

醋

中寻宋

□ 五柳七

“鱼羹醋缕味称奇，想自南迁宋嫂遗。也比燕京燂栗法，来从汴土李和儿。”

清代诗人赵翼写了一组《西湖杂诗》，此是其五。赵翼又在诗后自注“湖上酒肆卖醋缕鱼，颇佳”。诗中将西湖醋鱼与宋嫂鱼羹的典故混为一谈，认定西湖醋鱼是宋五嫂的手艺，这在清代文人笔记中屡见不鲜。

袁枚在《随园食单》中同样写过西湖醋鱼，称为“醋缕鱼”。袁枚说醋缕，赵翼说醋缕，就是今天说的醋溜。当时西湖有名店五柳居，醋鱼是招牌菜，人称“五柳鱼”。

赵翼与袁枚友善。赵翼是江苏常州人，赞许醋鱼好吃，袁枚是正经的浙江杭州人，在《随园食单》中记述西湖醋鱼的烹饪之法之外，却吐槽“酱臭鱼败”“徒存虚名”：

不惟袁枚，清人梁绍壬生于乾隆末年，官至内阁中书，他也是杭州人，在《两般秋雨庵随笔》同样给西湖醋鱼打了差评：“西湖醋溜鱼，相传是宋五嫂遗制，近则工料简薄，直不见其佳处。然名留刀匕，四远皆知。”

再见《清稗类钞》记载，也有“人多厌弃”的评语：“杭州西湖酒家，以醋鱼著称。康熙时，有五柳居者，烹饪之术尤佳，游杭者必以得食醋鱼自夸于人。至乾隆时，烹调已失味，人多厌弃，然犹为他处所不及。”

西湖醋鱼近来又成热门槽点，网梗不断，甚至连带着杭州都成了“美食荒漠”。醋鱼之味，为何由宋至今，口碑两极？先从醋谈起。

谈醋离不开酒

明代李时珍在《本草》考证，醋有三个别名：醯、酢、苦酒。

《诗经》中说“醯醢以荐，或燔或炙。”醯与醢异体通用，一般认为指的就是醋。

西周时有醢人。“掌共五齐七菹。凡醢物以共祭祀之齐菹。”酿醋由奄二人担任，还配有女醢、奚等人负责具体制醋事务，当时酿醋的官制规模仅次于酒。

学者洪光住在《中国食品科技史》一书中认为，醢是肉酱汁，与五谷酿醋无关。先秦时代，酸味调味品主要是梅，如《尚书》载：“若作如羹，尔惟盐梅。”苦酒之名，虽始见于春秋战国时期，但是香兰的别名，与酿醋无关。

古代表酸，最早用“酢”字。《说文解字》释：“酸，酢也。关东谓酢曰酸。”

从汉代到唐代，每年四月四日被视为造醋的好日子。东汉崔寔《四民月令》载：“四月四日可做酢也：五月五日也可作酢。”崔寔早年丧父，“资产竭尽，因穷困”，只好以“酤酿贩鬻”为业，可能卖酒又卖醋。

汉之前即有醋字，《仪礼》中记载“尸以醋主人”，《说文解字》载“醋，客酌主人也”，醋的本义是客人以酒回敬主人。酢的本义与醋相同，酤酢一词，酤是主人向客人敬酒，而酢是客人向主人敬酒。俗话说“杜康造酒，儿造醋”，酒醋同源。

宋人食醋 多过喝酒

魏晋以前未见谷物酿醋工艺证据。北魏《齐民要术》记载了24种造醋方法，是古代酿醋著述的开山之作。其中记录用酒糟酿醋，采用老法酿造镇江香醋，就是利用鲜酒糟为原料。

唐代民间“往有土人，贫居新郑之郊，以驴负醋，巡邑而卖。”敦煌文献中记录唐时边境地区也出现经营醋的行肆，西陲的庭州地区的醋价高于酒价，醋一斗，价格为五十文。要想富，来酿醋。

宋人食醋之风盛行，陶谷《清异录》中将醋称为“食总管”。据《墨客挥犀》载，范仲淹早年修学，因家中贫困借住僧舍，吃了三年醋：“日惟煮粟米二升作粥一器，经宿遂凝，以刀为四块，早晚取二块，断齏十数茎醋汁半盂，少入盐，暖而啖之，如此者三年。”

当时江浙一带有“滴醋拌食”的食俗，乃至“人食醋多于饮酒”。南宋临安城饮食市场上有卖醋姜等诸般糟腌，夜市上有“生淹水木瓜”“醋蒜”等醋渍菜。时人称“有盐无醋，如贼入空屋。”

唐朝食用最多的醋主要是谷物醋和酒糟醋，“江外人多为米醋，北人多为糟醋。”宋人酿醋一以糟醋为主，但民间有“五谷及稗糠饴果皆可为醋”的说法。《梦溪笔谈》中记载，北宋诗人石延年嗜酒，以致爱

酒及醋：“石曼卿喜豪饮，与布衣刘潜为友。尝通判海州，刘潜来访之，曼卿迎之于石阨堰，与潜剧饮。中夜酒欲竭，顾船中有醋斗余，乃倾入酒中并饮之。至明日，酒醋俱尽。”

宋徽宗看中了“醋利”

从魏晋至两宋，为大家熟知的盐、铁、酒之外，醋同样是国家专卖，也就是古代的禁榷制度，禁榷制度始于春秋时期管仲推行的“官山海”政策。

元代马端临《文献通考》考证：“醋之有榷，自魏已然。”曹丕称帝，中书监刘放上奏：“官贩苦酒，与百姓争锥刀之末。请停之。”这是对古代税醋的最早记录。

隋朝设司醢，掌酒醢醢醢，唐代光禄寺下属机构掌醢署有酤匠十二人，专门负责为皇室酿造醋。

宋初还允许民间买糟造醋，且不课税，至宋徽宗年间，诏令“卖醋毋得越郡城五里外，凡县、镇、村并禁，其息悉归转运司，旧属常平者如故”，官府开始大肆攫取醋利。

上有严令，但民间私醋难禁。建炎后，有行朝士子，多卖酒醋为生，“欲得富，赶着行在发酒醋”（庄绰《鸡肋编》）。《水浒传》中，负责监造酒醋的叫朱富，可见细节。

宋代收醋税，范围广、数量多，力度大，堪称空前。元明清三代一定程度上也是沿袭宋制。明人丘濬指出宋代榷醋的不合理性：“谷麦既已纳税，用谷以为酒又税之，造麦为曲以酝酒又税之，用米与糟以为醋又税之。”

赵构一打卡 宋嫂成富媼

北宋设有御醋库，南宋设置公使醋库，专门供应中央官府。当时宫廷用醋量极大，以宋神宗熙宁十年为例，御厨支使过米、面、肉、柴、炭、油、醋等数目中，醋的使用量就达到一千八十三石八升四合半，这仅仅是一年的食醋使用量。

平时宫廷宴饮，常备有醋碟、醋碗、醋罇等盛装器皿，以供佐餐。在南宋名臣胡铨在《经筵玉音问答》一文中谈及，宋孝宗常吃的一道菜叫胡椒醋子鱼。宋孝宗对胡铨说：“子鱼甚佳，朕每日调和一尾，可以吃两日饭。盖此味若以佳料和之，可以数日无馁腐之患。”胡铨感叹皇上节俭，宋孝宗说，我不是勉为其难，就是爱吃。

宋代《东京梦华录》中记载，汴京有曹婆肉饼、宋五嫂鱼羹、王妈妈茶肆、王小姑酒店、丑婆婆药铺等店铺。周密在《武林旧事》中记载了“宋五嫂鱼羹”故事。淳熙六年（1171）3月15日，宋高宗赵构乘御舟打卡西湖，宣唤湖边的买卖人。当时有卖鱼羹的宋五嫂自称：“东京人氏，随驾到此。”赵构念其年老，大加赏赐。此后，“小舟时有宣唤赐予，如宋五嫂鱼羹，尝经御赏，人所共趋，遂成富媼。”

《清稗类钞》中谈到西湖醋鱼，引用了《西湖竹枝词》中的一句“不嫌酸法桃花醋，下箸争尝宋嫂鱼”。此句的桃花醋，出自《三酸图》故事。《三酸图》是古画的常见题材，明《京口三山志》记载其事：“佛印偕鲁直诣东坡家，印云：吾今做得桃花醋甚美。取而共尝之，皆皱眉，故世谓三酸云。”

醋鱼到底带什么

现在吃西湖醋鱼，首推楼外楼。楼外楼始创清代道光年间，楼外楼之名，相传为清代大家俞樾所起，而俞家祖居，也在楼外楼附近。

俞平伯先生是俞樾后人，他写过一首词《双调望江南》，其中有句“泼醋烹鲜全带冰，乳莼新翠不须油”，这又引出西湖醋鱼的一大悬念。

清代以来，到西湖吃醋鱼是一鱼两吃：一醋溜，一鱼生，称为“醋鱼带柄”。“柄”字有相连之义，袁枚在《随园食单补证》中认为：“杭法生切鱼片，宜薄，用盐花、麻油、葱姜拌之，生食最佳。否卖与醋鱼相连，则谓之带柄，市语也。”再据《清稗类钞》：“呼之曰柄者，与醋鱼有连带之关系也。”

俞平伯先生在《略谈杭州北京的饮食》一文中，专门谈到称“冰”原委：“词稿初刊本用此字谐声，如误认为有‘把柄’之意就不甚妥。后在书上看到‘冰’有生鱼义，读仄声，比‘柄’切合，就在摹本中改了。”

高阳小说《胡雪岩》中写作“醋鱼带鬚”。高阳在《古今食事》一书中加以解释：“鲩鱼肉亦可生吃：切成薄片，淋以上好麻油，随醋鱼上桌，名为‘醋鱼带鬚’：鬚者鱼片大小似鬚角，故以为名。”

上个世纪80年代，浙江老报人黄萍荪曾撰文《旧时杭州帮饭绝招》，他采访过上个世纪20年代杭州楼外楼名庖阿毛，据说蒋介石至，非阿毛掌勺不欢。“所谓带鬚（柄）实系一鱼两吃……另碟生拌，谓之带鬚（柄），风味特殊。”醋鱼到底带什么，并无定论。

哪里都不是“荒漠”

梁实秋祖籍杭州，他撰文谈西湖醋鱼，笔尖尖酸的同时，也有抱怨：“现时一般餐厅，多标榜西湖醋溜鱼，与原来风味相去甚远。往往是浓汁满溢，大量加糖，无复清淡之致。”

一方人有一方人的口味，强求不来。正如清代北京竹枝词所言：“不是西湖五柳局，漫将酸醋鲜鱼。粉牌豆腐名南炒，能似家园味也无”。

严辰是清代咸丰年间的进士，他作《忆京都词》：“鲤鱼硕大鲫鱼多，当客击鲜随所欲。此间俗手味烹鲜，令人空白羡临渊。”梁实秋写《瓦块鱼》一文，即从严辰之词谈起：“严辰是浙江人，在鱼米之乡居然也怀念北人的烹鲜。故都虽然尝不到黄河鲤，但是北平的河南馆子治鱼还是有独到之处。厚德福的瓦块鱼便是一绝……北人仿五柳鱼，犹南人仿瓦块鱼也，不能神似。”

鲁迅先生在1913年的日记中提到，在厚德福招待友人吃饭。学者邓云乡在《鲁迅与北京风土》一书中，就对此对厚德福的记述，说到根儿上：

说也奇怪，宋代汴京的宋五嫂鱼流传到杭州，就是有名的“五柳鱼”，是杭州太和园、楼外楼的名菜，但其烧法和口味，则与厚德福的“糖醋瓦块”迥乎不同。杭州太和园等店名师烧鱼，是从来不过油的，而北京厚德福烧鱼，则无一不过油：论渊源虽然同是汴京，均属“梁园风味”，而南北差异却如此之大，真有些像谈禅的南宗、北宗之别了。

“柄”字还有“根本”的意思，醋鱼带柄，不妨理解为生鱼片连着本体。

品评一地美食，不只图口腹之欲，还是探寻其文化根脉的方式。真正了解了，哪里都有风味万种，哪里都不会是“荒漠”。