

食之道

叁

鼎鼐雜碎

陳夢因〔特級校對〕著

商務印書館

《鼎鼐雜碎》是特級校對移居美國後另一部探究、評論中國飲食文化的用心之作。

本書探究名菜承傳，暢談名人飲食因緣，分享烹割之道。其中對時人不知的古方、秘笈，披露頗多；對七、八十年代海內外食風及廚食經營之道，評點精辟，放諸今日，仍能讓人深省借鑑。

「做菜不是難事，把菜餚的氣味弄到『食而甘之』，卻要下功夫。割烹不過是用眼看，用手做，眼明手快的一學便會……菜餚的氣味是否臻於美妙，要經過多數人的品嚐，才可道出其所以然。菜餚提及一個味字，常加上一個道字，可見氣味這東西，也有其道。」

——特級校對
〈西人為甚麼說吃在中國〉

陳列類別：

生活百科 / 飲食文化 HK\$68.00



聯合出版集團

ISBN 978 962 07 5597 2



9 789620 755972

PUBLISHED AND PRINTED IN HONG KONG

商務印書館（香港）有限公司

<http://www.commercialpress.com.hk>

食之道



鼎鼐雜碎

陳夢因〔特級校對〕著

食之道 (三) 鼎鼐雜碎

作者：陳夢因（特級校對）

責任編輯：洪子平

封面設計：張志華

出版：商務印書館（香港）有限公司

香港筲箕灣耀興道三號東匯廣場八樓

<http://www.commercialpress.com.hk>

發行：香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路三十六號中華商務印刷大廈三三樓

印刷：美雅印刷製本有限公司

九龍官塘榮業街六號海濱工業大廈四樓A室

版次：二〇一一年十月第一版第一次印刷

© 2011 商務印書館（香港）有限公司

ISBN 978 962 07 5597 2

Printed in Hong Kong

版權所有，不得翻印

目錄

序 賈訥夫	1
-------	---

序 柳存仁	3
-------	---

壹：名菜探究	5
--------	---

略談「滿漢全席」的根源	6
-------------	---

「譚廚」名菜多「粵法」	18
-------------	----

「譚家菜」的阿姨	22
----------	----

北京名廚的「譚家菜」	29
------------	----

廣州鹿鳴宴菜譜	31
---------	----

貳：飲食因緣	57
--------	----

二等公民陳香梅與芙蓉蛋	58
-------------	----

李香琴愛吃的翅煲雞	60
-----------	----

特級廚師柳進林	63
---------	----

香港飲食業的強人	66
----------	----

福州名菜「佛跳牆」	34
-----------	----

三隻鴨胸肉做的紫蘿鴨片	37
-------------	----

奧羅夫王子燒小牛脾	43
-----------	----

伊吞與粵式餛飩麵	48
----------	----

「雞子戈渣」與鍋炸	54
-----------	----

葉公超想開二葉莊 以鴨湯麵作招牌菜	70
香港人吃金山「河粉」	72
唐人街的滋補大王	75
美國也有魚翅鱸膾	80
張大千正式宴客	82
獲美國廚聯主政獎狀 華廚黃燦培是第一人	87
廈門「嬌娃」名廚	93
何澤民的鹹魚全席	96
吳菊芳的炸白糖糕	98
叁：講飲究饌	101
西人為甚麼說吃在中國	102
談脂色變、說膽驚心的年代	114
由梳打食粉氣味談到食在香港	123
倫敦川菜現代化	125
多吃味精無益	128

後記

閒話台灣的廚藝比賽	131
美國中菜館起革命	135
大陸高手廚藝較量	138
「港式」海鮮在美食香	142
銷點畫蛇添足等於走火入魔	146
川菜是中國菜頭頭嗎	152
世界報協在港開年會 該以香港名菜款代表	157
乾絲黃瓜與香港食風	159
瀋陽割烹難同南蠻共比高	162
維珍尼亞火腿芥菜湯	164
又酥又香的阿七炸生蠔	167
「原盅雞飯」與生雞蛋	170
吃網鮑等於吞黃金	172
省時省錢的油條豆漿	175
後記	178

序 賈訥夫

朋友中講究飲食之道的不乏人，能考據飲食源流不厭求詳，南北食譜滾瓜爛熟如數家珍的也有幾位，但能隨時隨地攘臂而起，入廚烹治，談笑之間即可製出佳饌以供訪客大快朵頤的則不多見。多年來最令我傾心羨慕的，除已故國畫大師張大千先生外，當推「特級校對」。

三十年前，「特校」以老總之尊，不惜化名寫其遊戲文章，《波經》固已譽滿球壇，而《食經》則更家傳戶誦。同事中每於春秋佳日作其黃雞白酒之局，「特校」輒有出人意表之製，入廚客串，輕描淡寫，崧菲勝肋之屬都成珍品，使人交口讚歎。

《食經》刊以專集多冊，特級校對知食之名遍及歐美，近年退居美西，頤養林泉。垂釣之餘，更多割烹心得。前年有《講食集》出版，去年又擬刊《鼎鼐雜碎》，不意原稿散失，為之悵悵。今秋重來香江，原稿失而復得，於是動顏見示，相讀之下，深覺內容較前更為多彩，其中如談〈廣州鹿鳴宴菜譜〉一文，考據精確。且對時下豪富縱情口腹、踵事奢華之風大加疵議，「十萬元的滿漢全席」認為是二十世紀最奢侈的中國吃食。「特校」固有心人也。

香港在七十年代經濟起飛後，暴發戶一食萬錢，其他富有人家婚壽喜筵一席之費亦等閑三四千金，此類風氣可謂前無古人。以言我國飲宴歷史，雖在承平之世，亦不敢過事揮霍。嘉慶時民間宴客秘用四冰盤兩碗，已稱極腴，惟婚典則用一碗鯉乾席。道光四五年間始改用

海參席，八九年間加四小碗，果菜十二盤。降及咸、同之際，然後改用魚翅席或燕窩席。清末民初日趨奢侈，海上豪客以家廚競相標榜，揮霍之度殊足驚人。至今物價騰貴，經濟混亂，中下人家欲求徜徉巷里，飲啖於價廉物美之市肆者，不可復得。

「特校」此集中〈譚廚〉一文考證精確，可說為《食經》正文。而於其他家常食製之介紹，多為時人所未知之「古方」「秘笈」。飲食為人生性命所關之事，既不可胡食，又不可暴食，古人以少食寡慾為養生不二之道。「特校」專心致志於此道，豈徒為口腹之計哉。

序 柳存仁

不佞識特級校對先生，逾二十年。特級校對固隱名，曩住香江，主報社筆政，不樂作大品文字，居恆以此筆名為副刊，寫有關飲食及營養之隨筆，合刊之曰《食經》。凡十集，不脛而走，老饕固津津樂道其事，即家庭主婦亦喜讀其文，蓋以其所述皆質實自實際經驗而來，讀之者可據以入廚，主中饋不致債事。於是特級校對之名大噪，識者轉忘其本名，而特級校對入庖則操刀而割，出廚則援筆書其寒、暖、燥、濕、甘、辛、鹽、豉，五味之和，樂此不疲者逾數十年，人不知其嘗在新聞界而不慍也。

壬寅、癸卯之際，特級校對移居美國西海岸，嘗在梁祥先生主持之訓練班講釋中國菜之各種作法及傳播機構寫《金山食經》，馳譽更甚於居香江時。

近以其大著《鼎鼐雜碎》見示，囑為細讀。捧誦之餘，則見特級校對之所論益推陳出新，深合海外中外居家及飲食界之需要，更復深入飲食之歷史，所用第一手材料如《周禮》、《齊民要術》、《飲膳正要》諸籍，皆其他同性質之書籍所未道，特級校對亦可謂修綆汲古，於此道三折肱者矣。特級校對愛飲食，同住香江時常治具相饗，又樂聞飲食之掌故。余亦恆以曩所聞諸老輩賢者精飲食之軼事相告，引為笑樂。所談多京菜掌故，其末及告者，今日又憶及二三事。如翡翠羹，以雞茸羹為底，加薺菜或菠菜末，色鮮綠，佔其半；其另一半則雞茸羹之本

色，色純白，兩色陰陽作太極圖形，食時則混而為一，故此品又名太極圖。又有賽螃蟹，則燴大塊黃魚，以不散不碎為妥，其鮮勝於清水大蟹。兩品皆以昔年北京楊梅竹斜街之萬福居最著名，清末白雲觀住持高峒元之發明也。今日香港若干京菜館尚能治此二餚，然可能數典忘祖矣。以上愚聞諸至德周志輔先生明泰。又南半截胡同廣和居，製潘魚最佳。潘魚係同治光緒間潘輝如所創，以羊肉共鯉魚同製湯，其味絕美，食時去羊肉僅出鯉魚及湯，蓋鮮字之字形為魚旁有羊，用羊得味絕鮮故也。此說愚聞之楊伯平先生宗翰，楊氏隸蒙古旗，其尊人恩詠春丈曾駐防鎮江，著有《八旗藝文編目》，又久住京華者也。特級校對喜聞鼎鼎掌故，茲值其新著將付剞劂，愚故書昔年所聞舊事一二以貽之，是為序。

一九八四年甲子三月既暮，南海柳存仁敬序。

鼎鼎雜碎

壹：名菜探究

略談「滿漢全席」的根源

做過中國皇帝幾百年的滿洲人，原是游牧民族，不大講究吃的文化和藝術的，做了統治者後，祭祀以至紅白二事的飲食，仍保持吃白肉的傳統。皇帝賜宴羣臣也是吃白肉，《宮門鈔》上且書明：「某日某刻皇上升座吃肉。」新婚夫婦的洞房宴，也是把方几放在炕上，几上有一盆羊腿，一隻乳豬，都是白煮的，吃時用自己帶備的小刀割切。滿人的習慣刀不離身，小刀、火鏟、手巾、鈔票都拴在帶上，叫這些東西為「活計」。要是在皇帝面前吃肉，「活計」裏邊還要帶備高麗紙，否則吃不出味道來。原來皇帝賜吃白肉，是一大方豬肉放在樺木做的硃紅漆的肉槽裏，各人吃的小碗也是樺木做的。肉是白煮，倒也腴而不膩，但不設味品，吃時各人拿出自己的小刀，又用高麗紙抹刀抹碗，其實是把用醬油製煉過的高麗紙的味道抹在刀上碗裏，則刀和碗都有醬油味，沒味道的白肉才吃出味道來。

從前北平最出名的白肉館是砂鍋居，設在西四牌樓南大街，後邊是肅王府的西牆。何以王府之側准許開菜館？據傳說砂鍋居最初的老闆是肅王府的廚子，為便於兼顧，就在王府側邊開菜館，在牆上開了個便門，則王府的廚師與菜館有關人物隨時可往來，至於有無拿了王府廚房的豬肉和其他，在砂鍋居賣給食客，只有天曉得。砂鍋居的營業時間只一個上午，因

王爺和福晉（夫人）要日上三竿才起牀，也不會在午間宴客，一到中午以後，廚師就要侍候王爺。砂鍋居除供應白肉外，也賣與豬有關的如翡翠羹、金銀肘、肚湯圈湯、炸紫蓋（即炸白肉）等。

皇帝對於吃既保持傳統，旗民的喜筵壽宴，為表示不忘根本，也吃白肉。帝都所在地的北平，豪富雖不少，宦囊豐滿的更大有其人。因御史衙門也在這個地方，正如香港之有廉政公署，做官的在飲食方面過於豪華的話，可能會引起飲食開支超過官俸所得的懷疑，招來不少麻煩。基於上述幾種原因，專為款待皇帝及王公大臣底窮奢極侈的「滿漢全席」在北平也少見到。

吃滿漢換兩次桌面

清帝康熙和乾隆南巡十多次，都曾駐蹕揚州。當地的官員以至紳商，為接待天子和王公大臣及同皇室有關人物所準備的飲食，既有滿筵，也有漢饌。至於集滿漢精華弄成的「滿漢全席」，可能是在乾隆南巡，訪海寧「安瀾園」主人陳閣老以後。這是揚州富甲天下的鹽商和侵吞了大部分每年為治黃、淮水患開支逾百萬兩公帑的水利官員所弄出來的制度。如款待皇帝的「滿漢全席」共一百三十品，皇帝以下的一百零八品，在清代膳食檔冊裏還沒發現。揚州的

大菜館，地方寬暢，且有園林之勝，如迎春園、金桂園、醉仙居等，營業招簾上都寫有「滿漢全席」的字樣。

當年揚州的「滿漢全席」名聞遠近，用的是八仙枱，每席三至六人，迎門一面不設座。另設長桌一張，桌前繫桌圍，桌上置燭台、檀香爐及看碟（手工品）一二十件，且必有撤桌；所謂撤桌，就是換過桌面和食具等。吃完燒烤菜後，侍者四人持大紅枱布，各牽一角，在沒設座位一邊走向食桌，把枱布遮蓋全桌；另有侍者在枱布下面，將杯盤狼藉的桌面，從右邊移出；真是說時遲那時快，另侍者二人從左邊另一張枱上有食物和食具的桌面放在桌上，即撤去紅枱布，又呈現新的吃喝。吃一次「滿漢全席」有兩次撤桌。

據清帝南巡揚州的記載，一百三十品的「滿漢全席」菜譜是：

第一次，頭號五簋碗十品：燕窩雞絲湯、海參燴豬筋、鮮鯉蘿蔔絲羹、鮑魚燴珍珠菜、淡菜蝦子湯、魚翅螃蟹羹、蘑菇煨雞、轆轤鉗、魚肚煨火腿、鯊魚皮雞汁羹、血粉湯。

第二次，二號五簋碗十品：鯽魚舌燴熊掌、米糟猩唇、豬腦、假豹胎、蒸駝峯、梨汁伴蒸果子狸、蒸鹿尾、野雞片湯、風豬片子、風羊片子、兔脯爛房簽。

西廳是吸鴉片所在

第三次，細白羹碗八品：豬肚、假江瑤、鴨舌羹、豬腦羹、芙蓉蛋、鵝肫掌羹、糟蒸鯪魚、假斑魚肚、西施乳、文思豆腐。

第四次，毛血盆（燒烤）二十品：獲炙哈爾巴小豬子、油炸豬羊肉、掛爐走油雞、鵝、鴨、鴿、豬雜什、羊雜什、燎毛豬羊肉、白蒸小豬子小羊子、雞、鵝、鴨、白麵鯨鯨卷子、什錦火燒、梅花包子。

第五次洋碟（蜜餞類）二十品，熱吃勸酒菜二十品，小菜牒二十品，枯果（荔枝乾等）十品、鮮果十品。

上頓開始吃是十時，第二頓由午後三時起。揚州的大酒館或仕宦豪門之家，必有宴客用的大廳，對面還有照廳，用來演堂戲、雜耍或清唱；吃的時間太長，不能沒有娛樂節目調劑。還要備槍（煙槍），西廳有橫牀、直竹、煙燈等設備，方便抽鴉片的嘉賓。

皇帝對揚州另眼相看，康、乾南巡所經，駐蹕揚州的次數最多。皇帝巡幸的隨從很多，地方上官紳固要準備供奉皇帝和有關人員的飲食。揚州又是鹽運中心，鹽商在當時是富甲天下的人物，治黃、淮的官更是個肥缺，平日在飲食方面已是窮奢極侈，遇到以飲食供奉皇帝或王公大臣的機會，更勾心鬥角，出奇制勝，要弄到「龍顏大悅」，王公大臣也吃得開心，進而獲寵信或在皇帝面前說句好話，未嘗不可升官發財。往昔做大官的和豪門富戶，門下多有

詩酒琴棋的清客，唯揚州官、商門下還有專門研究飲食的清客。對飲食如是重視，一是為了自奉，二是藉飲食發展公共關係，故清中葉以後，揚州飲食的精美，譽滿全國。經濟條件優越外，還有政治因素：皇帝要繁榮揚州。

多鐸殺揚州人百萬

清兵入關後，在揚州演過屠城記，主角是豫王多鐸。據目睹當時慘狀的揚州人王秀楚著的《揚州十日記》所載，被屠的揚州人已逾八十萬，用其他方式自殺更難以數計，總數相信會超過百萬。整個府城到處是頽垣斷瓦，變成廢墟。直到康熙開始，南巡駐蹕過揚州後，才大興土木，重建揚州。乾隆時，被毀的古蹟名勝已先後重建，整個揚州也恢復昔日的繁榮。所以市恩揚州，不外想把屠城的血跡抹乾，讓被統治的忘記當年屠城的慘狀。

康熙和乾隆先後南巡十多次，在揚州駐蹕的次數不少，當地官、商為接待皇帝、王公大臣及與皇室有關人物，在飲食方面自是滿、漢俱備。乾隆時正是太平盛世，接待皇帝的飲食比康熙時更豐盛精美。專為接待皇室人物的「滿漢全席」的構成，可能在乾隆南巡臨幸海寧「安瀾園」以後。但究竟始自何時？這要烹飪專家史學家交代了。

稗官野史都說乾隆的生父，原是海寧陳閣老，乾隆南巡訪陳閣老，據說還是太后的意旨。

皇太后鈕祜祿氏原為雍親王妃，當年產下一個女兒，與陳閣老的兒子同日同時出生，藉巧合的理由，賄囑家人抱陳閣老的兒子到王府看看。誰知這一看，抱回陳家的變了女嬰。陳家當然不願意，不過要鬧起來，也不一定可換回男嬰，只得將錯就錯，息事寧人。誰知換去的男嬰成了皇四子弘曆，後來竟繼承帝位，鈕祜祿氏也做了太后。

皇帝臨幸海寧，簪纓世家陳閣老的「安瀾園」，當然不是簡單的一回事。陳閣老也早已接到通知，把「安瀾園」重新粉飾以作皇帝行宮，飲食方面更大事張羅部署。凡旗族漢人認為最珍貴的，或山南海北罕有的食物，如大八珍的熊掌、駝峯、龍肝、鳳髓、豹胎、象鼻、鸚鵡、猩猩，小八珍的四鰓鱸、黃河鯉等，都在羅列之列，總之用最好的飲食供奉做了皇帝的兒子，但當時不一定稱之為「滿漢全席」，也不一定是一百三十品。稱之為「滿漢全席」是後來揚州的豪門和漕督等想出來的，一百三十種食物則根據光祿寺的《大宴則例要錄》中「大宴」的「則例」而來。

廣州也擺「滿漢全席」

據溥儀的回憶錄說：飯不叫飯而叫膳，吃飯叫進膳，開飯則叫傳膳。他的母親隆裕太后每餐菜餚有一百樣左右，要用六張桌子陳放；但是其中並沒有甚麼山珍異味，因為皇家食用