

中國美食之旅

天地子譯

波多野須美

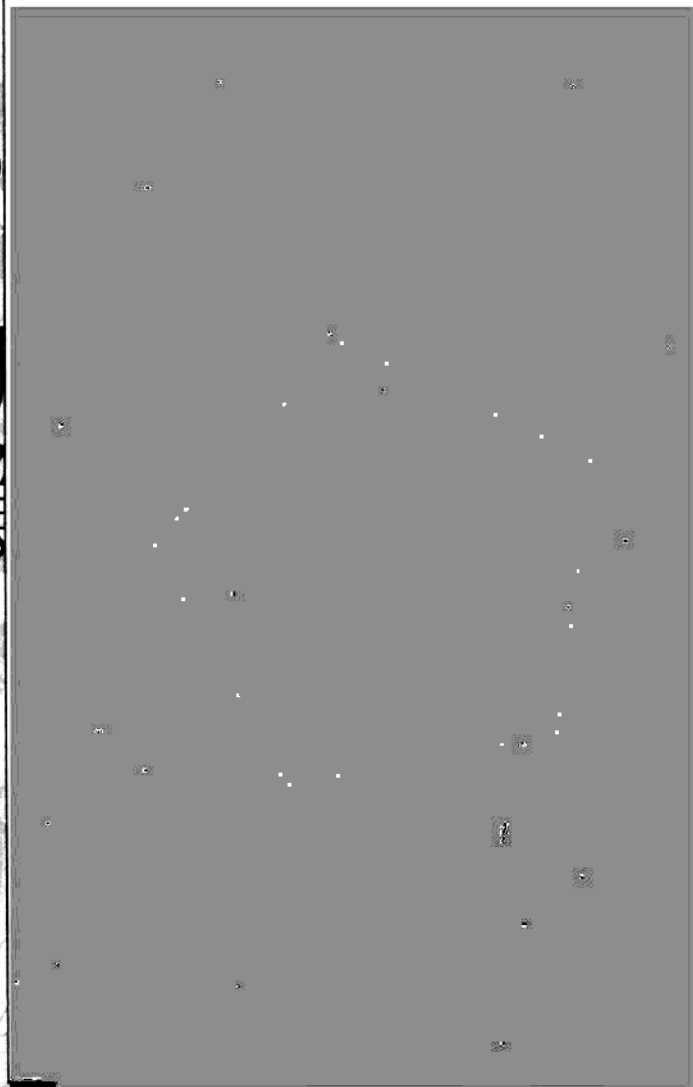
中國的「吃」名滿天下，堪稱一絕。作者以其流暢的文筆，及生動活潑的敘述技巧，使您領略到中國各地的風光及各種不同「吃」的風情。



波多野須美



美食



中國美食之旅

波多野須美著
天地子譯

●定價——二〇〇元





美食

中國美食之旅

著 者／波多野須美

譯 者／天地子

負 責 人／黃鎮隆

發 行 人／陳日陞

出 版 者／尖端出版有限公司

文字編輯／賀道蓉・麥玉英・楊秋月

美術編輯／黃瑞嫻・席時菁

地 址／台北市西寧南路 70 號 4 樓 12 室

電 話／(02) 7115537・7760625

郵撥帳號／0562256-3 號 尖端出版有限公司

總 經 銷／農學有限公司（農學社）

地 址／台北市新生南路一段 97 巷 42 號一樓

電 話／(02) 7735141・7518717

法律顧問／國際通商法律事務所

李忠雄律師

台北市民生東路 685 號

環球商業大樓 4 樓

電話：712-6151(8 線)

印 刷／中西印製廠股份有限公司

地 址／台北市汀州路 134 巷 10 號

新聞局登記版台業字第 2608 號

定 價／200 元

1989 年 1 月出版

版權所有・翻印必究



美食

中國美食之旅



波多野須美 著
天地予 譯



三才圖會



目錄

I 上海的蟹、蟹、蟹

老師傅的精心傑作

滋味鮮美的產地螃蟹

菊花宴

好朋友、好滋味

客飯——八元

II 江南「魚米之鄉」

無錫名菜

白牆深處有人家

美食詩人蘇東坡

山外青山樓外樓

精緻的蘇州菜

58 48 47 43 37 32 26 21 19 13

III 北京老店的名菜

家家戶戶有清泉

長城便當

刀削麵的藝術

一鴨多吃

北京的官邸式餐點

一百五十年的老店

名菜——烹羊肉

IV 口福在四川

籠照在電視鎂光燈之下

重慶的滿漢全席

下三峡

良藥才是口福

成都的點心店

71

75

80

87

93

97

99

105

106

126

131

135





女烹調家

145

國當市場與自由市場

149

「老四川」的牛肉

154

滿漢全席的成長與發展

159

V 綜合的美味——湖北·湖南菜

欣逢美味

167

湖北風味

171

衡量之苦

176

烹飪交流

182

列車餐廳

184

VI 「吃」在廣州

廣州菜的奧妙

189

誤食惡果

VII 香港的珍品佳餚

醉蝦的地獄

香港人的嗜好

廣東菜的奧妙

吃蟹的方法

閑話還港

蛇酒、乾杯

野味、海鮮

在舞台上吃飯

全是魚翅的飲茶（魚翅佐茶）

口味新風貌

葬禮和素菜

194

203

207

211

212

218

223

225

228

232

235

237





自梳女	245
變樣的阿媽情事	249
去暑氣	251
各地的早粥	256
水上餐廳	261
極富野趣的烹調傑作	267
潮州花蟹	269
客家菜	274
最高級的美味——雷魚	279
後記	283



美食

I 上海的蟹、蟹、蟹



三才圖會

老師傅的精心傑作

「百惠——！」

上海街上，我耳邊響起了可疑的呼喚聲。左顧右盼一番，只看到兩、三名年輕小伙子衝著我直揮手。

四下再望望，還是不見熟人。我不經意突然想到：原來是聲名遠播的後遺症啊！現在上海人大概全把日本女性都當成山口百惠了。

雖然我不叫百惠，但既然身在上海，衝著他們這股熱情，我還是向那幾個年輕人擺擺手，算是答禮。

幾度拜訪中國，比較之下，發現上海比北京更具一份親切與開朗。而我也選擇它作為往來的出入口。

第一個理由是因為它是距離東京最近的一個地方。搭飛機三個鐘頭便可以到達，相當於搭乘新幹綫往來東京、大阪之間的路程。

理由二，如果挑季節的話，我也會在秋天選擇上海為首要的目的地。因為





上海

秋季是上海蟹盛產的季節；而在秋天享受上海鮮美的蟹，真是人生一大樂事啊！

上海，人口約一千萬。所到之處盡見舊中國的遺跡——殘存的止水閘；可是今天，它却成為新中國的一股推進力。此外這裏還有全中國唯一盪漾著摩登味兒的街道。

上海的精彩處之一是「豫園」。三度遭逢戰火洗禮的「豫園」，雖瘡痍滿目，於今已為觀光客和一般民衆的遊憩場所，如淺草般一年到頭喧鬧不斷。

豫園旁是「南翔饅頭店」，店裡出售的小籠包大小恰好一口一個，外皮薄嫩，入口和湯即化，遠近馳名。池塘邊上則是有二百年歷史的「綠波廊餐廳」。

後者無論是在點心或菜式上都相當美味可口。現在即便沒有先預約，白天觀光客們仍舊可享受到真材實料的點心。

和豫園成對比的是玉佛寺。人羣雜沓的市井——是上海最珍貴、宗教氣息最濃厚的場所。

清光緒年間（一八七五—一九〇八）建立，二尊玉佛據說由緬甸運來，玉佛之大已列為中國國寶之一。

玉佛寺復建於一九七九年。在這裡，除了玉佛外，最享有盛名的就是風味獨特、讓人終生難忘的高級素菜。

停留在上海期間，曾在外子駐上海的朋友邀請下，品嚐過玉佛寺的素菜。路上，我暗自耽心著：既沒事先預約，就這麼信步隨便地去了，吃得到玉佛寺有名的素菜嗎？

一會兒，我們已來到玉佛寺，大夥圍著桌子端坐下來了。

「嗯——我是不是可以見見您這兒最擅烹調的老師傅？……」我忐忑不安地提出了這個冒失的請求，不料對方竟乾脆地答應了我。

不一會兒，該店總管——約莫七十歲以上，體格魁偉，面色紅潤、雙頰豐滿、臉型長方、儀表堂堂的趙老師傅出現在我們面前。

我想凡是被冠上「謝福」之名的廚子，不管是什麼地方人，都是相貌出色、態度高尚的。這種相貌和態度與遺傳自父母的情形不同。它完全是經過人





人生

生嚴苛的歷練而塑造出來的特有神情。

第一眼看到趙老師傅便可感到他那與眾不同的氣質：嚴肅、溫和、品格高尚。

我老早就想嚐嚐玉佛寺有名的傳統素菜。於是一番自我介紹、客套寒暄後，我便說出「想藉此機會嚐嚐趙老師傅親手烹調的素菜，不知道有無此口福」的企圖來。

「啊，原來如此，那我明白了。實際上我現在只擔任指導工作而不親自下廚，不過既然各位這麼說，那今天我就親自做做吧。」說完便又悄悄地走開了。

真是太棒了，老師傅竟答應了。此刻心中除了對他的感激外，還有滿腔的期待。

「天降鴻福！」腦海中一閃而過。

選擇烹飪為終生事業，有好有壞，而此刻是我從事這行業自覺最幸運的一剎那。