为“生货”、“熟货”、“水盘翅”。前两者和“毛翅”、“褪沙翅”意义有点接近，但仍有区别，现在较流行的说法是“生货”、“熟货”、“水盘翅”。

A. “生货”：指未经加工的货品，翅呈灰黑色。从未经加工的生货到可直接烹调食用的盘翅，加工起来十分繁难，旧法加工起码要2~3天时间，现在高效率的商业厨房是绝少使用的，年轻的厨师甚至未曾在厨房见过。

B. “熟货”：又称“鱼翅干货”。是由生货经加工、刮沙、起骨、晒干后制作而成，一般

呈淡黄色，现代饭店多用“熟货”。本书鱼翅品种展示部分皆为熟货，熟货在干货店和大型饭店便于保存，起用省时省力。

C. “水盘翅”：厨房工作人员使用频率较高，指已经浸发洗净的鱼翅，可直接用于烹调，将“水盘翅”重量与“熟货”重量相对照，得出“水盘翅”的净料成本，厨房容易计算每份鱼翅菜肴的成本和售后的利润。香港、台湾一些市场有“水盘翅”销售，大陆的鱼翅应用范围与数量还未能形成市场，如果专业分工到了有水盘翅供售的程度，对饭店、酒家不失为一件好事，可免去厨房加工繁琐的烦恼，节省人力、地方和时间。水盘翅质量比经干货现涨发的鱼翅品质和口感略次一些，高级酒楼一般使用较少。

（四）按照鱼翅的形状大小分类

如以勾钩的大小排位，在《海味干货大全》一书曾有排名，“天九翅”居首，“骨翼翅”第二，“软沙翅”第三，“海虎翅”第四，这四种翅常被放在海味干货店或专门鲍翅馆的橱窗中陈列，被用作招牌。



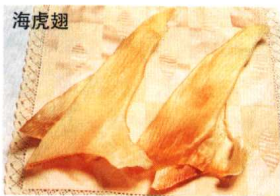
1. “天九翅”：名称源于一种赌具——天九，天为文字最大，九是武字最大，以此来命名翅体型庞大的鱼翅，细分为两种。

A. “牛皮天九翅”：是以世界上最大的鲨鱼品种——鲸鲨的鳍制成，其学名为 *Rhiniodon typus*，英文名称 *Whale shark*，鲸鲨在我国海域中有产。又名“大鲨鱼”、“豆腐鲨”。这类鲨鱼长可达20米，重可达5吨，其鳍之大可想而知，背翅5千克一块很常见，尾鳍更是又大又重。遗憾是这种翅翅针口感略显粗糙，且有较重的石灰味，只有靠师傅的涨发技术和烹调手艺来加以掩饰。

B. “挪威天九翅”：源于“姥鲨”，又名“老鼠鲨”、“蒙鲨”、“昂鲨”。体呈纺锤形，中部最粗大，前后部渐狭小，尾柄每侧面各具突起，尾鳍叉形。体灰褐色，腹面白色，一般长12~15米，重3000~4000千克，为世界第二大鲨鱼品种，以其背鳍和尾鳍制成的翅，为时下最好的一种天九翅。名曰：“挪威天九翅”，很让人联想该翅产于挪威国，其实不然，姥鲨是我国海域的常见鲨鱼品种，成群洄游于东海与黄海间。姥鲨沙皮浮凸，易伤手。翅较老化的，含枯骨多，嫩者翅针粗长且又柔软滑嫩，肉膜薄，翅皮爽滑。

2. “骨翼翅”：有“翅中之王”和“散翅之王”的称号。来自南美洲，是当地产最大的鱼翅，当地人称为Great（巨大的），香港音译为“骨翼翅”。翅型较长，沙色青中带黄，厚身，翅针粗，涨发率较高，多作散翅应用。

3. “软沙翅”：俗称“大王翅”，其勾翅以体积大见称，生货沙皮呈灰色，肉膜薄，翅针软滑。



4. “海虎翅”：是一种相当有名的鱼翅，主产南美洲太平洋区域，沙色灰黑色，胸鳍较厚，勾翅体积也相当大，翅针粗状，稀疏，成品美观。名品有“金山双顶勾”可作展示吸引客人用。

（五）根据鱼翅的外观颜色分类

有“白翅”、“青翅”、“黄翅”、“中色翅”、“鲨婆翅”、“黑翅”等说法。这类说法主要流行在鱼翅行业中和一些旧时的说法，因现在厨行中多用色泽相近的熟货，鱼翅本来的颜色已不见影踪，以外观颜色来称谓的方法正在逐渐被忘却。

1. “白翅”：有一些不同解释，《中国烹饪辞典》中定义为：是按外观颜色分类的一种鱼翅，翅板表面有细灰沙，呈灰白色，翅筋较嫩，多用白绿鲨、骡鲨、双吉鲨、白眼鲨的鳍制成，多产于浙江、福建一带。但香港的鱼翅行业中有不同的定义：“白翅”是与“黑翅”相对而言，是鱼翅产区对不同类型鱼翅的称呼，通常卖得较高价钱的鱼翅统称“白翅”，如：群翅、沙青翅、海虎翅、软沙翅、疏骨翅、春翅、骨翼翅及蝴蝶青翅等；“黑翅”是指一类价钱略低

的鱼翅，如：五羊翅、黑尾青翅、牙拣翅、密骨翅、牛皮鲨翅、黑鲨翅、青莲翅、青化翅等等。

2. “黑翅”：大陆在对鱼翅按照外观颜色分类时，并无此说法。参见“白翅”部分内容。

3. “青翅”：是按外观颜色分类的鱼翅，多以胸鳍制成。翅板外侧面呈青灰色，里侧面呈灰色，均为淡性。翅筋粗而糯嫩。质佳的称“净根上翅”，质次的称“青翅上青”，翅根较大。多产于浙江、福建一带。

4. “黄翅”：按外观颜色分类的一类鱼翅。上等品称“大肉翅”，淡品为多。旧时有进口黄翅，品种有“香港老黄”、“暹罗黄”、“吕宋黄”、“金山黄”、“阿墩黄”等，质量均可，尤以菲律宾的“吕宋黄”为上品，我国黄翅主产于海南岛一带。

5. “中色翅”：按外观颜色分类的一类鱼翅，色泽混而不清，不黄不白，全属淡性品，翅筋细而略硬，多产于台湾及福建。

6. “沙婆翅”：按外观颜色分类的一类鱼翅，翅板较薄，沙层明显，翅筋呈微红褐色，其优点是肉膜嫩滑、翅针柔软，质地较软糯，缺点是容易老化，较大体形者易有枯骨翅形象出现，吃口感觉有骨点骨粒，选购时应选中型大小。“沙婆翅”产量不多，多见淡性品。

7. “黄胶翅”：因沙色黄而得名，胶质较重，绵糯软滑，最受中国北方食翅者欢迎。这种翅翅针粗，肉膜较厚，涨发后翅粗而软滑，重量不高，但胶质重，翅膜，应用作包翅较为适宜。年龄过老的鲨产的黄胶翅，翅针中易生成“生骨”，不适宜食用。产于太平洋两岸，如：印度尼西亚、菲律宾、南美洲等地。

(六) 按加工后成品形状分类

有“包翅”、“排翅”、“裙翅”、“散翅”、“生翅”、“月翅”、“翅饼”、“翅堆”等等。

1. “包翅”：鱼翅产地广阔，品种十分繁多，但经涨发之后，用于烹调之前，根据其呈现的形态，可分为“包翅”和“散翅”两大类。湿发后的鱼翅，翅针比散翅略短。最普遍而名贵的“包翅”是来自美洲的“金山钩翅”，翅针粗糯香滑，其余为“黄胶翅”、“高茶勾翅”、“脊片翅”也被常用，“五羊勾”和“牙拣翅”制作成本较为便宜。“包翅”经过入味后，可做“扒翅”菜肴时使用，以保持形整诱人的姿态。

2. “排翅”：是一种翅针粗状排列、形状整齐、成块涨发的鱼翅，同包翅相比，外层无翅皮。

3. “裙翅”：是“包翅”中的佼佼者，比“包翅”更为名贵，翅针粗，翅膜肥厚，翅针由翅膜自然联结，成为排状。“裙翅”因用极品的“包翅”作料，由于翅针粗壮，卖相雅观得体，红扒最佳，售价最高，常被选为华筵的头菜。注意区别“裙翅”与“翅裙”，“翅裙”是香港人对鲨鱼鳍翅上的皮的美称，虽为贵物，价格与“裙翅”有天壤之别。

4. “散翅”：又称“生翅”。指涨发后，翅针独立成一条条的形状，多以“勾翅”制成。由“骨翼翅”制成的散翅，有“散翅之王”的称号，翅针粗壮而不易有枯骨。散翅入味较为简单，可做扒菜、羹和炒菜使用。

5. “生翅”：是“散翅”的吉利称法，流行于香港酒家，并非字面意思，未经煮过的鱼翅。“散翅”香港人谈为“散晒”，如用于喜庆或婚宴场合，实在有点不吉利，改为“生生猛猛”的“生”，口彩较好。

6. “月翅”：是按加工成品形状分类的一种鱼翅。一般用小型鲨鱼鳍经浸水、褪沙后，刮取翅筋，整理成圆月形，再经熏制、干燥而成。

7. “翅饼”：又称“饼翅”。在分类法“三按照鱼翅的加工程度与方法分类”中已经提及，简言之是以散加工成熟后晒干制成饼状。用于外销和贮存十分方便，制菜用时很方便，质次者常杂以“鱼唇丝”。

8. “翅堆”：参见分类法“三按照鱼翅的加工程度与方法分类”中的“堆翅”内容。香港一般指经加工后外销的价格低廉的鱼翅，具体制法是将原只翅打沙、去骨后，用勾将翅勾