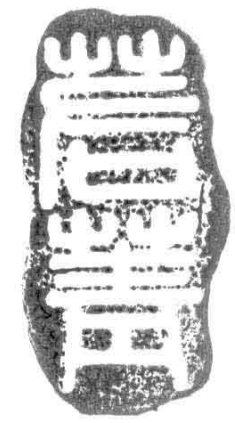
（粵菜部）

經營菜館須知

何若著

七十四年季冬於新竹埔頂

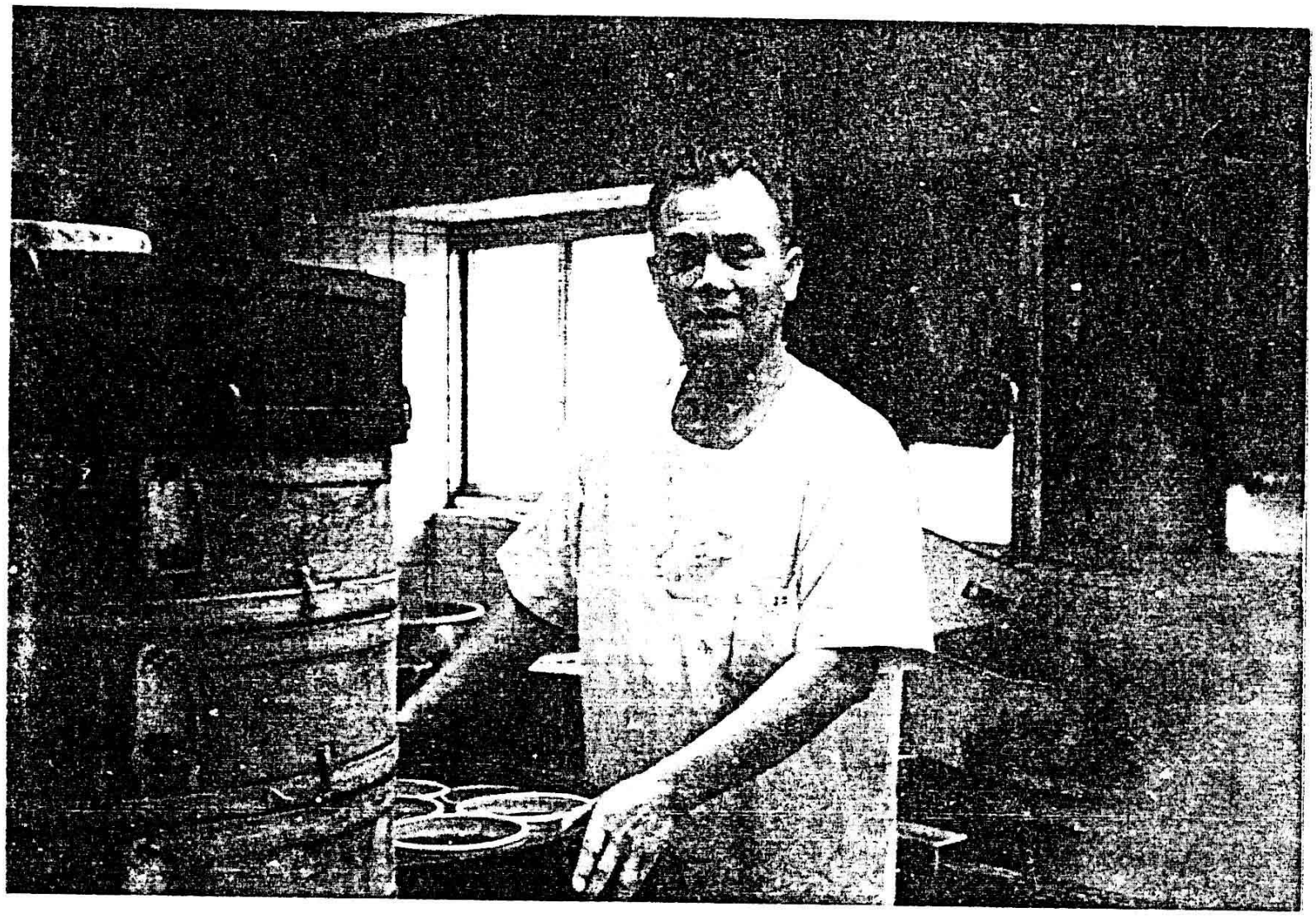
（粵菜部）

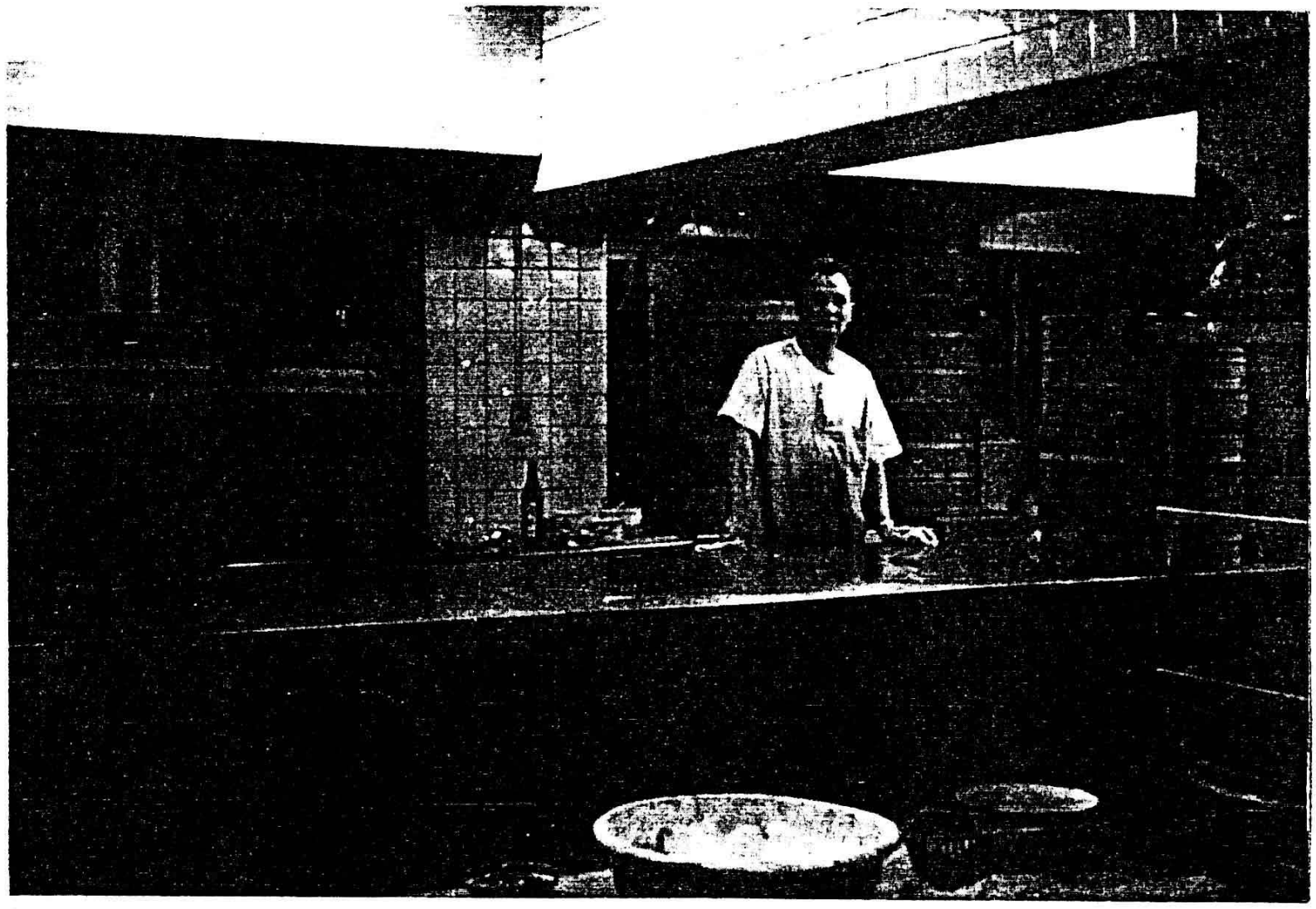


經營菜館須知

何若著

七十四年季冬於新竹埔頂





(一)余這回宣揚經營菜館須知，是余之粵菜館廚房工作將廿年，加上書中余亦曾教友合股(外股)經營過菜館，實所得來之經驗而教訓，不但經營菜館要徹底明白不可，就是想經營其他行業，若資集股亦可作借鏡參考之用。藉此推想便可引用作為藝本之實際依據，方不至漫無所知，而求教他人，亦可減少你精神與辛勞，"所謂事半而反三"也。

(二)要了解粵菜，必先要明瞭本粵歷史、地理、民族之形成，及方言類別，而粵菜之種類若干，更要知其形成粵菜講求精美，及其一般人普遍均會做菜之諸因素，方可了解粵菜之全貌。

(三)凡做任何種菜，廚師對各種菜名稱、材料、斤兩、做法、與師徒相傳，大都均秘而不教，均由徒學徒中自己去歷練、默記、体悟、研究，而得來，很少直接了當教你，尤其是真秘之处，更是守秘不易傳人了，除非有特殊關係，那要你自己浸淫時日了，故本行業，有句俗語，所謂你倒到師是你本事，之說，若本行業工作，腦根久聰慧反應慢，很難有出人頭地的一天，故余特收入"招福"先生粵菜精華錄。

及陳榮先生撰饌大全兩篇以充實內容，這寫本篇，既有提示，亦要自己實際體驗漫落去做才成。

(四)為求對專業已往更明瞭起見，特選了廣井名食家"大牧"、"椎英"、"呂大呂"三位先生所述寫"食在廣井"、"漫談食在廣井"、"廣井四大畫家"三篇共資所益讀者。

所恨今。

(五)余初入金陵大飯店業部廚房任職時，領班何定林先生曾余敘說中，靈感廚房部幾十位同仁，對已工作職掌，常有糾紛之情之事故之爭議，因部門多人多，工作複雜，所難免所改正了易，後只剩余十六個字之系詞，著余設為，主要是使各同仁所負職掌要一目了然及相關所情楚，實了易為知，若要多日，所設計制本圖表，當時將兩月才完成，固自天與常工作隨之收市後才有空耳。(由設稿繪寫，制圖表)所制圖表，領班公佈後，甚得董事長接經理等，由領班，何仁，及本行業前輩，朋友之稱許并認為是本行業所未有之創舉也，故所收本篇，以作余的廚工作將廿年之回蹟，所寄可作經營其他行業參考之用。

"謝本圖表時蒙陳君敘明相助了，謹此致謝"

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

目錄

(一)廣東方言之類別談。
(二)細說廣東菜。
(三)入廚將廿年一点心得甫淺見。
1. 前言。
2. 菜館這個行業。
3. 做菜館應有認識。
4. 做菜館老板每深一層認識。
5. 一個菜館業績責任甫保持。
6. 菜館厨房常有爭妙之原因及防犯。
7. 菜館老板对樓面服务生之体認。
8. 前言越俗論。
9. 做此行業少須明白甫考慮事項。
10. 必須警惕及注意事項。
11. 菜館組織。
12. 組織工作之說明。

13. 業館員工之薪資問題。
14. 業館員工之福利問題。
15. 業館之清点貨物時間。
16. 業館之整修及檢修時間。
17. 業館一般常見之陋習弊習。
18. 業館員工休息及之薪資处理問題。

(四) 附錄：

1. 粵菜精華錄。
2. 陳崇先生廣饌大全。
3. 粵菜廚房各人職責表。
4. 食在廣州。
5. 漫談食在廣州。
6. 廣州四大酒家。

廣東方言之類別談

巷青

廣東早年未開化前，荒蠻邊遠稱為南蠻之地，歷經無數期代變亂，或被貶者，或逃難而逃避者等人。大都均由北至南，但入粵之路線各異，成群結隊，或一家，或數家，或二家族，或單身一人，更或有被放降為奴隸者，或逃難而逃避者等人。大都均由北至南，但入粵之路線各異，成群結隊，或一家，或數家，或二家族，或單身一人，更或有被放降之將帥所率所虜者等人。分住至各地，後來落籍而居而開基了。

又經過多少年代生聚教訓，而成廣東之各民族。

由是觀知，初時落籍定居後，一定用他原來之方言，後來因生活互相交往及通婚，使無形中被大家族之言，而同化小家族之言，變成他之方言，後來又因後人口繁殖，而四方近處落居而居，無形中使他籍因之內之一種方言，小數被大多數而同化，但他原來方言，使無形中留有他原來之方言，因此在他方言中，便有說話時有急慢，想細，來，長，短，之音份之別，原因在此耳。

廣東方言分別上，大致可分為五大類別：(一)廣府白話，可說代表廣東話，全省各地大概可行使通。(二)潮州話，(三)琼州話，(四)客家話，(五)四邑話，雖而各種方言但地均甚廣，不同一方言者份亦有不同，如廣州白話是以市內西關一帶為正音，城裡小些等地亦有音份之不同了。各縣各地音份就更有別了，如順德縣，城裡的人，在說話中音有輕鬆，而討海者奇，桂州兩地人說話音來而帶嬉媚，(大抵是女人更甚)。如客家話，是以興寧縣城為

正音，所謂廣之各學各地音份就有分同了。

可見同一方言之中，風俗大方言同代，當初之方所者內之小數民族，苗，瑤，壮，等方言，風有些漢語同代，但十之八九，仍用其原來之方言，所未被同代，生活習慣仍保有其原來生活習慣。

在全國各者所說語之方言，就有分同，至鄉，村，市，鎮，說話之音份亦一樣了同，并不是說廣東所高也，所以政府有見及此，極力推行現代之語言，"國語"，就是為此所未耳，使一語所通行全國各地，不至每有由一地方至另地方言語就行不通之困難了。

"所以世界歷史告訴我們者，

敵滅別人之國家，必先亡其語言。　次滅其歷史留文化，

再次改其生活習慣。　其國必亡矣。

之警語提示我們。"

蒼梧

細說廣東菜：…

要說廣東菜，必先由地理，歷史，上說起，方能知其始末結果，所以惜今者之廣州菜。

廣東早在幾千年，只是蠻荒之地，只散居各地，深山大嶺之中之著名部落，今仍在存，所在歷朝代之中，被貶至者，或有罪犯義士，不滿朝政，所主張雜者，待生裏教說，所

國復國者。每遇外族入侵中原。如：五胡亂華。蒙古、爾清。亦皆降服之民民。壽人。均間關轉徙。渡江至嶺南。至廣東沿海之區。居住于各地落籍開墾而居。以後又住歷朝之變亂。官宦人家。富家。及平民一般人民。皆逃難來者。日衆難以計數。因此歷住了許多年代。由荒蕪無人煙之地。成繁華之地。成好人村落。由市鎮。人口衆多。繁榮與盛。而成昇平康泰之時。

及後朝之主政者。派大員至此地。設治而管理。治地由歷朝更變。隨時代之需。一年再年。最後治地所在地。廣州市是也。而歷代主政者。派來大小主政者。住滿北返有之。住滿而留居各地者更是不少。尤以留居落籍廣州者更多。又因面臨沿海之區。早已開始對外貿易做生意。唐末黃巢作亂攻陷廣州。殺死波斯大食國僑民十二万多人。可見當時對外貿易的興盛。由外住僑民之多。直到距今四百多年前。廣州對外貿易。修建國首港。從來因珠江只淺窄。以及香港開港興起。漸有上海。大連。所取代。而退居第三位。因當時對外貿易僧面廣。而調。世界各國各階層人士來者日衆。居留者或外均有。廣州留居更多。可說人口更複雜。而成了是東亞之大城市。來之民族了。

由以上說明。地理。歷史。等而有廣州。而初來落籍定居者。不論中外者。書劍仍保留其原來飲食之風味。後又因互相交往頻繁。又氣候不同故衍一樣。做業材料或有或無。加上飲食與生活。要住宜地。天。時。地利。而定住生活與飲食。又經歷

及其年代，各互相吸取長處，以適應自己生活之需，又經歷多年代，在無形之中各取其精英之處，淬煉，再落合各菜之精英，更加以研究和改良，所成昔年之廣州菜也。

在現今四所言，各菜，四川菜，湖南菜，江浙菜，京菜，之海菜，川西菜，陝西菜，最近之越南菜等。各皆標榜是正宗之菜，其實都以大大變質了，因天候，材料，又要適合本地人口味，更互相倒取各地方菜，去短取長等因之變耳，廣州菜又何嘗不是，隨在與港地區，一樣耳，受各種西菜，一樣，不過變得較少而矣。

現在今日，般人所言者，叫廣東菜，東菜，是他統稱，不各就裡耳，其實廣東菜中，亦有分幾大類，，潮州菜，，是韓昌黎刺潮時，留傳所成，客家菜，是趙佗鎮守今東江，老隆，時留傳所成，琼州菜，下四府菜，是李太白等貶此所留傳所成，四邑菜，是京船初徙時留傳所成，廣州菜，是歷朝代派來之大員，及豪富留下所成，但實際明白所分者，是廣州菜，潮州菜，客家菜，三大門類耳，其餘各地鄉村市鎮，都有其獨特之菜或風味，不過因建隔都市所未常為知聞所取用耳，然各類大類別之中，各有其精英，每特長之處，各則不會留傳到今天，又何能下說好說坏之評論，其他全國各地方菜亦然，各，就舉

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

下批評所不正確了，故宮一句話，當何類菜式，及其貴與賤，飲出菜，合你個人口味，就是好菜，這是最正確的批評了。

廣東人，尤其廣州市人，講求精美飲食之形成，於是由北南逃後進家富之家，藉藉者，及歷朝代派來大小官宦，主政者，隨帶廚師來為其日常料理飲食，住滿留居者，及後又對外貿易與盛繁榮，做成了大小富商，後又經業與起，以順德縣為最，一般人普遍收入提高而富裕，等諸因素，而形成講求飲食之精美耳。

經業之興起，以順德縣為最，而以縣屬之容奇鎮為著稱，重鎮，因此變成住百多年來，廣州菜之主流，而造成了大廚師之條件，人物比比皆是，以粵菜界廚師早年說，十之八九均是順德人氏為最多，甚早年住廣州飲食方面，有一句普遍之說，是：「才一行」，「第一當」，「第三到名行」，這是什樣說法呢？「行」是指「銀鋪」（錢莊之稱），「絲莊」，「布莊」，「行口」（如各大南北什貨行口），「莊口」等是也，換言之即做大生意而不要舊之店鋪及專做外洋出口之生意之稱謂也。

「當」是當鋪之稱也，他們平日除日常與當工作及質工作外，閒時空暇，且行規規定店內人一律不准外出，（除廚師每日買菜外及高級人員外），時空暇，在無形精神上都用在研究飲食方面上去講求精美而享受，他們平日一切飲食，實嘆為觀止，錢他們容易賺，又肯花錢，又肯研究，講求精美每變化，同時有的是時空間，

而這行業的人大多是南、番、順、葡萄縣人。因此在無何之中，養成討飲食、道此乞人講求而從耳目渲染之下此乞丐必人會做業耳。

然廣東人講求飲食者，以廣州市內各大家富之家，每十三行及各處只次之為城內之旗人（清時滿人所住之地，到為業區，民國以後沒有了，市這些旗人便落藉廣州甚至他家未姓氏為這處環境改姓改名了故民初年間，莫寫藉貫、冊、寫廣州市人、是旗人也。故很多廣州市人都寫是南海、番禺、縣人，所以頭寫廣州人此因也。當時廣州市沿地為兩縣各半之地，後來成為國轄市後，劃清轄地，南海縣沿地是佛山、番禺是新造）。再次是小北基地之大戶，經兩百年後，繁業與起，禾田改成种菜養魚、養鴨之類發縣，因而更發榮與旺，禾田一年正常只收兩次，在收割後時空間种其他農作物，一起算來亦可以這三次而以，而改种菜，連寒造一起算有七次之多，至收成所值計，也超過千百倍，次之年多，歲尾乾塘買魚收入，乾塘買魚收入一年之中為最多之一次，所說常年是全銀之歲月，有的是錢不會感到沒錢花用之事，且又因每天工作勞累，辛勞非常，非補充足夠營養不可，在此情形之下，講求飲食精美，而普遍各鄉、村、市、鎮了，故順德縣人講求飲食，精美此別必講求而會做菜因此而造成耳。

附言……

當鋪飲食人員：

余初時得二舅父帶至備用，"普君行"，"昌盛當鋪"為發生，後轉送來"石廣"，"上窰"，海口，陳，"生泰當鋪"（後生即今學徒之称）店東是海口陳人氏，住佛山首四間，故稱一間，名叫"陳志馮"先生。余住生泰當鋪近兩年，對當鋪飲食人員知人較詳。

他飲食，每年四季，每季每日之菜式，冬季素，湯，每日每樣規定要了何樣菜式，飲酒亦分四季之分何，每日晨早及午後之点心亦了何，他之精美變化，實難為觀止，何時每食必精細品嘗，這是日常飲食也，今之住名大餐廳，實難與他相比了。

余住服役軍中奉令退役後，得表丁"梁文錦"介紹入名粵菜行工作由最低薪計至厨師之職，專責一小單位之主管，服务粵菜將廿年，後因伤退出本行業，回家助內人所開之廣煩小飯館。

余住名北市"馬素"粵菜餐廳工作時，當時頗班為"招福"先生，他是住名粵菜之首創人，今住名之名大小粵菜館厨師幾乎頗班大多直接間接都是他徒人及徒之徒孫後輩也，住名粵菜界首四大天王之称，所他為天字第一号人物，粵菜家所公認也，任何人对他都尊敬有加，由此可知他对人处事，及手藝之高，便可了。

余住為素要追隨他將兩年，後因他應聘至美國定居分部，今他已基本以技艺

年共事時每天同班同桌共食飯吧有時敘談中，余提出當業之飲食情形，他亦感自嘆不如，可見二班了不過他之反：我們所做之菜是當業，固有時空間所限制，講求快捷應客所需求，而當業之飲食不受時空所限，故他精美變化，更不用計及成本問題，故他之精美，是必然也，同時攜食家，向當業廚師所做菜，更覺相比了，更覺煩德之渴望，在全國各大城市富家所造出來之菜式，風味之精美，亦覺自嘆不如之感，由此可見煩德人上代之人，做菜之手藝如何了。

目下下代之人，因戰亂，經業衰落，又由養業進入半工養社會之中時間就是金錢，沒有此種金錢與時間講求美食了，只求溫飽實惠，大都不大會做菜了。

入廚將菜分辨出淺見？

前言

菜館：不管任何种菜館，代表菜地方之称号或任何一個小地方的菜，都經歷了史年代每時日，而流傳下来，都有其独特之風味，不能以己之見，某种菜館好，某种菜館之菜不好，而論及主要原因，是不是适合你口味与否。以最好名貴之菜来說，不合你口味亦会不好，而以最賤的菜来說，而合你口味，都是最好的菜，何時在今天的菜館所做的菜来說，無論那种菜館的菜，都与原来風味而变了，原因是本地沒有适材料，而用代替品，有亦变了者。

這每水土，氣候，有関，更主要的，要切实适合本地大多人之口味而要改变，再次之這一代之廚師，在学徒時代時日程，不如上代之漫长時日長，一切講速学速成，沒有用心去精学研究澈底，所以学，什麼都以為自己都会了，其实廚師做菜一门功夫，有很多奥妙，过猪之处非得老廚師当面点明了，可，就算你聪慧过人，倘学，亦难明悉，而未学致象，上代亦賴得細心去教你，不錯，猪陳出新，是对的，但廚房做菜一貫，一切要講求配合得当，方可，如"配料"，"火候"，"用具"，等等。都要經驗来啟示你，及己用心去研究才成，故有今日之役，变度，不如前之論矣了。

往今天社会，由養業社会而轉入工業社会，時間就是金錢之下，而能真正品嚐到菜，一种菜好坏，就沒有如此之関心，每時間而浪費了，有亦只有閒暇級及大数之人士了，大者只

求"飽食"再求其"清潔"、"衛生"、"營養"、"快捷"、"經濟"、"實惠"就是美餐再無論及了。要做任何一种菜肴其做菜"程序"一定程序有"筒"、"切"、"盤"之別、這是局外人很難了解每明白的。因此有些了明白人士、認為目下之中菜館做菜方法以不合時代非近上時代不可。一切用機器不可之勢。何時在今日"機電器"日新月異之時勢用"機器"代替人工政策改進是对的。但有很多是不可能的。就算能、其品質及口味亦差遠矣。

早在幾十年美國有人曾表明炒菜機器来炒菜均失敗而不成功。原因是每一個菜肴其程序之先後之分、更要講求"火候"、"快慢"、"大下或後下"、分抄必爭、哈到恰好才成。機器就不成了。因此到今天仍不能以機器代替人工做菜。小部份可以、但都不能與人工相比。在中菜廚房內做菜来說、可分為"燒"、"焗"、"煮"、"炆"、"蒸"、"炒"、"爆"、"滑"、"腊"、"雪"、"炒"、"爆"、"蒸"、"扒"、"炸"、"煎"、"煲"、"機器"、"科學"、"幾則"、"實例以資"。

實例：(1) 拌撈粉、以打麵、肉、兩樣来說：

(一) 饅頭、麵條、就沒人工做的好食。

(二) 牛肉、猪肉、魚肉、虾来說、更沒人工做爽脆可口之味了。

(2) 絞肉粉：絞肉来做"腊腸"就沒有人工切的好食了。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com