

江浙飲食雜談（一）

●李楚狂（國民大會代表）

烹製方法變化萬端

飲食男女，爲人之大欲，口之於味，又人嗜皆同。國父孫中山先生講述民生主義，以食爲首要。從知古今聖哲對於生民飲食，莫不極端重視；而飲食之精粗美惡，更與民族文化息息相關。上古先民與現今未開化之民族茹毛飲血，固爲最原始的飲食方式；即物質文明高度發展之歐美，其烹飪之方法，不外炙烤，使用之器具仍屬刀叉，雖遞嬗及今，已將餐具之品質裝飾刻意求精，但其基本方式仍不脫狩獵時期之範疇。反觀我國，早棄刀叉而用雙箸，烹飪方法，有運用急火之爆與炒暨文火之燉與燜；不僅注意五味之調和，更講多種原料之配合。同時並以數種主料透過另一主料，構成更高級之美饌，如魚翅與海參本身並無鮮味，但將鷄與火腿之原味溶入其中，却成另具風味之佳肴。是項製作方法，可謂已臻烹調藝術之極致，足以顯示中華民族數千年積累之優美文化。以故中華烹飪，能廣獲海外人士之愛好，中國餐館能遍及歐美與東亞，舉世風靡，要非倖致。

中國幅員廣袤，物產繁富。如北方廣畜牛羊，南方盛產魚蝦，品類既殊，烹調亦異。各在地域，斟酌土宜，往往同一物料，而烹製方法變化萬端，造成地方獨特之雋味名肴者比比皆是。余浙人也，僅就里閭聞見所及與親嗜齒頰者，拉雜記敘。以目前故鄉人民生活現況，能獲溫飽，已屬萬幸，舊日庖廚既已失却師承，異日勝利還鄉，往昔羹湯風味亦將無從領略矣。

茶之代名西湖龍井

中國固有之飲料，唯茶與酒兩種。茶葉在南方各省均有出產，其各具特質而最著名者，如浙江杭州之龍井、皖省六安之毛尖、雲南之普洱與福建武夷之鐵觀音等，大率以山較高峻而多雲霧者，所生產之茶較勝。以茶之色、香、味而言，自以浙江之龍井爲最。龍井茶呈淺碧色，注入白色細微茶碗中，益顯淡雅；且香不濃郁，味不苦澀，異常清純，宜於晴隱月夜細味品嚐，故其知名度之高，冠於羣倫。在一般稱謂上，率以「龍井」二字爲茶之代名，一如以「紹興」爲酒之代名者相同。龍井在杭州西湖之南，山谷幽邃，中

多茶園，以產自較高之獅子峰者爲極品，但數量不多。其他如翁家山、鳳凰嶺一帶，亦屬龍井茶之正宗。至採摘時期，在舊曆穀雨節前者名「雨前」，時茶樹之嫩芽初展一葉，形喻一旗一槍，名曰「旗槍」。更早摘自清明以前者名「明前」，斯時葉尚初萌，枝頭微有白毛，故名「毛尖」，產量極少，益形珍貴；實則反不若雨前茶，葉較成長而味厚。嘗觀臺灣採茶，已屬葉滿枝頭，此在龍井，即爲普通粗茶。講求品茶者，對水質、燃料、火候與茶具均有密切關係，龍井山泉清冽，固爲上乘，虎跑泉清而且厚，自更勝一籌。如以碗滿貯泉水，可投錢十數枚而不外溢。有盧仝癖者，搗獅峰極品，汲虎跑泉，以松球瓦罐烹於林間月下，待水煎至魚目蟹眼時，注入宜興紫砂壺，承以潔白瓷碗，淺碧清芬，於松風謾謾之中，與二三知己細味品嚐，方能獲得個中真味。

女兒紅酒引人遐思

紹興酒之著名，主要爲鑑湖之水質佳良。所釀之酒，味清而醇，邑中酒坊林立，以阮社一地爲最。其距鑑湖較遠者，恆用巨舫汲水，遠載騰

用，足徵鑑湖之水能造佳釀，絕非虛言。其次釀造之方法，累積經驗有獨得之秘，能使色香味臻於上乘，以故各地酒坊，均須聘請紹籍技工前往主持。紹興酒貯時愈久，香味亦愈醇，其最著名者為女兒酒。舊時婚姻聘禮，除衣飾外，男方必須附茶葉若干罐，女方則報以家釀數甕，俗稱男茶女酒，女子受聘，亦曰受茶。紹邑幾屬中產之家，常於掌珠誕生之歲，加釀石米之酒，貯以小罈，外繫白粉，彩繪吉祥故事，如狀元及第等，故通稱為花雕，或名狀元紅；迨至于歸吉期，其酒齡至少在十五年以上，是時水分大部蒸發，酒已凝成琥珀色之酒膏，必須和以新酒，始能引發芳香，其味之醇，迥非淺鮮所及。民國以還，婚禮趨簡，釀女兒酒已成鳳毛麟角，坊間乃將四、五年以上之陳酒，亦稱花雕，普通應市。昔時西湖碧梧軒，專售此酒，計值亦較昂，嗜麴名流，高軒嘗駐，亦頗稱譽一時。

家鄉肉與金華火腿

清代美食家袁子才，嘗謂鷄鴨魚肉，豪傑之士，以其有卓然自立之味。其中尤以豬肉，既能獨立自成一家，亦可與其他材料相配合，確屬五味皆宜。杭州最著名者為家鄉肉，菜館中稱「鹽件兒」。肉肥瘦相間，計有五層，瘦者呈淡紅色，肥者溫潤如玉，色澤鮮麗，肉質細嫩而有香味，蓋此乃東陽醃製火腿所餘之豬體，故風味迥殊。至產自浙東之豬肉，杭州竟以家鄉肉稱之，其說有二：遠者謂宋代忠簡公宗澤留守汴州時，將義烏家鄉之鹽肉，攜往駐節之所，出以饗客，客

食之覺味甚美，與北地豬肉迥異，詢以產自何處，宗答以此係家鄉豬肉，嗣家人復大批運往饋送同僚，家鄉肉之名遂不脛而走。宋室南渡，汴梁士庶亦紛紛南遷，見杭州市售之鹽肉，均稱之為家鄉肉。其次一說，謂晚清王文韶相國，雖供職京畿，嗜食故鄉杭州市上所售之鹽肉，家人每於冬季捆載運往京都。王相國或烹以饗客，或餽贈友人，以係鄉邦土物，故稱家鄉肉。都中人士，一嚮分嘗，咸噴噴稱道。一經宰輔品題，市肆引以為榮，遂冠以家鄉之名，要亦藉此抬高身價之廣告術也。

至鮮豬肉之烹治，舊時普通宴席中，均有東坡肉一味。係將肉之表皮，加以爆炙，使油而不膩，為嗜肉食者所喜愛，相傳為蘇學士杭州太守任時所傳流。但一般川菜館却無此味，或因坡老畢生宦游各地，垂老亦未返歸蜀郡，致在故里反失其傳歟？其次為腐乳肉，腐乳為杭紹之特產，以之煮肉，不特稍減油膩，且為另一種調味。粉蒸肉為夏令之時菜，但必須用鮮荷葉包而蒸之，始含有荷葉之清香。紹興通常以醃芥菜，在烈日中曝曬極乾，收入瓦甕，嚴密封藏，饒有香味，夏日以之煮肉，亦別具風味。

至火腿之醃製，更將豬肉之調治臻於極致。浙江舊金華府屬各縣，農家均能醃製，但祇供自用，大規模醃製以運銷各地者，僅東陽一縣。因往時陸路交通尚缺乏火車與汽車之現代交通工具，祇能利用竹筏木船水運，必須由金華江輾轉出口，金華為唯一集散之地，又係府治，遂通稱為金華火腿，原出產地反晦而不彰。詳究東陽火

腿能馳譽全國，亦確有其獨到之處，首為豬種優良，其仔豬必遠赴鄰邑龍游選購，肉質肥瘦相稱；其次食料與飼養方法亦與眾不同。邑中習俗，三餐米飯須出水再行煮炊，所傾棄之米漿水，實為米之精華，農家以此為豬飼料之一；其他如玉米、大麥、胡蘿蔔、酒糟等均極富營養，每日兩餐，用巨釜煮熟餵食，絕無生冷宿敗之物。且終年圈置柵內，不令散放啖食雜物。在屠宰時，不使超過一百二十市斤。醃製時間須在舊曆冬至節間。斯時氣候日即嚴寒，毋須多用鹽漬，使腿味和淡，而增香味。若遲至歲闌，利用伏臘祭牲之腿，春日日暖，防有變壞，須加多鹽分，則味重而肉老。現臺灣所製火腿，一因豬之素質與飼料不同，且因冬無嚴寒，雖有冷藏，亦不能不加重鹽分，故風味即遜。當醃製時，更須具有經驗之技工，適量配鹽，入巨缸層層疊置，並須按時翻疊，使壓力平均，鹽味勻稱。中間須洗抹與曝曬三次，以祛除油氣；迨成熟出缸，先排懸室內木架，使通風乾燥。凡此種種，足徵其非常精緻之講求。至食用最適宜之時間，以經過一年為最佳；逾此則瘦肉變老，肥肉色黃而有油氣。火腿能銷行全國，廣受歡迎，因其具有多項優點，既可以獨味清蒸，又可配佐葷素任何材料，而增加其色、香與味。至相傳醃製火腿，必須加入狗腿，始能增加香味，筆者曾於產地查詢，業者均云絕無此事，乃一般以火腿香味獨勝，臆之訛傳耳。

東陽醃製火腿最著名地區，為邑之東鄉上蔣村，製腿大戶羣居於此。其對選材與醃製均極認真。

真，肉味和淡而甘，除製饌外，且可佐茗。故凡腿莊市招，均樂稱「上蔣茶腿」。杭州清和坊最大之腿莊方裕和，均購自上蔣村，故營業特盛。浙中對於豬肉，除用鹽醃外，尚有以醬油泡浸者，曬乾後可以經久，風味亦佳，較之湖南臘肉，鮮度尤勝。

凌晨秉燭啖酥羊肉

牛為舊時農家耕作唯一依賴之獸力，不特民間基於道德觀念，禁忌食用；往昔官府亦懸禁屠宰，祇祭奠孔聖，用作犧牲，為隆重祀典唯一之特例。以故一般家庭，亦鮮登庖廚。僅北方菜館有紅燒牛肉、洋葱炒牛肉一二味而已。

嘉湖一帶為盛產蠶絲地區，桑園遍野。夏秋所餘桑葉，採摘收藏，足供多季羊之食料，故民間飼羊甚為普遍。對羊之烹治亦頗講求。秋風乍起，酥羊肉即行上市，業者日宰一大小適中之肥羊，洗淨稍煮，出水剔骨去其膻腥。將肥瘦搭配勻稱，紮成三英寸小方塊，加醬油用小缸密封，文火燉一週時，肉酥而汁濃，芳香四溢，聞者垂涎。羊腦、耳、目以及肝、腰、蹄、尾、胥為偏嗜者之上品，必須先日預定，自首至踵，絕無棄物。天色微曙張燈開市，饕餮之徒咸秉燭趨赴。店中並售酒麵，顧客或佐小酌，或作早餐，其樂陶陶。日未三竿，而缸已罄，後至者唯向隅歎而已。在省垣杭州，僅在童叟寺有一回教館，專售全羊，但係白煮，另備醬油、麻油、葱蒜等佐料，由顧客自選加入。所謂羊湯飯，亦夏末秋初應時之小吃。市上亦有白切羊肉零售，以醬油佐

食，味甚鮮美，為平民化熟食之一種。

白切越雞與八寶鴨

家禽中以雞之鮮味最濃，雄者雞毛羽甚美，但皮厚而肉粗，故治饌者多用母雞。但在紹興有專業開割公雞者，在其生長滿二月，將內腎取去，嗣後雞冠即不再長高，且逐漸肥碩，有重量達九市斤者名九斤王。雖重量增加，皮肉均極細嫩。紹興有名種稱越雞者，皮更薄而肉更細，故最適宜於白切，味鮮嫩無比。抗戰前紹興城中地名大（讀若杜）路有泰記酒店，專事供應白切越雞，因而馳名。同時邑中因業開雞者眾，將取出之雞腰轉售菜館，故在春夏之交，「炒雞腰」為當地特有之時菜。對於雞之處理，在杭州更有漬以酒糟之糟雞，浸以蝦油之蝦油雞，均能增加肉質之柔嫩與別具風味。夏間以臺州松門所產之白鯊與鷄同切小塊，製成寬湯，名曰鯊扣雞，味雋而清，尤為海暑中佐餐妙品。

鴨亦可供食用之家禽，在濱湖之區，大率為專業飼養。早時國語影片「養鴨人家」，寫實逼真，頗為實座。養鴨者以收取鴨蛋之辛息為主，故肉鴨取值較廉。鴨之烹治，以整體為主，不若鷄之有雞丁與雞絲之各種花式。將鴨煮熟，俟稍乾不加佐料，入大油鍋灼，使鴨骨鬆脆，香味雙絕者曰香酥鴨。將鴨之內臟取出，實以糯米、香菇、肉丁等，用線將胸膛密縫，加醬油煨者為八寶鴨。紹興每家均曬製乾菜，與八寶鴨同一方式，改以乾菜與板油實鴨腹內，亦別有風味。杭州市上經常製售者，有醬鴨與滷鴨兩種；醬鴨以醬

油泡浸數日後，取出晾稍乾，可經久隨時取食，滷鴨則以醬油煨使湯汁稠濃，味亦較厚，餐館均以為之為冷盤中之主菜，杭城以樓外樓與西悅來最負盛名。家庭中以鴨作主菜，通常用火腿清燉，烹治簡單，味亦腴厚。

鵝之體型較鴨為大，肉亦較粗，清燉紅燒均非所宜，惟用烤炙，味始鮮美。杭州熟食店之燒鵝，為夏間應時之品，在端陽節之餐桌上，更為不可少之時菜，與黃魚、黃瓜、枇杷及雄黃酒，合稱端陽食品之五黃。

宋嫂魚是海鮮佳肴

鮑魚為魚中翹楚，肉細嫩，魚鱗並富脂肪，故洗濯時不去魚鱗，清蒸時更用網油覆蓋，使其更增腴潤。原為海產，三、四月間逆流入江河中產卵，因已轉化為淡水魚，其味更勝。浙江由錢塘入海，上游匯聚山泉，水極清冽，鮑魚於初夏溯江而上，在桐廬、建德之間產卵。舊時漁舟首先網獲者，即送至縣府，可得厚賞。但在下游富春江中，當時尚未產卵時捕獲者，更為名貴；好口腹者常約二三知己雇小艇，尾隨漁舟，攜帶酒漿，見有所獲，即行購取剖洗，就舟中釜甑烹食，於青山綠水間，把酒品嚐更饒風味。

鮭魚一名草魚，以醋烹調名醋溜魚。相傳南宋時有宋嫂者善治魚，高宗南渡後，思食黃河鯉魚，內侍訪得宋嫂以醋溜魚進，高宗食之大為讚賞，民間遂稱之為宋嫂魚。流傳至今，為西湖餐館最享盛譽之佳肴。湖上酒家如樓外樓、杏花村、太和園等均將活魚放置湖中木籠，任其在活水

中自如游泳，顧客點食，始自湖中取出，臨時烹宰。魚亦不能過大，長尺餘重斤許即可。魚洗淨後，並不入鍋烹煮，係隔水蒸熟，將醋與醬油和以芡粉調成稠滷，澆覆魚上，故味極鮮嫩。

薦橋小肆排班等吃

浙江舊寧波、臺州與溫州三府屬，邑多濱海，盛產黃魚，故烹調有各種方式，最普通者以醬油紅燒，或以醃菜清蒸，寧波則用鹹菜以寬湯烹煮，稱大（讀若杜）湯黃魚，味鮮而清。灼溜黃魚，必須大鍋滿油，斟酌火候，頗為不易，起鍋早，則魚肉尚未熟透，為時過久，則魚身枯燥，必須使魚之表皮乾脆，而肉仍鮮嫩者，方為上乘，此則須有經驗者，始能恰到好處。或將魚去骨，塗以蛋清麵粉，油灼為黃魚捲，亦別有風味。另一製法，將魚肉去骨，加入干貝絲，調以薄芡，可作黃魚羹。北方菜有糟溜魚片一味，聞係用白魚作成，臺灣北方菜館均用黃魚替代，亦甚鮮嫩。醃製之黃魚，杭州稱為水鯊，肉老而鮮味盡失，為廉價之家常食品。但由臺州松門出產之黃魚鯊，身價迥異，通稱為白鯊，尾彎曲魚鱗呈銀白色，係在盛夏魚汛中獲得者。漁人收網後，即在舟中將魚剖洗，微抹以鹽，曝曬海島礁石上，時烈日如火，礁石已炙手可熱，故魚迅即乾燥，味和淡而仍保存鮮味，以寬湯調製鯊扣鷄，為夏令之清品。

臺灣缺乏淡水河，故河鮮不多，鯉魚和鯽魚與大陸產者質味適相反。

大陸鯉魚除黃河名產外，一般均肉粗而腥，

粵有人食用。臺灣鯉魚肉甚細嫩，鯽魚則鮮味稍遜，大者亦不多。江浙對於鯽魚之烹調，大者用火腿清蒸，或腹中實以碎豬肉蒸之，與鯽魚同，中者或紅燒或葱燜，為家庭常饌，另有用蘿蔔絲寬湯烹之，使汁成乳白色，味極鮮潔。講究者用小鯽魚與蘿蔔絲先煮，俟湯汁濃時，將小魚撈出，換入大魚，稍一滾熟，即行上桌，斯時湯汁濃郁，魚仍不失原味，此即揚州所謂「套魚」之作法。

鯽魚又稱白鯽，為極普通之魚類，但用刀刮肉成漿，可製作魚圓，味頗鮮嫩。抗戰前杭城薦橋街有一小巷名高喬巷，有紹籍人名郭七斤者，

在巷中開設一小酒肆，夫婦子媳全家執役，郭七斤自行主廚。菜色不多，如清炒蝦仁、白切火腿、爆鱖魚等，材料新鮮，烹調亦精，其中魚圓之柔嫩更冠絕一時。雖在小巷中，室陋而偏側，僅四、五張板桌與長條木櫈，但却冠蓋不絕，有時且須排班相候，足見其享譽之盛。肆主郭七斤亦頗有個性，顧客如對其酒肴頻加讚美，彼或更出其陳年佳釀相饗，後之菜肴亦更加豐；若有所批評，即遭拒絕繼續供應。有人勸以另易華屋擴張營業，彼以即此規模，已足溫飽，毋庸多求謝之。足徵其執業雖微，而品格則甚高也。

（未完待續）

讀

者

來

函

敬啟者：

頃讀貴刊七十六年十二月號刊登王道先生大作「高山仰止（上）」——永懷何應欽上將」乙文，謂蕭毅肅將軍因決心戒抽大煙，毅然將自己右手大拇指砍下，與事實不符。蕭將軍左手（不是右手）拇指，是民國十三年間，部隊奉孫大元帥之命與敵作戰受傷，其時骨斷受傷，僅留少許筋皮，將軍乃毅然揮刀將它削去，繼續督戰。敬請惠予更正為荷。

蕭毅肅遺孀 蕭畢文卿上 元月七日