

被网友调侃“西湖是西湖，醋是醋，鱼是鱼”

明明不好吃，西湖醋鱼为啥这么有名？

□李伟元

西湖醋鱼竟是河南菜？

“西湖醋鱼”这个名字在清代才出现，据说前身为“宋嫂鱼羹”。关于它的来历，有着不同的说法。在历代文人的笔记中，这道菜可以追溯到南宋初年。《武林旧事》记载，“宋室南渡”之后，宋高宗赵构有一次在西湖游览，遇到一位卖鱼羹为生的宋五嫂，自称本是东京人氏，随驾到此。宋高宗品尝了她的鱼羹后，“念其年老，赐金钱十文，银钱一百文，绢十四”。宋五嫂鱼羹从此名声大噪，“尝经御赏，人所共趋，遂成富媪”。从这则故事看出，宋五嫂很可能是将东京汴梁的烹鱼方法带到了杭州，因为得到了赵构的赏赐，在杭州风靡一时，人人慕名而来。但鱼羹口味如何，就见仁见智了，毕竟吃的是情怀。

在今天的古城开封，仍然能吃到著名的功夫菜“鲤鱼焙面”，原本叫“糖醋软熘鱼”，位列豫菜十大名菜之首。据说，它和西湖醋鱼本是同根生，但分道扬镳八百多年，做法已经大相径庭。鲤鱼焙面的主料是黄河大鲤鱼，在鱼身上打上方向不同的花刀，全鱼油炸后便能实现头尾扬起的视觉效果。炸后的鲤鱼加入糖醋料汁熘烧，出锅后盖上一层细如发丝的炸龙须面，寓意“黄袍加身”。过去讲究先吃“龙肉”（鲤鱼），再吃“龙须”（龙须面），现在一般是鱼和面一起吃。裹着浓稠汤汁的鱼肉质泽金红，酸甜鲜嫩，龙须面金黄酥松，入口即化。各地去开封的游客里，倒是很少有吐槽这道菜的。

杭州民间传说里，“西湖醋鱼”另有来历，本名“叔嫂鱼羹”或“叔嫂藏珍”，和汴梁就没有关系了。相传南宋时，西湖边有宋姓兄弟以打鱼为生。当地恶霸见嫂嫂美貌，心生歹意，将哥哥害死。叔嫂二人分头逃亡避难，临别前嫂嫂给小叔子烧了一碗糖醋鱼羹，让他不要忘记家破人亡的辛酸。后来小叔考中功名，惩治恶霸，为兄报仇。他在一家小店吃饭时，偶然尝到熟悉的鱼羹味道，叫来厨娘一见，竟是失散多年的嫂嫂，亲人终于团圆，这道菜也成为杭州名菜。

无论是皇室认证的“宋嫂鱼羹”，还是颇有传奇性的“叔嫂鱼羹”，都体现出广告效应的重要性。杭州自古繁华，商家格外重视宣传，别说皇帝了，神仙都能被请来打广告。《齐东野语》收录了一则故事，南宋端平年间，周文璞、赵师秀等诗人在春季游览西湖，在西林桥酒垆大醉熟睡。忽然来了个道士，笑道：“各位诗仙喝醉了吧？”然后对酒馆老板说：“照顾好他们，酒钱我付了。”要了一碗水，放了些药末，喝了一口漱了漱，喷到地上竟然变成了银子，正好够诗人们的酒钱，之后道士便飘然而去。诗人们醒来才得知此事，后悔没能和仙人直接交流。此事不胫而走，酒馆被称为“遇仙酒肆”，人们争相前往，生意格外火爆。故事的最后一句意味深长：“而诸公亦若有悟云。”他们可能已经意识到，“神仙道士”应该是酒馆找来的托儿。

哪个才是真西湖醋鱼？

历经改朝换代，西湖边的宋嫂鱼羹却始终长存。到了清代，宋嫂鱼羹更为人们熟知的名字是“醋掇（溜、熘）鱼”。清代袁枚《随园食单》里写了“醋掇鱼”的具体做法，和现在的西湖醋鱼虽有相似之处，但食材不同，并且增加了一道过油的程序：“用活青鱼切大块，油灼之，加酱、醋、酒喷之，汤多为妙。俟熟即速起锅。此物杭州西湖上五柳居有名……鱼不可大，大则味不入；不可小，小则刺多。”

但西湖醋掇鱼似乎出品并不稳定，袁枚感叹：“而今则酱臭而鱼败矣，甚矣！宋嫂鱼羹徒存虚名，《梦梁录》不足信也。”

和他同时代的赵翼在《西湖杂诗》中也写到了“醋缕鱼”，但主要是赞美历史悠久：“鱼羹醋缕味称奇，想自南宋宋嫂遗。也比燕京煊栗法，来从汴土李和儿。”

清代中期编撰的《调鼎集》里写的“醋掇鲩鱼”，比袁枚的记载更接近现在西湖醋鱼的做法：“取活鱼去鳞肠，切块略腌，多加醋、油、酱煮，味鲜而肉松。”

道光年间，文人梁绍壬在其《两般秋雨庵随笔》中说：“西湖醋熘鱼，相传是宋五嫂遗制，近则工料简啬，直不见佳处。然名留刀匕，四远皆知。”

清末民初徐珂编著《清稗类钞》，其中倒是较为客观地写了世人对西湖醋鱼的看法：“杭州西湖酒家，以醋鱼著称。康、雍时，有五柳居者，烹饪之术尤佳，游杭者必以得食醋鱼自诺于人。至乾隆时，烹调已失味，人多厌弃，然犹为他处所不及。会稽陶篁村茂才元藻尤嗜之，尝作诗云：‘泼刺初闻柳岸旁，客楼已罢老饕尝。如何宋嫂当炉后，犹论鱼羹味短长。’脍鱼时，以醋掇之。其脍法，相传为宋嫂所传。陈子宣《西湖竹枝词》有‘不嫌酸法桃花醋，下箸争誉宋嫂鱼’句是也。”

通过以上记载可以看出，即使在古时，西湖醋鱼也不是所有人都爱吃的。



西湖醋鱼

不过，口味毕竟因人而异，清末经学家、文学家俞樾就是重度醋鱼爱好者。后来以做西湖醋鱼闻名的饭店“楼外楼”就在俞樾所住的“俞楼”附近，据传，他结合传统的醋鱼烹饪方式和家乡德清菜做法，指导改进了西湖醋鱼。俞樾曾专门为此作诗：“宋嫂鱼羹好，城中客来尝，况谈溪与润，何处白云乡。”“西湖醋鱼相传宋嫂遗制，余湖楼每以供客……皆云未知有此味。”（诗后自注）

在俞樾的《曲园日记》里，也可以看到“买楼外楼醋溜鱼佐酒”的记述。这一“名人效应”，让西湖醋鱼再度声名鹊起。

经过不断迭代，西湖醋鱼的做法最终在20世纪30年代杭州西湖博览会召开时得以定型，从瓦块鱼改为全鱼烹制，并通过一系列准备工序为草鱼去腥，让它有着不输于蟹肉的鲜美。民国作家梁实秋在《雅舍谈吃》里写了“终极版”西湖醋鱼：“普通选用青鱼，即草鱼，鱼长不过尺，重不逾半斤，宰割收拾过后沃以沸汤，熟即起锅，勾芡调汁，浇在鱼上，即可上桌。醋熘鱼当然是汁里加醋，但不宜加多，可以加少许酱油，亦不能多加。汁不要多，也不要浓，更不要油，要清清淡淡，微微透明。上面可以略撒姜末，不可加葱丝，更绝对不可加糖。如此方能保持现杀活鱼之原味。”

俞樾的曾孙、现代红学家俞平伯在20世纪20年代有词咏醋鱼：“西湖忆，三忆酒边鸥。楼外酒招堤上柳，柳丝风约水明楼。风紧柳花稠。鱼羹美，佳话昔年留。泼醋烹鲜全带冰，乳莼新翠不须油。”



杭州著名的饭店“楼外楼”有专门的养鱼池。

芳指动纤柔。（冰，鱼生，读去声，即醋鱼带柄）”

词中提到的“带柄”是民国时饭馆里制作西湖醋鱼特有的吃法，食客点了醋鱼后，会另上一小碟鱼生，杭州方言叫“柄”，《清稗类钞》认为：“呼之日柄者，与醋鱼有连带之关系也。”厨师单独剔下一块鱼肉，用快刀切成薄片，拌上佐料，直接生吃，可以调节仅吃醋鱼的单调口味。汪曾祺在散文里回忆了自己在1947年吃到此菜的体验，但将“带柄”写成了“带把”：“所谓‘带把’，是把活草鱼的脊肉剔下来，快刀切为薄片，其薄如纸，浇上好秋油，生吃。鱼肉发甜，鲜嫩无比。我想这就是中国古代的‘切脍’。”

由于生鱼的卫生状况难以保证，且有感染寄生虫的风险，这一做法早已失传。

不好吃主要因为不好做

尽管西湖醋鱼的前身算是“草根平民菜”，看上去做法也不复杂，但时至今日，杭州百姓的家常菜里几乎不见此菜。背靠千岛湖、坐拥富春江和钱塘江的杭州人当然爱吃鱼，但吃得比较多的是鱼圆、清蒸鱼、红烧鱼等。究其原因，还是在于烹饪西湖醋鱼稍有失手便会“翻车”，即使是专业厨师，也未必成功。

以食材来说，西湖醋鱼选用的是草鱼，这种鱼的特点是有着比较浓的土腥气，所以在烹制之前，需要先将鱼装在竹篓里，连鱼带篓放入湖水中，“饿养”数日，使鱼排空肠胃、吐尽泥土，才能让鱼肉结实，

减少泥土味。民国杭州闺秀高诵芬在所著《山居杂忆》中回忆：“以前，在楼外楼饭店外的西湖边就用竹篱围出一个小鱼塘，专养草鱼。客人点了西湖醋鱼之后，堂倌从鱼塘中捞起一条来，湿淋淋地提到饭桌旁来给客人看过。客人点头满意之后，马上把鱼提进厨房下锅。”

但现在，能够具备“饿养”条件的饭店并不多，往往省略了这一环节，从附近的龙游县鱼塘运来后直接宰杀，草鱼的腥味甚至压过了醋味。有的饭馆干脆把它换成了鲈鱼、笋壳鱼。

要将草鱼这种较为廉价的食材做成名菜，刀工、火候、调味自然都是精益求精。食客不难发现，端上桌的西湖醋鱼显得很扁，它代表着“七刀半”的传统刀工：第一刀将鱼片切成带骨和不带骨的两半，背脊相连，带骨的叫“雄片”，不带骨的叫“雌片”；在雄片共切五次花刀，其中位于腹鳍后、背鳍前的第三刀要将鱼片斩断；在雌片肉最厚的部分自内向外切一刀，不能穿透鱼皮；还有半刀在头部，将鱼头两边的鱼牙斩去，因为它是腥味最重的部位。刀切的部位合适，才能让鱼肉和鱼皮做熟后均匀收缩，充分入味，胸鳍还能呈现翘起来的视觉效果。

做鱼的过程看似简单，只需“开水煮熟，勾芡调汁”，但余烫的火候决定着鱼是否滑爽鲜嫩，用水量如果过多，鱼的鲜味将大打折扣；太少的话，鱼熟得慢，肉质将变得易碎。浇在鱼身上的芡汁需要不稠不稀，色泽红亮剔透，充分挂在鱼肉的表面，并且不能加入食用油；醋只能认浙江江产的双鱼牌米醋，其他地方的醋往酸味过于强烈。上桌前，厨师还要将鱼眼挑出凸起，让它更像活鱼。

现在有的饭店为了追求上菜速度，将生鱼简单处理完毕，批量蒸熟后浇汁，甚至还要浇一勺热油让它显得光亮。外形看着倒是差不多，但吃起来就很难评价了，让游客认为是“黑暗料理”的西湖醋鱼，很可能更多的是这种食材处理不够到位、做得也不够用心的“预制鱼”。当然，现在杭州的一些餐厅也在开展创新，尽量改良鱼的选材和调味方式。

但是，如果吃了按照最正宗的做法烹饪出的西湖醋鱼，还是感觉不到有多美味，也是正常情况。

和几十年、几百年前的人们相比，现代人的餐桌早已丰富了不知多少倍，肉质并不优秀的草鱼、以醋为主的清淡调味，都显得不那么受欢迎。即使在西湖醋鱼赞誉一片的年代，不爱吃它的食客也仍然存在，正所谓众口难调，适口者珍。

其实，品评西湖醋鱼的味道，本也不是游览杭州最重要的事。这里有三秋桂子、十里荷花；有潋滟西湖、浩荡钱塘；有千年胜迹、历史底蕴；更有正在吸引各地“抄作业”的“六小龙”……把视线从一条鱼上移开，或许能够更好地体会何为“最忆是杭州”。

据“国家人文历史”公众号