

ShenJialu

过云楼上“独一桌”



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

私房菜，以苏州人最为精致，若有园林与丝竹的相衬，恍然人间仙境。为确保菜品质量和家宴的就餐气氛，筵开琼林止于一桌，故称“独一桌”，无论旧遇新知都要预约，开菜单、采办食材等都要费一番心思，雅客还要留个座位给主人。这个规矩，通过陆文夫先生在小说《美食家》里的描写已为大家所知，孔碧霞的“独一桌”，曾让无数个朱自治彻夜难眠。

今天，私房菜方兴未艾，但是真正的独一桌已经不多。若有，苏州观前街上有一家，开在苏州餐饮文化研究会内，餐厅里高悬着一块朱漆木匾，苏州当代书法名家李镜清先生写的榜书：过云楼。这里是餐饮界名厨切磋厨艺的俱乐部，更是文人墨客的聚饮酬唱之处，主持人就是苏州市饮食文化研究会老会长、江苏省烹饪协会荣誉会长华永根先生。

立冬后一日，朋友再次邀我同往苏州品尝独一桌，这次的主题是“姑苏桂鱼宴”，苏州

画家叶放兄及餐饮界几位朋友欣然前往。华先生守护姑苏传统，上茶后摆开四手碟：卤汁豆干、熏青豆、杨梅干、熏松糖。饮酒之前先喝茶，说说笑笑，气氛很好。

前菜中的酒糟烟熏桂鱼，色香并重，令人赞不绝口。荤菜中的烟熏味近来受到美食家的重申，与苏格兰威士忌中的泥煤味一样，被挖掘出别样的文化价值。江南古法鱼松也用桂鱼来治，去皮剔骨，炭炉慢炒，出锅前再加火腿末和松仁，细碎中透出素直的匠心。盐蚕炒毛豆子就是上海人吃惯的暴腌新咸菜加毛豆子，但苏州人就是胜出一筹，要多加糖，再引进若隐若显的花椒味，便有异峰突起之妙。

热菜的重中之重是一条超大规格的松鼠特大桂鱼，用重达五斤四两的活桂鱼来做，横 16 刀竖

16 刀剖成渔网状，看上去有点大刀阔斧。但是华先生认为，切成针针直上当然更好看，对掌勺的李俊生大师（曾任中国驻外使馆总厨）而言根本不是问题，但是为了让大家品尝到桂鱼的鲜香和肌理，就应该这样操作。鱼尾巴高高翘起，直上云天！

接下来还有蟹粉炒桂鱼粒，典型的下酒小菜。而花肚煨红烧肉就不是上海人平时想吃就能吃到的了，这里的花肚就是桂鱼的胃，俗称“鲚鱼花”，由内而外一翻，红润润的端的漂亮，但一般食客不敢下箸，所以这次厨师在花肚中酿了虾茸，光溜溜的就像一枚鸽蛋，映香扑鼻，嚼劲十足。正

一品三白圆，不可视为寻常的超级狮子头，猪肉、白鱼、白虾仁、银鱼，细斩粗斩，拌匀上劲，低温焐三个小时，不坍不趴，一勺入口，抵为琼浆。菜记四味合蒸其实有七味，排列为一大方阵，每样食材各有奥妙。还有盐蚕炒笋尖、酸汤白玉鱼片、至味白汤伯面等也都完美体现了苏帮菜的神韵。

开菜单、采办食材等都要费一番心思，雅客还要留个座位给主人。

压桌子大菜是当令的饼子母油船鸭，母油船鸭是太湖船菜的遗珍。想当初，范烟桥、周瘦鹃、严独鹤、程小青等文化人都在泛舟太湖时领略过这道风味，也留下了隽永的散记。太湖麻鸭与母油的珠联璧合堪称完美，这次又加了十多枚饼子。所谓饼子，就是随意一捏而成的肉饼子，油炸至外脆里松，在汤中略煮后上桌。但也非跑龙套那么草率，吸足了汤汁的它们自有一味的呈现。这砂锅在慢火煨了四个小时的鸭子，鲜香透骨，令人欲罢不能！

很长一段时间来，苏帮菜并未得到重视。华先生通过挖掘整理和发扬光大，使历久弥新的苏帮菜为越来越多的业界人士和美食爱好者所重视，并对中国美食文化的传承与发展提供了新思路 and 成功案例。[E]