

天 府 美 食 傳 真

老成都的公館菜豪華宴

● 莫 珍 莉

川揚一家不分優劣

成都開市歷史悠久，是我國廿四個著名的歷史文化名城之一；她位於四川盆地的西部，氣候溫和，雨量充沛，沃野千里，財物阜，素有「天府」的美譽。不但四川的省會，也是全省的政治、經濟、文化中心；尤其在吃的藝術與美食文化方面，名揚全國，飲譽世界。

因為，成都的美食，早在唐、宋時代就出了名。當時號稱「揚一益二」，可見益州成都的美食僅次於揚州；而今「川揚一家親」，已不分優劣了。

宋代大文豪蘇東坡、陸游都常在詩詞中對蜀食、蜀蔬、川味、川菜讚口不絕；川菜之名與虜食、南烹同見於典籍，以成都為中心的川菜，似乎已經自成一體系。

清代乾隆年間李化楠著「醒園錄」，搜羅了川菜的部分食譜，或多或少反映出當時川菜的盛況。宣統年間，成都的食肆成行成市，著名的席面菜點的品名有三百一十種之多。

麻辣三椒川菜風味

綜觀川菜的特色，在於調味方法花樣百出，素有百菜百味之稱；例如有麻辣、怪味、三椒等味道；另有莢香、紅油、豆瓣、香豉、家常酸苕等各種調料，令人眼花撩亂，食指大開，口水直淌！

成都的菜肴名目繁多，光是做魚就有四、五十種方法，人所熟知的當然是豆瓣魚，其實酸菜魚、香酥魚、麻辣魚和糖醋魚，恐怕更加叫人垂涎。

約在一百二十年前，市郊萬福橋畔臉

上有幾點麻子的女掌櫃，食客叫她「麻婆」，她創製出來的麻婆豆腐，價廉味美，可能是最多人吃過的川菜。如今，在樂山的嘉陵江畔，有一家餐館以豆腐為號召，能做出一大桌各色豆腐的川味菜，管教哪些喜愛「吃豆腐」的人，大呼過癮。

但一般人以為川菜必辣，或者不重湯頭，則屬誤傳，像那肝糕湯、雞豆花湯、酸菜湯、鴛鴦戲竹孫湯等，都是不辣而鮮。

成都的小吃，別具特色，五花八門。從各式小麵到抄手包餃，從鍋煎蜜饅到糕點湯圓，從蒸煮烘烤到油酥油炸，從涼拌冷食到熱飲羹汁，真是五味俱全，花樣創新。走進龍抄手和川味小吃城，不管你垂涎三尺，大快朵頤，享受口腹之慾，快樂無比。

### 食不厭精膾不厭細

清末民初時代，成都是舊時達官顯宦，名流縉紳，豪商巨賈薈萃之地；這些資產階級住的深宅大院，成都人稱之為「公館」。又因為他們對衣食居處的講求，無不窮奢極欲；尤其對烹調技藝的追求，更是「食不厭精，膾不厭細」。

因而，在各路軍閥及諸多顯宦，競相追求美食，口腹享受下，於是哪些著名文人、川菜大師以及公館內的主廚的相互切磋下，便創造出許多膾炙人口的美食佳餚。不僅豐富了川菜的菜品，而且大飽了老成都人的口福，故而，人們把這種出自公館內的川菜珍品，稱之為「公館菜」，名噪一時的「姑姑筵」，即是「公館菜」的象徵之一。

可是，這些「公館菜」在中共建國初期，已逐漸式微，在文革十年浩劫期間，幾已湮沒殆盡。幸而從一九七八年起，四川廣安老鄉鄧小平執政，大力推行改革開放政策後，全國經濟復甦，外商僑資擁進川省投資開發，個體戶大量竄起，成都的市面也快速繁榮。於是，大家口袋裡有了錢，又開始講求美食，享受口腹之慾。

不久，成都的川菜發展研究中心應運而生，為要振興川菜，把吃的文化發揚光大；首先是廣事蒐羅昔日老成都「公館菜」的菜品及其烹調技藝，繼是如何改進。經過十餘年的努力，終於推陳出新地創製出了最新的研究成果，此即是今日成都「公館菜」新菜品的由來。

老成都公館菜是川菜發展研究中心的定點餐廳，位在草堂寺北大門，宮殿式建築，內部裝潢古色古香；它是專門以研發「公館菜」為號召，近期推出的專利菜品有二十餘品。

去年五月，筆者隨返鄉團到成都訪問，團中首席顧問石明江先生，曾任台灣最高法院檢察總長，在兩岸法學界素負重望。因此，四川省律師協會會長曾憲章，副會長龔炳森、孟曉西等，在老成都公館茶邀宴他和夫人石徐鈺女士；並邀請名譽理事長陳鐵夫先生，理事長兼團長劉昌博和夫人楊承欽等作陪。

### 公館盛宴氣派豪華

盛宴設在一間豪華貴賓廳內，仿古赭褐色油漆桌椅，晶亮鑑光；高雅寬敞，四周靠壁是一系列楠木靠椅，牆壁上盡懸蓉

城名人美女字畫，在廳堂中的大吊燈映照下，金碧輝煌、氣派十足。何況，地上鋪有厚軟地毯，行走時無革履音響。

賓主十二人圍坐一張大圓桌，石老坐首席，其中有一位貴賓是甫卸任不久的省委書記，他坐在我的左邊，頭髮花白，酒量甚佳，十分健談。

桌上早已擺好十二碟冷盤小菜有：夫妻肺片、油爆河蝦、蔥香小魚……等，色香味俱全；倘若每人吃下一碟，已夠飽了。

我默數了一下，在廳內外侍候的女服務員有六人之多，她們身穿淺粉紅色絲織旗袍，高叉滾邊，綺年玉貌、笑臉迎賓。儀態高雅。她們是在一位具有古典美的領班指導下，面帶微笑，親切而溫婉，分工又合作，細膩又週到地為客人服務。

她們分工的方式：是一人負責斟酒，酒分餐前酒、用餐酒及餐後酒三種。當然在用餐前後，均有以長嘴管茶壺斟泡的蓋碗茗茶，滾燙的、冒煙的開水，仿如白練飛瀑噴射而出，瀉注茶碗內不溢不濺，剛巧注滿；這位上茶姑娘好像在表演特技。

### 金盆洗手美女環侍

用餐前，有一個「金盆洗手」儀式，兩位女服務員端著一隻金光燦爛的金盆子，內盛半盆清水，沿桌依序要客人略為洗手；另一位女服員遞上灑有香水的潔白毛巾，給你擦乾手上漬水。哪隻金盆不一定是純金，但必是鍍金的。

上菜時，是一人用小車推運到門口，另一人端上門口的餐具檯，仔細而均勻地分菜，每人一小磁碗，送菜時，是一人用盤子托著小磁碗，另一人依序端送到客人面前，然後她在你身邊親切地說出這道菜的名字。

每道菜分送畢，一位身裁修長的美少女站在廳室中間，她像螢光幕上女主播報告氣象一般，介紹這道名菜的名稱，重點在說明它的創發掌故，娓娓道來，聽者入神。她還將每一菜品的配料與功能予以說明，真箇色、香、味、形俱全，富有滋陰補陽、強身固腎的作用。

這一頓豪華的「老成都公館菜」盛宴，足足吃了三個小時，除了十二道主菜、十二盤小冷碟外，尚有六道鹹甜各半的精緻點心。這些年來筆者的足履，曾經走遍世界各主要大都市，因工作關係也曾在各國的國宴上作過貴賓；但是，從未吃過像

這般近乎奢侈的豪華盛宴。爲了答謝中外讀者及台灣眾多的「老饕」，特別向這家餐廳索取一份近期推出的「公館菜」專利菜品，簡誌如後：

### 名菜十二品品有典故

#### 一、龜鱉魚王湯

川菜頂尖菜品。由於用料珍貴，烹製工藝複雜，公館內亦非尋常普通人能享受。龜鱉滋陰性寒，是陰虛燥熱進補的極好佳品；魚湯和中開胃，能很好地調整胃納，從而將龜、鱉營養催送入臟腑。本品係採用原少城奎星樓四十三號李姓公館秘方烹製而成。

二、雞汁鮮胎盤（冬季摻人參湯）

人體胎盤是一種極富營養的「營養基」，連續服上三次可以增強免疫能力、壯陽強身，特別是作爲病後初癒的滋補品，是舊時代公館內最具神秘色彩的食療品。

三、公館太爺雞（參湯煨燻）與公館甲魚（參湯海鮮燒製）

以上兩菜品都是舊時代公館內請客的大菜，極具四川風格。

四、醪糟紅燒肉（滲入參湯）醪糟燒肉已屬少見，用參湯烹製更顯

名貴。參，滋補強身，但稍燥，經豬肉中和，則平和滋潤。據傳這是國民黨四川省政府主席劉湘大老婆在多子巷公館內宴請川軍將領的一道菜。

#### 五、錦城獅子頭

舊時公館宴席大菜。一代國畫家大師張大千先生曾用此菜在省教育廳長郭有守的公館內招待過張學良將軍。在張學良將軍的台灣寓所內，至今仍收藏著張大千先生當天親筆書寫的菜單。

六、三髓蒸蛋（豬、牛、羊骨髓參湯蒸製）

舊時老成都市長冷寅東早年體弱，其母極善食療，每晨爲其蒸製一碗，冷寅東稱：得其益處非小。此品每晨一盅，特別是對青少年長骨節，發達四肢極有幫助。

#### 七、涼粉鱧魚（涼粉鱧魚）

這是川南籍的舊時代川軍將領最喜歡的一種特色菜。涼粉又辣又燙，沱江河的大鱧魚肉鮮厚，無小刺，均極投合舊時代將領們的粗豪性格。

#### 八、雞汁豆花（特製四味碟）

濃雞汁滲入豆花。四味醮碟具有川北、川南、川西代表味型。

#### 九、魚鱗涼粉（用魚鱗熬製）

用魚鱗熬製後冷凍而成的「涼粉」極富魚鮮特色，且因膠質重，對大腦有特殊的滋補作用。

十、甜燒白回鍋（慘鮮王漿）

據傳原川軍范紹增師長（即傻兒師長）早年在駐防川東時生活較苦，喜愛甜食。他嫌夾沙甜燒白，吃起來要一塊一塊的送入嘴內，不趕口，要廚子回鍋，把肉和糯米飯膽炒成一盤，糯米酥黃香甜，夾入過油後的肥肉，再拌入芝麻，大挾送入嘴內趕口宜人，頗具傻兒的遺風。

十一、小姐魚酥

舊時公館小姐均喜香脆食品，每食麻辣厚味之後多以魚酥換口，如再佐以一杯薄酒與心愛人談心，其樂也無窮。

十二、印酒鱸絲

十三、清蒸（干燒）桂魚

十四、辣子肉蟹

十五、水煮青鱈（麻辣、咸鮮兩味）

十六、貴州魔芋鴨

十七、醪糟燒鴨

前方吃緊後方緊吃

據該餐廳大堂經理田勇說：當天的宴會只上了前述的十二道主菜，第三道菜「

公館老爺雞」，有兩品菜，只上了前面一品菜，後面的「公館甲魚」未上。因菜色太多，客人吃不了；故而後面的五品名菜，只好留到下次來品嚐。至於點心部分，甜點則上了賴湯圓、馬紅苕及古月胡三合泥；鹹點只上了龍抄手、麻辣涼粉及鹽酥餅。

在該餐廳吃一桌「公館菜」，必須於三天前預訂，否則就來不及準備，也挪不出檔期。據該餐廳董事長李超北透露：在抗戰時期，蔣委員長伉儷首次來到成都，當時四川省主席劉湘，要在該餐廳作東以盛宴款待，臨時才發覺所有貴賓廳早已預訂一空。劉主席急躁萬分，幸好范師長紹增自願讓出其預訂的席位，才解決了難題。因當時有「前方吃緊，後方緊吃」的諺言，該廳只有四個貴賓廳，一天只上盛宴四席。試想怎不每天客滿。

李董事長說：他正打算來台灣在台北和高雄兩地，分別開一家老成都「公館菜」餐廳。他深信台灣有眾多的富豪及「老饕」，不怕沒生意上門。

最後，筆者問他一桌「公館菜」豪華盛宴要花費多少錢？他答說要花費兩萬人民幣，折合新台幣是八萬多元。筆者是窮

措大出身，當然嫌其價碼太昂貴了。他則笑說，不貴！因為聽說在台灣有人吃五萬五千台幣一客的鮑魚餐、二十萬一桌的帝王宴；他的「公館菜」盛宴氣派豪華，風味別致，除了滿足口腹之慾，還有意想不到滋補奇效。

吃膩鮑魚餐改口公館菜

實在說來，它這塊老成都「公館菜」金字招牌，在經濟改革開放不久的成都，都可以高朋滿座；在競相奢華、重視滋補的台灣「老饕」們，睹此佳餚美饌，食客盈門，座無虛席，是想當然耳的事情。尤其，台灣的第二代工商鉅子、各路政客，以投層峰之所好為能事，李登輝喜吃香港名廚楊貫一烹調「阿一鮑魚餐」，於是上行下效大家競以鮑魚餐宴客，故此國民黨「大掌櫃」劉泰英說：他都吃膩了。

台灣人以前每年吃掉一條高速公路，如今吃風益熾，在暴發戶之間除了鮑魚餐、帝王宴、滿漢全席外，新近又掀起「射鵰英雄宴」與「紅樓宴」……等吃風，罔顧經濟不景氣及金融風暴。反正今朝有酒今朝醉，吃在肚子都是自己的，台北與高雄多開一家「公館菜」餐廳又何妨？