

故鄉風味繫人思

趙宗鼎

吃在長沙話湘菜

麻辣子雞湯泡肚

令人長憶玉樓東

王湘綺葉德輝好吃

上面這兩句打油詩是我們湖南王湘綺先生所寫的，所謂麻辣子雞、湯泡肚，是指湖南兩樣名菜，玉樓東是長沙一家著名的菜館，也就是以做這兩樣菜馳名的。王先生是清末民初的三湘名士，他好吃，懂得吃的藝術，經常上館子，與湖南另一位國學大師葉德輝頗有同好，長沙稍有名氣的菜館，可以說都有他們兩位足跡，因此在湖南也有易牙之稱。有些菜館偶然做出一、二樣新的菜來，總要設法請他們兩位先行品嚐、指導，然後才公開上市，他們兩位也着實能為菜館統點腦汁，提供改進的意見，如選材、用料、調配、火候、色澤、器具等等，都要配合到盡善盡美才算完成，所以一經他們品題無不身價百倍，譬如前面所說的麻辣子雞，普通的做法，祇需用一隻子雞、半斤辣椒即可，玉樓東的做法就不同，他要

用三隻以上的子雞，而且這種子雞還要用特別飼料，餵到肥而不老的時候，只專取子雞胸脯上那兩塊又白又滑的嫩肉，辣椒則選擇鮮紅而無雜色的，切成長短相等的塊片，再用相當的火候爆炒出來，紅白相映，色澤分明，盛以深藍色鑲花的磁盤，捧上掉來真是色、香、味面面俱到，你還能說這不是中國文化遺留下來的藝術嗎？至於湯泡肚也是一樣，他也必需用幾個豬肚，因為祇用每個豬肚的肚尖部份，才能又厚又嫩，豬肚本身是沒有味的，一定要用兩隻肥雞，溫火煨燉經日，取其濃湯除去浮油再與肚尖會合，盛在艷紅色磁盆裏，未吃之前就能令人饑涎欲滴，這就是麻辣子雞，湯泡肚會令長憶的由來。

譚廚由來及其名菜

大陸在鼎革以前，湘菜是沒有甚麼人聽說過的，現在所以能聞名中外（紐約、倫敦、巴黎、西德，現在都有用譚廚名義開的中國菜館）是要感謝譚組安先生（延闓）的，譚先生是兩榜進士

出身，他也懂得吃的藝術，還因他而使湖南出了一位中外聞名的譚廚，真是譚先生始料所不及的。組安先生的尊人譚鍾麟在清朝當過兩廣總督，對吃道頗有研究，廣東也是以吃出名的地方，他又在廣東作大官多年，對吃的研究據說也下過不少的功夫。組安先生在國民革命軍北伐，定都南京的時候，當過行政院長，還代理過一個時期的國民政府主席，他幼承庭訓，受了父親的薰陶，公餘之暇別無嗜好，就是講究吃點好菜，既知味，也會指導做菜，經他一手訓練出來的那位譚廚，在我們湖南真是無人不知無人不曉。所謂譚廚，就是指譚府的廚師曹四，但是外間却很少有人知道他的名字叫曹蓋臣，他是長沙人，在滿清末葉，本來是湖南佈政使莊心安的家廚，莊在湖南善於交遊，不但宦場得意，而且以好吃得名，光復後莊回了老家武進，曹四經人介紹進了譚府，這時組安先生正是湖南諮議局局長，不久中華民國誕生，湖南響應武昌起義，譚被推選當上了湖南都督，從此曹四就一直在譚府服務，直到組安先生

在上海病近，曹始返回湖南。住了不久閑得無聊，就運用他以數十年在譚家得來的技術經驗，在長沙新坡子橫街開了一家健樂園餐館，公館式的門面，房屋不大，容量祇够數席，但是佈置得富麗堂皇極為精美，專做達官巨賈的生意，門庭雖然如市，但是往來却無白丁。爲了生意的宣傳與號召，將平日組安先生所嗜，用以待客的名菜，如魚翅、鯉魚、豆腐等等都冠以畏公兩字（畏公是組安先生的號），如是譚厨之名震憾於長沙市上，適逢這年抗日戰爭開始，政府着手西遷，中央及淪陷省份各類機關學校亦隨同撤退，路過長沙舟車勞累，耳聞湘菜之名，很多人都想一快朵頤嚐嚐湘菜的風味，因此譚護臣也着實撈了不少的鈔票，這樣的名利雙收，恐怕連他自己做夢也沒有想到過的。

玉樓東和曲園佳餚

其實長沙的吃並不限於譚厨，除了玉樓東以外，還有鼎鼎大名的曲園。曲園在走馬樓，是一所私人的花園改成的，這所在長沙頗負盛名的花園，園主是清朝一位翰林姓王，名字我却一時想他不起了。公館很大，前門在青石井，後門就是走馬樓，曲園也有兩樣出名的招牌菜，那就是雞煨魚翅、鍋燒鴨，做雞煨魚翅並不簡單，因爲那時還沒有發明快鍋，必需先一天用上好的魚翅，洗淨與一隻去皮去骨的肥雞，密封於鍋內用火文煨燉，火候有一定的時間，配料有一定的份量，既不能多也不能少。做鍋燒鴨是將整隻肥鴨去皮去骨，蒸熟透揭碎，用香菇瑤柱等配料和勻作成一

寸多厚的圓餅，再下鍋用油烤成金黃顏色，切塊擺入盤中，上棹時真是濃香四溢，名不虛傳。

烤鴨、牛肉、腦髓捲

徐長興的掛爐烤鴨在長沙也是赫赫有名的，本店是在青石街，兩層寬大木造的洋樓，收拾得窗明几淨，他在南門外天鵝塘，另有一所專門養鴨子的地方，將鴨子養得又肥又大，以備自用。到徐長興去吃鴨子（當然並不是專門賣鴨子一樣，還另有其他的菜肴），可以一鴨四吃，除了吃那烤得又香又脆的鴨皮外，將鴨肉切片清炒，鴨油蒸雞蛋，鴨骨架用來煮湯，確實味道鮮美，徐長興每天光賣這種掛爐烤鴨總在壹百隻以上，因爲有些家庭婦女不願外出，或臨時加菜待客，還有其他餐廳接到定席菜單上列有烤鴨的，都直接到徐長興來買，一則省事，二則客人都會皆大歡喜，因此徐長興的財富也就滾滾而來。

三王街李合盛的牛肉也是頗負盛名的，他是清真教門館子，做出來的菜，決不讓南京馬祥興專美於前，他能在一條牛的身上取材，做出四十一種不同口味的菜來，單憑一份百頁肚，滑脆香嫩口味之佳就可令人百吃不厭，枸杞燉牛鞭一到冬令進補的時候，吃的人太多還要先一天登記去定才有得吃。在抗戰期間路過長沙的中央顯要，曾蒞臨該店吃過的人很多都爲之贊不絕口，並爲該店題字留念的也不在少數，這決不是胡吹亂蓋的。

其餘長沙還有幾家菜館，如魚塘街湖北會館對門的天然臺，游擊衙門旁邊的半仙樂，南門正

街的德國，他們都或多或少各有一、二樣「絕活」來「引誘」食客上門。長沙的小吃也是別有一番風味，福源巷有一家馬明德堂，專門只做一些醬肘，也就是豬蹄膀，每個一斤多重，剛剛一菜碗做得不鹹不淡，火功也恰到好處，味道之鮮在長沙可以說是無與倫比，這家店是蘇州人開的，據說在長沙有一百多年的歷史。祥華齋的腦髓捲也是遠近馳名的，所謂腦髓捲並不是用豬牛腦髓來做，主要的材料就是麵粉、豬油、桂花糖，不過他的做法不同，做成的形像和豬腦一樣，剛一出籠吃在口中真是柔軟不膩芬芳撲鼻，祥華齋本來是在湘潭，因爲出了名才在長沙八角亭新街口，福建會館隔壁開了一家分店，賣清茶當然還賣別的點心，不過到這裏來還是以吃腦髓捲的爲多。

茶館麵館各有特色

長沙人每天上午也愛上茶館喝茶，和廣東人愛飲茶一樣，但是茶館的設備沒有廣州和香港的那樣豪華，點心的種類也沒有廣州和香港那麼多，只能說是聊備一格而已。離祥華齋不遠的藥王街口有一家甘長順麵館，專門賣湯麵，只做下午和晚間的生意，花色很多，甚麼羊肉麵、牛肉麵、尤魚麵、墨魚麵、雞絲肉、肉絲麵等等，味道鮮美自不待言，最妙的是那些「跑堂的」（即侍者）報麵和端麵的技術却令人嘆爲觀止，店內擺有十幾張方棹，到時候經常是坐得滿滿的客人，此去彼來川流不息，客人落坐以後並不是像臺灣現在一樣，向客人詢問要吃甚麼麵，用小拍紙簿編號寫下來送往廚房照做，他們完全是口詢腦記

，向廚房口頭高聲報告的，還要隨客人增減的意
思去做，比如客人吃羊肉麵，有些說「重青酸」，
就是要多加青蒜及酸菜，有些客人說「帶迅全乾」，
就是要快一點不要湯，有些客人說「二排扣」，
就是說麵不要煮得太爛，還要少放一點湯，有些說
「免碼雙油」，就是麵上不要放菜，麵裏要放雙倍
的油，還有些說「輕挑重蓋」，就是要少一點麵，
多放一點菜的意思。諸如此類的都要一一向廚房
口頭報告清楚，決沒有重複或錯誤的化漏，當然這
些術語只限於本地人或老長沙才能說得出來，至
於初到長沙的外省客人是無法瞭解的。端麵也是
一絕，一次可以端十碗，他們並不是用提箱或提
盒，是用左手一伸，放一塊與手腕相齊的小木板，
用手指扣緊板頭，上面放三碗，又加一板又放
三碗，再加上一板還是三碗，右手還要另端一碗，
行走如飛的跑到客堂，按掉分送決無錯失。算
賬又是一絕，他祇要朝棹上一望，不論多少不同的
麵碗，立刻就能算出賬來毫釐不爽，筆者對我們
大陸的通都大邑，可以說是走得很多，還沒有看
到過這樣的絕技。抗日戰爭勝利，這些絕活還是
存在，淪陷以後我想民不聊生，這些絕技那還容
得你生存，不但會失傳恐怕業已絕跡了。

小吃具有鄉土風味

此外坡子街火官殿的小吃又是另有一景，
火官殿本名是乾元宮，在長沙坡子街殿內供奉的
是火神，所以俗稱火官殿，殿址並不算大，以小
吃出名，他是利用殿前的草坪和戲臺底下及走道
兩旁來設置攤販，這裏的小吃可以真正吃出湖南

樸實鄉土的氣氛來，這裏面並沒有甚麼名貴山珍
海味，却是一些極為平常的小菜點心，好處就是
新鮮、價廉、簡潔，不拘形跡，隨到隨吃。我現
在先從豬蹄麵說起，賣豬蹄麵的他每天清晨就要
到肉攤上去選購豬蹄，一定要選擇肥壯的而且只
要後腿腳，因為後腿肉多，買回來以後，他決
不用火燒毛，或用刀子來刮毛，而是用夾子一根
一根的拔得乾乾淨淨，因為用火燒或用刀子刮，
豬蹄上的毛根還是存在皮下，既不衛生也不好吃
；湯也是將豬骨頭敲破，用文火把豬骨髓熬出來
的濃湯，決不中途加水。他們每天祇賣午，晚兩
場，就是只賣他們自己預備的那麼多，麵的份量也
不少，一碗剛剛足够一般人果腹，當然還是有量
大的一次要吃兩碗，方能飽肚。因為物美價廉，所
以還有很多從遠地趕來的，正和現在臺北人一樣
一窩蜂要跑到永和和鎮去喝豆漿，可是這個麵攤他
決不像永和的豆漿來者不拒，他賣完就走，遲到
的朋友祇好向隅明天請早。油豆腐線粉，本來是
江浙的小吃，甚麼時候傳到湖南來的無從稽考。
這位賣油豆腐的是用一個特製的大紫銅鍋，分成
若干間隔，中實木炭，每隔裏放有現成的線粉、
油豆腐、麵結、豆腐皮裏碎肉等等作料，都是預
先調配好了的，四週擺了幾張小圓桌和圓矮凳，
每張圓桌上都放有辣椒醬、胡椒粉、醬油、醋，
任憑隨意取用，客人來了，他只要將一支擦得亮晶
晶的銅杓，很熟練的向鍋裏那些間隔中輕輕的攪
上一圈就是滿滿的一碗，一點不多一點也不少的
送到客人手上，這些客人接到後有現成的凳子偏
偏不坐，定要用腳踏在凳上來吃才够味，好在來

到火官殿吃零食的朋友，不分地位，大家都是
志一同，隨便您的吃相如何，誰也不會來多看您
一眼。

糯米糰和蛋糕酒釀

蒸糯米糰的也是這裏的特產，在長沙至少我
還沒有看到過第二家，他選擇的糯米是和做湯圓
的材料一樣，不過做糯米糰的粉要磨得細一點，
湯圓是用水煮，糯米糰是用火蒸，就和蒸小籠包
餃一樣，一籠十個，五個豬肉，五個甜豆沙，出
籠時既香且糯落口消化，生意特別興隆，我曾經
親見一位朋友一口氣吃了六籠，連嘴都不抹一下
付錢就走，真是乾脆俐落。賣雞蛋糕的，他是當
場現做現賣，那時候還沒有烤箱，他是用一種鐵
架小火爐，燒一爐熊熊的木炭火，麵粉是預先調
好了的，他是用一塊圓型的鐵板，在長面做成十
二個蛋糕的模式，連在上面還有一塊嚴密的活動
鐵蓋板，上下各有把柄，做的時候先將模型裏面
遍擦熟油，然後將調好了的麵粉放入一磁盆中，
每次放下三個雞蛋和一定規格的純白糖，用力調
攪調勻後，依次注入模式內，將鐵板蓋嚴放到火上
反覆的烤，熟透打開真是味香刺鼻令人口水直流
。這種蛋糕的好處就是當眾表演，絕不偷工減料
，既不必擔心滲放糖精，也不必顧慮使用黃色色
素，更用不着麻煩衛生機關來抽查檢驗，你儘管
放心去吃決沒有得癌症的可能，所以做出來的蛋
糕每天都是供不應求。甜酒釀也是長沙家喻戶曉
的食品，他們做酒釀不是用大缸做，而是用小瓦
盆一盆盆的做，一次做幾十盆，不但香味特濃而

且沒有酒精味的刺激，入口甜而不膩，所以有些人在不知不覺中，會吃得滿面通紅酩酊大醉。火官殿裏面的小吃還有很多，因為事隔三十多年，一時也記不完整。

活殺生爆鱔魚片

此外火官殿的後門口還有一家以小吃馳名的賀裕厚堂，是湘陰人開的，他們做出來的燉牛肉、裙帶粉炒牛肉絲、溜豬肝、生爆鱔片、清蒸甲魚，真正做到了既價廉又鮮美的境界。燉牛肉是用黃牛肚皮底下的肚腩肉，據說整條牛的肚腩肉只有那麼十多斤，他家每天需要量很大，因此賀裕厚堂是和牛肉商簽訂合約長期供應的，這種肚腩肉是用文火慢慢的煨燉，火候一定要控制得法才能不爛不硬，鮮嫩可口。生爆鱔片是將活黃鱔剖殺後剔去魚的內臟和骨頭，不能用水洗他們是用清潔的白布慢慢拭去魚上的血跡，再切斷下鍋，如果用水一洗魚的鮮度就減少許多了，這就是他家獨到的地方。他們店裏有一位堂倌，名叫何福生也是湘陰人，瘦瘦的身材臉上有幾粒白麻子，一口湘陰的土腔，為人倒很爽直就是有點傲脾氣，他絕不像北方堂倌滿面笑容一團和氣，可是他掌握的客人倒是不在少數。

「抓大頭」與「四健會」

去他們那裏的吃客大部份都是長沙工商界的低級職工，負擔不起較高的消費，他們所需要的就是價廉物美，賀裕厚堂就正能符合他們的要求，這些職工可以說是長期的主顧。他們經常消費

的財源，說來真是好笑，既不是輪流做東，也不是個人請客，他們叫做「抓大頭」，方法是如果是四個人同意去打一次牙祭，就指定一個人在暗處用一張白紙畫四條斜線，分別在線頭處寫好分擔消費數字，譬如是一元的消費就在線頭分別寫六角、三角、一角、白吃，寫好後由書寫人將有數字處折疊，不使其他三人看見，任他們三人在線尾簽名，留一條線就算是給寫「抓大頭」人的，打開一看各碰運氣，機會均等非常公平。在抗戰的初期，大洋壹元四個人到賀裕厚堂去，可以吃得酒醉飯飽紅光滿面的走出大門。還有一幫客人是四健會的朋友，他們摸完了八圈，將照例抽出的頭錢壹元幾角，來到這裏吃一頓也保證你能吃得稱心如意喜笑顏開，何福生掌握的就是這些主顧朋友，凡是走進門的客人他一眼就能知道你是那一路的主顧。他熟習那些客人經常喜歡吃些什麼菜，他會很真誠的為你出主意安排，絕對不會使你浪費或不合口味，湯吃完了的時候，也會自動到廚房裏去為你添湯，而且添出來的絕不是味精醬油加水，而是真正的原汁牛肉湯，當然這不是指每桌客人都是如此，而是指對待經常來的那些老主顧而言。

對客亦熱忱亦冷傲

有些外來初到的客人聞名前往嚐試，何福生也會很熱誠的為你服務，如果你不聽他的安排，或者對菜肴有所批評，他立刻就會板起面孔對你說：你嫌菜不好下次就不要再來嘛。充份顯出了湖南人的驕子脾氣，當場就會弄得客人啼笑皆非。

。寫到這裏我還想起了長沙有一樣著名的甜食——扯麻糖。最奇怪的是這種糖每年只做三個月生意，從舊曆的七月初一起，到九月間他就收市不做了。做這種糖的在長沙祇有兩家，都開在西牌樓（街名），一家招牌叫易宏發，一家叫什麼我記不得了。扯麻糖是糯米糖和麥芽糖混合內加桂花製成的，分黑芝麻、白芝麻兩種，做成一寸多長的骨牌型，吃到口裏落口消溶，既酥且香，甜而不膩，用手將糖一扯，可以拉到一尺多長不會中斷，所以叫扯麻糖。每年從舊曆六月底半夜起長沙市大街小巷一片叫賣的市聲川流不息，大都是幼童小販手提竹籃沿街叫賣，在七月裏是生意最旺的季節，不管大人小孩都要買來嚐試，所以那兩家糖行真是門庭如市，就好像臺北火車站買車票一樣要排長龍才能買到，一到九月就慢慢的消失不見叫賣了，這是其他各省所沒有見過的。以上所談長沙這些小吃，筆者在民國三十四年勝利還鄉，我還像重溫舊夢一樣的見過。自從大陸淪陷以後，人民公社成立，老百姓連飯都吃不飽，恐怕這些小吃早已隨着赤燄烟消雲散了。

六十年來的中國

王成聖著 定價：柒拾伍元

本書詳述中華民國開國迄今之全部史實，體制完備，立論謹嚴。平裝定價新臺幣柒拾伍元。