

川味識小錄之三

易勁秋

九大碗與小吃

(戊)九大碗

值得特別介紹的便是九大碗，這是四川很多地方都有的一種經濟實惠，方便可口的大眾化筵席。因為全部菜餚祇有九碗，而且都是用特大號的碗盛菜，所以稱九大碗。九大碗通常菜單如左：

清蒸大雜會的傳習

一、頭個碗 就是清蒸大雜會，通常最上上席，并且放在桌面中央，因有頭個碗的別名。至於它的內容和做法，現在藉一段往事來加以說明。筆者於民國三十八年來台後，發現台北市雖有幾家川菜館，要它們做清蒸大雜會，有的答復說太費事，不肯做，有的說不會做。後來渝園從鐵道旁邊遷到附近的建新百貨公司三樓和五樓，有一次我約幾位同鄉吃飯，事先由我自己開菜單，其中便開了清蒸大雜會一菜，當時領班面有難色，說是恐怕不能做。我告訴他去和廚師商量商

量，他去一陣出來向我說，廚司願意試試。我於是在清蒸大雜會五字之下加一個括弧，括弧裏面寫着：「用大菜碗一只，底層鋪火腿片、雞片、肚片、巴巴肉（蛋皮裹碎肉成圓筒狀，再橫切成片。）等，要鋪放整齊。中層放酥肉，（半肥瘦肉塊裹上麵糊，下油鍋炸熟。）尖刀肉丸，（肉丸做成扁錐形。）等，上層放刮了皮的小芋兒，滲少量水并加鹽，然後上籠蒸。蒸熟之後翻倒入一隻更大的湯碗，同時滲進上好高湯。」到了吃飯那天上清蒸大雜會，大家都久已沒有吃這道菜，所以都很感興趣，味道也還做得不錯。但是和自貢的清蒸大雜會仍不盡相同，主要是自貢的做法是上面說的先放在大菜碗裏乾（加少量的水）蒸，上席前翻轉來裝在更大的碗內，另滲上好滾湯，完整的浸在湯內，其形狀很像帽兒頭，（四川土話，即把乾飯盛在一個碗內壓緊，翻倒在另一個碗內，飯呈半球形，這樣裝的飯就叫帽兒頭。）其表面的火腿片是紅白色，雞片是白色，肚片是灰褐色，巴巴肉邊緣黃色，肉淡紅色，鋪

列整齊，頗為美觀。就味道而言，乾蒸的菜味濃，滲入的上好高湯本來味也不錯，經過和乾蒸雜會的少許湯汁混合後，湯味也極為鮮美。渝園那次做這道菜是把菜和湯一起蒸，蒸好原碗上席，所以不够道地，不過總算突破了台北市川菜館不願做或不會做這道菜的慣例。以後又經陸續推廣，現在大多數的川菜餐館都有清蒸雜會了，不過都是連湯帶菜一起蒸的。

鹹甜燒白 磨芋鴨塊

二、鹹燒白 自貢人叫做倒康子，就是一般所謂的扣肉。台北市沅陵街新陶芳餐廳做的梅菜扣肉味道不錯，和自貢的鹹燒白大致相同。

三、甜燒白 自貢人叫做洗沙肉，材料和鹹燒白一樣用五花肉，洗淨放入高湯鍋裏煮熟，拿起來等到冷了之後再切，切法是把皮擺在下面，刀從肉上向下切，第一刀不要切斷皮，第二刀則要切斷皮，這樣使每兩片肉由皮連接成一厚片，在兩薄片之間放入了糖的紅豆沙，形狀很像三

明治，把若干夾沙肉片舖在一只大碗底內，上面放泡脹了的糯米，爲了好看，糯米內還可以滲雜一些紅綠黃各色小塊蜜餞，上籠蒸約四十分鐘，就可以取出來翻倒在另一只大碗內上席。

四、麻辣雞塊 用剛好煮熟的母雞，宰成小塊，加醬油、油辣椒、花椒粉和蔥花涼拌，并用高筍片墊底。

五、磨芋鴨塊 用較嫩的鴨子殺好去毛洗淨，宰成小塊，先放進素油鍋內爆炒熟透，烹料酒加鹽、薑片少許和辣豆瓣醬，喜歡吃得辣一點的話，可以再加切碎的紅辣椒或泡紅辣椒，翻炒幾下，滲進高湯，同時把切成長方形，不厚不薄的磨芋片放下去，大火燒開後，改用中火慢煨約四至五十分鐘，鴨肉已十分熟但不是爛熟，磨芋已充分的入味，這時可以起鍋上席了。提到磨芋燒鴨塊，我要多說幾句話。這道菜以成都祠堂街一家名叫長生殿的大衆化餐館燒得最好，給我的印象最深。三十八年初來台灣的時候，還沒有磨芋，過了幾年（確實的時間記不起了。）有一天我忽然發現菜場上有磨芋賣，我就買了一些，同時買了半隻殺好的鴨子，回家燒來吃，味道不錯，還有幾分長生殿的磨芋鴨子的滋味。接着我就向幾家川菜餐館介紹，以後慢慢的便都有這道菜了。不過近來的磨芋有好有壞，買到不好的磨芋燒不軟，不入味，這已經不好吃了，有時嚼起來還有洒洒的聲音，令人有嚼沙子之感。所以選購磨芋要色白，用手拿着感到嫩軟的纔可以用。至於鴨子不要太老的，也不必太大的，這樣的鴨肉纔嫩。

牛肉粉蒸及陀子肉

六、紅燒牛肉 用牛肋肉和牛筋，配白蘿蔔塊，或紅蘿蔔塊或兼用紅白蘿蔔塊，加鹽、料酒、醬油、薑來燒。

七、紅燒塊魚 鯉魚對剖，再橫宰成長塊，先放入滾燙的油（葷素均可。）鍋內爆一下，烹料酒、加鹽、辣豆瓣醬、碎紅辣椒（最好是碎的泡紅辣椒。）薑片，翻炒數下，滲高湯大火燒。如果鯉魚過大，恐其肉老，則下鍋前先用稀芡水澆拌，這樣魚肉就比較嫩。起鍋後撒點蔥花和魚香菜。（魚香菜的學名未曾查考，川南一帶是如此叫它，通常簡稱魚香。它是一種草本植物，葉小而形狀略似桑葉，氣味芳香，通常和蔥花一起加在魚類燒的菜上，吃豆花的佐料也加魚香。

八、粉蒸肉 五花肉連皮切成不厚不薄的片，拌和鹽、料酒、醬油、米粉，并用紅薯塊、芋頭塊或豌豆墊底來蒸。

九、清蒸陀子肉 一斤多重，瘦肉多肥肉少連皮的方形豬肉一塊，先將皮部放進滾油裏面炸一炸，再將皮向下放在菜板上，用刀將肉切成長方形的條，肉皮不切斷，所以放在裝了清水的大碗內，肉皮向上呈一整塊的形狀，加鹽進水內，上籠蒸熟上席，因其外形略如蹄膀，而實際肉又是一條一條的，所以土話叫它是陀子肉。雖然僅是一碗清蒸豬肉湯，但是湯味不錯，肉蘸醬油也很好吃。尤其把湯喝了光拿肉去回鍋，加水豆豉和青蒜苗，那是極其鮮美的一道菜。

九大碗的三個特色

九大碗從以上的敘述，可以看出有下面三個特色：

第一、取材不外鷄鴨魚肉，不需要山珍海味，所以經濟實惠。

第二、雖然每道菜都是葷菜，但除魚和陀子肉之外，其餘每道菜都配有蔬菜（甜燒白是用糯米配合。）平時吃肉多的人吃九大碗不感覺油膩，平時少吃肉的人則大打牙祭，所以具有廣泛的適應性。

第三、九道菜全部可以事先蒸好和燒好，開席時可以同時上席。九碗擺成井字形，其中有菜有湯有甜品，喝酒吃飯均甚適合。城市鄉村的民衆集會如廟會、袍哥聚會，或是大戶人家的婚喪壽慶，有的同時開數十百桌，有的從中午至深夜開流水席，都毫無困難。因爲這些地方或人家廚房中都有一排灶，兩人合抱大的蒸籠，一口大鍋可以重疊擺十層八層，每層裏面可以擺十個八個大碗，所以蒸菜隨時可以上席。涼拌和紅燒的菜是裝在大鍋或大桶內，紅燒的菜略爲加熱即可上席，此其所以數十桌席同時開，或開流水席都咄咄可辦。

以上就自貢的最隆重豪華的酒席到經濟實惠的大衆化酒席作了概略的說明，應該補充兩句話；上列各種酒席的菜和湯味道都非常好，可是并不乞靈於味精（味素）。

水煮牛肉別有一功

現在談兩個小故事，順便介紹自貢比較特殊的兩道家常便菜：

一、水黃牛肉 這是抗戰中期自貢和富順一般餐館研究發展出來的一道新菜，非常有名。記得好幾年前我和幾位小同鄉到台北一家自貢人開的川菜館去小吃，老闆兼主廚和我們認識，進店就見了面，我們到樓上坐定點菜，菜單裏點有一道水黃牛肉。過了一陣其他各菜陸續上桌，老闆忽然來到我們桌旁，我們讓他喝酒，他說：「等一等再來敬你們的酒，我上來看看好把佐料準備好，吃水黃牛肉。」我和一位同鄉聽了這話，互相望了一眼，感到詫異。我說：「水黃牛肉怎麼還要另外調佐料呢？」老闆說：「沒有佐料那怎麼吃呢？」這時我們才知道他不會燒這道菜，那位同鄉便自告奮勇，站起來對老闆說：「老弟你先進去，哥子們自己來弄水黃牛肉。」這位同鄉脫下西服上衣，捲起袖子，下樓到廚房裏去，親手燒了兩道菜，一道便是水黃牛肉，一道是下文要介紹的鱸魚爛豌豆。道道地地的自貢口味，大家吃得非常滿意，都認為比其他各菜好。水黃牛肉究竟是怎麼一道菜呢？用牛裏肌肉切成極薄的片，撒上少量的鹽，加料酒和芡水拌勻。炒鍋內放入適量的素油，煎滾後左手將鍋提起來離開火，（燒炭火的鍋灶如果暫時不需要火，就把鍋提起來放在灶頭上一塊凹底的石塊或一個石圈上。現在普遍燃用瓦斯爐，開關非常方便，如果遇到鍋內暫時不需要火的情況，不必提鍋，祇要把爐火關熄就行了。）右手用小湯匙舀半匙鹽，半小匙辣椒粉，三、四匙辣豆瓣醬，放入鍋中，再滲進兩

、三大湯瓢牛肉湯，把鍋放回火上，投入少量的芥菜幹片或菜心片，大火煮開，等到菜片已經熟了，湯正滾開着的時候，把牛肉片放入攪散猛煮十來秒鐘，迅即起鍋盛入碗內上桌。食時牛肉片極嫩，味道鮮美，芥菜幹片或菜心片也很好吃。

鱸魚豌豆鬆軟鮮美

二、鱸魚爛豌豆 這道菜看似普通，但是做得好的不多。這也有一段小故事。去年有一天在一位朋友家中吃晚飯，菜是特邀一位擅長家常川菜的女廚師包辦的。冷盤和其他各菜都還不錯，但是一道家常燒鱸片，嚼起來硬硬的而且沒有味道，有幾位客人便表示惋惜。我說燒鱸魚片，必須在滾油裏爆幾分鐘，聽到爆出劈劈拍拍的響聲，才烹料酒加佐料滲好湯燒出來，鱸片才會鬆軟有味。因為餐廳密迤廚房，我這幾句話可能被女廚師聽到了。第二天晚上我應邀赴另一位朋友家中小酌，客人有兩位是昨晚同席的，更巧的菜也是由那位女廚師做的。熱菜中也有家常燒鱸片一道，吃起來便鬆軟鮮美了。昨晚同席的一位客人便說，今晚的鱸魚和昨晚大不相同，可能是你昨晚指點的幾句話發生了作用吧。所謂鱸魚爛豌豆（或黃瓜）的燒法，關鍵之點已如上述，不過要特别注意的是鱸魚要新鮮。如果早晨上菜場買來殺好，拿回來放進冰箱，等到晚上六、七點鐘才拿來燒，味道和鮮度都要大打折扣。一般江浙菜館大多備有小水缸，養着活的魚蝦，要燒的時候臨時才殺，這是非常對的。燒鱸魚尤其要臨時殺才好，殺時應先洗淨，殺了去骨切片之後就不必再

洗了，這樣可以使其血液仍然附着鱸片上，燒出來格外鮮嫩。臨時殺的鱸魚即使洗去血液，仍然很鮮嫩，絕非擺在冰箱一天半日者可比。至於燒法是素油煎滾，撒入少許鹽（以免煎爆時熱油飛濺）鱸片下鍋用中火久燻，聽到劈劈拍拍聲，再過一兩分鐘火候就可以了，於是烹料酒，下切碎的紅辣椒（泡紅辣椒更好），辣豆瓣醬、大蒜瓣、薑片和鹽，炒動數下，放入新鮮豌豆（或小黃瓜厚片），滲好高湯，大火猛煮，大約十到十五分鐘便可起鍋了。

抄手麵用料與酸湯

現在轉個話題，談談自貢的小吃：

一、抄手麵 四川人叫餛飩是抄手，大概是因為包餛飩要把麵皮的兩邊尖角抄疊起來，狀如一個人把兩隻手交叉抄在胸前一樣。通常是小麵館賣抄手麵，但是也有挑着擔子賣的，以挑擔賣的抄手麵為最好吃。担子一頭是豎立的長方形的木箱，箱內裝一個坭製的火爐，木箱向內一方是空的，其餘三方有木板遮蔽，上面是一塊中央有個大圓孔的洋鐵皮包木板，一只鍋中間用鍍皮隔為兩半，一半燒的清水，是煮麵黃抄手用的，另一半熬的排骨黃豆芽湯。担子的另一頭也是一只豎立的長方形木櫥，向裏一面是兩三層抽屜，抽屜內放的是切好的麵條，抄手皮和碎肉等，木櫥頂端除了向裏一方外，其餘三方都有數寸高的欄板，頂端放置醬油罐、醋瓶、豬油罐、油辣椒罐，以及裝榨菜粒、蔥花、豆苗等的碗。麵條不是機器切的，而是手工趕切的，由於技術熟練，麵

條的厚度和寬度非常整齊，麵條顏色白中帶黃，可能不是機製麵粉。正因爲用的不是機製麵粉，而且是手工趕的麵條，所以特別好吃。自貢的担子麵好吃，還有一個重要因素，是用的醬油好。自貢的醬油味鮮美而有香氣，我生平吃過的醬油，以宜賓的口蘑醬油最好，自貢的醬油次之。自貢的醬油之所以好是因爲鹽好，并且用蠶豆發酵、人工釀造而成。現在想吃這種原料和方法釀造的醬油是絕不可能的了。自貢的担担麵和抄手用飯碗盛，量不甚多，惟其不多，更覺好吃。這種麵祇能算是陽春麵，沒有排骨肉絲炸醬之類的任何東西，除了湯和麵之外，在二、三月的時節，麵上面放幾支生豆苗，在其餘的季節就放幾片生的菠菜或小白菜，雖然簡單樸實，但遠比有澆頭的麵好吃。湯麵之外，還有一種吃法叫「乾兜」，成都重慶叫做燃麵。把麵煮好挑進漏筍裏面用力甩乾，盛入碗內，淋一點溶化了的鷄油或豬油，用筷子把麵條挑拌一下以免粘結，放入醬油，油辣椒，再挑拌一下，再放榨（冬）菜粒、蔥花和胡椒粉，非常鮮爽可口。「乾兜」麵吃完後，通常爲半碗高湯，加點醬油、醋和蔥花，這叫做酸湯，吃了乾麵，喝半碗酸湯，別有滋味。酸湯是極簡單的東西，然而吃乾麵之後幾乎是必要的附帶品。現在台北很多賣川味麵食的小館，除了極少數老闊和夥計之外，大多不知酸湯爲何物，常常誤以爲客人要酸辣湯，既然是號稱川味麵食，這類名詞似乎應該學會。四川賣担子麵著名的地方不少，例如成都商業場的吳抄手，簡陽的牌坊麵，重慶的燈籠巷，瀘縣的一點鐘等，有的

雖然是開店，但仍然保持担子麵的風味。以上各處我都吃過多次，細加比較，應該是以自貢的担子麵爲第一，而自貢在民國十八、九年至二十六、七年之間，又以王抄手最好，抗戰期間王抄手已經歇業，以冷抄手最負盛名。

活摺粉黃涼粉豆花

二、活摺粉 這裏先要聲明，活摺二字的音是不會錯的，字是否這兩個，可惜當年沒有深考，不敢斷言。這是一種豌豆做的粉絲，做好了就賣新鮮的，所以比乾粉絲好吃。同樣是有開店賣的和挑担子賣的，担字的形狀和抄手麵担子相似。粉絲下鍋煮熟，挑進預先放有佐料（和抄手麵的佐料差不多，不過一定要加醋。）和高湯的碗內，撒上一點油酥鹽黃豆和蔥花，喜歡吃辣的人，就加上一點油辣椒，味道酸辣刺激。

三、黃涼粉 自貢以前的八店街陝西廟有一個賣黃涼粉的攤子，可以坐二、三十個食客，每年暮春開始賣到初冬，每天從早到晚座無虛席。這種涼粉呈深黃色，切成長方形小塊盛入碗內，加上蒜泥、醬油和特製的豆鼓辣椒膏，味極辣而鮮美，較諸酸辣活摺粉更爲刺激。後來拓寬街道，這個攤販不知是遷到他處還是歇業，總之再也找不到了。其他賣黃涼粉的小店和攤子雖多，但是味道遠不如陝西廟。

四、豆花 豆花是四川全省最普遍最價廉物美的一道菜，市鎮固然到處有賣，窮鄉僻壤有公店子（道路旁邊的簡陋食店），便有豆花。豆花是用乾黃豆泡漲，檢去豆皮，滲水磨成豆漿，用

布袋擠濾後，袋內的豆渣另行利用，把純豆漿再滲水燒開，慢慢滴入鹽滴，同時把火壓小，豆漿裏的細豆粉便逐漸結成豆花，水份便變成淡黃色的「窖水」（自貢方言）。這種鹽滴凝結成的豆花嫩而有韌性，不像石膏豆花嫩而易碎。自貢的豆花出色在佐料好，佐料的主要成份是「桑巴海（辣）椒」，所謂桑巴海椒是把生的或乾的經泡漲的紅辣椒，去掉枝蒂，放在石臼內加鹽搗碎。其他的成份是辣豆瓣醬、蔥花、魚香和花椒。

油茶與劉湘的軼事

五、油茶 油茶是用一半生豬油，一半生牛油放入鍋內煎熬成油液，撈去油渣加入麵粉，微火攪和，等到變成了微黃色的糊狀物，這個程序名叫擦油茶。預先準備幾只大碗，碗內放置一條棕葉或蔴繩。末端繫住一條長三、四寸，寬三、四分竹片，竹片在碗的底部中央，棕葉或蔴繩向上超出碗口數寸。將糊狀物舀入碗內，冷凍後結成硬塊。再把大碗翻轉後碗底上澆以滾水，略停片刻乃將大碗翻轉使碗口向上，提動繩索即可將半圓形的油茶餅提起來，懸掛在廚房空中。要吃油茶的時候，取下一餅用刀切若干片下來，放入熱鍋中，滲進泡得極濃的茶，煮開後便成爲黃褐色很稠的油茶。吃時加鍋巴鹽（自貢出產的鹽之一種，色深灰，較白鹽略香。）芫荽，並把鍋魁（麵粉烤的餅，圓形，比飯碗口較大，很像燒餅，但較厚而硬。）撕成小塊，和散子（質料和做法與油茶相同，但僅筷子粗細，一把散子有很多支。）一起放入油茶泡一下吃，嚴寒的冬天喝



職年青縣瀘部防國任春年六十三國民(人六第起左排二)軍將秋勁易者作文本
，練訓能技產生重注班訓職，影合員學秀優及員職教科治自方地與時任主班訓
。一之目科修必員學為學註烹

下一大碗油茶又飽又暖。油茶是自貢多天的
小吃之一種，非常有名，實在也做得非
常好，遠非其他地方可比。記得民國二十
年冬天，二十一軍和二十四軍打仗，自貢
是二十四軍的防區，因為打了敗仗撤走，
二十一軍的部隊進駐自貢。不久之後軍長
劉湘到自貢視察，劉氏過去會到過自貢，
和地方士紳相當熟，尤其和王和甫、李敬
才、胡鐵華三位先生很有交情。這時王先
生已經謝世，胡先生經常住在成都，李先
生便是紳商領袖了。當劉軍長抵達自貢的
時候，李先生和各機關法團首長去迎接，
劉氏和大家寒暄之後，便向李先生說：「
敬才兄，明天早晨請我吃油茶。」李先生
滿臉堆着笑說：「明早晨請軍長吃一頓最
好的油茶。」李先生回到家中一想，便發
出請柬數份，邀請劉軍長及其隨行高級人
員數人在第二天早晨到釜溪公園內好園餐
館吃油茶。好園面對花園、背臨池水，環
境清幽，風景宜人，菜和點心都很有名。
平時可能不賣油茶，這次爲了李七公招待
貴賓特製油茶，除了油茶本身做得極其考
究之外，佐料也特別加備花生粉，核桃粉
和蛋糕。據說這一頓油茶早餐，賓主都吃
得異常飽暖，盡歡而別。讀者看了油茶的
成份，大概會覺得油膩，其實不然，因爲
他是用濃茶來熬的，油脂被茶葉裏的單檸
酸沖淡，所以吃的時候祇覺得其味美，并

不感到油膩。有人一定會說，儘管吃起來不油膩
，可是吃下大量的動物脂肪，絕對有害身體。這
話是不錯的，所以不吃最好，如果要吃也不宜用
豬油和羊油，改以牛骨髓代替，這樣的油茶事實
上是骨髓茶，不但無害而且大有益於身體。

小籠蒸牛肉冠全川

六、小籠蒸牛肉 自貢一般小飯館門內右首
都擺一座炭爐，爐上放一口鍋，鍋內盛半鍋水，
水上面放一塊木板，板上鑿三、四個壹圓輔幣一
般大的圓孔，每一個圓孔可以放置一個到十多個
小蒸籠，籠內蒸的多半是牛肉。自貢的小籠蒸牛
肉調拌的方法如下所述：先將上好的新鮮黃牛肉
橫着肉紋切成不厚不薄的小片，加料酒和少量素
油，放入較粗的米粉，再和鹽和辣豆瓣醬，然後
攪拌均勻，讓它擺一、二十分鐘，拈出小的牛肉
一片和少許米粉嚼嚼鹹淡，最後把拌好的牛肉放
進蒸籠。(自貢的小籠蒸牛肉不墊底。不過用紅
心蕃薯或芋頭切成小塊墊底，蒸熟後也很好吃。
)大火蒸二十分鐘(或二十五分鐘)便已熟了，
有客人要便可上桌，如果一時沒有客人要就把新
裝好的蒸籠放在下層，已熟的蒸籠自然昇到上層
，如此不斷推移，最上層的是蒸的最久最熱的。
內行客人叫蒸籠時可以隨其愛好指定最爛或最不
爛的。或剛好蒸熟的。這和現在吃牛排指定要
Well done, or medium Rare 頗爲相似。這類小
館每張桌上都擺有一小碗辣椒粉，一小碗花椒粉
、一小碟芫荽、一小碟蔥花，因此四物爲吃小籠
蒸牛肉不可缺少的佐料，有的小館桌上還擺有蒜

泥水、麻油，可是這兩樣東西却并不需要，因為加上去反不好吃。自貢的小籠蒸牛肉，味道鮮美，是有名的小吃之一，比很多地方好吃得多。成都順城街有一家賣小籠蒸牛肉和麵的小館，生意興隆，頗有名氣，可惜它的蒸牛肉裏面加了糖，味道便差了很多。近年台北市的川館也常常在蒸牛肉（中號蒸籠）裏面加糖，這真是畫蛇添足。我經常在想，何以自貢的蒸牛肉冠絕全川？所得的答案是：(一)牛肉好（下段說明）。(二)鹽好。(三)辣豆瓣醬好。(四)不加不必要的東西在蒸牛肉裏面。

自貢牛與牛肉小吃

七、熟牛肉 從前自貢的鹽井抽取鹽水，一口井要用幾隻黃牛繞着一根圓柱打轉，狀如碾米，拉動一條長索利用槓桿作用將注滿鹽水的長鐵皮筒從很深的鹽井中拉上來，一批黃牛拉得時間長了，就換一批繼續。因此，每口鹽井要養很多黃牛，若干口鹽井飼養的黃牛總數便相當多了。這些黃牛經常要淘汰要補充，淘汰下來的便賣到屠場宰來出售，這種牛年齡并不大，平時運動量很够，飼養得很好，所以肉好吃，這便是自貢牛肉好的原因。後來改用蒸氣機和鋼索抽取鹽水，鹽井不再養牛，但是自貢所需要的穀類、小菜、水果、柴炭等日用品，和洋廣雜貨都靠外地輸入，所用的輸力大半是黃牛，所以飼養黃牛仍然很多，傳統的牛肉好的美譽仍能繼續保持。做出來的各種熟牛肉實在好吃，現在介紹幾種：

(一)火鞭子牛肉 也就是成都的燈影牛肉，其薄

如紙，色紅而有光澤，味美而帶烟熏香氣，是下酒的好菜。

(二)牛肉巴 用淡鹽水煮熟，或用稀薄酒水煮熟的牛肉，當地人叫做牛肉巴，切成薄片，蘸

加有油辣椒和花椒粉的醬油來吃，味道麻辣鮮美。

(三)牛肚 包括肚樑、肚皮、蜂窩肚三部份，煮或滷到爛得爛但仍具有相當韌性的時候，切片拌醬油、油辣椒和花椒粉，非常可口。

(四)脆骨 這是黃牛體內一種軟嫩的細骨，煮熟後蘸佐料吃，嚼起來很脆，別有滋味，下酒尤屬佳品。

(五)牛筋 做法和吃法都與牛肚相同，主要之點是火候要恰好，過於爛熟或過於生硬均非所宜。

羊肉湯鍋甜漿油菜

八、羊肉湯鍋 羊肉湯鍋是當地人的叫法，其實就是清炖羊肉和羊雜湯。這種湯顏色很白，湯汁很濃，看起來彷彿是豆漿。加鹽喝在口內味極醇美，毫無羶臭。羊肉和羊雜拈來蘸醬油辣豆瓣醬蔥花芫荽調成的佐料吃，異常可口。

九、甜漿油菜 自貢街上賣的早點，通常就是甜漿油菜和湯丸。甜漿就是豆乳，因為滲水較少，味道鮮美。油菜是糯米蒸成的長方形的粑，橫切成約三分厚的片，放入油鍋炸到微焦，顏色淡黃，泡在甜漿裏吃，風味別緻。

十、湯丸 到過成都的都知道賴湯丸的大名，事實上也是很好。自貢雖不以湯丸享譽，但是也非常好吃。這裏賣的湯丸的皮厚薄適中而細軟，餡分黑芝麻、豆沙、棗泥、核桃仁數種，餡不甚甜，吃的時候要把湯丸拿到裝有芝麻醬加白糖的碟子裏滾一滾，味道香甜，十分鮮美。

六十七年十一月十七日於臺北

韓非子通論

姚蒸民教授著

平裝玖拾元 精裝壹佰貳拾元

本書為政治學家監察院參事、國立中央大學兼任教授姚蒸民先生精心傑作。要目有：韓非之生平與時代背景、韓非學說之淵源、韓非政治哲學之基檢、勢論、法論、術論、韓非政治學說之實用、韓非在後世之反響與批評、韓學總述、韓學新議，中外雜誌社代售。郵撥一四〇四四號中外雜誌社