

# 西湖醋鱼



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

最近网上引爆的“自媒体刻意抹黑杭帮菜”话题，重点在于“西湖醋鱼真难吃”这么一句吐槽，不管是视频里的人物撒娇，还是借此传递吃货的不满，由此认为“杭州是美食荒漠”，是难以服人的。

西湖醋鱼究竟好吃还是难吃？需要从各项指标上来考评。首先是食材，其次是技艺，其三是味觉与视觉呈现，最后才落实到食客的感受。就我本人对这道名菜的体验来说，如果算作10次，满分为100，那么可以打个70分。

我每年要去杭州，吃杭帮菜，西湖醋鱼必点。各位吃货知道，西湖醋鱼用活草鱼现宰现烹，连头带尾开作雌雄两片，用水氽法，不过油，成熟后浇上糖醋芡汁，再撒上姜末，趁热吃，嫩鲜滑爽，甜酸适口，不腻不腥，恍然有蟹味。

在我小时候跟妈妈在楼外楼吃西湖醋鱼，大概是第一次吧，印象最深的一个细节，厨师去湖边沉在水里的竹编笼子里捉了一条草鱼进来，离水平移中的草鱼恐惧地甩打着尾巴，他则很有敬业精神地当着我们的面将这条鱼摔死，以示新鲜，然后拿进厨房操作。我的感受有点复杂，说不清是讨厌还是怜悯。

但是醋鱼上来后，甜酸的味道马上将不愉快情绪冲得烟消云散，可见我从小就不是一个自觉的动物保护主义者。

从上世纪80年代末到90年代初，我和太太多次吃过楼外楼的醋鱼，除了价格逐年上调，出品一直比较稳定。进入新世纪后，有一次又与太太去楼外楼吃醋鱼，服务小姐居然问：“要死鱼还是活鱼？活鱼价钱要高一些。”我一听蒙了，西湖醋鱼“自古以来”是用活鱼烹烧的，怎么可以堕落到用死鱼？

两三年后，我们在杭州另一家老字号知味观

吃醋鱼，服务员给出了三个选项：草鱼、鲈鱼、笋壳鱼。她坦诚相告：养殖的草鱼味道一般般，卖价也便宜；鲈鱼虽然也是养殖的，但吃口比草鱼更鲜。笋壳鱼卖得最贵，但肉质最嫩滑。最后她还跟了一句：会吃的人都点笋壳鱼。

我浅浅一笑，将手指停在了笋壳鱼上。

笋壳鱼做的醋鱼在嫩鲜滑爽方面，明显胜过草鱼，我愿意接受这个变化。

后来碰到一位杭帮菜厨师，聊起西湖醋鱼的今昔，很快达成共识，味觉标准必须坚持，但食材方面允许探索。我还建议他试试用石斑鱼做醋鱼。他呵呵一笑，成本太高啦。

杭帮菜是杭州十大名菜，现在却成了旅游菜式，游客对风味有要求，对售价更有要求，超出预算太多就卖不动啦。

后来我与一位苏帮菜烹饪大师交流，他支持用石斑鱼做醋鱼的建议。我又说：苏州人看重塘鳢鱼，能不能用这个做成醋鱼，每条塘鳢鱼开两片？

仍然取水氽浇汁古法，一盆用到五六条鱼，成菜就很有模样了。他眼睛一亮：有何不可？

大师说：西湖醋鱼当然是一道菜，也可以视为一种烹饪方式，任何一种肉嫩刺少皮薄的鱼都能烧。佛跳墙是一道菜，也是一种烹饪方式，食材可视情况有增有减，现在有了鱼头佛跳墙和清汤佛跳墙；冬瓜盅是一道菜，也是一种烹饪方式，现在有了水八仙冬瓜盅和菌菇冬瓜盅。想明白这个道理，路子就宽了。

后来读到俞平伯的一篇文章，他忆及当年在杭州吃的西湖醋鱼，叫“醋鱼带柄”，活草鱼在宰杀时，厨师单取尾部一段活肉细切成丝，成了一小碟鱼生，鱼头及中段做醋鱼，一鱼两吃，饶有古意。后来水质污染严重，“醋鱼带柄”就失传了。

所以，中国菜就是一个变化的过程。█

## 所以，中国菜就是一个变化的过程。