

過 年 雜 記

我 家 的 魚 翅

楊 雲 萍

先祖父爾康先生對於膳食很講究，其原因之一，可能與年輕的時候，在士林石角楊東山家做事情有關。楊東山家是嘉慶、道光間北部臺灣的首富，一直到同治、光緒間仍是大富戶。楊東山的事蹟，見陳培桂的「淡水廳志」。

先祖父做事的時候，東山已歿，可是這家的豪華生活，比東山在時更甚。豈只三日小宴，五日大宴。祖父又是「管家」，所以每每都在山珍海味之中（據傳說：楊家附近的人，多從楊家的水溝裏檢出「補藥」的「渣」服用）。先祖父以學行名於時，又能詩。他的傳記見於「臺灣省通志」、「通志稿」、「臺北縣志」、「士林鎮志」以及最近刊行的「臺北市志」等。

光緒末，先父敦謨先生畢業「臺灣總督府醫學校」，即赴後壠街（現苗栗縣後龍鎮）任「公醫」職，後壠曾是臺灣中部的一重要港口，殷盛一時。父親赴任時，已因泥沙的淤積，沒有昔日的盛況，可是和中國大陸的貿易船隻還是不少，當年的繁華還是留存一部分，例如還有幾位本事極高強的名廚師，有名廚師的地方，一定是社會繁榮的地方（一個家庭的「程度」，亦可以從日常膳食看出）。

先祖父有一段時期和父親同住，極欣賞一位叫「江波師」（師讀先）的廚師。祖父以在楊東山家的「閱歷」（每日在山珍海味之中），欣賞這位廚師，聽說「江波師」曾是某名酒樓的主廚，或謂曾是衙門（有營汛）的廚師。我家宴客，常請他來主廚，就是常日，有時請他來做某一道

菜。他最拿手的菜。有兩道，一道是「芋粟」之外，一道就是「魚翅」。

我讀過袁枚的「隨園食譜」，是在五十多年前，記得他說食品中，主要的還是魚肉雞鴨，至於魚翅、海參之類，不過是因人成事。當時，我很同意他的高見，可是，現在我以為能「因人」而「成事」，亦不簡單，或更值得注意。「因人」而不能「成事」的，比比皆是，不使用「魚翅」，能做出魚翅這樣的菜嗎？

日本的一位名作家，曾謂第一次吃魚翅的人，一定是一位天才，意謂把魚翅如此的物件，經過極麻煩的「做法」，而弄成「可吃的食品」，非天才莫屬。

江波師傳的這道名菜的做法，傳給我的母親，母親傳給內子，世上凡事都要得其法而又不「偷工減料」。據內子說，做這道魚翅的菜，絕對不能「偷工減料」。

內子做這道菜，每於兩天前就開始。乾魚翅是要挑選中以上帶有魚皮的，水泡，火炙，刮去魚肉，留一點魚皮，沖洗備用。這些準備工作，絕不能「偷」，尤其是魚肉要刮乾淨，加入的雞肉、豬皮、香菇、冬筍等等的料，自不能「減」。

做好的這道菜，汁有點黏稠。是因為有魚皮和肉皮，絕沒有使用太白粉之類。某著名的「食譜」，收錄五道魚翅的做法。却每道菜，為使汁有「黏度」，都使用太白粉。夫做菜使用太白粉，固使菜有一種「觸感」（黏稠之感），可是每把菜的「味感」束。要使之「黏稠」，不應由

「太白粉」負責，要由「魚皮」、「肉皮」之類負責。

日據時代，我頗有機會吃過臺灣各地的名酒樓、名餐廳以及名家庭（如臺中林家、豐原呂家……）的「魚翅」這一道菜，可是，未吃過比江波師傳給我家的。光復後亦是如此。

有一次名企業家東雲章先生請客，請的客人是白崇禧、程天放、林柏壽等人，我敬陪末席。從主人，和請的客人，就可想像出這一席的豪華、豐富。魚翅有一大盤，使用的「翅」，是大翅中的大翅，長可四、五寸。但是味道呢，老實說，還不及我家的，這又給我一個「自信」。

我的學生遼耀東教授才華煥發，是史學界的俊秀。他也是對「飲食」的大行家，他有關臺北「小吃店」的大作，曾紙貴洛陽。他在餐廳點菜，如師傳偷工減料，他馬上就可指出，使大師傅們極難為情。

他對於內子做的「魚翅」，却贊不絕口，有一次師母為他特別做了一大碗，我們師生喝完了一瓶「拿破崙」。

先祖父在世時，母親每為他老人家，做這道菜，尤其是他老人家的生日和大年夜，大年夜圍爐過年，孩子們可盡情飲食，我只吃魚翅，回思往事，恍如昨日。

近年來，我的生日，或是大年夜過年圍爐，內子仍是一定做魚翅這道菜，老而益年輕。（壬戌，十一月二十八日）



(上)「過年雜記」作者楊雲萍教授與夫人合影。(下右)楊雲萍教授早年的照相。(下左)

