

江浙飲食雜談 (二)

李楚狂

美人肝鳳尾蝦下酒

河蝦能配任何佐料，味鮮而清，杭州所稱之醉蝦，並不用酒，而以醬油。將蝦洗淨，剪去鬚足，置盤中澆以醬油，上覆以碗，食時須微啓上覆之碗，將箸伸入，迄即挾取送入口中，時此活蝦尚在口中蠕動，如不慎將上覆之碗揭開過多，則盤內之蝦紛紛躍出，醬油四濺，沾污桌面與衣襟，造成不堪收拾之局面矣。

往昔南京中華門外，有回教小館名馬長興者，除牛羊肉外，並有配合江南口味之兩種酒菜，一為美人肝，一為鳳尾蝦，名稱既極雅致，味亦不惡，以是生意鼎盛。

美人肝乃係鴨肝製作，因南京盛產鹽水鴨與板鴨，鴨之內臟價極廉，善加調味清炒，味鮮而柔嫩，不知者以為其烹治豬肝，已臻出神入化矣。

至鳳尾蝦，更極簡單，係將蝦去殼去首，僅留尾部，佐以醬油、蔥花，色澤既美，蝦之尾部殼內尚留有少許滷汁，較之一般油爆蝦，須食時去殼者，簡易而潤澤，故亦頗受歡迎。

聲色香味四全名菜

將蝦全部去殼之蝦仁，除清炒外，尚有佐以青豆筍丁或鷄丁與火腿丁者。名炒兩丁或炒三丁，下酒佐餐，均稱美味。至以番茄汁調製，係從西餐移植而來，尤以茄汁蝦仁鍋巴，更為出色當行。黨國元老陳果夫先生，對此菜最為讚賞，謂其具備聲、色、香、味四大特色，譽為天下第一菜。果夫先生因宿患肺病，平時甚少參加燕飲，抗戰前出任江蘇省主席時，對於整飭吏治及整頓地方財政，治績斐然，尤以導治淮河，更屬造福東南之偉大水利工程。以是各方嚮往，訪謁者不絕於途，地方首長，有時亦不能不略盡東道之款接，其宴饗嘉賓，亦至儉約，菜不過六盤，但番茄蝦仁鍋巴，則為必不可少之壓桌菜，經主人品題介紹，賓客舉箸欣賞，自更津津有味。

果夫先生雖因宿疾體弱，而心雄萬夫，其盡謀碩畫，均關係國家久遠之計。如實施導淮水利工程，創建廣播事業，培育地政與合作人材，以從事土地改革，與推展合作事業；建立農業經融體系，扶植農村，開拓農業生產；創設江蘇醫學

院，以培育貫通中西醫學人材，化驗中國藥材，增進中藥效能。例如當時化驗中藥常山，可治瘧疾，社會亦未加重視，嗣抗戰軍興，輾轉流徙，至後方軍民普患瘧疾。因海道阻絕，耑治瘧疾之金雞納霜西藥，已無法進口，羣醫束手，幸有中藥常山之發明，得在國內就地取材，適時對症治療解救軍民纏綿之疾苦，即於抗戰貢獻至鉅。凡此聲華諸端，莫不遠矚高瞻，經緯百世，其在病榻，人必以為其在終日呻吟愁苦之中，而伊則另有排遣之方法，觀察眼前事物，予以美化，或思索若干事物，得一創見，以自尋樂趣。如一日見女傭擦抹牕戶，不甚經意，玻璃上擦抹未淨處，有類似山水花鳥之形像者，不特對女傭作事粗疏未加責備，轉而樂之，謂係最自然之抹布畫，可供靜臥欣賞。對於飲饌，亦有獨特之創見，嘗謂同一鷄鴨魚肉之素材，因各地不同之烹調方法，而成不同之雋味，此乃文化累積之成果。俟國家建設至相當成就時，每一省可彙選各縣最佳之烹調，經過品評，列為省宴之菜單，以款接特殊嘉賓與國際觀光人士；中央再彙選各省之名肴，編列為國宴之菜單，以饗國之上賓，使國際友人於

樽俎之間，深切領略中華民族綿遠優美文化之一斑。凡此新穎之見解甚多，曾記錄成帙，立法委員胡健中兄，在抗戰前主持東南日報時，曾為印行，名「小意思集」。烽火流離中，不知尚有原版留存否？

江浙間有數種魚類，臺灣却不生產。如淡水魚中之鮎魚，體型雖小，長僅四、五寸，肉極肥嫩，上元節近，尤為當令，配以初出土之新筍，春筍炒鮎魚，乃為杭俗春宴中不可少之時菜；其次為鰕魚因魚鱗有美麗斑文，故又稱錦花魚，體型較鮎魚稍大，味與鮎魚相若，一般均以碎豬肉餅實魚腹內隔水蒸食，兩味配合，相得益彰；另一種海產之銀魚，細如春蚕，色白無鱗，亦無骨刺，以之炒蛋，色淡雅而極可口。

蒸蟹上桌鷄鴨遜色

青楓葉赤，鞠有黃花，正稻熟蟹肥之候，浙西嘉湖一帶，河流四達，漁人橫流作節，夜篝燈火，引蟹入之，黎明收取，已郭索滿籠，所謂九尖十圍，前者蟹寬，後者膏滿，其巨者可達十數兩。北運漚濱，市上標稱洋澄湖大開蟹，實際多半為浙江所產，食法最普遍者，以小籠清蒸，佐以薑醋，味之鮮美，無與倫比。故凡持蟹之餘，僅能殿以肥濃之豬肘，其他魚蝦鷄鴨，均形遜色，不足抗衡也，至以之作肴者，或將蟹肉挑出，調以薄芡，烹為蟹羹；或以蟹膏清炒為蟹粉，此為獨味之製作，如配他料，高貴者為魚翅，普通者為豆腐，因兩者本身均清淡無味，純藉佐料之襯托而得味者。並有以之下麵，或入包餃作餡者

，則為應時佳點，更有將較小之蟹，以醬油加高粱酒少許，入瓦罐密封。經宿取而生食，味更鮮美，但須注意將膾內糞衣取淨，否則易患腹瀉，嗜食辛辣者，可將蟹肉與膏，用素油及紅辣椒熬熱，裝入瓶罌，久貯不變，用時無論在家常之青菜豆腐，或湯麵中，加一二湯匙，可增加無比之鮮味。

鮰與鰻鱺，在往昔大陸不登宴席今者臺灣與參翅同列為筵筵中主菜，亦異數也。鮰俗稱甲魚，此中僅擇其重半斤左右者名金錢鮰，用火脛清蒸，以為滋補品，餐館亦鮮有以碎塊紅燒者，但筆者曾於某年冬，在德清友人家中便餐，曾有一味甲魚與羊肉共同紅燒之冷凍，味甚醇厚，當地習俗以甲魚滋陰，羊肉補陽，合而稱兩儀膏，為冬令食補品之一。鰻魚富脂肪，故以清燉為宜，聞日本人均嗜食，臺灣農家大量養殖外銷，獲利甚厚。鱸魚一般均以醬油紅燒，無論炒鱸絲與爆鱸背，烹制佐料均各相同，臺灣盛行由日本傳來之所謂脆鱸。將鱸魚油灼至枯焦，雖屬鬆脆，但已失却鱸魚之鮮味，此種烹製方法，實無可取，昔聞江蘇清江浦，能將鱸魚一味，以各種不同方式烹治，能製成整桌筵筵，名長魚席，筆者深憾游履未經，不能一嘗究竟。溫州濱海，盛產海鰻，大部均醃製為鰻鯃，亦平民之常菜，講究者將鰻鯃切成薄片，夾肥豬肉蒸食，使鰻鯃增加腴潤，亦不失為簡單調製之一法。

奉化蚶子肉嫩質柔

瓣鰓類水產，大者即河蚌。較大河流，隨處

均有，杭人尤嗜食，春夏之交，最為肥滿，漁人出售，須俟顧客選完後當場剖殼交付，過久即易敗壞。洗淨後，須將蚌之堅硬邊緣，以木棒敲擊使之柔軟，用火腿皮或鮮豬肉，文火燉極爛，鮮美極倫，瓣鰓類之最小者即蚶子，產自淺海泥塗中，並可人工種殖，寧屬奉化業此者眾，故浙中以奉化蚶子最著名，其肉甚柔嫩，淋以熱水，即可取食，以微含血液者為佳，乃佐酒妙品。

金鑲白玉版紅嘴鸚哥

蓴菜為江浙之特產，晉時吳郡人張翰，因渴思故鄉蓴羹鱸膾，遂自洛陽棄官歸里，傳為隱逸中之佳話。在晚春初秋時，葉底分泌有黏液，即時採食，清芬中微帶滑腴，烹製素皆宜，以火腿絲與筍絲作羹，味既鮮美，碗中紅綠相間，色尤艷麗，佐以香菇筍絲，素食亦清腴可口，西湖中所產不多，大部來自蕭山縣之湘湖，大量生產，裝瓶出售，較之由西湖新採掘者，風味自遜一籌。大陸深秋，即降嚴霜，入冬更不時下雪，大白菜與黃芽菜，經霜封雪壓，更柔糯而帶甜味，黃芽菜為火鍋中不可少之材料。杭紹間在冬至節間，每家均自醃製大白菜，視人口多寡，賺買百數十斤或數百斤，洗淨後曝諸庭院，經旬水分乾燥，棄去黃敗之葉，以粗鹽（按細鹽不宜醃漬食物）力揉，或以足蹂踏，疊置瓦缸中，上壓以巨石，至歲闌祀神祭祖時，始行開缸取食。一般稱之為冬醃菜，無論貧富，均有醃製，一般不加烹煮，即行取食，灑以麻油，爽脆鮮潔，在厭飲肥濃之後，調劑味覺，更能別具清新。故餐館中亦

常備供應，如將冬菜滷清煮豆腐，亦別饒風味。春間之菠菜，根莖色紅而有甜味，色彩鮮麗，可清炒，亦可以之燒豆腐，相傳清高宗南巡，食之而甘，垂詢此菜名稱，肆主人以供應御膳，必須冠以高雅名稱，方為得體，乃以「金鑲白玉版，紅嘴綠鸚哥」對，高宗返京後，一日思及此味，傳諭御廚，以此進膳，不特庖人茫然不解，即光祿寺所有司員，亦莫名所以，最後行文浙省，輾轉詢問肆主，始知乃其故弄玄虛，浙中因此，引為佳譽。薺菜乃係野蔬之一，春初茁生於郊野田間，鄉間婦女挑取出售。因係時鮮，能獲善價，通常與肉絲同為炒羊糕之佐料，亦即近清明之時點也。

兩面黃豆腐齒頰香

豆類中以黃豆食用最廣，以豆莢有短毛，故又稱毛豆，鮮毛豆兩端剪去，帶莢用鹽白煮，宜於佐酒，嗜辛辣者用紅辣椒絲油爆，色艷麗而味美。嘉湖各地有將青毛豆用鹽水稍煮，瀝乾後以微炭火烘焙，色仍青翠，名烘青豆，可作消閑零食。黃豆磨製成漿，其營養價值，不遜於牛乳，以豆漿熬煮凝結，即成豆腐花，佐以蝦米醬油，亦屬清新之佳點，使水分減少，凝結成塊狀，即成豆腐，為全國性貧富咸宜之食物，宜葷宜素，宜煎宜燉，烹製方法，因地而異，名目繁多，更僕難數。杭州餐館最出色當行者，一曰三蝦豆腐，用蝦仁蝦子與蝦油白燒，鮮味甚厚。其次為魚頭豆腐，以白鯪之別種，頭特大而兩腮多肉者，俗名包頭魚，以此魚頭紅燒豆腐，冬令圍爐，以

之佐餐，風味尤勝。至家庭烹製，亦有兩種特有之方式，一為白煮，擇豆腐之較堅實者，以香菇鞭筍清煮，使豆腐收縮而多孔，成蜂巢式，是時佐料之味，已被豆腐吸取，味極鮮潔，此在夏季，尤為相宜；另一為老豆腐，其豆腐亦須擇較堅實者，先入水煮片刻，瀝乾水分，用瓜荳嫩筍乾切丁，稍加鹽與醬油，用素油翻炒（豆腐炒乾後頗為吸油，故用油須多，以增油潤），使豆腐成大小不等之顆粒狀，以之佐餐，風味特勝，雖盛夏貯數日亦不受味，洵為最經濟可口之家常菜。將豆腐用小方布包裹，以器重壓，去其水分，即成豆腐乾。杭州製售之豆腐乾，種類繁多，有五香豆腐乾、火腿豆腐乾、開洋豆腐乾等，質甚細緻，饒有香味，紹興柯橋所製者，亦負盛名；天竺山區所製者，小僅一英吋，質較堅韌，年少而齒堅者尤嗜食之；此間最著名之大溪豆腐乾，質粗而香味均遜，與浙中所產，相去不可以道里計矣。豆腐雖為家常食物，但烹製之技術，亦高下迥殊，抗戰勝利之初，筆者因赴南京開會，順道赴無錫訪縣長徐淵若兄，舊雨重逢，樽酒之約，誼不可却，當時約定不上大酒樓，擇小館名庖，一嘗本地風味，乃於僻巷中覓一舊式小館，其所作魚蝦各菜，均極精緻鮮嫩，炒蟹粉尤為道地，其特產之麵筋，色橙黃圓形如球，頗為美觀，但作菜亦無甚特異之處，惟最後一道菜，名兩面黃者，頗為出色，豆腐切小方塊，厚約半公分，油煎至兩面俱黃，中間尚嫩如豆腐花，溶溶欲流，有蝦子等配料，味極鮮美，閱座歎賞，不覺連盡四盤，及今回憶，猶留芬齒頰也。

出缸雙插瓜人爭購

蚕豆味淡，作菜難得佳味，一般以作消閑食品為多，如五香豆、炒芽豆等。瓜有水菓類、蔬菜類之分，在供蔬食者杭州有雙插瓜，係以青色菜瓜柿入醬缸中，城中規模較大之醬園，均有製作，但數量不多，於六月中開缸出售，顧客排隊爭購，頃刻而罄。購得者以細麻繩穿孔成串，燻於庭院，可以久藏，備佐清粥。另有一種名油香瓜以寸許初生小黃瓜，用蝦油滷浸漬，均裝瓶出售，其鹽中鮮味，與醬瓜有異曲同工之妙。蘿蔔亦有兩種，大而皮白者，可作蔬食，其堅實而細緻者，可以生食。此種蘿蔔，以醬油浸漬，頗鮮潔可口，臺灣生產者，雖甚粗大，但質地疏鬆，故鮮有泡製醬蘿蔔者。皮紅色者，專供生食，有長形與圓形兩種，味亦各殊，南京尚有一種細小如葡萄者，頗玲瓏可愛，以鹽漬之，可以佐餐。

籬筍香菇素咸宜

竹為中國獨有之植物，大江以南，栽植尤盛，惟筍之生產，以浙江為多，就杭州一地言，春有春筍，夏季有毛筍與鞭筍，入冬更有冬筍，此不同季節生產之筍，並有不同之風味，如鞭筍之味清，冬筍之味厚，同時筍既可獨成一味，更可配佐其他主料，葷素咸宜，故用途甚廣，浙東山區，雖盛產竹筍，但交通困阻，鮮筍無法逐日外運，故擇其纖細者以鹽煮熟，晒成筍乾，可以貯藏數月之久，裝袋運銷遠地，大者不用鹽，亦煮熟晒乾，壓成片狀，運銷更廣，俗稱籬筍者即是。

菇為木生之菌，饒有香味，故稱香菇，為素菜中不可少之佐料。浙東慶元縣毗連閩北之農民，善能種菇人稱菇民，在秋末冬初之際，率家人攜行李炊具，往閩北山中租地伐木，斷截三四尺長，縱橫排列，堆置林間，任其雨淋日炙，菇民即誅茅構廬舍其間，以資守護，不數月，斷木中自然生長白菌，至春初即可採摘，就地燃薪烘培，嚮之白菌，成黯黑色，芳馨四溢，即成香菇；其中以大小適中，厚實者為佳，面有花紋者名花菇，最為上品。在一般菇民將新菇收穫，捆載還鄉後，無力自行運銷。由中間商收集轉運滬杭。龍泉縣小梅鎮則為菇市集散之地，東鄰日本亦有生產，名曰「椎茸」，並有花菇，但香味均遜於慶元所產者。臺灣初時僅種植草菇，近今亦有製成香菇者，惟肉較薄，偶有佳者，香味亦較日本椎茸為優。

糰餌粉糰與鷄蛋裹

餅餌之製作，其源甚古，周禮天官籩人：「羞籩之實，糰餌粉糰」，清代經學家孫詒讓之箋釋，「米粉所為曰餌，麥屑所為曰餅，不屑之米所為曰糰。」要皆為正餐外之小食，餅之名稱似較後，故唐時劉夢得重九題詩，欲用餅字，以五經中無餅字，因而擱筆。所謂不屑之米曰糰者，即今以糯米炊成之糰米飯也，此乃極樸素之小食。同樣以不屑之米所成者，即粽子，因包裹成三角或四角形，故又名角黍，因所實之材料各殊，花式繁多，甜者有紅棗、豆沙、赤豆等，鹹者有豬肉、雞肉、火腿等，其包裹形式，亦因地而異

，但以浙江湖州粽子，細而長形者，最為合式，因其能使內部材料首尾勻稱，不致如三角或方形者，材料聚集於中心，四角均成無餡之白米也。湖州粽子不唯以形式勝，其內中材料亦甚講求。甜者豆沙細而油潤，鹹者內餡肥瘦適中而調味佳，故能飲譽東南，在吳興城中以朱老大所製者為最著名。杭州將包裹較小之米糰加以油灼，嗜甜者以赤豆和入米中包裹，食時佐白糖，鹹者以蚕豆版和米，食時佐以細鹽，亦各有風味。

以米粉製餅，通常有定勝糕、方糕，杭州則有不同之材料，如松子糕、茯苓糕、薄荷糕，最精緻者為百果糕，內和入青梅、松子、核桃與瓜子仁，五彩繽紛，色味均佳，城中薦橋街頤香齋所製者最著名。夏間炎熱，人皆早起而晏眠，夜方過午，販售者已沿街叫賣矣。年糕之和以糖者，惟舊曆年節時始有，惟狹而長者名條頭糕，終年均有製售，且數以桂花，更香甜味美，上述兩種糕點臺灣近年亦有製售，但因未移入少許粳米，致過於柔軟而缺乏堅韌，風味較遜。

以米粉製作者，除餅外，尚有湯圓，尤為普遍，鹹者肉餡，甜者豆沙，大致皆然，肉餡者最重要之條件，須肉含油汁，否則即成粉包肉圓，風味大減。在舊曆上元節製售者，亦名元宵，較一般稍大，但市上均外敷乾米粉，實則敷以芝麻粉或花生粉，可更增香味也。

餅，大半用麥粉所製，最普通者為燒餅，以重酥與蔥所製之小型燒餅，名蟹殼黃者，香味均佳，杭州有製成直徑約一尺之圓形薄餅，劃分為四片，通稱為尖角燒餅，薄而柔，可以夾肉而食

，別有風味，同時餅亦有最薄者，作春捲之麥餅，其薄如紙，製餅者須有特殊技巧，以麵糊在熾熱之平底鍋中，以非常迅捷之手法，略一塗抹，即成一薄餅，售時不論張數，以重量計，一如北方之售大餅者。

浙中須在舊曆春節前後，始有製售，故名春餅，臺灣則終年有之，啖食方法，雖同樣裹以豬肉絲，但此間均用油灼，各茶樓亦以之為常點。

聞海外中國餐館，亦頗風行，另一種餅之最厚者，莫如廣東之月餅，厚度幾達三英寸，餅餡除蓮蓉或棗泥外，併可摻入鹹蛋黃三四枚，材料之豐，其他餅餌均望塵莫及，故值亦較昂，一枚常高達百金，幾等於一客高級快餐，其利潤之豐，可以想見。嘗聞餅肆終年祇靠一節，因月餅家已，可謂普及全民之節令食品也。臺州各邑家製之麥餅，較為特殊，餅不甚厚，圓形直徑約七八英寸，另備豬肉絲、筍絲、香菇絲，並以雞蛋作成薄皮切絲，分置數大盤，食時以餅攤桌上，將肉絲等次第勻放，然後將餅捲而食之。大者一筒粗如兒臂，因準備材料較繁，故一般均邀約親友共饗。舊金屬各邑，對麥餅中可實以作料者，名之曰裹，金華蘭溪所製鷄蛋裹最著名，餅如手掌大，厚而中空，炎爐上置平底鍋，用油少許，將餅反覆翻煎，使餅熟透，在餅之中央刺一小孔，另以碗攪和之鷄蛋液，徐徐注入，其細如線，既不外溢，且能使鷄蛋液均勻流佈餅內，食之香味俱佳，對注入鷄蛋液技術之高超，尤令人歎佩！（未完待續）