

## Shen Jialu

## 清汤银肺海底松



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

上海金陵东路广西南路转角上的天香斋是一家不大不小的饮食店，上午供应阳春面兼各式浇头，还有小笼馒头、鲜肉大包等，夏天供应冷面，浇头好几种，但老吃客偏爱他家的清冷面，精白粉冷面拌了熟油后，白里透黄，有金镶玉的感觉，酱醋辣油一浇，令人食欲大振。

天香斋中市和夜市供应饭菜，他家的响油鳝丝、大煮干丝、瓜姜鱼丝、花生鸡丁都很有口碑。我与同事在上班时候也溜出去吃过几次，所费不过两三元。那是在上世纪八十年代初。

有一年天香斋举办淮扬菜展销。我跑去一看，菜牌上新增十几道陌生的新菜，其中用海蜇烧的菜叫我脑洞大开。正好得到一笔稿费，就约了两个同事去尝新，菊花蟹斗、排海蜇等食之难忘。海蜇皮海蜇头遇热会缩水，火候把控得法，才能又松又脆，口感奇特。

现在金陵东路正在脱胎换骨，天香斋已成梦幻泡影。

昨天被朋友拉到吴江宾馆去品尝全鳝宴，包房里坐定，手碟与冷菜先上来，咸蛋黄筒卷、脆鳝炆虎尾、瓜姜鳝丝、陈皮醋茄、南乳茭白。热菜有鼎汤榆耳南风肉炖鳝鸽、虾爆蝴蝶片、锅贴鳝背相咸蛋黄锅巴、梅香大烧马鞍桥、淮鱼煮干丝跟小茶馓、白煨脐门跟刀切馒头、蛋香鳝丝蒲菜卷，爆鳝红汤龙须面收尾。最后徐大师加了一道菜：海底松配清汤银肺。

经验告诉我们：拍卖会上电话委托的买家最有实力，饭店隐藏菜单里的菜往往味道最好。

海底松与清汤银肺，是两道风马牛不相及的菜，为了一个共同的目标，水陆并进，殊途同归。

海底松，用陈年海蜇头为食材，经过三次温水胀发，使之酥而不烂，外形完整。胀发海蜇是技术活，水温低了发不松，水温一高就化成水。一斤海蜇只能发成六两。海蜇头没有味道，须“无

味使之入”，用老母鸡吊成高汤，将撕成小块的海蜇投入高汤中煨煮一段时间，加调味即可。口感脆中带酥，又有适当的弹性。吃过海底松，才知道除了老醋海蜇，无头无脑无骨无鳞的这厮还有更高级的审美。

三块海蜇并不孤单，配了一朵羊肚菌、十几根极嫩的莼菜芽，还有一块鸡仔饼大小的银肺。

银肺就是炖得雪白的猪肺，喝过北杏白肺汤的人，也许对此不以为意。这里我得搬出齐如山。齐如山是梅兰芳的老师，河北高阳人，长期生活在北京，京剧理论家，文史专家，也是美食家，

笑看风雷激，酒肉穿肠过，留下了许多关于民俗、美食的至情妙文，他吃过的许多美食已成广陵散。

他在《地道的中国食品》一文中说道：“若所谓细致菜者，则大多数是肚腹中的东西了。比方说猪肺可以算是粗品，然清汤银肺，便是细致菜；熘肥肠是粗品，九转大肠便是细菜；

炒腰花是平常菜，腰丁烩腐皮便是细菜。炒肝尖是粗菜，盐水肝便是细菜……”

齐老在另一篇文章里还说到一家老字号的清汤银肺最最有名。清王朝夕阳残照那会，王公贵族在酒楼上坐定，每人一只炖得雪白的清汤银肺。经过文火三四小时的炖煮，猪肺缩水严重，到嘴边就手掌大小的一块，入口即化，清隽无比。

昨天我们只是每具瓷盅里面放了一小块，海蜇吃不饱，银肺也吃不饱，我吃得滴水不留，清鲜洁雅，天厨异味。

席中徐大师告诉我：清末状元张謇，在南通推行现代城市管理，又善办实业，对我国近代化贡献极大。他最爱吃清汤银肺，有一段时间几乎每餐必食。猪肺具有化痰清肺之功效，常吃有益健康，在夏令季节，一款猪肺汤是极佳的消暑良方。[4]

**这是两道风马牛不相及的菜，为了一个共同的目标，水陆并进，殊途同归。**