

## ShenJialu

## 西湖醋鱼与肚肺汤



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

小时候跟着妈妈去杭州玩，杭州的亲戚带我们走白堤，翻过断桥、锦带桥，穿过平湖秋月，就来到孤山，在楼外楼坐定吃中饭，叫了一条西湖醋鱼，还有其他一些菜。我只记得醋鱼。厨师走出门外，马路对面就是西湖，靠岸浮着两只竹编的笼子，厨师掀起盖子从里面抓起一条青鱼，鱼尾巴剧烈甩动，一路上滴滴答答。厨师叫妈妈看过，妈妈嗯了一声，他就当着我们的面把鱼摔死，拿到厨房里去烧了。几分钟后，西湖醋鱼就装在腰盘里上了桌，妈妈嫌了一块给我吃，甜甜的酸酸的，这是天下最好吃的鱼。

后来我长大了，工作了，结婚了，与新娘子去杭州旅游，特意去楼外楼吃西湖醋鱼。生意太好，上菜很慢，差点误了回上海的火车。

再后来……草鱼都养殖了，楼外楼的醋鱼好像不那么好吃了。有一次服务员居然一本正经地问我们：“你们要吃活鱼还是死鱼？价格是不一样的。”什么？楼外楼堕落到这种地步啦？还有一年，我们看了半天菜单，狠狠心点了一条价格最高的醋鱼，上来一看发现是用鳊鱼做的，但是也不觉得好吃。从此，孤山还是去的，但只去西泠印社。

上周末，与家人在来福士商厦的“拾紫”吃饭，餐厅布置雅致，又以临安风味立身，我看到菜单上有西湖醋鱼，标明以笋壳鱼为食材，心想西湖醋鱼也中外合资啦。一吃，鱼肉嫩活，味道准足，应该胜过养殖草鱼多多。

有人认为是从南宋算起，也有人认为是从清代的醋掬鱼演变而来。进入民国以后，时风在变，名物也有变，醋掬鱼慢慢叫成了西湖醋鱼，在五柳居衰败后，幸有楼外楼崛起，使它满血复活。这道醋鱼后来又有了新的吃法，一鱼三吃，一半刺身蘸麻油胡椒粉，

一半糖醋软溜，剩下的鱼头、龙骨熬汤。

西湖醋鱼在去年被中国烹饪协会评为“杭州十大名菜”之一，在菜谱中要求以草鱼作为食材，“烧好后，浇上一层平滑油亮的糖醋，胸鳍竖起，鱼肉嫩美，带有蟹味，鲜嫩酸甜”。那么可不可以用笋壳鱼代替呢？

笋壳鱼是外来物种，因为肉质细腻、味道鲜美而广受食客喜爱。我喜欢吃油淋笋壳鱼，皮脆肉嫩，价格也不算太贵。所以我认为以西湖醋鱼的古法来加持一条来自异国他乡的鱼，并不会影响杭州菜的名声。中国烹饪之道，食无定论，适口者珍，“拾紫”的这道菜提升了西湖醋鱼的品质。

放眼烹坛，许多已有定例的名菜，其实都可大而化之，推陈出新。中国烹饪大师徐鹤峰就是这样大胆探索的，本帮名菜中有糟钵斗，将猪肚、猪肺、猪肠、猪心、猪脚等下水用大锅煮至酥而不烂，临起锅时加一大勺糟卤，顿时糟香馥郁，

油腻立解。徐鹤峰取此菜的烹饪方法，但食材来个乾坤大挪移，用鸡鸭鹅来做，起锅前下糟卤的环节不变，糟香依然令人垂涎，美其名曰：三禽糟钵斗。他还以素鲍鱼、面筋、油豆腐、素鸡、腐竹等做成上素糟钵斗，笋头菇脚吊汤，糟卤增香，滋味清鲜隽永。

肚肺汤是不登大雅之堂的农家菜，徐鹤峰放弃“猪家门”而取新鲜的鲩鱼肚和鲃鱼肝，鸡汤滚至断生后捞出，另换鸡汤再小火煨熟，名字还叫肚肺汤，但品级要高出许多。以前一见“肚肺汤”三字就浑身起鸡皮疙瘩的人吃了这碗资产重组过的汤，整个人都不一样了。

以这样的思路去开发“八宝”“什锦”“大盆菜”“全家福”等，肯定会获得广阔的表现空间。☑

**放眼烹坛，  
许多已有定例  
的名菜，其实  
都可大而化之，  
推陈出新。**