

## ShenJialu

## 水鲜佛跳墙



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

五年前，春暖花开的美好时光，国斌兄邀我去福州参观考察国家级非遗项目脱胎漆器的制作工艺，国斌兄曾在某世界五百强企业担任驻华南地区总代理，我戏称他是“浙闽总督”。他爱收藏，对漆器有研究，又爱美食，心里有一张八闽美食地图。鲁迅当年在厦大教书，写信给许广平抱怨厦门饮食难吃，国斌兄若是早生几十年又入列他的门墙，大先生或能遍尝榕城美食，肠胃妥帖，来不来上海也就难说了。

当天晚上，我们下榻聚春园，这是一家百年老店，老字号是一个美丽的传说，聚春园也不能免俗。话说清代咸丰年间，福州杨桥巷有一家“官钱庄”，老板娘当初从浙江嫁到榕城后，对南蛮餐食吃不惯，就自己下厨素手做羹汤，小几年一过也能雕蚶镂蛤，将海错脯腊整成一桌珍饈佳肴。有一天钱庄老板宴请布政使周莲吃饭，周莲早就听闻老板娘厨艺了得，就提出不去酒楼饭馆，要吃“私房菜”，

老板娘心想掌管一省财政大权的二品大员什么没吃过啊，如何征服这位爷的胃呢？她就用鸡、鸭、猪肚、猪脚、羊肉、墨鱼干等二十多种食材，统统装进一只酒坛子，加多种调料后密封坛口，用炭火煨制一整天。是夜主宾酒过三巡，吩咐四个仆人抬到餐厅，请大人解去坛口的红绸带，只见坛口袅袅升起一缕紫烟，如梦如幻，腴香四溢。周莲将各种食材一一尝过，捋须称美，数日后携衙厨郑春发登门求教。老板娘深知坛子虽小，兹事体大，不敢藏着掖着。郑春发一窥后厨机密，回衙试制时在用料方面再作调整，多取海产少用禽肉，使成菜不油不腻，汤浓味美，想必这道官府菜也为周莲更上一层楼助力不少吧。

这个周莲还是华亭（今上海松江）人，他在京城候差时误闯恭王府的故事太像齐东野语，我

就不提了。后来郑春发离开官府与人合伙创办了“三友斋”菜馆，这道大杂烩画风的大菜就成了镇店之宝。再后来，可能是股东散伙，“三友斋”改名为“聚春园”。有一天几位文人借座燕聚，此菜也是题中应有之事。剧情按既定轨道推进：开坛，溢香，惊诧，开吃，点赞……有个秀才向伙计问菜名，伙计回答“尚未定名”。秀才趁着酒兴吟诗一首，点睛之笔是“坛启荤香飘四方，佛闻弃禅跳墙来”。说实话，这两句诗写得实在弊脚，但“佛跳墙”的诨名从此不胫而走。

一百多年来，“佛跳墙”经过几代名厨的不断改造创新，愈臻上品，推为闽菜首席大菜，烹饪技艺被列入国家非物质文化遗产名录，聚春园的首席大厨成为传承人。具体做法我就不说了，反正坛子里层层叠叠地塞了许多好货色：鱼唇、花胶、鲍鱼、鸽蛋、猪肚、海参、瑶柱、蹄筋等，一坛子膏粱厚味足够十枚吃货瓜分，我是吃到一半就撑了。再

### 中国菜肴常常借了皇上、太后或官员的名头来抬升身价。

说一句煞风景的话，中国菜肴常常借了皇上、太后或官员的名头来抬升身价，官本位意识根深蒂固，一样是“无聊当有料”，我宁可相信叫化鸡、姑嫂饼、东坡肉、大千豆腐的传说。

后来我在上海也吃到了佛跳墙，说是简约版，但鲍鱼、海参、鸽蛋、瑶柱都是基本配置，否则僧人也没兴趣逾墙而来是吧。

有一次在苏州吴江宾馆倒是品尝了国家级烹饪大师徐鹤峰先生创制的“水鲜佛跳墙”，选取鲟肚、鲃肝、鲜鲍、蟹蚶、青鱼尾鳍以及河豚勒，以清汤煨制，色泽微黄，不腥不膻，香气飘逸，食后也没有饱腹感。最能体现厨艺的是青鱼尾鳍，煮至半熟拆去软骨再入锅煨制，于绵糯中带着软劲，撩起来对着灯光一照，线条交错，有深有浅，又仿佛一幅现代画，表现一种秩序中的不确定。[4]