

第一章 廣飲廣食



1.1 廣府



講起粵菜的文化，必然提及的兩個詞：「嶺南」、「廣府」。嶺南，即五嶺之南，所謂五嶺山脈，由越城嶺、都龐嶺、萌渚嶺、騎田嶺、大庾嶺五座山嶺組成，橫跨廣東、廣西、湖南、江西四省交界，是隔開了長江流域和珠江流域的一大片山脈。而廣東和廣西就是位處五嶺之南，所形成的民俗生活稱為嶺南文化。

嶺南的原始土著為古越族，統稱百越，後來秦朝統一中國，將南越國併入中國版圖，百越逐步漢化。漢唐時期，大量中原人遷到嶺南各地定居，漢越民系進一步融合，漢武帝在廣西廣信（今梧州）設縣治。明清時期，廣州發展成國際都市，朝廷設「廣州府」管治，人們圍繞以廣州為中心的珠江流域繁衍，主要分佈在廣州、佛山、番禺一帶，稱為廣府人。

廣府文化區域包括珠江流域，廣府人是在廣東省內以廣州話（粵語）為方言的漢族群體，文化生活中的戲曲稱為粵劇、粵曲，而由廣州菜發展出來的廣府菜，稱為粵菜。

貴妃雞

過年少不了吃雞的菜式，在節慶和婚宴壽宴，菜單上更要有全雞，這才算得上喜慶吉祥。廣東人吃全雞，最普遍的是白切雞、豉油雞、大紅炸子雞和貴妃雞。

中國大江南北，起碼有四種完全不同的貴妃雞。粵菜中的貴妃雞出自廣州，是白切雞的變奏版，用白鹵水把雞浸熟，豐富了白切雞的味道，又香又嫩，白鹵水即是用鹵水的香料，但只加鹽而不用豉油的鹵水汁。

六十年代，廣州上下九路附近有一家「清平飯店」，用清遠雞來做白切雞，將剛熟的白切雞趁熱放在清水中「過冷河」，使得雞皮爽滑，大受食客歡迎。後來，店中的大師傅又嫌白切雞過於清淡，再發

展出用白鹵水來浸雞，然後放在凍的白鹵水中「過冷河」，創作出著名的「清平雞」，聽說曾創下年賣一百萬隻的紀錄，曾號稱「天下第一雞」。

「清平雞」後來流傳到香港和澳門，當年香港的粵菜酒家多數選用本地雞，胸有墨水的酒家大佬就引用李白的詩句「溫泉水滑洗凝脂」，把它命名為「貴妃雞」。這個名稱從此深入人心，成為了與白切雞、豉油雞齊名的粵菜酒家味部菜式。

來自佛山的柱侯醬

飲食業的發展，扎根於市場需要，清代「食在廣州」的發展，無不逐市場而行，最早期在廣州濠畔街，後發展到西關及向西江面一帶，這些地方當時都屬於廣州府城郊外。隨著城市的發展和貿易擴張，因緣際會，鄰近廣州的佛山也繁榮起來，成為商品交易、集散甚至生產的中心，而在清代後期富裕起來的佛山商幫，對於廣州飲食文化的發

展更是居功至偉。

佛山作為中原至廣州的水陸重鎮，從明永樂年間開始，佛山內河港口「番舶始集」、「四方商賈之至粵者，率以是為歸」，與北京、蘇州、漢口並稱「天下四大聚」，也與漢口鎮、朱仙鎮、景德鎮並列為中國四大名鎮。佛山飲食繁盛，名傳四方，佛山人注重美食，自然不在話下。

柱侯醬是廣東佛山的特產，相傳百多年前，佛山街頭有個賣牛雜牛腩的小販叫梁柱侯，他獨創秘製醬汁，用來炆牛腩牛雜，生意很好，被佛山三品樓邀請為廚師。從此他精心研究，在原鼓醬（未抽過豉油的原鼓）中，加入了果皮、薑、糖、蒜蓉、芝麻醬等材料搗爛，成為一種有特色風味的醬料，用來燜雞和牛腩牛雜，結果大受歡迎，佛山人都稱這種醬料做柱侯醬。關於柱侯醬的來源，傳說中還有幾種版本，有人說柱侯姓梁，也有人說姓陳。不過，按照先家翁特級校對陳夢因在《食經》中所載，梁柱侯的故事應該是正版。

清末的太爺雞

特級校對的《食經》中記載，「太爺雞」始於清末，始創人是原籍江蘇的周恩長，他因有舉人功名，里間皆以太爺稱之。周太爺晚年經濟不佳，又不願回鄉，便試烹燻雞為生，不料大受廣州人喜愛，常供不應求，便在廣州城北百靈路開店，名「周生記」，生意甚佳。廣州人以粵語「燻雞」講得快時似「瘟雞」，覺得不吉利，於是改名叫做「太爺雞」。

到了民初，以美食家聞名的廣州電燈局總辦蘇德泰，題寫了「太爺雞」三字橫額送給周生記，從此，周恩長的燻雞就正名為太爺雞。

抗戰時期廣州淪陷，周生記歇業。和平後，廣州長堤的六國飯店想以太爺雞的招牌作號召，為周恩長的兒子周照軒反對，但周照軒並未註冊這品牌，雙方一輪官司往來，結果以六國飯店把太爺雞改為「太爺子雞」作結。

五十年代初，灣仔軒尼詩道的頤園酒家誠邀周照軒復出，為頤園

特製太爺雞應客，當時香港有不少酒家都做太爺雞，但正宗的當推頤園酒家。

據家翁特級校對所著《食經》所載，頤園太爺雞好吃之處，在於甘、香、鮮、嫩，雞骨也有味。周照軒當年已六十幾歲，對太爺雞的做法只傳其子，滷水份量始終不向外泄漏。

江南百花雞

上世紀三十年代陳濟棠主政廣東，是廣州飲食最輝煌的時期。當年廣州著名的四大酒家為南園酒家、西園酒家、大三元、文苑酒家，有一道名噪一時的菜式，就是由文苑酒家所創的「江南百花雞」。

這是一道細膩的工夫菜，粵菜中的「百花膠」，指的是蝦蓉做成的蝦膠，嬌嫩的粉紅色令菜式倍增貴氣。江南百花雞的做法是把新鮮雞肉和骨拆出，保留全隻完整雞皮，再把蝦蓉和雞肉釀回雞皮內，重整為全雞形狀，蒸熟後切件，淋上琉璃芡。

家翁特級校對陳夢因，喜歡在家請客，他會先定出菜單，交由我

們去張羅。最怕菜單中寫有「江南百花雞」五個字，有段日子見到它就如惡夢開始。雖然手拆全雞去骨，以及雞腿肉全部去筋，對我們來說都沒有難度，但是雞肉與蝦肉是仇家，最怕做出來的餡料有黴味，這樣整碟菜就不能吃了，但未切開上桌時根本不知道是否有黴味，這才是終極的惡夢！怪不得家翁在《食經》中說這道菜：「廚師們為了簡便，大多數在製作蝦膠時沒有加進雞蓉。」原來廚師們也不只是為了省工夫，更重要的是避免產生最麻煩的黴味而被食客們責罵。

就是因為嘗過幾次失敗，經苦苦思量和實踐，我最終悟出做江南百花雞的要訣：首先是一定要用活蝦來做蝦蓉，冷藏冰鮮或死蝦完全不行；砧板和菜刀一定要事先徹底清洗，並用沸水淋過，抹乾及晾乾才用，過程絕不能偷懶；剉好的蝦蓉如果擱置時間長了，會收縮及分離出部份液體，是一種濃度低的溶膠，如再拌入雞肉中，肉質就會容易變黴，所以蝦蓉必定要即做、即釀、即蒸。緊記這三項，就可以避

免江南百花雞的蝦雞餡料變黴。

太史田雞

家翁特級校對在《食經》中講及太史田雞：「太史田雞的創始者是江太史府第，當年與江太史有往還，或做過太史第嘉賓的，都吃過太史田雞，後來廣州的食家仿效了做法，客人食而甘之，問這是什麼菜？仿效的人以太史田雞應之。」

當時廣州有兩位太史，一位是江孔殷太史，另一位是梁鼎芬太史，梁太史的文名與功名均在江氏之上。論功名，梁太史做過布政使一類的高官；論文名，梁太史是嶺南近代四大家之一，飲食之名也不在江太史之下。兩位太史的私廚均有做太史田雞這個菜，做法各有特色，在民國大食家唐魯孫看來，認為梁太史第的田雞比江太史第的還要好。

太史田雞是一道湯菜，但不是煲湯，重點是用濃厚的火腿上湯煨之。太史田雞的基本作料是冬瓜、火腿、田雞和草菇。據江太史孫女

江獻珠的版本，太史田雞還有一種重要的配料叫做扁尖，是醃製的鹹筆筍。據江太史之子「南海十三郎」江譽鏐的《小蘭齋雜記》中介紹的做法：冬瓜和田雞先走油，煨以火腿上湯，加瑤柱、草菇燴合，慢火炆炖至鬆，以之送飯，清甜滋補。

坊間有食肆做名為太史田雞的菜式，是把這幾種材料炒製打芡而成，並無預先煨以火腿上湯，實與太史家做法無關，可見近年一些粵菜廚師對傳統粵菜中的湯菜，認識有所欠缺了。

大紅乳豬

早在三千年前的西周時期，燒乳豬就被列為八珍之一，稱為「炮豚」。按當時的做法，味道應該比不上今天的粵式乳豬。

至南北朝時，賈思勰已把燒乳豬作為一項重要的烹調技術成果，記載在《齊民要術》中曰：「色同琥珀，又類真金，入口則消，壯若凌雪，含漿膏潤，特異非凡也。」原來在一千五百多年前，燒乳豬已

達到如此高深的造詣，令人讚嘆中華飲食文化之博大精深。

清代《清稗類鈔》中之「飲食類」，也記載了盛宴上的燒豬。當時烤的是大豬還是乳豬，雖然沒有寫清楚，但見文中曰「必用燒豬、燒方，皆以全體（整隻）燒之，酒三巡，則進燒豬，膳夫（廚子）、僕人皆衣禮服而入。膳夫奉以待，僕人解所配之小刀鑿割之，盛之器，屈一膝，獻首座之專客。」僕人身穿禮服，單膝下跪侍客，可見清代宴席對奉上燒豬之隆重。上世紀六、七十年代，據廣州粵菜大師許衡在《粵菜存真》中所載，在清代廣州的滿漢全席中，燒乳豬是第二道熱葷，是排在紅扒大裙翅之後的大菜。

清代美食才子袁枚，對燒乳豬的質量標準為「食時酥為上，脆次之，硬斯下矣」，意思是燒乳豬口感必須酥脆，如果硬了就不合格。民國時代廣州四大酒家西園、文園、南園、大三元，各家都有燒乳豬的秘方，並有專門的燒臘師傅負責，可見對之極為重視。

燒乳豬的普及，據說源於二十年代，廣州市西關有一家西施酒樓，