

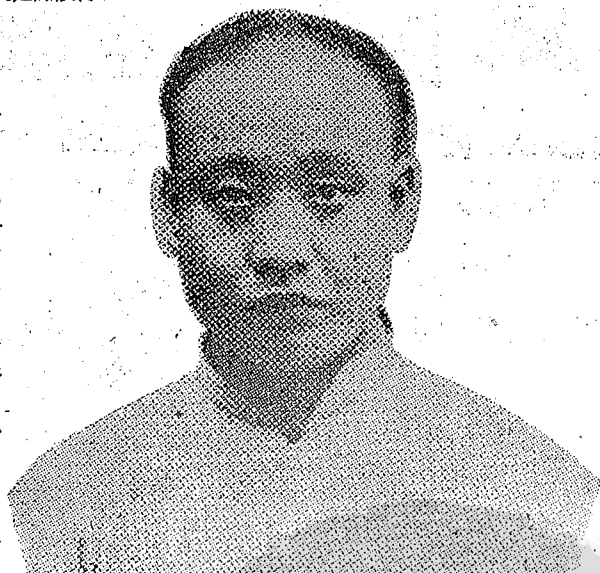
# 再談譚延闓 (續完)

胡耐安

## 與胡漢民師期唱和

譚延闓院長與胡漢民院長師期唱和詩，胡氏的已錄入「胡漢民」章，譚氏的錄如下：

一、次韻展堂見贈：平生風義友兼師，喜入新年第一詩。不道杜陵矜瘦硬，相應王約諳肥癯



任湖南都督時期的譚延闓先生

。奴書自悔非崇古，老學深慚已後時。筆健輸君緣壽骨，行能多恐負相期。(按此即詩和胡氏祝生日詩)

二、再答展堂：(其一)歲朝休沐息官師，餘事猶能鬥小詩。遣我襟懷能益智，眩人符自笑聆癡。布衣與國懷前事，蒲潤聽泉話昔時。文致太平知不讓，雍容裘帶想襟期。(其二)

(年來多病託醫師，剩有勞歌與惡詩。災難未饒愚且魯，生涯應笑老而癡。更無方術肱三折，只把年華歲一時。結習未忘慚耆友，沉吟就列負前期。(其三)粵學當年有大師，淵源弟子盡能詩。光明各放迴塵劫，慧智端宜減意癡。雲起龍驤開國日，水深魚樂富民時。廿年迴首成今昔，盡起瘡痕自可期。

三、疊韻和展堂：(其一)長城爭取撼偏師，火急煩君更作詩。無事未從犀首飲，有情終類虎頭癡。抽絲乙乙仍相繼，伐木丁丁又此時。奔放不嫌勞侍史，詩筒響答果如期。(其二)點筆推君一字師，巴人下里敢言詩。已無醒醉頻中聖，尚有雲山想大癡。饋歲華筵慚老輩，宜春綵勝似兒時。明朝便復愁糧鎖，如此清閒未可期。

四、疊韻再和展堂：(其一)少年文陣擅雄師，

老去何人敢定詩。自鑄偉詞如鐵聚，不治他技合書癡。萬言倚馬直堪待，一見猶龍自失時。穎士奴真愛才者，已知書到不他期。(其二)昔聞廐馬盡臣師，主善無況學詩。境過只餘飛鳥跡，書成愁似凍蠅癡。佯狂已嘆無多子，閒暇能及猶是時。流水高山吾豈敢，知音方恃有鍾期。(其三)後堂絲竹已無師，陶寫中年賴有詩。山上巖蕪憑采擷，燈前兒女故嬌癡。乍憐蒙叟行歌日，正值周婆制禮時。觀者那知音樂美，攢眉曾與太常期。(其四)日日升堂作講師，料應無暇復言詩。韋編尚不憂三絕，書帙還思借一癡。且善偷閒談藝樂，略同長夜劇棋時，自憐今已知方盡。準備看花更索期。

五、題師期唱和集：走卒知君亦可師，碧紗籠處恐無詩。嗜痴敢笑劉邕癖，掩骼幾同廣漢癡。驥尾青雲慚自附，蛙聲紫色總非時。未能藏拙翻成拙，好事流傳匪所期。

組安豆腐膾炙人口  
最後：談談「譚廚」：  
譚廚：在追記譚故院長的人與事中，也是「例應」或「理該」的側筆一提。在高第街湘軍總

司令部，職掌總司令炊事之小廚房的曹進成，是一個身材不够稱高大的半小老頭子；短打服裝，像一般湖南鄉下人的樣式，好像是擁有一個「副官」的「官銜」；我輩中人背後叫他曹廚子，當面稱他曹副官。曹廚子像是個很守本分的人，在過道上遇着我們，總是遠遠的就雙手垂下，站在一旁讓我們過去。他在譚老總進食時，常常伺候在旁，聽聽「老板」對某一菜某一菜怎樣的指示；有說曹廚子能有那樣的一手，全憑譚老總隨菜指點的提示而命之功。當譚老總宴客時，上到主菜時，曹廚子必親自送菜；曹門中的這一套，我來到台灣後，見到胡少懷、彭長貴他們，還是照例遵行。曹廚子，這一派；就我所會品嘗過的尹、柳、胡、彭所調和的鼎飛鹽羹，都還可以大快朵頤。不過，彭長貴，似未躬親「立雪」過曹門？曹廚子在譚院長逝世後，他的門徒如胡少懷、柳胖子、和尹廚子輩，曾在鎮江杭州，承辦過「江浙」兩省府的「官廚」。再後，這批人又在長沙，開了一家健樂園，以「組安豆腐」招徠食客。

其中胡少懷來台北，仍然用健樂園招牌開了一家餐館。胡少懷是一個感念舊情的人，每年楊綿仲的生日，他會做幾樣拿手菜親自送到泰順街楊家去。

有一次，我和他談到組安豆腐，他說：豆腐雖屬尋常的不值錢的東西，不過，佐治的作料却不宜；口磨是少不了的，還有原味清蒸的雞湯；口磨不能用香菌冒代，雞要用土雞，過老不成，過嫩也不成，雞雞不能替，抱蛋的雞也不能用；豆腐，要用小磨的人力磨的，要用鹽澆點凝；

所以我不願做組安豆腐。胡少懷沒有彭長貴走運，健樂園生意不大好，胡少懷也鬱鬱寡歡的，酒醉後，跌死在一條水溝裏，遺下一個女兒，已是美國的「海外學人」。

當年，在譚總部時，譚老總的那一桌飯，參、祕兩長是經常伴食的座上客，問或也叫我輩中三兩個人去「湊湊」桌面（並非全體），微倖的小可我，也有幸的有緣的吃過曹派（宗師曹進成手烹調的菜；當然，那祇是「家常便飯」，不備酒，譚老總時已少飲酒；他說過年輕時喝幾瓶紹興酒是經常的等閒事。後來，在南京譚院長公館，那是下了請柬的正式筵席；果然不同凡響。曹廚子有個「家學淵源」的兒子，聽說在紐約曾大行其道；柳廚子在初到香港寄住楊綿仲那裏時，聽說曹小廚子曾一百兩百美金接濟他，想見其境況的不差。再後，民三十九，在香港的楊綿仲寓中，巧遇着曹門「嫡傳」柳胖子，正借住在那裏；我過楊家，綿仲會「請」柳胖子搞幾個特別拿手菜款待我；有時，柳胖子還自掏腰包來請客；我也有幾次拿過百元、五十元（港幣）勞煩柳胖子一下，作為回敬。偶爾，和柳胖子談到烹調那方面的功夫；經他嘮嘮叨叨的數說一番：首先是滾（熱）、爛、淡三字要訣；再，就得注意到火候，煎與炒用武火，炖與煨用文火；火：木炭、柴薪，各有各的功能；還有，作料的配合：葱、蒜、椒、醬、鹽、醋、鼓類的輔佐；也是絲毫馬虎不得。比如瀏陽豆豉，却比其他地方的豆豉更够味。真個，治大國若烹小鮮，同是一味菜，名廚之所以為名廚，絕非虛聲可以奪人；

口之于味，經過舌條吞下咽喉那一霎那，誠看享受者的神情；如果十桌以上，那是不會有「真味道」的名菜可嘗的。例如，譚老總在總部宴客，大約祇是一桌；桌面大，十四五個人可以圍坐而食，筷子製得特長，盛菜的盤碗也是特別加大。可見：食雖小道，確實還是一門「大學問」；若然，譚廚傳，曹廚子隨「譚廚」以傳；仰託「譚廚」與「曹廚子」的一些「名廚」，自必也會隨之「身價倍增」了。聽說有許多幹湘菜司廚這一行業的，無論是否列過曹進成的「門牆」？也都攬着曹廚子的「大旗」虛張聲勢。現在更是處處以彭長貴來招徠標榜，猶之乎「那干」鑽研「國故」而自承是「國學大師」的人之未能「忘情」于章太炎以至下降及于黃季剛輩諸「大師」一般？由此例他：宗派與師承的為用，無怪乎有人以之相互標榜，相互依仗；反之，也自不免出入奴主；從而，黑白混淆、薰蕕沉澱，而是非莫辨矣；天下滔滔，又豈祇廚子、士大夫輩所目為「竈下廚養」（唐突、罪過）這一行業！

年前已故梁均默兄函請我談湖南菜；我說：任何地方菜，一到了五方雜處的大都市裏，為着適應顧客的口味，便不免已非原來「方物」特性的「本味」；即以譚廚言，也就是現在以之標榜的「湘菜」而論，經過譚老總的着意品嘗，復經過曹廚子的悉心調製，已不是純正湖南味道的「湘菜」。我並笑語均默：若按春秋筆法，彭長貴輩之以譚廚號召；似應科以「招搖」的「刑責」；然乎否耶？均默極為首肯。

其實，豈祇湘菜，其他川菜粵菜以及京蘇寧

揚和南北名菜，又何嘗不是隨地順應的改變了它的本土風味？世事原應作如是觀，不「譁衆」便不能「邀寵」；又豈祇某某的某菜而已，呵呵！梁均默兄存有譚長公長公子譚伯羽所撰「吾家譚廚」一文，用附於後，抑亦談「譚廚」者的絕妙資料。

### 譚伯羽撰「吾家譚廚」

「譚廚者，蓋指先公（指譚故院長延闓先生，以下同此）之庖人曹四。然當時譚廚之稱，並不普遍。先公見背後，曹廚返湘，曾設一健樂園，其名菜如魚翅、鯉魚、豆腐等等，俱冠以「畏公」兩字，以示所本而號召焉。抗戰之餘，由重慶而京滬而台北，凡湖南菜館能與譚家或曹廚直接間接稍有關係者，莫不以「譚廚」自命，譚廚之稱，如是濫觴。余以此每得好菜之優待，乘助人爲快樂之本義，不予否認也。以上所述，爲譚廚之定義耳。

「欲談譚廚，非從曹四說起不可。曹名盡臣，長沙人。前清末年，初從湖南布政使莊心安（廣年，江蘇武進人），莊講究飲食裝飾，在湘頗負名望。先公時任諮議局局長，與之過從。革命後曹廚何往，及何時到余家，未知其詳，以余留學海外也。後乃翻閱先公日記，經十日之力，始於民國十年日記中得之。是時先公離湘督任，閒居滬濱，親友同處，游宴頗煩。日記中已偶有曹廚治饌之記載。是夏，偕朋輩游西湖，且有曹廚亦列車站迎迓之語。在杭數日，數吃曹廚。直至六月十四日日記中，乃特書一行：「曹廚來自杭州

，留之治庖」云，此殆其初爲先公家廚之始矣。

「先公善飲好客，食量兼人，曹廚來後循先公之教，於余家烹調舊法及先公食性，深得了解，其藝益精。然不久先公隨總理赴粵，北伐期間，展轉湘粵，軍書倥傯，游宴遂輟。待奠都南京，親友聚會，乃復舊觀。但以名位崇高，外出酬酢反而減少。自是友好每假節慶，囑曹廚治饌爲壽，亦有送曹菜一席，主人不上桌者。余不文，亦不解烹調，於曹廚之絕藝，不能形容至盡；然就聞見所及，實爲值得記述者，茲逐條錄之於後，以供參考。

「一、先祖文勤公致仕，由粵返湘，家廚一仍粵法烹飪。如做紅燒魚翅，必以肥鷄一只火腿一方，與魚翅合燉經日，使其熟爛。上菜時，只長鬚排翅一盤，別無其他雜菜；惟蟹黃魚翅爲例外。如此之魚翅，味厚汁濃，唇舌黏交，至今思之，猶口液欲流也。當時僕役備人之飯菜，如發現火腿鷄肉者，人皆知院長請過客也。

「二、大宴時或有時鮮新菜上桌，曹四必於帷後竊聽先公輩之批評。如火候到否，刀法如何，或太鹹太爛，以爲準則，其虛心如此；然亦自負不凡，彼嘗言：一般人多不懂吃，以耳爲舌，隨聲附和耳。只承認「三張嘴巴」：先公而外，一爲汪頤年丈（詔香，廣西提學使），一爲呂遜生丈（蕊籟，行政院祕書長，其庖人曹九，爲曹四之弟）而已。

「三、民國十八年中東路案發生，督辦莫柳忱（德惠）來京，先公宴之，莫歎賞不置，席後即懇借曹廚還請，先公善其知味，欣然許之。當時

物價，魚翅一席，至多不過二三十元，而此席乃貴至百元，莫又加賞費五十元，曹廚大樂，其名益著，此段乃呂遜生丈面告我者也。

「四、先公謝世後，余以曹廚伙食太貴，無力留之，次年遣之還湘。民國二十一年春，國聯派李頓調查團來華，於到京之前，余忽得勵志社電話，奉蔣主席諭，囑余飭曹廚於某日治翅席兩棹，招待李頓一行云云。聞之不勝驚訝，以曹已返長沙，是時無空航，無法趕到，不能應命也。幸呂遜生丈新調浙江民政廳長，恰在杭州，而京杭國道方通，乃商借其庖人曹九以代，彼之手藝固不亞於其兄也。結果一切順利過去，外間無知之者。

「五、是年秋間，余還湘掃墓。瀕行友人某爲余言：日人酷嗜中國菜，極慕曹名，君到湘必索曹之食譜來，勿令落日人手中。余抵長沙，曹來見，卽爲言之。彼笑答：食譜何用？做菜全視眼法手法，專靠經驗，非看書可以學得者；彼無食譜，但有小冊記菜名而已。談次，又以彼之伙食，何貴若是問之？則曰：此易言也，用材料不同耳！因舉麻辣子鷄爲例。一般做法，用一子鷄，半斤辣椒耳。而彼需子鷄三只，只用胸部之肉，辣椒數斤，專選用紅者，帶綠半黃悉去之，鷄肉辣椒，俱切成大小相等之塊片，紅白相同，以豬油炸之，盛以深藍大磁碗上之。余聞之，大爲佩服，此老深知色香味之理，固一藝術家也。此外尚有糖心鯉魚，亦足述者，所用爲廣東土鯉魚，色深褐，大逾二寸，非淺黃小塊之洋鯉魚也。尋常做法，每先以刀劃花紋於上，易於燉爛。而曹廚

# 中外嘉言

## 劉方矩輯

國雖大，好戰必亡；天下雖安，忘戰必危。(司馬穰苴)  
 萬民之從利也，如水之走下，不以教化隄防之，不能止也。(董仲舒)  
 任賢必治，任不肖必亂，必然之道也。(梅福)  
 伐木不自其本，必復生，塞水不自其源，必復流，滅禍不自其基，必復亂。(史蘇)  
 以亂攻治者亡，以邪攻正者亡，以逆攻順者亡。(張儀)  
 地廣人衆，不足以爲強；堅甲利兵，不足以爲勝；高城深池，不足以爲固；嚴令繁刑，不足以爲威。爲存政者，雖小必成；爲亡政者，雖大必亡。(劉安)  
 德不稱位，能不稱官，賞不當功，罰不當罪，不祥莫大焉。(荀卿)

不施一刀，整塊嫩之，純用火工，食之柔嫩，如半熟之雞蛋，因此得名。又如炒一白菜。味至甘美，亦爲尋常所不及，惜無法形容之耳。

「六、以上皆言曹四。至言譚廚，則尚有胡少懷者，曾於行政院司庖，技亦不壞，聞曾從陳賡平大使服役，後開曲園菜館於台北，早已作古矣。又曹健和爲曹四之姪，曹九之子，今主持華盛



# 招商局

## 輪船股份有限公司

駐美代 辦事處	高 雄 分 公 司	基 隆 分 公 司	總 公 司
地址：One World Trade Center Suite 2273 New York, N.Y. 10048 電話：212-775-1010	地址：高雄市蓬萊路 電話：五五三七二二 五五四八六 五五二九六五 五五四三二八	地址：基隆市港西路 電話：二二六八八 二二六二六 二二四六五	地址：臺北市館前路46號建業大樓 9樓 電話：三六一三一 三一七一一 三一七六八 三一三一一 三一九三八 三一四二一

頓之北京樓，可算嫡系。然海外「嘴巴」不多，彼亦不屑終日剝切，不常親自動手矣。新到紐約之彭長貴，在台北頗負盛名，則湘廚中後起之秀，可稱之爲譚派耳。

「湘菜原不出名，尋常但知其辣。從前粵漢路未通，湘廚尤缺海味。湘人爽直成性，生意非其所長。余尚記得一次在上海之曲園午飯，親

見一侍者對隔座之客人大聲呼曰：「你們既不喜歡，下次莫來吧！」是真逐客令也。人之於味也，以地區氣候及習俗等等之懸殊，鹹酸苦辣，嗜好自不能一致；然衆目所悅，衆口所嗜，固至美之味也，吾於曹四，亦如此視之。今者譚廚竟風行於台北等處，不能不歸功此一代藝術家曹盡臣也。」