

吃在中華



秉承孔子飲食戒律的「孔膳堂」，是北京唯一經營正宗孔府菜餚的高級飯店。



「孔膳堂」大廳正面供奉孔子像，右為現任掌廚大師傅。

一個民族的飲食文化，豐富多采，或貧乏單調，取決於飲食資源種類之多寡。中華飲食文化之譽冠全球，在於地域遼闊，且各地地理環境與氣候、物產差異大，對各地方飲食風尚的形成有極大的影響。

中華民族歷史悠久，在不同的時期，由於科學水準和生產力發展水準的不同，人們對自然生態、動、植物之認識與運用亦不相同，飲食習慣隨著社會與時代的變遷不斷產生變化。

此外，自西漢絲路開闢之後，由西域引進不同之飲食材料，與中國原有之食料相互配合，不斷豐富了中國膳饌，也促進飲食習尚的發展與變化。



孔膳堂的夏日珍饈「炸蠍子」。

自從海峽兩岸相通之後，有機會親自品嚐各地佳餚，特選出數道名廚佳餚，供讀者參考：

北京

「孔膳堂」炸蠍子

為夏日珍饈，北京夏天悶熱，火氣大，吃蠍子以毒攻毒，可治風濕及清熱解毒。作法為將蠍子浸入加鹽、花椒、蔥、薑之水中，下鍋前瀝乾水分入油鍋炸酥即可上桌，配以炸蝦餅，香酥不膩亦為下酒好菜。

孔膳堂飯店座落在北京東西琉璃廠交匯處，為北京唯一經營正宗孔府菜餚之高級飯店。自漢至清，先後有11位皇帝19次到曲阜祭孔，每位皇帝皆向孔府饋送禮品，舉行盛宴，在長年不斷的交匯中，孔府廚師們有博彩眾家之長，薈萃南北之精的機會，加上孔夫子「食不厭精，膾不厭細」之訓誡，使孔府菜餚講究「一菜一法」「一菜一味」，及色、香、味、型俱全。菜餚以「孔府宴」及山東風味菜聞名。一桌酒席約台幣5000元左右。

北海公園北岸「御膳堂」

御膳堂始建於清乾隆年間，位於太液池北岸（今北海公園北岸），依山傍水，原分東西兩院落。



「御膳房」茶食有藝豆卷、豌豆黃及羊羹。

西邊為浴蘭軒、闡福寺，浴蘭軒專供帝后們到闡福寺上香前休息、沐浴淨身、更衣之用。東邊為御膳堂，為原來之膳房，供帝后們上香後用膳之所在，已經歷200多年的歷史，由7名得御廚真傳之師傅製作昔日帝王才能享受之宮廷宴席各式茶點，及聞名全球之「滿漢全席」，與滿族風味燒烤牛羊，夏日提供炸蠍子配以酥炸青蛙腿，清心去火開脾。

菊花火鍋

菊花火鍋為慈禧太后宮內御



「御膳房」的宮廷菜雖然精緻，可惜服務品質欠佳，各式盤菜堆疊成一桌，影響進餐氣氛。



「御膳房」的酥炸蠍子蛙腿。

上茶館是中國民間特有的飲茶文化。





「老舍茶館」精彩的相聲表演。



「倒茶女」隨時為客人添茶水。

膳房裏的名饌，為慈禧太后所偏愛，以銀製小暖鍋盛著大半鍋的原汁雞湯，將去骨切得很薄之生魚片或生雞片投入湯內，約5、6分鐘抓下一把新鮮白色菊花瓣沾著少許醬、醋食用。

菊花原本無味，但經雞湯及魚片一渲染，頓時鮮美無比，今日以小銅鍋取代小銀鍋，為不可錯過之北京御膳珍饈。

西大街「老舍茶館」

古時候飲茶方法相當講究複雜，尤其唐宋時期，人們視品茶賞茗為生活中一大事，文人學士更雅愛品茗且蔚為風氣，日漸形成一套，其中以南宋徑山寺僧用茶接待賓客的一套式程式、方法和禮儀最具代表性，亦成為日本茶道之濫觴。

中國人為較含蓄之民族，親朋之間除非往來熱絡，一般極少

有串門子的習慣，多半只在門前寒暄應對。因此，茶館成為人們交換各種馬路新聞、傳言及市場行情的場所。商人亦多半利用固定的茶館洽談生意，這些因素直接促成茶館生意之鼎盛，而形成中國民間特有之飲茶文化。其中最具特色之茶館首推北京城內，前門西大街三號樓之「老舍茶館」。

這座茶館京味十足，除了賣茶及各類宮廷精點茶食及應季北京風味小吃之外，同時每晚排出傳統民俗文化藝術之演出，諸如相聲、說書、京劇、唱大鼓等曲藝、戲劇精彩節目，白天亦舉辦琴、棋、書、畫和「戲迷樂」票戲等傳統文化活動，茶具以明清宮廷五彩瓷杯與碗，但茶食碗盤相當粗糙。

其他如昔日王府亦開放觀光，並設戲台與賣茶設宴，以恭王

府為例，包一戲及200人份之宴席與茶資約1000人民幣（台幣5000元）。

人民大會堂除開大會之外，二、三樓可設宴席，由1000～5000人席位，價碼依菜單而異。

蘇州

「松鶴樓」松鼠桂魚

蘇州城最負盛名之茶館為「松鶴樓」，此茶館向以供應姑蘇名饌「全炙桂魚」聞名。

相傳乾隆皇帝下江南，來到蘇州路過「松鶴樓」，眼見跑堂手托著魚盤，不時傳來「吱吱」之聲，穿梭賓客之間，乾隆聞著傳來陣陣魚香，不禁食指大動，回行宮忍不住對御史高桓提及「松鶴樓」之全炙桂魚上席還吱吱作聲，如此佳餚，宮中未見。

御史高桓立即傳喚「松鶴樓」老廚師燒一盤「吱吱叫桂魚」



蘇杭名菜「東坡肉」。

供皇上品嚐，老廚師一聽，呆了半嚮吞吞吐吐道出：「敝店鮮活桂魚，只會蹦蹦跳跳，從來未曾聽見吱吱叫，並無「吱吱叫桂魚」，高桓一聽怒道：「胡說，皇上親眼目睹，豈有戲言強求，限5日內，把有聲桂魚速速辦來！」

事實上，乾隆在「松鶴樓」聽到的「吱吱」聲，是灶上炸魚之聲，因店不大，廚房油炸聲不



清燴鯪魚是不可錯過的杭州菜

斷傳到餐館內而誤導皇上。

一連數天，老廚師飯不思，唉聲嘆氣，百思無良方，到了第五天夜晚碾轉難眠，半夜裏突然聽見「喵嗚」一聲貓叫，緊接著一陣老鼠「吱吱」亂叫，以為平日養著的松鼠被貓吃了，急忙起身掌燈一瞧，毛茸茸的松鼠平安無事，却見一隻大黃貓口銜著老鼠，口中不覺喃喃自語：「黃貓吃鼠吱吱叫，皇帝吃魚也要吱吱

叫，真是想絕、吃絕、逼死人哪！」

老伴在旁一聽氣道：「咱們伸頭是一刀，縮頭也是一刀，索性捉隻老鼠給皇上嚐嚐，讓他聽聽吱吱聲！」老廚師道：「皇上吃的是山珍海味，愛的是細鱗嫩肉的桂魚！」老伴一聽回道：「我倒有主意了，何不把桂魚作成松鼠模樣，松鼠在深山老林裡也算山林一珍，如此一來豈不「

選購農產種子種苗，請採用順隆種苗園歷史悠久・信用可靠

展示地址：台北市松山路249號之1 電話：(02) 762-0945・763-1891 郵政劃撥：11408612江嵩邨

健康芽菜蔬菜種子(種苗)

品 種 名 稱	每包價格	單位	價格	品 種 名 稱	每包價格	單位	價格	品 種 名 稱	每包價格
苜 蓿	40	台斤	240	台 灣 高 苣	40	台斤	360	大 頭 清 江 白 菜	40
小 麥	40	〃	90	四 季 豆 (黑 仁)	40	〃	200	台 農 二 號 木 瓜	40
蘿 蔔 嬰 種子	40	〃	180	扁 甲 芥 菜	40	〃	420	青 皮 越 瓜	40
應 時 蘿 蔔 種子	40	〃	240	白 骨 芹 菜	40	〃	240	羊 角 越 瓜	40
豆 苗 專 用 豌豆	40	〃	120	青 種 大 葉 芹 菜	40	〃	800	60 日 籽 仔 菜 頭	40
大 莢 豌豆	40	〃	200	莢 莢 (香 菜)	40	〃	160	大 梅 花 菜 頭	40
黃 秋 葵	40	〃	400	芥 蘭 菜 (格 蘭 菜)	40	〃	225	青 皮 大 心 刈 菜	40
紅 紫 蘇	40	台兩	600	白 皮 (青 皮) 菜 豆	40	〃	〃	劍 蒿 (枝 葉)	40
青 紫 蘇	40	〃	600	瓜 類 各 品 種	40	〃	〃	尖 籽 菠 菜	40
紅 (白) 杏 菜	40	台斤	320	精選連秀蔬菜種子(種苗)				丸 粒 菠 菜	40
黃 金 白 菜	40	〃	160	品 種 名 稱	每包價格	品 種 名 稱	每包價格	白 仁 玉 米	40
油 菜	40	〃	160	改 良 四 號 蕃 茄	40	改 良 捲 心 白 菜	40	黃 甜 玉 米	40
空 心 菜 (褐 籽)	40	〃	205	改 良 五 號 蕃 茄	40	銀 金 白 菜	40	紫 色 玉 米	40
清 江 白 菜	40	〃	240					九 層 塔	40
								各 種 莖 菜、莖 菜 花	40

花類球莖種子
菓樹種子種苗
庭園花木種苗
草坪牧草種子
造林種子種苗
綠肥雜糧種子
園藝器材
海 灘 傘
鋸 簽 機 器 零 件

說明：(1)未列品種、價格，請照會。(2)價格變動以最低市價供應。(3)大量訂購價格另於優待。(4)精選優良品種，敬請栽培比較。(5)購買種子未達300元、園藝器材未達1000元時，另加小包掛號郵資24元；包裹：大台北地區另加郵資50元，外埠另加郵資60元。

山珍海味」俱全，再想辦法讓它發出吱吱聲響，不就有聲的佳餚？」

第二天，老廚將一條新鮮大桂魚，沿著脊骨兩側，將魚肉片成與脊骨成直角層層魚片，蘸上乾太白粉，放入油鍋，炸成金黃色，魚片自然翻捲開成松鼠狀，放入盤裏上桌，趁熱淋上煮滾之糖醋汁。熱魚加熱汁立即發出吱吱聲，乾隆聽了，開心得不得了，一入口外香脆內肉質鬆軟細嫩鮮美，酸甜夠味，就此吃上癮，每餐必吃此菜，松鶴樓「松鼠桂魚」就此聞名全國，成為蘇式代表魚饌。

杭州東坡肉

宋朝詩人蘇東坡於元祐4年（1089年）擔任杭州刺史時，愛民如子，備受百姓尊崇，小市民知其愛吃肉經常送自宰豬肉或自釀紹興酒以表謝意，當時無冰箱保存，蘇東坡為解決問題，著其家廚將豬肉切塊約一口大小方便入口，加紹興酒、醬油、冰糖放



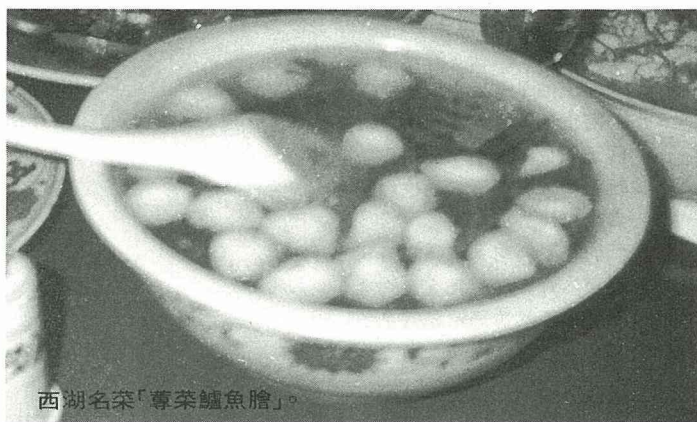
腐皮包蝦仁、筍條，油炸而成的蝦卷。

入紹興酒空鑊大火煮開後，改小火燜燒，肉質煮至呈紅色，如豆腐般嫩入口即化之境界。

由於以酒代水，去臊味，肉香撲鼻，一壘壘送附近農家分享而聞名，成為今日家戶喻曉之「東坡肉」

純羹鱸魚膾

蘇州盛產一種水生植物為「茼菜」，本為「蓴菜」，後被傳



西湖名菜「蓴菜鱸魚膾」。

為「蓴菜」，古時稱「蓴」，也叫「水葵」，用蓴菜作羹，古已有之，素負盛名，加上肉質細嫩（味極鮮美之江南珍貴名產之鱸魚（又名「花姑魚」、「媳婦魚」），剝細成丸與蓴菜膾，成為今日蘇杭不能錯過之珍饈。 ◆

鄉間小路

廣告服務

(02)3628148 豐年社業務部

順隆種苗園

歡迎光臨
參觀指導

苜蓿種子 小麥種子(原供供應)
花木種子、種苗、球根(球莖)
菓樹苗 草坪、牧草種子
造林種子、種苗 綠肥雜糧種子
蔬菜種子、種苗 園藝器材
菜頭 芋仔鋤簽機器零件

展示地點：台北市松山路249號之1
電話：(02)763-1891・762-0945
展示時間：上午9時～下午8時
(週六、日及國定假日照常展示)

目錄備索。請附回郵信封

金爪紅龍果®

- ◎國外選種接穗苗，粒大、甜度高……達半年之久。
- ◎免農藥、耐乾旱……賞心悅目，吉祥與魅力。
- ◎備有精緻盆栽，饋贈親友或自賞兩相宜。
- ◎養肝、滋胃潤腸、高血壓與糖尿病聖品。

另售：早晚生酪梨、奇異果、紅毛丹…

植物營養劑：養根、健體、着花、着果…

裕農種苗花卉有限公司

彰化縣田尾鄉新興村(路)50巷11號
電話：(04)8723757・8733515
郵購：郵政帳號：21411787蕭泰華

塑膠黑軟盆・穴植管

專業
量產

適合山地造林及所有苗木之育苗和大量栽培使用。從4cm到43cm口徑、尺寸20餘種現貨大量供應

郵撥03590449宗慶塑膠股份有限公司
新營市開元路185號 03-3375881・06-6328339

助聽器 41年老店 值得您信賴

留美專家 ■ 主持驗配 ■ 保障服務

獨一專門店 助聽器世家 5413525

台企行 5512525

集世界所有名品 原 台灣華僑企業行 5637392

台北市中山北路 2 段 25 二樓(中山分局附近)