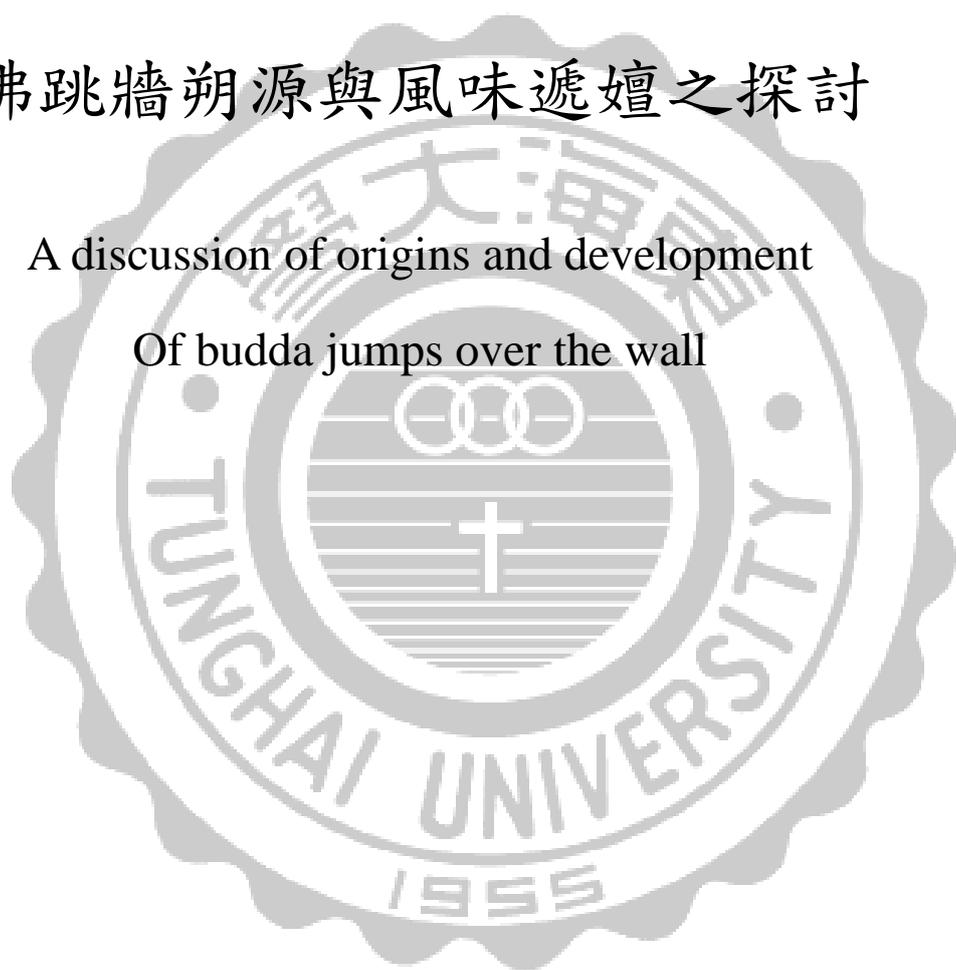


東海大學餐旅管理學系碩士專題論文

佛跳牆朔源與風味遞嬗之探討

A discussion of origins and development  
Of budda jumps over the wall



學生 陳崇師

指導教授 周碩雄、方禎璋 博士

中華民國一〇八年六月

東海大學碩士學位論文  
口試委員會審定書

餐旅管理 研究所 陳崇師 君所提之論文

佛跳牆朔源與風味遞嬗之探討 係本委員會

審議，認為符合碩士資格標準。

論文口試委員會

召集人 張至良

委員 張木麒  
石碩輝  
周碩雄

所長 李虹

中華民國 108 年 06 月 19 日

## 題目

# 佛跳牆溯源與風味遞嬗之探討

## 中文摘要

人類隨著經濟寬裕，進而追求物慾及口慾的滿足，飲食不僅僅止於肚腹飽足的生存欲求，隨著人類文明進程，在不同的時間、地域它逐漸形成一種層疊壘佳的族群特色文化。而「佛跳牆」近年來每每成為國家宴席、節婚慶典、豪華宴席、年菜料理之中的主要菜餚。這道菜餚有著特殊澎湃的張力及多元的食材，讓饕客的味蕾經由多樣食材的本味融合得到充分的滿足。

本研究試從歷史文獻、資深大廚深度訪談及觀察實作的型態，來探討「佛跳牆」它如何可以起源於官宦宴飲珍品饗饌，經由食材的增、換、改成為家喻戶曉的庶民美食。

關鍵字：佛跳牆

## 英文題目

# **A discussion of origins and development Of budda jumps over the wall**

### **ABSTRACT**

Along with economic prosperity, eating isn't only meant to fulfill basic need. It is a search to satisfied your taste bud. With the developing civilization, the region has gradually formed a kind of overlapping ethnic characteristic culture through time. "Buddha Jumps Over the Wall" has become the main dish in national banquet and wedding ceremony. This dish is characterized by diversity of ingredients, let the guests to be fully satisfied by the various ingredients.

This research is based on historical documents, in-depth interviews with senior chefs and observations to explore how "Buddha jumps over the wall" is originated from official banquets, rare treasures and treats, and became the well known dish.

Keywords: Buddha Jumps Over the Wall

# 誌謝

佛跳牆是一個很有意思的題目，她是一道我從小看到現在超過近半個世紀的美味佳餚。很榮幸有機會到東海大學餐旅系碩專班就讀學習，其實自小書念得就不好，文筆也差，但在系上教授老師們用心的教學指導下，學到很多新的概念知識，結交很多的好朋友。

選擇了佛跳牆當主題後，就承蒙方禎璋老師周碩雄老師的抬愛，參與兩位老師很多的研究，學習了很多寫本篇論文的方法，文內有部分並引述兩位老師的著作及研究心得，感謝老師的無私及對學生的厚愛，也期待往後老師能繼續給學生鞭策。查閱了諸多文獻及著作，也不免俗的要對這麼多的著作人表示感謝，能引用前輩們寶貴的著作，來強化本研究內容，謝謝。當然，我並沒有忘記幾位訪談的大師傅，故宮京華飯店的主廚郭均維師傅、宜蘭渡小月餐廳主廚陳兆麟師傅、深情海岸餐廳主廚許南山師傅、員林麗禧酒店主廚許景川師傅，謝謝您們情意相挺撥出寶貴時間，接受我的專訪，您們知無不言豐富了本文的篇幅，衷心感謝。最後要謝謝幫我最多的人，我的老婆黃美惠，很多的文字輸入版面編排，都請她教我或幫忙我，讓我在本篇論文上得到很多的協助，因而才能順利完成。

更期盼，將來這篇文章能對飲食業或有興趣的朋友們有一些些的參考價值。

陳崇師 2019.06.19

# 目錄

中文摘要 .....	i
英文摘要 .....	ii
致謝 .....	iii
目錄 .....	iv
圖目錄 .....	vii
第一章緒論 .....	01
1.1 問題意識 .....	01
1.2 研究目的 .....	02
1.3 研究方法 .....	04
1.4 研究內容 .....	04
1.5 研究限制 .....	07
1.6 研究流程圖 .....	08
第二章文獻回顧 .....	09
2.1 佛跳牆文獻溯源 .....	09
2.2 《垂涎錄》評註中的記載 .....	09
2.3 遠耀東著述裡對「佛跳牆」的描述 .....	10
2.4 梁實秋對「佛跳牆」的論述 .....	11
2.5 從歷史社會學的想像溯源「佛跳牆」 .....	12

第三章食譜典籍及口述歷史探證 .....	14
3.1 古籍食譜及食材淵源探討 .....	14
3.1.1 明朝食譜探討 .....	14
3.1.2 清朝食譜探討 .....	16
3.1.3 近代食譜探究 .....	17
3.2 「佛跳牆」食材淵源探討 .....	18
3.2.1 魚翅 .....	18
3.2.2 鮑魚 .....	19
3.2.3 海參 .....	21
3.3 口述歷史訪談 .....	23
3.3.1 故宮京華飯店主廚郭均維師傅訪談紀錄〈台菜〉 ..	24
3.3.2 宜蘭渡小月餐廳主廚陳兆麟師傅訪談紀錄〈台菜〉 ..	33
3.3.3 深情海岸餐廳主廚許南山師傅訪談紀錄〈老台菜〉	42
3.3.4 員林麗禧酒店主廚許景川師傅訪談紀錄〈港式〉 ..	50
第四章食材結構與烹煮技術探討 .....	58
4.1 台式佛跳牆實作探討 .....	59
4.2 福州佛跳牆實作探討 .....	60
4.3 港式佛跳牆實作探討 .....	63
第五章結論與建議討 .....	64

5.1 結論 .....	64
5.2 後續研究與建議 .....	66
參考文獻 .....	67
壹·專書 .....	67
貳·期刊論文 .....	68
參·博、碩士 .....	69
肆·報導 .....	69

# 圖目錄

1.6 研究流程圖 .....	08
3.2.2-1 南非鮑螺之殼內面 .....	21
3.2.2-2 鮑魚之腹足部 .....	21
3.2.2-3 南美貝之殼內面 .....	21
4.1-1 台式佛跳牆備料 .....	60
4.1-2 台式佛跳牆 .....	60
4.2-1 聚春園帳單 .....	60
4.2-2 聚春園迎賓卡 .....	60
4.2-3 聚春園內部裝潢 .....	61
4.2-4 佛跳牆食材樣品 .....	61
4.2-5 聚春園佛跳牆的湯頭 .....	61
4.2-6 聚春園佛跳牆的食材 .....	61
4.2-7 福州式佛跳牆食材備料 .....	62
4.3-1 港式佛跳牆主材料 .....	63

# 第一章 緒論

## 1.1 問題意識

以目前全球華人既有的十大菜系：魯、川、粵、蘇、閩、浙、湘、徽、京、滬等菜系，加上豫菜、陝菜以及台菜、客家菜、贛菜、貴州菜、雲南菜、清真菜……等等名目繁多的「次菜系」菜餚。台灣由於過往特殊歷史背景接受諸多地區的文化移植，尤其是在 1945 年之後，大量的中國各省移民湧入，同時也帶來了各地特有的飲食習慣與烹飪技術，讓台灣的餐飲呈現多元、多樣口味融合。加上中國改革開放之前，由於經濟遲滯，所以在該一時期間台灣實質取代、傳續中國飲食文化的精隨。這「食」文化的傳衍；無論從任何視角觀察，縱或口味有些許鹹、淡區分，但總體而言，台菜還是保有濃濃的中式料理元素以及口味耦合。

本研究檢視現有台灣宴飲菜餚中，選擇具有極為衝突的故事性——一位福州官銀局長官夫人的私廚手藝，讓來訪貴客讚賞效尤，從而演化成為普羅大眾所喜嗜的菜餚。同時這道美饌經本研究深入文獻搜尋後得知，其亦明顯刻劃出社會科層階級的展衍性——從帝王的佳節美食/商賈鉅富豪奢宴席/平民節慶盛宴/富家女山珍海味一鍋煮<sup>[1][\*\*1]</sup>/乞丐殘羹亂燉/高僧聞香跳牆……一路由社會高端階層漸次往下縱向傳播，深獲各階層的喜嗜。

從文獻探討得知，這道料理充分展現族群文化張力性——在它的烹煮上我們可以參酌到《淮南子》書中所薦：「無味而五味形焉。」即所謂：「烹調之道，大羹不和也。」的華族飲食深層意涵。所以本研究選擇以這道被視為極品美食且「年菜必備」的豪奢大菜「佛跳牆」，作為研究主題。

總的來「佛跳牆」誠如方禎璋、周碩雄等為文所述：「『佛跳牆』是近代華人宴席上一道最繁複、奢華的菜肴，多元的運用漁鮮、畜禽、植蔬……等諸多食材以及繁複的烹煮方式，讓食物美味均勻調和擄獲饕客的味蕾。更由於諸多美食澎湃聚於一壇，象徵著圓滿愉悅的氛圍，成為喜慶宴席必備佳餚，並獲得『終極年菜』。然；現有文獻資料及稗官野史簡約敘述，似乎這道美食就這麼，在十九世紀晚期倏然呈現於國人宴飲場合之上。」<sup>[28]</sup>所以本研究將從「佛跳牆」這道菜餚的發展歷史，菜色的品項組合以及其各項菜品的生產履歷，還有烹飪技術來探討其作為

---

[註]1、〈新娘試廚煮豆腐〉，…新娘要下廚房做飯做菜，俗稱「試鼎」…一般要試煮豆腐，佐以牡蠣、蒜等。並非「山珍海味一鍋煮」。

華族飲食文化的代表。

## 1.2 研究目的

袁枚《隨園食單》自序中引述《典論》所述「一世長者知居處，三世長者知服食」。嘗想；人類的作為還真是如此，基本上隨著經濟的寬裕進而追求物慾及口慾的滿足。那麼其中飲食文化之於人類社會到底是起到什麼作用呢？

十八世紀法國作家薩瓦蘭（Jean-Anthelme Brillat-Savarin）總括的指出「You are what you eat」。如是；飲食文化差可代表複雜的人類社會生活現象，它包括了人類文化的結構歷程，舉凡自然環境、戰事、文化教育…在在都產生了一定的關係。所以如果說要了解一個人可以從他的飲食開始。同理；要了解一個族群的歷史亦應可由他的飲食文化來回推。

「佛跳牆」為華人世界年菜料理、國家宴席甚或結婚慶典的豪華饗宴之中，「佛跳牆」每每成為主要菜餚。相較於其他單品菜餚，這道美饌有著特殊澎湃的張力以及多元的食材，讓饗客的味蕾經由多樣食材的「本味」融合得到充分的滿足，如此展現豐足圓滿的菜餚，在華人餐飲上來說是道無可匹敵的美饌。

在薩伯森《垂涎錄》評注<sup>[3]</sup>裡記載：「佛跳牆」原名「福壽全」…烹製之法乃用雞、鴨、羊之肉，配以魚翅、鮑魚、刺參、火腿、筍蔬等品，調和美味，貯於大酒罈中，用粗糠圍繞，煨兩日始開壇登盤，珍錯合烹，則風味特美矣。而遼耀東<sup>[4]</sup>則認為，「佛跳牆」初名「壇燒八寶」後來繼續充實材料，主料增至海參、鮑魚、干貝、魚翅、雞、鴨、豬蹄筋、羊肘、鵝蛋…等十八種（又稱“十八羅漢”），輔料冬筍、冬菇等也添到十來種，再依其熟爛難易程度，層次井然、均勻地放置於紹興酒壇中，以慢火煨制而成…並換了個吉祥的名字，稱為“福壽全”。

另於周三金的著述<sup>[5]</sup>中則講到現時「佛跳牆」的製作材料包刮：魚翅、魚唇、刺參、豬蹄筋、魚肚、母雞、金錢鮑、豬蹄、羊肘、豬肚、肥鴨、火腿腱肉、鵝蛋、冬筍、花冬菇、干貝、白蘿蔔、醬油、冰糖、蔥、薑片、八角、桂皮、紹酒、味精、上湯、雞湯、熟豬油、豬肥膘肉、荷葉。綜上所述；我們可以發現，在食材結構上「佛跳牆」與其它菜餚迥然不同，它似乎隨著時間、地域性…有所改變。那麼；探討其食材結構的變化，從飲食與物質文化的變遷、經濟環境的消長、社會結構的改變…來說應該是值得深究的。

其次；本研究將從歷史性來進行回朔探討、愛德華·卡耳<sup>[6]</sup>告訴我們：「歷

史學家研究的過去，並不是一個已死的過去，而是在某種意義上，還活在於現在之中的過去」、「歷史的功能，乃是通過過去與現在之間的相互關係，促進對兩者更深刻的了解。」而且菲利浦·費南德茲-阿梅斯托<sup>[7]</sup>亦談到飲食文化是個具地域性的主觀議題，對社會史學家而言，飲食是顯示區別和階級關係不斷演變的指標，特定的菜色、奇特的材料、某些烹飪技術和整套的菜單，當然都有各自的階級特性。那麼在此值得我們從歷史的視野進行考察，準此；本研究將分為兩個主題來探討。

其一、如前方禎璋、周碩雄（2018，122）等為文所提，既然難以認可「這道美食饗宴就這麼在十九世紀八十年代倏然呈現於國人宴飲場合之上。」，那麼是應再考證它的淵源以及傳衍歷程。

其二、在長時段的傳播、演化下，於今；「佛跳牆」在人文、經濟轉化下其所產生的質變、相變、量變、味變，來管窺中國宴飲文化流動的脈絡，及其所孕育的族群文化意涵。

再次；本研究擬從華族飲食文化性進行研究、「飲食」不僅僅止於肚腹飽足的生存欲求，隨著人類文明進程，在不同的時間、地域它逐漸形成一種層疊累加的族群特色文化。本研究主因它緣起於官宦宴飲珍品饗饌，後經食材的增、換、改，成為庶民美食，見證了從“奢侈”到“普通”的社會現象。甚而為順應現代社會養生觀念的改變以及宗教信仰因素，進行食材完全變體，成為“素佛跳牆”。而這特異的流動、轉化卻也未曾影響它的社會評價。是故；探究其融入、釋出、分歧以及返饋過程，再對照時間、地域、物產、人文的變遷，相信可以更瞭解先民宴飲生活點滴。

另於；陳文波先生在〈閒話閩菜〉<sup>[27]</sup>是這麼寫著：“佛跳牆”的起源故事有很多，諸如乞丐殘羹亂燉、富家女山珍海味一鍋煮、高僧聞香跳牆…等等，這些傳說只能聽聽，一笑而過。或許上述傳說多屬穿鑿附會，不過卻也得以見證這道菜餚實質激起社會各個科層階級，對其美味與奢華的嚮往，而且也嘗試著去烹煮、享用。

又次；批判性、「食物每個人社會地位的標誌，也他周圍文明或化。」（費爾南·布勞岱，2012，164）那麼；由此就產生了幾個值得思考的問題——人類對原

發「標誌」食材表徵價值的認知，是否會因為族群的遷移或時間的綿延而改變？又此變化是否可逆？再者；隨著世代傳續，這變化是否也可能進化成族群文化新的傳承標誌（方禎璋、周碩雄，2018，122），基於飲食文化的形成與變遷需要長時間的觀察，因此本文認為宜由明、清、民國時期等時期的相關文獻進行探討，並深入辯證佛跳牆如何從「非日常性」的轉化成「日常性」的食物。

### 1.3 研究方法

本研究將以「懷舊理論」<sup>[註2]</sup>(nostalgia)進行探討，企以解答以下二個主要問題：

- A、「佛跳牆」有何文化內涵？
- B、甚麼原因要去推薦這道菜餚？

承上所述；本研究擬以下方法進行研究、探討：

- 1、以文獻回顧法查閱明、清食譜藉以論證佛跳牆的出處及其傳承演化歷程。
- 2、以「間斷平衡論」<sup>[註3]</sup>檢視「佛跳牆」在宴飲上的顯、隱展現過程。
- 3、深度訪談法：將田野調查與理論思索融和提升，將技能的傳承延伸與飲食精神的嬗遞張揚結合。本研究將深入訪談在這領域的職人匠師，了解其對「佛跳牆」的烹調心得。
- 4、參與觀察法：基於本身是專業的廚師，本研究嘗試就文獻、訪談成果以及本身所學，進行實地操作。將現有粵式（港式）、福州式、台式佛跳牆進行實際烹煮，研究其口味差別。

### 1.4 研究內容

- 1、人類對原發「標誌」食材表徵價值的認知，是否會因為族群的遷移或時間的綿延而改變？又此變化是否可逆？再者；隨著世代傳續，這變化是否也可能進化為族群文化新的傳承標誌？

**【與費南德茲的對話】**：（費南德茲，2012，196）

- A、有些人開始掌握比別人多的食物資源，這時食物便成為區分社會的

---

[註]2：轉引自：中央研究院近代史研究所集刊第 69 期 Svetlana Boym, *The Future of Nostalgia* (New York: Basic Books, 2001).頁.177。

[註]3：間斷平衡論（Punctuated equilibrium）是古生物學研究中提出的一個進化學說，1972年由美國古生物學家 N. 埃爾德雷奇和 S.J.古爾德提出後，在歐美流傳頗廣。認為新種只能通過線系分支產生，只能以跳躍的方式快速形成；新種一旦形成就處於保守或進化停滯狀態，直到下一次物種形成事件發生之前，表型上都不會有明顯變化；進化是跳躍與停滯相間，不存在勻速、平滑、漸變的進化。[摘引自：

<https://baike.baidu.com/item/%E9%97%B4%E6%96%AD%E5%B9%B3%E8%A1%A1%E8%AE%BA>

機制，可以顯示人的階級，衡量人的地位。

B、人類歷史上從未出現過人人平等的黃金時代，演化的過程本就蘊藏著不平等。

C、從許多舊石器時代的人類埋骨處看得出來，人的營養程度和其人之階級息息相關。在我們所知的古老的人類階級制度中，食物區分了社會階級。

D、這些配合社會等級而呈現的差異，並非不平等的成因，而是不平等導致的結果。

2、先予敘述現有相關文獻記述目前社會對佛跳牆的普遍認知，再予探討在繁複工序下烹煮而成的「佛跳牆」，其所包含的文化傳承、衍化可能如此簡易產生嗎？亦或是；此乃近代的速食文化思維的簡約記述？

**【與費南德茲的對話】：**

A、炫目的消費有製造威望的功效，這部分是因為它引人注目，另一部分則是由於它有實際用處。（費南德茲，2012，198）

B、特定的菜色、奇特的材料、某些烹飪技術和整套的菜單，當然都有各自的階級特性。（費南德茲，2012，229）

3、「佛跳牆」前事論證：方禎璋、周碩雄（2018，122-129）進行史料考證，得知劉若愚的《酌中志》中提及與「佛跳牆」雷同之菜餚「三事」，並據以考證「三事」與「佛跳牆」的鏈結。

A、為何他們在特定的節日要食用特殊的菜餚？

B、這道菜餚是否即為後來所謂的「佛跳牆」？

C、這道菜餚發展背景與當時的社會經濟之關聯性又是如何？

**【與費南德茲的對話】：**（費南德茲，2012，212）

有三種方法可以調和節儉和過度此二概念。

第一種：就是精挑細選奇珍異食：食物本身就夠引人注目，故量雖少卻足以顯現貴氣。

第二種：是精心調製數量不多的食物。這兩種方法助長了現在所謂的「精食主義」，也就是「看一眼便可瞄準海膽」的美食鑒賞工夫，這使得飲食變得深奧了。

最後一種方法是制定各種奇特的禮儀，只有精挑細選、受過訓練的人才懂得，這使得食者不必注意該吃那些奇特的食物、端上桌的分量

有多少或者該用什麼特別的手法調製。要緊的是，該怎麼用餐。

4、借由明朝時期相關文獻批判社會消費觀念，儉/奢/隱晦/儉的循環過程。

**核心提問：**

- A、明末之後這道料理何以倏然隱晦？
- B、是經濟因素所導致？
- C、抑或政治因素（主政者提倡節儉）所致？
- D、還是自然因素（天災）所致？
- E、亦或是由於統治者口味所致？
- F、南明時期社會風氣是否呈現偏安下的異樣繁榮？

**【與費南德茲的對話】：**

羅馬史學家李維說：精心庖製的宴席大興的那一刻，正是羅馬帝國衰敗的開始。「就是在那一刻，以前是最低等奴隸的廚師首度獲得了尊敬：烹飪也從苦役變為人們心目中的藝術。」（費南德茲，2012，216）

5、以清朝時期相關食譜、文獻證成佛跳牆的再現之可能性。

**核心提問：**

- A、統治者的飲食習慣是否會改變人民的口腹欲求？
- B、朝代更替是否可再證成「奢/儉/奢」的循環？
- C、又；在這循環中人們的飲食習慣是否有所更改？
- D、由清朝時期的古籍食譜是否可以查知？
- E、在《筵款豐饜依樣調鼎新錄》記載佛跳牆（又作：福跳牆），而《成都通覽》〈成都之食品類及菜譜〉〈四季通用類〉中也有相同的記載。那麼；到底「佛跳牆」是原為川菜呢？還是從福州轉傳過去四川？亦或是恰巧名稱雷同？
- F、

**【與費南德茲的對話】：**

帝國效應：有一些力量可以滲透文化障礙，促成食物的國際化，其中之一是戰爭。軍隊帶來了文化影響也改變了現代戰爭的內容，軍隊動員大批的普通人，把他們分派到全球各地，且很弔詭地影響了國際間的了解。就美食層面來講，軍人們「既已到過巴黎」，就很難再使他們甘於家鄉的粗茶淡飯。那麼「佛跳牆」這道帝王美食經過朝代更替是否可

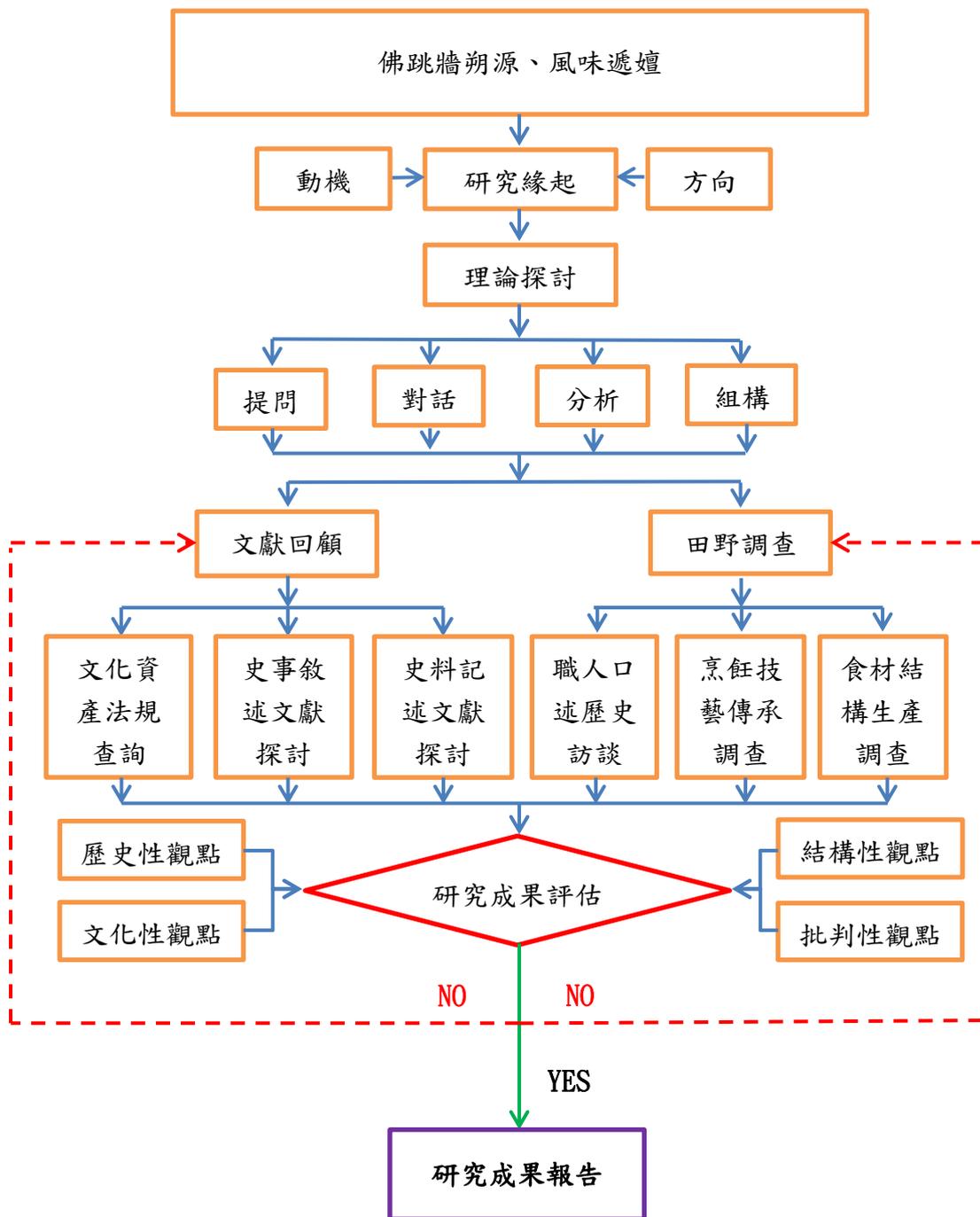
能產生「帝國效應」？亦或是造成「殖民流通」現象呢？（口味流入/流出？）（費南德茲，2012，254）

6、如何檢視「佛跳牆」的傳播與變異。

## 1.5 研究限制

- 1、囿於各地現有佛跳牆的食材、口味各有差異，本文暫以台式、粵式（港式）、福州式佛跳牆作為比較。
- 2、烹飪是門專精的技術，而且烹飪功夫各有所長難以進行比較，故本研究純以文化、歷史、結構、批判的觀點進行歷史社會學的觀察。
- 3、各地的食材、口味、烹煮技術互異，難以量化研究，故本研究擬偏重進行田野調查的質化研究。
- 4、饕客口味、嗜好各有差異，故而本文口述歷史訪談部分純以廚師作為訪談對象。再且由於老成凋零，本研究擬以從事該項業務二十五年以上之廚師作為訪談對象。
- 5、本文跨越時序較長，間或談及朝代更替、政局變換，但本文盡量避免涉及政治議題，以偏向以民生、經濟作為論述主軸。
- 6、料理的傳承有一定的譜系，同樣是由於時間因素，本研究的田野調查無法進行大數據的訪談，所以或有遺漏在所難免。
- 7、由於烹調火候、時間、食材差異以及個人技術之限制，實作結果實在難以量化呈現，故而在本研究第四章，「食材結構與烹煮技術探討」所得結果僅作為本研究之結論，而非作為定論。

## 1.6 研究流程圖



## 第二章 文獻回顧

### 2.1 佛跳牆文獻溯源

「佛跳牆」是近代宴席的主要菜餚之一，它有著多元的傳說，從近代諸多著述裡我們可以得知，這道美食佳餚受到社會各科層階級的青睞，其相關文獻記載特簡述如下：

### 2.2 《垂涎錄》評注<sup>[8]</sup>中的記載

在張善文、趙麟斌評注薩伯森撰寫的《垂涎錄》，有關「聚春園佛跳牆」這一小節裡是這麼寫著：

福州南街聚春園是當年榕城惟一之大酒家，門前楹帖云：「聚多冠蓋，春滿壺觴。」可見是官紳宴會之處，當然佳餚不少，而「佛跳牆」者尤為奇特。「佛跳牆」原名「福壽全」，後因蜚聲遐邇，好事者諧音以「佛跳牆」呼之，謂滋味與眾不同，雖佛菩薩亦想開葷一嘗之矣。按佛跳牆烹製之法，乃用雞、鴨、羊之肉，配以魚翅、鮑魚、刺參、火腿、筍蔬等品，調和美味，貯於大酒罈中，用粗糠圍繞，煨兩日始開罈登盤，珍錯合烹，則風味特美矣。但價格昂貴，非一切老饕所能人口也（薩伯森，2011：58）。

張善文、趙麟斌「評述」：「佛跳牆」乃閩菜之首，距今已有一百多年的歷史了。關於「佛跳牆」的來歷，眾說不一。有一種說法是，發明此菜的乃是一群乞丐。乞丐們常常將四處乞討所得來的殘羹剩飯混合著裝在破瓦罐裡，據說有一天，一位飯店老闆出門時，忽然聞到街頭飄來一縷奇香，老闆循香而至後發現了破瓦罐中的這些剩酒與剩菜，他因此受到啟發，創製了佛跳牆。第二種說法是，有一個嬌生慣養的富家女子，從未下過廚房，但福建有一風俗，嫁過來的媳婦第三天得親自下廚為眾人燒製飯菜。這女子過門後，因不懂燒菜，手忙腳亂中將從娘家帶過來的各種山珍海味一股腦都倒在一個紹興酒罈子裏，再蓋上鮮荷葉用慢火悶燉了一個晚上，第二天揭開罈蓋後，竟然濃香四溢，贏得了賓客的一陣好評。第三種說法是，「佛跳牆」係「聚春園」名師鄭春發所創製，這一說法最為可靠。《福建菜譜》（福州）附注「佛跳牆」記載了鄭春發徒弟名廚師強祖淦先生的介紹：

清朝末年，福州揚橋巷官前月「錢莊」老闆在家中設宴，請布政使周蓮。

錢莊老闆娘是浙江人，對烹飪技術頗有研究。她與家廚將雞、鴨、肉等主料放進紹興酒罈中煨製而成葷厚味香的菜餚。布政使用後贊口不絕。回到衙裡，他要廚師鄭春發烹製同種菜，幾經烹製，結果總是不能滿意。於是布政使帶鄭春發到官前月「錢莊」參觀。回衙後，鄭春發如法操作，並加追好料烹製，結果還有所發展。後來鄭春發與人合夥開設「三友齋」飲食店，以後不斷擴大，改名「聚春園」。鄭春發又不斷研究、充實此菜原料和烹製方法，加進參、筋、翅、鮑等十八種主料，十幾種輔料，用紹興酒罈煨製，製出的菜香味濃郁，廣受讚譽。有一天，幾名秀才到「聚春園」菜館飲酒。他們嚐過百味後都有些膩了，要求上更為別致的好菜。鄭春發即捧一罈此菜到秀才桌前，罈蓋揭開時，滿堂葷香，秀才聞香陶醉，嚐之津津有味，拍手稱奇。問：何菜也？答：還未起名。於是秀才趁興吟詩作賦，其中有兩句大意是：罈啟葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來。大家齊聲叫好，借用詩句之意，名此菜曰「佛跳牆」。

總的來說；從《垂涎錄》評注對「佛跳牆」的敘述，我們大略可以有以下三點結論：

- 1、「佛跳牆」烹煮模式與其他菜餚有極大差異，所以滋味也與眾不同，然而價格昂貴，非普通人所能嘗試。
- 2、有一百多年的歷史，且有不同傳說的故事敘述，內容涵括各個不同社會科層階級。
- 3、《垂涎錄》評注書中認為，「佛跳牆」係「聚春園」名師鄭春發所創製，這一說法最為可靠。並以鄭春發徒弟名廚師強祖淦先生的介紹，作為認知依據。

### 2.3 遼耀東著述裡對「佛跳牆」的描述

遼耀東首先提及：「這幾年時興的『佛跳牆』裝罐出售，…不僅市場有現成的『佛跳牆』，各大觀光飯店也推出各式的『佛跳牆』，有藥膳佛跳牆、養生滋補佛跳牆、九華佛跳牆、魚翅佛跳牆，名目繁多，售價驚人，一罐售價竟至兩萬五千元（註：人民幣），就不是我們小民可以染指的了。」（遼耀東，2002，262-265）也就是繁多的品項，一定程度的銷售率以及高昂的價格，是他對目前佛跳牆的主要觀點。

遼耀東認為：「一切事物都可以本土化，唯獨飲食一道，不可自我設限，截斷

其源流，而說起自我民我土。『佛跳牆』一味，猶復如此。所以，該對『佛跳牆』作一次正本清源的解說。」也就是說他亦認為飲食口味的傳承是不容易改變的，同時菜餚的演化應有其一定的軌跡可循。

不過在文中他還是認為：「鄭春發的徒弟強祖淦所說，較為可靠。此菜創于光緒丙子年……」其後續對烹飪過程的論述則與《垂涎錄》評注所述內容雷同，似乎這就是近期社會對「佛跳牆」刻板的史是敘述，然而我們是否就可以據以認為「佛跳牆」就是鄭春發所首創嗎？至少；我們不應該遺忘，前述兩本著作中都提及，鄭春發是改良了福州官銀局長官夫人的菜餚而成的，那麼是否該說；這位官銀局長官夫人才是「首創者」呢？不過在此又產生了一個問題，那就是這麼繁複的烹飪工序下所烹煮的一道菜餚，難道真是如此單純產生的嗎？這位局長夫人又是如何能創造出來呢？

#### 2.4 梁實秋對「佛跳牆」的論述

梁實秋在他的《雅舍談吃》<sup>[9]</sup>裡首先提到：「何物美味竟能引得我佛失去定力跳過牆去品嚐？來台灣以前沒聽說過這一道菜。」從他的生平來看，出生於北京又至美國留學，回國之後一直在北方的東南、青島、北京師範等大學任教，所以到台灣之後才聽到「佛跳牆」這道菜這倒也不奇怪。不過在文中他提到：「同一(1993)年三月七日青年戰士報有一位鄭木金先生寫過一篇《油畫家揚三郎祖傳菜名聞藝壇——佛跳牆耐人尋味》，他大致說：『傳福州的佛跳牆…在台北各大餐館正宗的佛跳牆已經品嚐不到了。…偶爾在一般鄉間家庭的喜筵裡也會出現此道台麓名菜，大都以芋頭、魚皮、排骨、金針菇為主要配料。其實源自福州的佛跳牆，配料極其珍貴。楊太太許玉燕花了十多天閑工夫才能做成的這道菜，有海參、豬蹄筋、紅棗、魚翅、魚皮、栗子、香菇、蹄膀筋肉等十種昂貴的配料，先熬雞汁，再將去肉的雞汁和這些配料予以慢工出細活的好幾遍煮法，前後計時將近兩星期……已不再是原有各種不同味道，而合為一味。香醇甘美，齒頰留香，兩三天仍回味無窮。』這樣說來，佛跳牆好像就是一鍋煮得稀巴爛的高級大雜燴了。」也就是說從他所寫，「傳福州的佛跳牆」，這句話可以證實，梁實秋也不否認「佛跳牆」緣起於福州。其次；他也同意「正宗的佛跳牆」在台北品嚐不到，原因是食材結構的轉化。這也證成隨著環境、時空、社會經濟的轉換，人們雖然在食材上會有些許轉換，但是記憶中的口味卻是難以改變的。

## 2.5 從歷史社會學的想像溯源「佛跳牆」

總結上述文獻記載；有關「佛跳牆」這道餐品的社會認知是由福州、鄭春發所創。然而；根據方禎璋、周碩雄的研究成果，對「佛跳牆」溯源考證後提出以下幾個觀點（方禎璋、周碩雄，2018，122-129）：

一、《福州市志》所記：「『佛跳牆』；福州傳統名菜。居閩菜之冠，為福州聚春園廚師鄭春發所創，已有 110 年的歷史。」<sup>[10]</sup>或二手文獻以及野史敘述來看，信度似乎相對羸弱，因為在諸多繁複工序下烹煮而成的這道美食，與其間所包含的飲食文化傳承、衍化可能如此簡易產生嗎？亦或是；此乃近代的速食文化思維的簡約記述？

據上所述，在該文中他們提出食譜文獻裡，有關最早命名為「佛跳牆」的菜餚考證。在李佳佳的《和刻本〈事林廣記〉飲饌部分研究》<sup>[43]</sup>提到在其《癸集》卷三目錄即記載「……国信脯、佛跳牆、蒸子犯……」但經查應非現有之「佛跳牆」這道菜餚烹煮方式，而是為保存食物所做的肉脯的食材。但是這也明指前述：「……秀才趁興吟詩作賦，其中有兩句大意是：蟻啟葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來。大家齊聲叫好，借用詩句之意，名此菜曰『佛跳牆』。」是屬穿鑿附會之說。

二、從食材與烹煮架構來說，方禎璋等人著作中提到：查肅慎<sup>[11]</sup>的著述裡提及，劉若愚在《酌中志》<sup>[12]</sup>談到：「元宵節期間，萬曆皇帝最愛喜歡吃的肴饌是炙蛤蜊、炒鮮蝦、田雞腿、筍雞脯以及名叫『三事』<sup>[14]</sup>的菜肴。」回參《酌中志》卷之二十，〈飲食好尚紀畧〉，則是這麼寫到：「十五日曰上元，亦曰元宵…先帝最喜用炙蛤蜊、炒鮮蝦、田雞腿、筍雞脯，又海參、鰻魚、鯊魚筋、肥雞、豬蹄共燴一處，恒喜用焉。」並據以認為此乃「佛跳牆」之濫觴。

然而他們的研究亦認為，由於諸多著述裡提及萬曆皇帝，又有人一認為是熹宗皇帝「恒喜用焉」，那麼這道菜的原發時間即應查明。這些引文列舉如下：

A、在邱仲麟<sup>[29]</sup>的著作裡提及：「據《酌中志》記載：明熹宗最喜歡吃的，是炙蛤蜊……。」

B、張勃<sup>[30]</sup>提到：「……他對正月飲食的記述到此並未結束，接下來又記述了正月下雪時的飲食和『先帝』（指天啟皇帝）的飲食嗜好……。」

---

[註]4：雖然劉若愚在《酌中志》並未標注該道菜肴名為「三事」，但為與「佛跳牆」作時序區隔本文暫於引用。

C、伊永文<sup>[81]</sup>引蔣之翹《天啟宮詞》，提到：「從明代皇帝、皇后的日常膳食可以看出，他們遍嘗天下精美食物，是從未儉約過的。像明代天啟皇帝喜用炙蛤、鮮蝦、蒸菜、鯊翅諸海味十餘種，共燴一鍋食之。」其原文及注釋是這麼寫的：「上喜用炙蛤、鮮蝦、燕菜、鯊翅諸海味十餘種，共膾一處食之。」相對比較；蔣之翹是說熹宗所喜好的是「……諸海味十餘種」，但是在《酌中志》中則為“海參、鰻魚、鯊魚筋、肥雞、豬蹄共燴一處”兩相比較；雖然在食材上是有所出入，不過蔣之翹並非如同劉若愚長期在宮廷之中，或許他是經由二手資料書寫所產生的差誤。

D、回查《酌中志》卷之三，〈恭紀先帝誕生〉，記載：「神廟萬曆二十九年春……三十三年十一月十四日人定後，先帝誕生。」（劉若愚，1994：20）也就是說劉若愚所稱的「先帝」應為熹宗，亦即「天啟皇帝」。

## 第三章 食譜典籍及口述歷史探證

杰克·古迪 (Jack·Goody) <sup>[13]</sup> 在他的著作裡提到：一種菜餚的性質顯然與食物產生和分配的特定體系有關。費里曼 (Michael Freeman) 在討論中國菜餚的出現時，區分了三個先決條件：首先，可以獲得許多種原料，以及各式各樣的食譜——「菜餚不是從某一個地區的烹飪傳統中發展出來的」…其次：「菜餚需要有一夥善於評論和喜愛冒險的食客」，不僅包括諸如在中國已存在的宮廷顧客，而且包括範圍更廣的菁英人士。在這個例子中，他們由一群人數增多的官員和商人組成，後者不只提供了來自各地和邊遠地區的產品，還提供了用於維持「世界上最大城市」所需的大量穀物和其他食物…再次，存在將食用的快樂放在首位的態度。第四個先決條件也是「決定性的」，及該時期重要的農業和商業方面的發展。」

承上所述；既然菜餚品系的出現首先需有恁多的食材供應以及各式各樣的食譜，那麼在本章裡，我們將依循 Jack·Goody 的論述，首先進行各朝代的食譜回顧、探討。其次再進行主食食材的產地、產量以及傳承演化淵源分析。最後再做相關職人的口述歷史訪談，相信經過這一系列的探討，應該是讓我們管窺「佛跳牆」這道佳餚美食技藝傳承相對較好的方式。

### 3.1 古籍食譜及食材淵源探討

有關「佛跳牆」這道菜餚的文獻資料並不多見，所幸方禎璋、周碩雄兩位老師在 2018 年就這道菜餚進行考證，所以有較為完整的相關資料可為依循，所以本節將以闡述他們蒐集的資料作為主架構討論。

#### 3.1.1 明朝食譜探索

在方、周的文章裡他們認為宋朝時期尚未有「佛跳牆」這道菜，因為在李佳佳的《和刻本〈事林廣記〉飲饌部分研究》中雖然提到「《癸集》卷三目錄：庖福利用禦宣熟水…國信脯、『佛跳牆』、蒸子粿…。」，但是她還註明「為了更好的理解和刻本之內容，特將其作為底本，將元·至順本為參照本校勘《重編羣書事林廣記目錄癸集卷之三》。」其中「佛跳牆」是這麼寫著：精豬、羊肉沸湯焯過，切作骰子塊，以豬、羊脂煎令微熟，別換汁，入酒、醋、椒、杏、鹽料煮乾取出焙燥，可久留不敗。也就是說同名之累。

不過從菜品內容來看，方、周兩位老師文中證成（方禎璋、周碩雄，2018，

123),《酌中志》卷之二十,〈飲食好尚紀畧〉,則是這麼寫到:「十五日曰上元,亦曰元宵…先帝最喜用炙蛤蜊、炒鮮蝦、田雞腿、筍雞脯,又海參、鰻魚、鯊魚筋、肥雞、豬蹄共燴一處,恒喜用焉。…二十五日「填倉」,亦醉飽酒肉之期也。」,也就是說這道「天啟皇帝」在元宵節當日所喜喫的菜餚,就是現有「佛跳牆」的前身。

那麼就以「天啟皇帝」皇帝作為基點討論,在該時期之前的菜譜探究中,劉志琴<sup>[14]</sup>著述中提到:「…最能反映飲食水準的綜合性著作有《易牙遺易》、《宋氏養生部》、《飲食紳言》、《遵生八箋·飲饌服食箋》、《閒情偶寄·飲饌部》,以及《菽園雜記》、《升庵外集》、《明宮史》的飲食部分。」

有關這一部分在方、周兩位的研究裡有較為完整的整理,特書於後:元、明之際韓奕所撰《易牙遺意》中魚鮮並無海參、鰻魚、鯊魚筋等食材的烹煮方式介紹。而萬曆十九年問世的《遵生八箋·飲饌服食箋》,也無該三項食材的烹煮方式介紹。另外《閒情偶寄》(卷五·飲饌部),在著作中所講的則較為接近庶民的飲食,亦無關於海參、鰻魚、鯊魚筋的介紹。(方禎璋、周碩雄,2018,123-4)

另外在《菽園雜記、升庵外集、飲食紳言》(飲食部分)<sup>[15]</sup>,其中《菽園雜記》介紹全國各地的風俗民情、莊稼、食材、食器、食療以及飲食軼聞,屬於庶民飲食文化通論。《升庵外集》則如簡介內容所書,述及茶、酒、糧、肉、蔬菜、水產、調味品、奇特食品以及飲食掌故軼事等。《飲食紳言》則從戒奢侈、戒多食、慎殺生、戒貪酒等四個面向,談飲食禮儀及注意事項。

又;在萬曆時期編纂的《福州府志(上)》<sup>[16]</sup>,卷之三十七、食貨志十二、〈鱗之屬〉裡是有魚翅相關記載,而在〈介之屬〉則有「石決明」,但是並無生產「海參」的記載(另敘明於3.2.3節)。

綜上所述;從明朝時期的各類食譜看來,雖然各類文獻都談及明朝中後期這種不顧實際消費水準的追求時髦,反映出當時人們及時行樂、今朝有酒今朝醉的生活態度,以一種特殊的手法裝飾著明朝中後期的社會繁榮;更重大的意義在於它不僅是普通意義上的揮霍奢侈,而是強而有力地改變了人們傳統的消費觀念和消費結構。但是我們整體看來,「佛跳牆」在該一時期可能因食材取得不易所以並未呈現於食譜文獻之上。

### 3.1.2 清朝食譜探討

清初時期由於改朝換代戰亂所致，就如《清實錄·世祖時錄》卷一二一裡提到「田土荒蕪，財賦日絀。」那麼可以肯定的是，美食，對老饕們來說是一種奢求。再加上福建沿海，經歷清廷與南明王朝的戰爭，及因防明鄭而執行禁海令、遷界令，把沿海 30 里的居民全數遷入內地，其後又有三藩之亂；清初福建社會經濟普遍地受到嚴重破壞，因此帶動社會風氣由奢入儉的變遷<sup>[17]</sup>。康熙二十二年臺灣納入版圖，海疆平定，沿海復界，福建安靖經濟復甦社會風氣「由樸而漸至於奢」<sup>[註5]</sup>。

有關這一時期食譜的研究，方禎璋、周碩雄的著作裡是這樣寫到：《食憲鴻秘》<sup>[18]</sup>：「…所收菜肴以浙江風味為主，以及兼及北京及其他地區。」，其次；李漁<sup>[19]</sup>《閒情偶寄》〈飲饌部〉、〈蔬菜第一〉，也提到：「聲音之道，絲不如竹，竹不如肉，為其漸進自然。吾謂飲食之道，膾不如肉，肉不如蔬，亦以其漸進自然也。」、「吾輯《飲饌》一卷，後肉食而首蔬菜，一以崇儉，一以復古；至重宰割而惜生命，又其念茲在茲，而不忍或望者矣。」所以他們認為這兩位作者在明、清交替時飽受時代動盪與戰亂之苦，轉而追求淡、素、雅的生活步調，這種推崇以清淡為主的江南膳食風氣，應該是當時社會的共調。至於《閩小記》他們則提到：書中羅列了閩南的人文、風俗、地景、物產、漁獲、美食……等等。雖然內文並未提到「三事」這道菜，但是卻也登錄江瑤柱、龍蝦、燕窩、土筍、海參…等等珍貴食材，某一程度顯示了社會經濟逐漸復甦現象。（方禎璋、周碩雄，2018，127）

另外不可或缺的是《隨園食單》<sup>[20]</sup>，在書中袁枚認為：「凡一物烹成，必須輔佐。要使清者配清，濃者配濃，柔者配柔，剛者配剛，方有和合之妙」〈搭配須知〉、「味太濃者，只宜獨用，不可搭配。…金陵人好以海參配甲魚，魚翅配蟹粉，我見輒攢眉」〈獨用須知〉，「一物有一物之味，不可混而同之。猶如聖人設教，因才樂育，不拘一律。」〈變換須知〉。

至於《醒園錄》筱田統<sup>[21]</sup>認為李化楠大抵都為保存食材的製作方式，少有宴飲菜肴介紹，除了可藉以對照袁枚的飲食理念之外，同時也一定程度顯示當時

---

[註]5：徐泓引述自：《清聖祖實錄》（臺北：華文書局，1986年影印），卷201，頁5，康熙三十九年九月乙巳條。朱維幹，《福建史稿》（下冊）（福州：福建教育出版社，1986），頁380-431，第25章〈清初福建沿海遷界的慘禍〉。

社會的簡約氛圍。另外在顧仲的《養小錄》則在序言裡提到：這部書是顧氏將河南北部的名族楊子健家傳食憲得到手後，進行了刪減，刪減了其中與烹調無直接關係的十分之五，另外增加以自己見聞十分之三。總之是集中了當時河北、河南地區的烹調精華。

其餘如揚州鹽商童嶽薦的《調鼎集》、《揚州畫舫錄》、《清俗紀聞》則是將鮑魚、魚翅、海參以單品食材作為菜餚中的主菜，所以在方禎璋、周碩雄的研究中是認為該一時期「佛跳牆」這道御膳料理，是以拆離方式作為民間宴客菜品。

### 3.1.3 近代食譜探究

在十九世紀中、後期由於國際貿易的興盛，各種稀缺食材相對較易取得，這也實質促進餐飲業的多樣、多元，從該一時期的食譜看來，真是琳琅滿目，在方、周的著述裡就提到：顧祿《清嘉錄》則是書寫年節風俗、習慣及祭祀相關事宜，另《桐橋倚桌錄》則是介紹蘇州的名勝、古跡及風俗民情，不過也記載了酒樓菜譜（卷十），從內容來看，綜合性菜肴例如：十絲大菜、魚翅三絲、海參雞、十景海參…等等顯然增加（方禎璋、容繼業、周碩雄，2018，128）。

最後；在《筵款豐饜依樣調鼎新錄》<sup>[22]</sup>裡記載著：「豕羊類（豬、羊作法九十三種）；佛跳牆（又作：福跳牆）大腸、肉、蘿肉（蘿肉：不詳），紅湯。」裡他們終於找到了有關佛跳牆的食譜記載。同時也證成了，至少在 1866 年之前就已有這道菜肴的存在。而書中又說「內容都以川菜為主，雜有其他地方菜品」。據此再查《成都通覽》在〈成都之食品類及菜譜〉裡〈四季通用類〉中也有相同的記載。所以他們認為在該一時期，由於閩商進入四川行商，順便也將這家鄉口味帶入四川。

至於為什麼在福州市志上卻沒有「佛跳牆」的記載？他們倆位的結論是：遼耀東認為此菜創於光緒丙子(1876)年，郭仁憲認為成菜於 1876 年(清光緒二年)，以及《福州市志》<sup>[註6]</sup>認為 1880 年左右「聚春園」創立，在時間及地點上都有一定程度的誤差。再者該志〈序二〉述及：「自清乾隆至今的 200 多年間，福州尚未有新志」，也就是說長時間的遠離政經、權力中心，相對的記事敘述也就少了，所

---

[註]6：福州地方志編纂委員會，1998.08，《福州市志》第八冊，第三篇旅遊、第四節，餐飲服務、一、名菜名酒 佛跳牆 福州傳統名菜。居閩菜之冠，為福州聚春園廚師鄭春發所創，已有 110 多年的歷史。

以被稱為「居閩菜之冠」的「佛跳牆」，在該時期無法受到該有的青睞是可以理解的。

### 3.2 「佛跳牆」食材淵源探討

關於「佛跳牆」，如果我們認定它的主材料是：鮑魚、海參、魚翅，相信這是相對較為普羅大眾所接受的觀點。那麼為什麼這道包含澎湃食材的菜餚，非得要以這三樣食材作為主菜呢？它是代表珍貴、美味？還是由於食材本身的「稀缺性」所致？

再者；從歷史的文獻記載來談，明熹宗之後「佛跳牆」沉潛了兩百餘年，再由福州從新展現。這過程中；我們從食譜文獻來探討，這三樣菜品它還是以單品主菜存在。由此我們是否可以想像為，他們都是為華人所嗜食的菜餚。

那麼是甚麼背景因素讓它們可以聚合起來呢？是社會經濟轉為富庶所致？還是由於食材來源相對較為便利，量體足以負擔一定程度的消費所需？準上；本研究在本章節裡嘗試分別探討十九世紀之後，鮑魚、海參、魚翅這三樣食材取得的來源與在市面的銷售狀況。

#### 3.2.1 魚翅

唐·韋應物在《長安道詩》裡談到：「山珍海錯棄藩籬，烹犢羊羔如折葵。」，那麼這「山珍海錯」到底所指為何？在周佐錚<sup>[32]</sup>的著作裡他是這麼說的：「山珍海味，為山海所產之珍饈美味。我國古籍記載說法頗多，也不一致。傳統說法：七件山珍為熊掌、象鼻、鹿筋、燕窩、竹蓀、駝峰、猴頭菇；八件海味為魚翅、海參、魚肚、淡菜、干貝、魚唇、魷魚。」，雖然；「傳說」不一定為真，但必然是長時段為人所共同體認的現象。所以當我們接受這傳統說法，那麼首先就以「魚翅」來做討論的標的。

「魚翅」在《本草綱目拾遺》記載「凡宴會有饌必設此物以為珍享」。又載「魚翅能補五臟，長腰力，益氣清痰開胃。」根據徐風香<sup>[39]</sup>等人的研究認為：「魚翅是傳統的名貴海珍品，藥用、營養價值很高，它是由鯊魚、鰻魚、銀鮫魚的鰭（背鰭、胸鰭、腹鰭、臀鰭、尾鰭）經過一系列的加工而成。…研究了魚翅在不同加熱時間(1、2、3、4 h)條件下組織構造及其物性學參數(凝膠強度、最大破斷應變、剪切應力、破斷強度)變化,並測定了膠原蛋白含量。…熱變性溫度為 67.98℃…

加熱 3 h 後即可達到魚翅較好質構。」。

呈上所述，本研究得到兩個重點，溫度、時間是魚翅美味的關鍵，這也符合了「佛跳牆」以隔水加熱用「蒸」的方式來烹飪。至於魚翅的備料方式有二：1、純水發脹，2、鹼水發脹。基本上純水發脹是符合人體食用的，它縱或蒸煮後，一樣可以保有魚翅內的蛋白質和膠質，同時在口感、脆性、韌性及嫩度上也都不會改變，而且營養價值不會流失。但是鹼水發脹則是黑心廠商慣用的伎倆，他們將魚翅浸泡鹼水讓體積增大，降低原料成本及增加食材美觀，但是烹煮過後魚翅的營養完全消失。

再者；近年來由於環保意識抬頭，為免過度捕獵造成生態失衡，鯊魚的過度獵捕已漸成眾矢之的，所以食材的來源也漸趨稀缺。WWF-HONG KONG 在 2017 年的報告上說：根據聯合國糧食及農業組織最新數據顯示，2014 年鯊魚品種的捕撈總數為 790,046 公噸。有研究指出，每年有一億條鯊魚被殺。這樣驚人的數據實在讓人心憂，所以魚翅替代品的製造是有其必要性的。

那麼目前仿製魚翅相關的情況又如何呢？日本專利：JP62074262、A870406 公開了一種人造魚翅的製作方法，它是將褐藻膠及明膠溶於水中，澆鑄於模具中形成薄片，用二價金屬處理使之凝固，然後切成小片，但該法所製成的魚翅屬仿生鮮品，如無冷藏設施，則產品易變質。

另外在鄧瑞群等人<sup>[34]</sup>的研究報告則提到：「海藻酸鈉、明膠和氯化鈣是製造仿魚翅的理想原料，海藻酸鈉與明膠在膠液中存在明顯的相互作用。實驗結果表明，當混合膠液含海藻酸鈉 0.4%、明膠 2.5% 時，用 0.3% 的氯化鈣作凝固劑，配合有關工藝，製成的濕態仿魚翅，與復水後的天然魚翅的品質非常相似。」，雖然本研究由於學門限制無法就該報告提出評述，但是從專業料理人的觀點上來談，能夠有相關食品加工者願意進行仿製魚翅的研發，並藉以減少對鯊魚的殺戮這總是一件讓人欣慰的好事，希望未來會有更多的研究成果顯示。

### 3.2.2 鮑魚

鮑魚在中國的食用歷史悠久，劉基，在《述志賦》及提到「芼軒於以和羹兮，醃鮑魚而實俎」<sup>[35]</sup>，在中國被譽為四大海味（鮑、參、翅、肚）之首，素有「海味之冠」的稱呼。中國自古就將鮑魚列入海產「八珍」之一，更有一口鮑魚一口

金之說。…其中，上等鮑魚常製成乾鮑，乾鮑按一斤重量有多少個分為「十頭」、「八頭」等，十頭即指一斤內有十個。頭數越少，鮑魚越大，亦越昂貴，在華人市場上較受歡迎<sup>[36]</sup>。

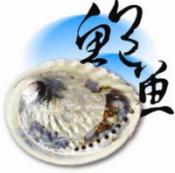
在製作宴飲參品時，由於乾鮑魚在發脹過程過於繁瑣而且時間冗長，所以因應市場需求，就有預處理的方式研發。查諸文獻；戴志平<sup>[37]</sup>等人研究成果如下：為使佛跳牆產品具有穩定的品質和較好的貯藏性能以便於工業化生產，對其加工工藝進行改進，採用罐頭加工工藝取代原有的經驗式烹飪做法，並對主料加工採用條件可控的預處理方法。結果表明，鮑魚的最優工藝組合為水發時間 12.48h、水發溫度 44.50℃、預煮時間 16.1min，此時具有最高的感官得分，經驗證實驗表明理論與實際基本相符。結合主料的質構分析，當主料質構指標分別在一定的範圍時，具有較好的感官品質，可用於監控產品生產品質。

以上研發成果，在食材使用者的廚師來說，則會產生兩種結果。其一、未來在製作工序上就可以實質減少很多時間上的花費。其二、由於缺乏個人特色，那麼；在食品的味覺表現上是否會導致老饕們的拒卻？其實現代社會對飲食文化的體認，由於庶民們不斷的希望以時間換取金錢，所以在事事求快的工商社會裡速食文化就成為了顯學，然而；以鮑魚而言，它是高單價的食材，在製作過程中需要冗長的時間以及繁複的工序，才能將其美味調理出來，如果做成罐頭，那麼食材及廚師的特色將無法顯示，這對美食來說將是一種戕害。

以鮑魚來說它的來源可分為二：一種是野生鮑魚，另外一種是養殖鮑魚。拜科技進步以及人們口腹之欲所賜，全世界鮑魚的養殖目前可說是蓬勃發展，以 2017 年的統計來說，中國的鮑魚產業獨占鰲頭，產量接近 14 萬公噸，約佔全世界產量的 90%，但是由於它的食品名稱是九孔，與野生鮑魚是不同品種，而在「佛跳牆」裡添加的是野生乾鮑魚再水發製成，所以在口味上有長足的差距。

至於野生鮑魚，則受環境、氣候、病變以及過量獵捕的影響，目前來說在產銷供應鏈上是有一定程度的緊張。由於供不應求，坊間經常出現以假亂真的加工品，或者是其他水產冒充，所以就有鮑魚 (Abalone) 與似鮑羅螺 (Locos) 的區別。根據吳全橙的研究報告指出：一般通稱的「鮑魚」為鮑螺、海耳或鮑屬貝類的統稱，本科的殼扁平、耳殼狀。殼口大，螺旋紋明顯，殼表左側緣有 1 列小孔。無口蓋(圖 3.2.2-1)。腹足大，且其周緣上方有觸手狀的突起圍繞(圖 3.2.2-2)。右

鰓比左鰓小，直腸通過心臟，為產業上重要的種類，已知有 70 餘種。殼表有綠紅色、綠褐色、黑褐色等多種。殼內部具有真珠光澤。

	
<p>圖 3.2.2-1、南非鮑螺之殼內面 翻拍自：吳全橙，2006</p>	<p>圖 3.2.2-2、鮑魚之腹足部 翻拍自：吳全橙，2006</p>

一般通稱的「LOCOS」、「Chilean Abalone」的南美貝為智利及秘魯貝類的代表種，中文名為「似鮑羅螺」，學名 *Concholepas Concholepas*。本種外殼很厚，殼口外開，幾乎包被整個螺旋形的身體。螺塔扁平，但螺旋紋幾乎不存在，外觀上類似笠螺和鮑螺（圖 3.2.2-3）。

	<p>圖 3.2.2-3、南美貝之殼內面（吳全橙，2006 翻拍自 Kenneth R. Wye, 1991）</p>
--	---

近十年來，南美貝的平均年進口量為 927 公噸，但變動幅度相當大，而鮑魚的平均年進口量為 836 公噸，且有漸減趨勢，前者（南美貝）進口國以智利及秘魯為主，後者（鮑魚）以澳洲及墨西哥為主；鮑魚的單價為南美貝的 2.1-3.7 倍，兩者在市場上具有替代性。<sup>[38]</sup>那麼廚師們在菜餚裡「會」或「要」使用哪種鮑魚？價格決定應該是個很重要的因素，不過美味、與口感是由價格決定這是肯定的。

### 3.2.3 海參

「海參」在閩菜料理的食材譜系裡是屬於較為晚期納入的菜品，這由李日華的《味水軒日記校注》卷四記載：「二十四日，暮集沈白生書齋，與項孟璜浪談劇飲。二鼓別去。盤饌中有「白海參」，亦奇味。」<sup>[23]</sup>即可略知一、二。另外在謝肇淛的《五雜俎》<sup>[24]</sup>中亦提到：「海參在遼東海濱有之，其性溫補，足敵人參，故曰海參。」，而賈銘在《飲食須知》〈卷六〉提到「海參：味甘鹹，性寒滑。患泄瀉痢下者勿食」。

從上述書類所述，我們可以得到兩則意念，其一、海參在早期是屬於稀缺食材。其二、海參之所以為普羅大眾所喜嗜的原因與「食補」有關。但是這稀缺的食材之後又如何讓人們較易獲取呢？

有關於此；在戴一峰<sup>[39]</sup>的研究成果寫到：明代以來，隨著朝貢貿易的衰落，私人海上貿易的興盛，中國與東南亞海上貿易商品的結構性變化漸趨明顯。據張燮，《東西洋考》卷七、〈餉稅考〉所載，明代在漳州月港實施的貨物抽稅則例上開列的應稅貨物計116種。其中手工業製品、食品和普通藥材等日常品約占25%。在食品類中，除上述水果類食品外，我們已可以見到海菜、沙魚翅、蝦米等海產品，但仍未見到「海參」。

戴一峰先生還提到，在中國傳統的食物文化中，以曬乾的海參作湯，素來被視為強身壯魄之佳品，故海參在中國的銷場頗大，尤其在南中國。18-19世紀間，中國與東南亞的海參貿易頗見增長，…雍正二年（1724年）的「關稅科則」所列舉的應稅貨物中，便有「海參」一項。其稅率是每百斤征銀3錢。（道光《廈門志》卷七，〈關稅考〉）足見海參貿易在此前應已存在。不過，從中國文獻上看，雍正朝後才陸續見到有關記載。

十九世紀中葉後，中國與東南亞的海參貿易進入一個平穩發展期。據海關貿易統計，從60至70年代初，中國每年進口海參均在15000擔左右。1873年後增加到20000餘擔。至80年代中葉突破30000擔。1892和1893兩年均超過40000擔。1896年達到19世紀進口數量的最高峰，為44142擔。在上述進口的海參中，來自東南亞的約占80-85%。

從戴一峰先生的研究看來，我們將其對照「佛跳牆」在福州聚春園的成菜時間，無論是遼耀東認為此菜創於光緒丙子（1876）年，以及郭仁憲認為成菜於1876年（清光緒二年），以及《福州市志》<sup>[註7]</sup>認為1880年左右「聚春園」創立（方禎璋、周碩雄，2018，127、128），以上接恰恰是海參從南洋大量進口的時間。而且根據戴一峰的調查：在18-19世紀中國與東南亞的海參貿易中，中國的輸入口岸主要為廈門和上海兩地。廈門自明末清初因海外貿易而崛起後，迅速取代了原漳

---

[註]7：福州地方志編纂委員會，1998.08，《福州市志》第八冊，第三篇旅遊、第四節，餐飲服務、一、名菜名酒 佛跳牆 福州傳統名菜。居閩菜之冠，為福州聚春園廚師鄭春發所創，已有110多年的歷史。

州月港的地位，成了中國與東南亞海上貿易的一大中心港口。這地緣關係也不證自明的顯示，佛跳牆為大眾所能享用的原因，是因為國際貿易的興盛，食材來源的充足所致。

### 3.3、口述歷史訪談

在瞿海源等人<sup>[25]</sup>的著述裡，有關「從語用學出發的論述分析」我們得知「語言並不僅僅具有描述事實或表達字面意義的功能，語言更連結著言外之意和溝通行動的力量，亦即語言具有語用學(pragmatics)層面的作用，使社會文化脈絡跟語言產生緊密的關聯。」，故而基本上本節口述歷史訪談部分，研究重心將以該書中「語言學的轉向」做為基底進行。引述理論如下：

Wittgenstein(1967)：

語言並不僅僅是描述事實的符號工具而已，它結合非語言的面向以形成論述，從而建構意義和社會實相。意義並不內含於字詞本身，也不單單來自說者或聽者。意義的形成是一個動態的過程，它牽涉語言、論述和脈絡的交互建構作用。

Austin(1962)的言語行動理論：

表述(utterances)不僅具有某種「意思」(例如它指涉一種狀態、人或事件等)，它同時還具有力量。它不只在表述事物，它也在實踐中創造事物。因此，語言就是一種行動，語言甚至是一種建構行動。

Austin 將語言行事細分成：

敘事行為(locutionary act)：是一種言內行為，其功能在於以言指事。

施事行為(illocutionary act)：是一種言外行為，其功能在於以言行事。

成事行為(perlocutionary act)：是一種言後行為，其功能在於以言成事。

田野民族誌可以作為論述分析的材料，幫助我們了解論述如何在特定田野的日常實踐中產生建構作用。內容分析也可以不那麼機械式地量化計算，而以更為詮釋的方式來理解特定議題在論述脈絡中的意義形成。

研究對象不是外在客觀的現象，也不是內在主觀的意向，而是諸多形態的文本之論述形構和其對主體身心狀態和世界觀的建構作用。(瞿海源、畢恆達、劉長萱、楊國樞，2012，P.125)

### 3.3.1、故宮京華飯店主廚郭均維師傅訪談紀錄（台菜）

日期	2018.10.15	訪談單位：故宮京華飯店	總主廚郭均維先生
ON	<p>Q、郭均維先生您好，您願意接受我的訪問嗎？</p> <p>A、好的，我願意。</p> <p>Q、您現任職於故宮京華飯店主廚是嗎？</p> <p>A、是的。</p> <p>Q、我想跟您訪談有關「佛跳牆」這道菜餚，我的錄音會拿去做學術相關的研究，您能接受嗎？</p> <p>A、可以，我願意。</p>		<p>open coding</p> <p>職務</p>
TN 分析與 詮釋	<p>透過層層關係，好不容易才獲得這機會與郭主廚見面，雖然都是同行，然而在業界他是頗富盛名的主廚，我準備的提問希望能有時間完成。</p>		
MN 後續 作為	<p>1、為防萬一訪談有所誤、漏在本次談話過程中一定要與他建立較好的關係。</p> <p>2、希望透過過主廚地介紹能以滾雪球的方式再訪談其他師傅。</p>		
ON	<p>Q、您說您一開始是在金陵飯店，它是在南京西路靠近杏花閣酒家？</p> <p>A、它是在生源和藥房旁，這間飯店在早期就被海霸王收購。</p> <p>Q、您做過酒家菜嗎？</p> <p>A、酒家菜我是沒有做過，但是我認識很多海霸王的師傅，因為同樣做廚師這行業大家都會有互動。所以海霸王裡很多較有名的師傅都有互動。包括在梅子餐廳、青葉餐廳都有熟識，所以在作的台菜與廣東菜比較不一樣。</p> <p>Q、那您的朋友之中有哪位對酒家菜比較有涉入？</p> <p>A、有啊！我有一位朋友叫江萬子，這個人很有歷史，也很有故事性。他是嘉義溪口鄉的人。他小時候家境不好，沒讀書，去梅山幫人家看牛，直到十九歲時，他覺得不能再這樣下去。就跟同鄉到台北的餐廳當學徒。這位萬子師早期在梅子餐廳跟阿祿師學習，也跟台菜及酒家菜很有名的德興師</p>		<p>open coding</p> <p>地點</p> <p>酒家菜</p> <p>菜系</p> <p>事件前推</p>

	<p>同事過。還有一位莫利師也同事過，所以這位萬子師現在已經七十幾歲了，他現在人在大陸江西，有位台商開的台客餐廳主廚古早味台菜。</p> <p>Q、他會回來台灣嗎？</p> <p>A、會的，他每隔兩三個月就會回來放假一、二個星期。他唯一的缺點是因為他沒讀書，要他講他可以，但是沒辦法書寫。</p> <p>Q、他以前是在酒家主廚嗎？</p> <p>A、沒有，他是在日光飯店、梅子餐廳做過，也去過新加坡、西雅圖等地做過。做比較久的地方是海霸王。桃園海霸王、西寧南路海霸王、松江路甲天下…總共做了七、八年，沒有遲到過，是很敬業的師傅。海霸王的莊老闆對他很好，也很喜歡吃他的小菜。他有兩群換帖兄弟都是知名餐廳的主廚…。</p>	<p>老師傅</p> <p>台菜師傅</p> <p>可能訪談時間、學歷</p> <p>經歷</p>
<p><b>TN</b> 分析與 詮釋</p>	<p>1、從酒家菜切入應是佛跳牆的重心，因為台灣早期能有足夠消費能力的客人才會吃這道佳餚。</p> <p>2、藉此也可以從訪談中得知相關老師傅的訊息。</p>	
<p><b>MN</b> 後續 作為</p>	<p>1、下次找機會訪談萬子師。</p> <p>2、對匠師的口訴歷史訪談，在俚語的表達上需要再努力。</p>	
<p><b>ON</b></p>	<p>Q、您認為台菜有分別嗎？</p> <p>A、據我所知，台菜，老一輩的菜路可分為北、中、南，新竹以北的口味比較接近，台中、鹿港屬中部，台南又不一樣。</p>	<p>open coding</p> <p>菜系分別</p>
<p><b>TN</b> 分析與 詮釋</p>	<p>1、是族群傳統口味，還是社會群聚效應，抑或是自然產物因素？</p> <p>2、是師承原因嗎？</p>	
<p><b>MN</b> 後續 作為</p>	<p>1、增加訪談人數。</p> <p>2、擴充訪談地點。</p>	
<p><b>ON</b></p>	<p>Q、那我請教，您說過您曾跟過他們做過「佛跳牆」，那能不能告訴我它的烹煮方式呢？</p>	<p>open coding</p>

	<p>A、可以，佛跳牆，在我個人的認知，它是屬於閩南菜的一個代表性的菜餚，在中國南方，它又分為廣東式及福建式的佛跳牆。廣東式是做清湯式的，福建這邊的湯頭比較濃郁，有些人會勾一點芡，又有一些師傅是靠食材本身釋放出來的膠體，例如用芋頭…等等。廣東式的佛跳牆一般是放雞肉，以及魚唇，那是「鮫魚」的腩，價格較高，吃是為吃它的膠質，還有放鮑魚、魚翅。而廣式的是做清湯的。</p>	<p>佛跳牆</p> <p>派別</p> <p>食材</p>
<p><b>TN</b> 分析與 詮釋</p>	<p>1、同樣是「佛跳牆」，為何會有不一樣的烹煮方式？</p> <p>2、他的主菜是一樣的嗎？</p>	
<p><b>MN</b> 後續 作為</p>	<p>1、未來訪談至少應將「佛跳牆」分為三種烹煮方式探討。</p> <p>2、本研究應再找不一樣菜系的師傅訪談。</p>	
<p><b>ON</b></p>	<p>Q、那廣式的做法您能從頭告訴我嗎？</p> <p>A、廣式的佛跳牆是這樣的，因為廣東菜的起源是在嶺南，在順德。這兩個地方是廣東菜較有特色的地方。因為順德是水鄉，早期他們做的是盆菜，他們是過年過節的時候親朋好友聚在一起，就用一個大盆將蔬菜鋪在盆底，再將蝦、魚、肉、豬腳、魚翅、鮑魚、海參…鋪在上面，然後再拿去蒸，這樣我有的菜餚香氣就會融合在一起，再拿來吃。</p> <p>Q、喔！就像我們在吃火鍋一般…</p> <p>A、不過它是乾的，這就是他們順德人的盆菜。不過；餐廳在做不可能用大盆去做，所以就將其精緻化，他們做的時候就用高湯…</p> <p>Q、您不是說是「乾」的嗎？</p> <p>A、不；餐廳是演化，重點是在高湯，它的煉製是用老母雞、豬肉、豬腳、雞腳、京華火腿…這幾項慢慢去熬，讓食材裡的蛋白質轉化。而廣式佛跳牆裡，它會放雞肉、豬腳、豬腳筋…，至於芋頭，</p>	<p>open coding</p> <p>廣式（港式）</p> <p>佛跳牆</p> <p>盆菜</p> <p>烹調方法</p>

	<p>廣東式比較不喜歡用，因為芋頭蒸過之後再拿來煮會糊掉，所以他們會放魚唇、鮑魚、魚翅、銀杏…所以他們的湯頭比較清，他們就是不放那些較「濃稠」的作料。</p> <p>至於台式的佛跳牆，它會用炸青蔥，炸蒜仁將蒜頭炸至金黃色，然後放在佛跳牆裡燉煮出來就會形成一種「梅納反應」(註：當糖與蛋白質或胺基酸等一起烹煮，就會發生梅納反應(Maillard reaction)，或稱美拉德反應。)的香氣。這樣湯頭就會較為濃郁，還有用豬油去炸紅蔥頭至焦黃並將紅蔥頭拿掉，然後再用這豬油加麵粉文火慢炒，炒到像「麵茶」一般，再拿少許加在佛跳牆的高湯裡，如此一來就可以將食材的味道全部封在湯裡，所以台式佛跳牆吃起來會有特殊的香氣，也比較有濃郁感。至於裡面的作料每個師傅加的也不盡相同，要看客人的需求，價格較高的所放的食材就比較高級。</p>	<p>口味</p> <p>台式佛跳牆</p> <p>烹調方法</p> <p>湯頭</p>
<p><b>TN</b> 分析與 詮釋</p>	<p>1、 「廣式」佛跳牆，或稱「港式」佛跳牆。</p> <p>2、 兩種佛跳牆的主要差別是在湯頭上。為什麼？</p>	
<p><b>MN</b> 後續 作為</p>	<p>1、 未來訪談上針對湯頭的製作可以加強、深入。</p> <p>2、 是師承？還是食材來源？抑或是顧客口味訴求？</p>	
<p><b>ON</b></p>	<p>Q、那我再請教您，福州的佛跳牆您吃過嗎？</p> <p>A、我是沒到當地吃過，不過有次有一位朋友到當地「聚春園」買了一甕偷帶回台灣，聽說那甕折合台幣也要一萬多元，我吃起來也是差不多，不過湯頭是有一個特殊的濃郁感。</p> <p>Q、不過我吃過的是清清的。</p> <p>A、當然，它是比廣東式的清一些，它不是有勾芡的那種。</p> <p>Q、對了！有點像醬油水一樣，比台式的鹹了一點。</p> <p>A、台式的因為師父們在做，我們會放「雙鹿五加皮」</p>	<p>open coding</p> <p>福州聚春園</p> <p>湯頭</p>

	這是一種藥酒，它有一定的香氣，加了之後它會和食材產生一種比較特殊的味道。像早期梅子餐廳阿祿師他們在做的時候都會加點「雙鹿五加皮」，不多，主要是作為壓腥、助香使用。	台式佛跳牆 加料酒
TN 分析與 詮釋	1、福州聚春園的口味是否較為濃郁？經過長時間的攜帶，湯頭是否改變？這是值得探討的。 2、台式的佛跳牆除了加「雙鹿五加皮」，是否還有其他料酒可加？或者這只是某些師傅的個人風格？	
MN 後續 作為	1、值得親自跑一趟福州試吃。 2、嘗試加料酒試煮。	
ON	Q、那我們再來談廣式佛跳牆，您認為他哪裡是比較不一樣的？ A、它的用料是比較高檔一點，其實早期他們在講說「八珍」，到現在都已經是改良式的「八珍」了。早期他們在談的「八珍」是：象鼻～後來以海參取代，熊掌～現在也不能用了，所以廣式的湯頭會比較清淡。他們會用一小片京華火腿、銀杏、魚唇、鮑魚、魚翅用這些比較清淡高雅的。至於台菜，他們有時候在甕底會墊筍絲啦，芋頭啦，栗子、豬腳、鵪鶉蛋、豬腳筋、雞肉、魚皮（鯊魚皮），魚皮主要是吃它的膠質，廣式的放魚唇是比較高檔，但是以是吃它的膠質。	open coding  八珍  湯頭 食材
TN 分析與 詮釋	1、食材的主菜似乎是沒有固定，那最大公約數為何？ 2、廣式的湯頭加金華火腿，這是和台式的湯頭較差異的地方。	
MN 後續 作為	1、湯頭的煉製或許是重點。 2、值得嘗試製作。	
ON	Q、總的來說；在您認為佛跳牆這道菜的該如何定義？ A、一般我們在台灣所接觸到的都是台式佛跳牆，而主要是在價格上反映食材，一般年節家庭主婦用筍絲、芋頭、栗子、豬腳、鵪鶉蛋、豬腳筋、雞肉、	open coding  佛跳牆定義

	<p>魚皮不敢用比較高檔的食材，這樣也可以說是佛跳牆啊。重點是，台式佛跳牆主要是吃它的口味，這口味是如何產生？主要是用蔥切節塊以及蒜仁去炸出來的味道來綜合食材的主味。一般來說佛跳牆沒人放醬油，因為醬油有「胺基香酸」如果長期蒸煮它會產生酸味。所以佛跳牆這麼多食材都是先做前置處理，台式佛跳牆的食材一般都是先過油。第一；讓外表定型，讓它經過長時間的蒸煮之後不會變形。包括豬腳、海參、蹄筋、排骨都會鬆軟但不糊掉。不過有放豬腳就不放排骨，因為豬腳主要是吃它的膠質，而排骨主要是吃它炸過之後再蒸會有一種香氣。</p> <p>Q、排骨是直接下去炸，還是要先裹粉？</p> <p>A、假如你裹粉去炸的話，要先醃製一下，再去炸才會香。如果排骨裹粉的話經過長時間去蒸那粉會掉，這樣會讓湯汁濁掉，那就不好了。</p> <p>Q、炸的部分還有哪些？</p> <p>A、廣式的佛跳牆一般來說佛跳牆炸的部分只有排骨。其他食材都是用水先川燙過，因為炸過的食材蒸出來比較有油。</p>	<p>價格與食材</p> <p>湯頭</p> <p>過油</p> <p>定型</p> <p>加工</p>
<p><b>TN</b> 分析與 詮釋</p>	<p>1、 湯頭的煉製兩者是有差異的。</p> <p>2、 價格牽動食材，是否也因此改變口味？</p>	
<p><b>MN</b> 後續 作為</p>	<p>1、 再探討食材過油的部分。</p> <p>2、 排骨過油之後所產生的香味是否較為獨特？還是為了先熟成？</p>	
<p><b>ON</b></p>	<p>Q、那台式的呢？</p> <p>A、食材都先炸過。</p> <p>Q、那這差別是為了保持食材的新鮮度嗎？</p> <p>A、是這樣…一般餐廳都會提前一天接到預訂才準備食材，第二天客人到了才下去蒸。那一般台式的佛跳牆有些人會把材料和湯頭分開來包裝，因為不能先把湯和食材放在甕裡冷凍，這樣會讓這些</p>	<p>open coding</p> <p>過油</p> <p>備料時間</p>

	<p>湯湯水水結冰，再蒸的話就不好吃了。所以他們會先分開包裝，到時再放在一起。而且炸過的食材再蒸的時候熟化會比較快，所以餐廳為了要保持新鮮度就較不會先做起來儲存。</p> <p>Q、但是鮑魚、魚翅、蹄筋…不是要提早幾天去發嗎？</p> <p>A、早期的師傅用料比較講究，他會用乾鮑，我們又叫「麻鮑」，它是有分大小定價的，越大顆越貴，那師傅通常在做的時候會先把表皮蛋白質的結晶刷乾淨，然後用豬皮、雞腳、火腿以及老母雞慢燉，直到麻鮑伸展開來，同時也吸收各類食材的精華，然後才拿出來做，因為要慢燉七、八小時，所以做出來時切開可以看到麻鮑中心是金黃色的，這就表示麻鮑的質量夠好。</p> <p>A、那一般一鍋佛跳牆會用幾顆麻鮑？</p> <p>Q、一般做佛跳牆用的麻鮑會用比較小顆的，一公斤約三、四十顆的那種，因為做出來時會希望每個客人都能吃到，現在的人比較沒時間去發這麻鮑，講究的人也較少了，為了快速做出發過的麻鮑，他們都會用罐頭製的鮑魚去做佛跳牆，而罐裝鮑魚吃起來的嚼感就不太一樣，不但不Q、不香而且吃起來較老韌。</p>	<p>備料方式</p> <p>乾貨</p> <p>麻鮑</p> <p>食材</p>
<p><b>TN</b> 分析與 詮釋</p>	<p>1、 探討備料時間與備料方式對佛跳牆本身的影響。</p> <p>2、 食材價格與口味的差別較大，還只是澎湃、豐盛的表象差異。</p>	
<p><b>MN</b> 後續 作為</p>	<p>1、「麻鮑」的大小與口味的差異是否有直接關係？</p> <p>2、罐裝鮑魚原已有添加甘味，加到佛跳牆裡是否會改變其風味。</p>	
<p><b>ON</b></p>	<p>A、您能幫我描述一下早期佛跳牆的作法嗎？</p> <p>Q、早期的作法據我接觸到的是，師傅放的食材較不一樣，早期師傅會放芋頭、炸過的栗子、香菇、蚶乾、鯊魚皮、蹄筋、豬肚，鮑魚則要看價格並將其秀在上面，魚翅的話他們不會用排翅，他們會用散翅。至於底菜，有些會先炒過再放下去鋪</p>	<p>open coding</p> <p>食材</p>

	<p>底。而現在年輕的師傅為了取快，他們會先將雞肉、豬腳、海參、鴿蛋…先炸過再裝甕、加湯頭再放下去蒸，以前的師傅不會這樣，所以口味比較純、較香吃起來口感也較好。</p> <p>Q、我再請教您，以前酒家菜的佛跳牆和現在的有什麼不一樣？</p> <p>A、因為以前去酒家主要是發錢的，所以他們吃的食材會比較好一點，差別是他們會添加一些食材，比如說南北貨裡他們會放一些乾鮑、刺參、魚翅…而一般餐廳則是要先看接單價格再添加食材，因為餐廳有它固定的利潤考量。而酒家；反正都是較高消費的人去的，所以他們就較敢放高檔食材。</p>	<p>烹煮模式</p> <p>酒家菜</p> <p>食材</p>
<b>TN 分析與 詮釋</b>	<p>1、烹煮時間與口味的差異。</p> <p>2、食材價格與食用場域。</p>	
<b>MN 後續 作為</b>	<p>1、早期的酒家菜取決於價格、賣相、奢華以及老饕口味。</p> <p>2、現在的時刻場域氛圍不同，是否口味也有變異？</p>	
<b>ON</b>	<p>Q、那認為市面上有標榜所謂乾隆御用佛跳牆、滿漢全席佛跳牆，這樣的食譜傳說是真的嗎？</p> <p>A、這都是廣告辭彙，也有人說裡面有放「冬蟲夏草」，也有說放「天山雪蓮」、長白山人參甚至於虎鞭啦…甚麼都有，還有很多道聽途說的故事，說什麼以前為了取悅皇帝就摻了一些稀奇古怪的東西，其實；皇帝會吃嗎？其當然早期佛跳牆是有放一些較為罕見的東西，例如：髮菜…。</p>	<p>open coding</p> <p>食材</p>
<b>TN 分析與 詮釋</b>	<p>1、再次探討食材的運用。</p> <p>2、價格、客層…與佛跳牆的關係。</p>	
<b>MN 後續 作為</b>	<p>1、探究食譜、文獻對於早期食材的紀錄。</p> <p>2、嘗試添加特意食材對佛跳牆口味的影響。</p>	
<b>ON</b>	<p>Q、就您所知，台灣有哪幾家餐廳的佛跳牆做得較好？</p>	<p>open coding</p>

	A、一般來說早期老師傅做的比較有個人特色，現在年輕一輩就…他們的思維…在製作上就沒有那麼道地，會稍微略化、簡化。	口味
<b>TN</b> 分析與 詮釋	1、 商業化對口味的影響。 2、 出菜的量體與口味是否有關？	
<b>MN</b> 後續 作為	1、 進行較大量體的口述歷史探討，或許可以解決這一問題。 2、 烹煮時間與口味的關係是否為必然？	
<b>ON</b>	Q、如果我要找專門做佛跳牆的老師傅，在台灣有哪幾位比較理想？ A、可能要找做台菜的老師傅，經驗比較豐富，如果是廣式的師傅，在台灣可能比較少。 Q、那您之前說在廈門的師傅叫什麼名字？ A、童星輝，他退休了！聽說桃李滿天下，他都在同安、廈門附近活動，如果您有興趣我可以先…。 Q、那好；我們這次的訪談就先告一個段落，也要麻煩您跟我聯繫童師傅，我找時間去跟他訪問一下，謝謝您。	open coding    老師傅
<b>TN</b> 分析與 詮釋	1、 老師傅的訪談有其必要性。 2、 訪談提問是否一致，值得思考。一致有共同性，自由發揮則可探討其個人口味風格。	
<b>MN</b> 後續 作為	1、 商請郭大主廚持續幫忙。 2、 提問的思考。	

### 3.3.2、宜蘭渡小月餐廳主廚陳兆麟師傅訪談紀錄（台菜）

日期	2019.04.22	訪談單位：宜蘭渡小月餐廳	主廚陳兆麟師傅
ON	<p>Q、請你自我介紹你叫做什麼大名。</p> <p>A、我叫陳兆麟耳東陳好預兆的兆麒麟的麟，渡小月是在1968年成立的一個餐廳到現在為止也有50年了。實際上一個企業要有50年是非常不容易的，再上去的爺爺曾祖父到現在已經是第四代了，所以你說的1968是你父親那個時代，但是實際上渡小月過去又叫「4、9、5月雞啄沙」，也就是說4、5、9月要討生活很不容易。我爺爺是一個外燴的廚師，以宜蘭媽祖廟為中心點，約四成到五成都是我爺爺在做的，所以他的外號叫做「大頭德。」</p> <p>我爸爸就是宜蘭第一個做佛跳牆的，但是剛剛做的時候有一位叫做「清山伯」的師父，他說這個用「金斗甕」裝有意思嗎？因為佛跳牆就像一個甕也要改成金斗甕嗎？我認為他是在說開玩笑，我認為這是我爸爸做了佛跳牆，創立渡小月之後，再去台北四處看四處學。他沒有辦法吃，甚至每個禮拜有空，他都會到迪化街的高檔餐廳，應該是華西街、台南擔仔麵看他們殺龍蝦做生魚片，我們原來不會，是去哪裡看來學來的。</p> <p>在當地的很多料理比賽都是我爸爸贏，因為佛跳牆是一個很先進的。去鶯歌訂製了很多的佛跳牆甕，現在還有，我有跟他留下來，等一下你要看我可以讓你照相。剛剛談到佛跳牆的由來，清山伯都說那是金斗甕，我父親聽了有點不舒服。但是為了大家，他還是訂製了佛跳牆甕。以前訂製買甕是我做50個，他做50個，不夠的時候再互相借調，大家有互助的精神。</p> <p>我永遠記得佛跳牆剛做的時候，是我剛出師不多久的時候。正值我去當兵回來那時候，佛跳</p>		open coding
	<p>傳承</p> <p>俚語</p> <p>職業傳承</p> <p>器皿、「金斗甕」</p> <p>買來吃</p> <p>應該是延平北路偷學</p> <p>訂做甕</p>		

	<p>牆很有名，還有「雞仔、豬肚、鰻」，但是佛跳牆要做要說一個原由，就是說看回來以後，我們宜蘭的佛跳牆就是說目前公開要做，就是要分有錢人跟一般平民，材料不同。可以一個好幾萬，也可以一個幾百元就可以，就如同奢、儉由人，就地取材，家裡有什麼就可以用什麼材料來做。</p> <p>除了豬肉、雞胸肉、香菇、芋頭、魚翅外沒有鮑魚，但是現在德興師傅在做的一個一萬多塊錢的那個一品鍋，我們在做佛跳牆時，要做一個不一樣的，那個就是「四寶湯」。因為我爸爸在做這個菜的時候很講究，豬腳要滷過以後，所有的東西都要經過油炸，但是他沒有炸，他想要做清一點的。早期佛跳牆是用麵粉糊做成湯是糊狀的，我父親沒有這樣做他要做清的。早期客人都會要求這個高湯要做好，像廣東料理他們有用金華火腿，但是我們沒有。但事實上我們的湯比他們的湯要清，雞肉、里肌肉、排骨沒有經過油炸，都用高湯來川燙，燙好之後精華都在裡面。他的湯會濁濁的，最重要的是用肉絲加蛋來調清湯。但是他有另外做一個菜叫做四寶湯，他裡面有肉羹、蝦仁、花枝、還有干貝，在鍋中合成所以那一鍋合成的湯是很高等的高湯。所以他們做的佛跳牆跟人家不一樣，特別好吃。</p> <p>目前大家都用雞粉或者是雞高湯來做，味道就是不一樣。早期佛跳牆做起來不一樣，我有發現是加了五加皮酒，慢慢的一直做，做到五加皮酒沒有了，再改換成高粱酒。現在我們做的佛跳牆，不像發哥他們做的一個好幾萬但是我們也曾經做過一個 12000 元的，唯一的差別就是差在鮑魚跟魚翅。</p>	<p>另一種台菜</p> <p>價格</p> <p>價格區分食材</p> <p>四寶湯</p> <p>早期佛跳牆湯頭</p> <p>肉絲加蛋來調清湯</p> <p>蔣之翹《天啟宮詞》</p> <p>雞粉、雞高湯做湯頭</p> <p>高粱酒</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、早期的宜蘭較為貧窮，到 1968 年才有佛跳牆出現，這倒也應證經濟/菜餚的連貫性。</p> <p>2、飲食文化除了菜餚本身，器皿、擺設、食用禮節、上菜順序…都</p>	

	<p>是有相關聯的，所以舊思維會把「金斗甕」聯想在一起是個很有意思的事情。</p> <p>3、在湯頭的考量上，由於宜蘭靠海，所以可能就近使用海鮮熬製湯頭這樣又多一味～「鮮」。另外以肉絲加蛋來調清湯這也是個好的作為。</p> <p>4、「一品鍋」在方、周兩位老師的文章裡出現過，但這是否就是較高檔的「佛跳牆」呢？</p>	
MN 後續 作為	<p>1、查察文獻有關「一品鍋」的食譜記載，它是否是「佛跳牆」的另一種菜名？</p> <p>2、試做添加高粱酒的「佛跳牆」，又；為什麼不能用米酒呢？</p>	
ON	<p>Q、那要再請教兆麟師傅我們一般平常的佛跳牆大概是用哪一些料？</p> <p>A、大約是烏蛋還有胗還有肝還有雞肉、排骨、香菇、草菇，一些比較平民化的，香菇一定要夠量，我父親在做並沒有特別加什麼料，只是靠高湯來燉。裡面要有芋頭、魷魚一定要用，沒有用就不好吃。芋頭是經過油炸產生膠質，所以佛跳牆的湯沒有辦法很清。</p> <p>Q、如果要吃好一點的佛跳牆，材料會有什麼不一樣？</p> <p>A、事實上現在比較麻煩的是，現在的鯊魚皮比較少也比較貴，所以鯊魚皮可以切大小塊，雞胸肉也是可以切大小塊。最重要的是鮑魚麻鮑不可能，但是罐頭鮑魚有 10 粒裝的 5 粒裝的還有 3 粒裝的，上次請我做的我用三粒裝的，我用了 12 粒他就非常高興，我說我沒有想要跟你賺錢，鮑魚都這麼大粒，我跟他擺 12 粒這樣就夠本了。我坦白說冬天用冬筍，它的價位又不一樣，是有分季節的，山東白菜也是一樣，夏天就用竹筍，冬筍就比較高檔，比較好吃。再來就是說湯做好之後，就是要用扁魚，扁魚放在湯裡面發哥他們沒有用，就是他們已經在外面燉了，每個人的作法不一樣。</p>	<p>open coding</p> <p>食材 胗還有肝 高湯</p> <p>鯊魚皮比較少也比較貴</p> <p>罐頭鮑魚</p> <p>冬筍</p> <p>扁魚提香</p>
TN	<p>1、「胗」還有「肝」這倒是第一次訪談到的做法，可能在那個年代</p>	

<p>分析與 詮釋</p>	<p>這兩樣食材是屬於稀缺食材。</p> <p>2、「鯊魚皮比較少也比較貴」這是否得證，在台灣並非如同報載，獵捕鯊魚只取魚翅的報導？</p> <p>3、「湯做好之後，就是要用扁魚，扁魚放在湯裡」這是一個純台式的味道。</p>	
<p>MN 後續 作為</p>	<p>1、查察「魚翅」的獵獲情形，事實上在食材價上鯊魚皮的價格也不低，那；又為什麼會有恁多負面的報導？</p> <p>2、「裡面要有芋頭、『魷魚』一定要用，沒有用就不好吃」，這「魷魚」是否是台試佛跳牆特有的？是否要先過油？</p> <p>3、為何只有在宜蘭會以「扁魚」放在湯裡？又；以扁於煉製高湯的菜餚還有哪些？這是因為宜蘭「扁魚」較多嗎？這「扁魚」是甚麼魚？如何做？怎麼添加？</p>	
<p>ON</p>	<p>Q、兆麟師父你覺得有甚麼不一樣？</p> <p>A、我的覺得是這樣，比如說一個村莊，宜蘭在蘭陽平原裡面算一個比較落後的地方，所用的材料都是在地材料，我剛說的像雞胗、肝，殺完雞鴨後，豬排骨這是一定有的，就地取材就是這樣。</p> <p>你去台北像廣東的就不一樣了，廣東的佛跳牆就不太相同，有素的也做出來了，就是素的佛跳牆，像發哥說佛跳牆可以做50種，不同水果的都可以做，但有時候我想一個人的研究不相同，為什麼我們的湯好吃，要做佛跳牆就要做四寶湯，我的感覺，但是四寶湯做出來，你會覺得菜怎麼這麼粗，事實上你可以再美化，你可以加鮑魚將鮑魚切片折成花，像梅花一樣一朵排起來就很漂亮了。我是想說我到了12人要去吃，很可惜他沒有做了，我認為是老師傅沒有做這東西就會沒有了，功夫就會失傳了。</p>	<p>Open coding</p> <p>在地食材</p> <p>水果佛跳牆</p> <p>四寶湯</p> <p>失傳</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、 在地取材，這或許是佛跳牆的大思維。</p> <p>2、「四寶湯」是何種湯頭？</p> <p>3、 每位師傅都有特殊的個人風格，這也是佛跳牆與其他菜餚不同之處，這道菜它特有的包容性試其他菜餚無可所缺憾的。</p>	
<p>MN 後續</p>	<p>1、 探討「四寶湯」是否只侷限於宜蘭使用。</p> <p>2、 如果時間許可應多訪談老師傅。</p>	

作為		
ON	<p>Q、兆麟師父你覺得在閩南菜系裡面，這個佛跳牆為什麼會變成閩南菜系中的代表？</p> <p>A、事實上就是菜名很重要，以前他有典故，典故就是說這邊有一些乞丐在這裡燉菜後來出家人就跳牆過來才叫做佛跳牆。就是以前乞丐化緣回來的那一些東西，連蛇肉都有在煮，所以我覺得佛跳牆的定義是大集合，你不可以說是一定要有什麼什麼規定，今天有最好的就拿來吃，沒有也可以用便宜一點的材料，所以佛跳牆的定義我覺得是佛祖都跳牆過來吃表示香度香味很夠，我覺得是這樣。</p> <p>Q、兆麟師父以佛跳牆來說，你覺得佛跳牆以後的未來有什麼可以改變的？</p> <p>A、事實上我有跟他看過，辦桌只要說佛跳牆，沒有跟他說材料，客人就會說佛跳牆好，他的期望很高。但是我們的價位上沒有辦法達到客人的預期，比如說發哥他們一甕賣一萬多三萬多的也ok，排翅放下去就不一樣。而且，盅大小不一像，一品鍋那樣的12萬一定賣得起，我看是覺得你東西好，魚皮有差的也有鯊魚厚的魚皮，還有花膠一起下鍋，我覺得這東西以前幾千塊現在幾萬塊。所以你覺得佛跳牆要怎樣分好壞，你說以前用五加皮，現在也是有，但是在哪裡不知道，很少。但是我發覺大陸那邊，他們是用勾芡，芋頭下去盛裝起來是濃濃的，所以他們的是濃湯。我覺得我有一個訣竅，如果叫我用濃湯的話，我會用麵茶用麵粉炒的麵茶來勾芡是正確的。之前外國人教我們用馬鈴薯泥來勾芡，那是不一樣的，所以要做有一個秘訣，要吃有膠質濃湯感覺時，要炒麵茶來做勾芡。</p>	<p>open coding</p> <p>稗官野史</p> <p>價格區分</p> <p>花膠</p> <p>濃湯</p> <p>馬鈴薯泥</p>
TN 分析與	<p>1、事實上蒸過與煮過的食材味道是天差地別的，稗官野史或許只在凸顯「佛跳牆」是道大眾喜食的菜餚。</p>	

詮釋	2、馬鈴薯泥勾芡與炒麵茶做勾芡，它的差別在哪裡？	
MN 後續 作為	1、嘗試不同的勾芡與口味的差異。 2、查察市面可以做為「花膠」的魚種。	
ON	<p>Q、兆麟師傅你擅長的料理是偏向哪一個菜系？</p> <p>A、事實上，這次我們比賽得冠軍，有一個美國人事實上他是台灣人美國籍，他說我們的菜屬於南洋風味的料理，他說我在世界各國，才知道台灣有個南洋的地方，有個南洋料理。是為什麼可以贏，他們是因為爺爺留下來的，我爸爸以外，這個東西也要感謝媒體，還有電視的搜尋，以前日本的雕刻料理鐵人，我覺得我們的成長是自己去爭取的。你說什麼料理，事實上我以前有做過壽司，你如果叫我做壽司我也很厲害，也有去日本吃，去日本學習，你一直在問我什麼料理，我們以前也受過日本的薰陶，照理講我們應該是和漢料理。父親開的時候大家都要吃料理，事實上是小吃部，但是到我手上的時候就從 13 桌變成 30 幾桌到 60 幾桌，不斷的成長。我以前也不知道是什麼料理，我有跟法國的師傅收集一些裁判的資訊，分子料理也學，荷蘭料理也學，日本料理坦白說我也去上過很多課，事實上是這樣子人家說一句話，真簡單就是忠，日本人忠誠的忠，不管你怎麼樣，學習什麼東西回來，還是要回到原位，這就是忠誠的忠。所以你的基本功一樣要學好，我們宜蘭出產什麼？就是出產蔥。真有趣，從頭城過後就吃蒜頭、紅蔥蒜頭，所以我們做菜宜蘭這裡用蔥都可以接受。所以從頭城再上去，如果你爆香用蔥的話他就不吃，芋泥就好怎麼沒有用紅蔥，用這個他們就不吃，所以做菜要入鄉隨俗。你說什麼料理，但是我有一個宗旨，南洋料理要研發還要再創新，這是我的頭銜經過那麼多洗禮，一定多少會跑掉，你一定要回到你的忠，最</p>	<p>open coding</p> <p>忠於職務</p> <p>各地口味不同</p>

	<p>近我們協會在比賽，我將這個觀念講開，大家都沒有聽過，沒有聽過那就要受訓，不過辦外燴的真的要會，後來徵召銘師傅跟我兒子啊，徵召我就好，他還是要訓練，這個宗旨還是要訓練。後來有一個呈現，就是宜蘭有一個西魯肉，你知道嗎？</p> <p>這樣我們來玩一點遊戲，你做宜蘭的「西魯肉」，你做南部的什麼羹，「魚翅羹」，酸酸的口味，我是覺得西魯肉來跟他做一個組合，我是跟他寫種族合群，跟他想這樣的名稱，我們跟他試試看，好吃再做不好吃就換掉。我是覺得一定好吃，西魯肉也是一個什錦料，就可以做用蛋鬆跟他包起來，放在中心再用羹湯淋上去，麵線再放下去，一定不會難吃。我有遇到導演叫甚麼生，很會說話的那個，住在九份，有一次我遇到他，問他台灣料理怎麼樣？他跟我說一句，難！因為有廚師比賽，他跟我說難，我心裡想怎麼難，怎麼可能。後來我想一想，為什麼料理會這樣子，因為他有山地同胞，有山線也有海線，山線也有平埔族的。再來海線又有分南部北部，再來八大菜系。再來就是客家人，再來就是福州。所以台灣菜會很亂，因為種族多元化的關係，所以要整合。台灣料理不是我們想像的那麼簡單。</p>	<p>西魯肉</p> <p>多元種族</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、忠於職責，堅持不變的精神，讀書如此，就業亦如此。</p> <p>2、台灣的人文奪元，口味當然也多元。</p>	
<p>MN 後續 作為</p>	<p>1、宜蘭「西魯肉」的做法。</p> <p>2、廚師的從師譜系探討。</p>	
<p>ON</p>	<p>Q、你覺得佛跳牆呈現的方式，除了早期整甕的呈現方式之外，比較現代化的作法，有可能做砂鍋？</p> <p>A、現在瓷器因為料理比賽，帶動了瓷器餐具的發展，因為要贏，所以在餐具要求上面多變化。像銘師</p>	<p>open coding</p> <p>食用器皿</p>

父他們把山地同胞在盛裝的器皿，也拿來當比賽盛裝的容器。把它做蝴蝶狀，後來我跟他觀察之後，還是要做那一個佛跳牆的甕。我們協會那一個紀念甕，我覺得拿來盛裝佛跳牆很好看，但是大家沒有共識，我覺得我想要做那一個甕，但是因為有協會的標誌，所以我們也不敢亂用。那我父親留下來的每一個甕，大家認同好就好了。所以我後來又去做了一個如意，如意佛跳牆甕，但是也還是有人認為形狀不妥，人家說好就好，人家說不好就不好，瓷器就是這樣子。所以我在想，又回到我們菜做好那一道菜就是好，我的感覺是這樣，那現在的人比較喜歡西方料理的方式，有可能變成單份小碗的方式，現在事實上作菜，大家的感覺上贊同外來的料理。我感覺老祖先留下來的料理，自己去研究。因為佛跳牆大盅的改成小碗的，也是佛跳牆。只是配料變成單樣變成小碗的。我們簡單的說，西魯肉我經常在做，以前張三李四娶媳婦的餐宴後，集中菜尾加山東白菜、蛋燥，吃個粗飽。以前就是這樣，現在我爸爸就不是那樣，它是一層一層有層次的把他擺放，最底下菜尾肉絲，再加蛋燥，層次化但是味道沒變。換成我的時候，我認為菜是可以顛覆的，我就把它顛覆改成做乾的，那時為了比賽，想出來的西魯肉做成乾的做法，西魯肉的肉絲蛋燥放在裡面，再把它反扣，將他的湯汁淋在上面，加干貝丸就變成干貝丸西魯肉三絲丸，變成不一樣的料理。但是我常說，它的宗旨是不能變的，所以西魯肉我們用小杯子，將肉絲蛋燥填滿成型倒出來，也是會讓外國人看到，會驚訝的說這是什麼東西？但是我們也會覺得很光榮的是，我們的構思有人會認同，我跟我孩子講，他說他不要比，不要比就算了。但是我發覺說一個這麼大的菜，能夠把他變成這麼精緻，不是我們不會，是我們沒有好好的去想。你拼盤五個材料，你是如何用

器皿比較

食材擺飾

	<p>杯子裝用湯匙裝或是用模型去做，這就是我們未來的東西，所以外國人看到我們為什麼每一次比賽都會贏，是因為我們的東西精緻好吃就好了。雖有這些年輕師傅去參加比賽，我發覺要感謝我們台灣這一些老師傅，因為他們不吝嗇吧！傳統的東西傳承下來，還要感謝一個人，我發覺這一個人，張智成他是香港人，我發覺他以前在比賽上經常撕殺，後來大家成為很好的朋友，所以張智成懂得英文懂得廣東話，會這麼多語言相對的，他就可以把台灣推展出去，最近他借了一百多萬，準備把台灣帶出去。有時候感覺宜蘭比較落後，用的東西比較不一樣，你們覺得好不好，好的就是成功。</p> <p>再說佛跳牆，佛跳牆的料可以做紅燒甲魚，所以他是因為下的調味料不一樣，爆香啊醬油啦，胡椒又不一樣。所以你看甲魚，紅燒甲魚跟佛跳牆做法雷同嘛！你說寫了栗子，就是加了栗子，所以作菜是有趣的，你慢慢的了解，你就可以慢慢的跟他作變化，應該是沒問題的。</p> <p>所以，我們佛跳牆，也是可以經過現代師傅的想法來做無限的改變，本來料理就是通的，我爺爺說一理通萬理徹的原理一樣，是通了之後什麼都知道，做人一樣做菜也是一樣，真的是這樣，俚語聽一聽也是不錯的。</p> <p>Q、今天非常開心兆麟師傅接受我的訪問，謝謝兆麟師傅！</p>	<p>傳承</p> <p>推展</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、傳承；在台灣有廚藝專門研習所嗎？現有的廚藝系所在專業領域上足夠做有系統的傳承嗎？</p> <p>2、食材擺飾；這是飲食藝術的拓延，有專門的學程嗎？</p> <p>3、推展；讓飲食文化的精髓受到接受是需要有良好的溝通能力的。</p>	
<p>MN 後續 作為</p>	<p>1、探討現有廚藝專門學校的教學內容。</p> <p>2、飲食文化/藝術/哲學如何連貫？</p>	

### 3.3.3、深情海岸餐廳主廚許南山師傅訪談紀錄（老台菜師傅）

日期	2019.04.22	訪談單位：深情海岸餐廳	主廚許南山師傅
ON	<p>Q、很高興來到臺灣國寶級的老師傅許南山的店，我要利用這個機會向許南山師傅做一個有關佛跳牆專題的訪問，感謝南山師兄可以撥出寶貴的時間，在這裡可以讓我提出幾個問題做訪問。首先要向南山兄請教的是請你簡單做個自我介紹。</p> <p>A、我本人姓許叫南山，壽比南山的南山，做這個行業已經4-50年了，4-50年算老師傅了，大部分較早時期是日本料理懂一些，福州料理也懂一些，上海菜也懂一些，那時候台菜比較沒有像現在這麼普遍。那時候在基隆都是海鮮，以海鮮和日本料理為主，當初是這樣子，後來是和日本斷交後，我們本島人抵制日本料理，所以當時就改做海鮮，所以海鮮和台菜是和漢料理。</p> <p>Q、所以在你做餐飲的這段期間裡面，也有經一段類似排日和反日的期間…</p> <p>A、後來台灣受日本統治和中國文化的影響，所以和漢料理在當時就慢慢為人們所接受，後來就配合形成台灣料理。</p> <p>Q、南山師兄您以前待過較為有名的店有哪幾間？</p> <p>A、以前海霸王還沒註冊時，以前基隆也有一間海霸王，後來他們在全國註冊後，原基隆的海霸王不能再叫海霸王，就更名為海王，那個霸字不能用，所以就叫海王。那時候可以說生意非常好。</p> <p>Q、那時基隆也有第一沙茶，差不多40年前。</p> <p>A、有，我有印象，我在40年前和我爸爸一起，那時候也是自己做沙茶，做整桶做整甕，以前沙茶要自己炒，對，就是那個時期。</p> <p>Q、南山師兄你過去段時間大部分是做師父還是自己做生意？</p> <p>A、那時是做師傅比較多，所以在過去那段時間都是</p>		open coding
	<p>自我介紹 從業時間</p> <p>日本料理</p> <p>飲食/政治</p> <p>融合</p> <p>沙茶</p>		

	<p>職業廚師比較多。</p> <p>Q、那你應該受過很多老師父的教導。</p> <p>A、那時比較有名的師父有，那時基隆最好的時候，甚至比台北還要好，因為當時國際港在基隆，台北雖然有機場，卻沒大港，那時候出國飛機少，交通都是商船、貨輪都從基隆進出，那時是榮景，所以做料理還是開餐廳，越繁華的地方，菜色帶動較快，以前如果有錢人家敢花，我們就有料理可做，新的料理就一直出來當時有好多福州師、日本師有十幾個很出名慶師、阿本師、六師、阿萬師這些都很老了，現在都近百歲了，以前都很出名。</p> <p>Q、你有曾經自己開過店嗎？那段期間大概有多久？</p> <p>A、那時大概5-6年，那時我比較不會經營，只是廚房會做，在經營上不像現在資訊這麼發達，不知道一間餐廳怎麼經營，只知道怎麼煮出好吃的料理，其實我是覺得不一定要自己開店，職業廚師如果做得成功，反倒在名氣和成就上，不一定比開店差。</p>	<p>師承</p> <p>國際港</p> <p>老師傅</p> <p>專業</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、餐飲業與經濟的成長成正比。</p> <p>2、專業與商業是應有區分。</p>	
<p>MN 後續 作為</p>	<p>如何描繪上一世紀五零年代的基隆是個值得探討的課題。</p>	
<p>ON</p>	<p>Q、我今天的主題是佛跳牆，以南山師兄的認識，可以對佛跳牆做個簡單的介紹嗎？</p> <p>A、佛跳牆的靈魂是排骨，做那個排骨，排骨一定要醃蒜泥，蒜泥很重要，但又不能過重，排骨醃好，要有一些薄薄的粉，排骨去炸，炸到香，炸到乾，再去蒸過之後會散發出炸過的蒜泥和醃料的香味，才能發揮佛跳牆的靈魂出現，湯頭才會顯現出來，最重要就是排骨，有的炸到火候不夠，香</p>	<p>open coding</p> <p>佛跳牆</p> <p>排骨</p> <p>蒸過</p>

	<p>氣不夠，沒放蒜泥，那蒜泥很重要，南山師兄已經點出最重要的地方，一般人無法點出這麼深的地方，排骨一定要醃蒜泥。</p> <p>Q、佛跳牆一般來說大約會有幾樣材料？</p> <p>A、一般在用，十大項一定要以有，可以加，可以大約說一下這十大項是甚麼，排骨、豬腳丁、芋頭、栗子。底，照季節下，底，像現在桂竹筍剛開始，可以放桂竹筍，桂竹筍如果沒有就麻竹筍，再來就大白菜…</p> <p>Q、要用到香菇嗎？</p> <p>A、香菇都要有。</p> <p>Q、有用到腳筋嗎？</p> <p>A、腳筋有，最好自己爆的，以前我們在座都喜歡用水發的，水發的口感比較好。</p> <p>Q、有用到像烏蛋、魚皮嗎？</p> <p>A、烏蛋沒有，魚皮在基隆都有放，所以，佛跳牆也可因為客人想吃好一點或是普通一點，料可以不同，對對，像要吃好一點的，芋頭就沒放了，因為芋頭蒸久了會散掉，做清的芋頭就沒放了，普通價位芋頭都有放，因為芋頭會搶了一些高級食材的味道，如果放干貝、鮑魚下去，會因為芋頭而讓高級食材味道少了，所以要高級一點，可以放干貝、鮑魚和魚翅如果好一點的，這三樣一定都要有，干貝可以帶味和提鮮度，又很和排骨，大部分排骨都要用，普通佛跳牆排骨很重要，煉那個湯也很重要。</p> <p>Q、想請問南山師兄，我們一般在做以佛跳牆來講，湯頭放的主要材料是甚麼，才能變成湯頭很濃郁金黃色澤？</p> <p>A、佛跳牆煉那個湯很重要，有的年輕人水隨便攪一攪，一定要煉湯，煉湯就是蒜頭，現在蒜酥很方便，用蒜酥煉個一兩個小時，和金勾蝦包起來一起煉，煉好了看要加甚麼再來加，那個香味…</p>	<p>醃製</p> <p>佛跳牆主料</p> <p>大白菜</p> <p>爆腳筋</p> <p>搶味</p> <p>煉湯</p> <p>金勾蝦</p>
--	---	---

	<p>Q、除了這個一般調味料還有哪些？</p> <p>A、大部分南北各異，南部吃比較甜，北部糖吃比較輕，冰糖放一點冰糖一定要放一點，才能把那些材料融合。</p> <p>Q、需要放一些酒嗎？有人說要放五加皮？</p> <p>A、不一定要，我們是都沒有放，從以前就如此，如果一些好食材會被破壞，因為五加皮本身味道是重的，有些喝了還想再喝，有些喝了會嗆、野香，五加皮量斟酌不好，會有嗆味，蒜酥煉的湯是溫和的香味。</p>	<p>冰糖</p> <p>五加皮</p>
TN 分析與 詮釋	<p>1、每一位廚師對食材的詮釋各有不同。</p> <p>2、烹飪的功夫及調味的喜好也有所不同，這在主體/客體，廚師/顧客這兩者之間的相互拉拔就是有趣之處。</p>	
MN 後續 作為	<p>1、查證添加料酒的種類。</p> <p>2、台灣南北相距只有三百公里，為何口味不同？是族群？是物產？還是氣候使然？</p>	
ON	<p>Q、南山師兄您做 4-50 年這個期間裡面，你在哪個時間就聽過佛跳牆這道菜你覺得最早時候是哪時候？</p> <p>A、我從當學徒時，師傅就有在用了，我從 13 歲就當學徒了，現在 65 歲了，50 幾年前，學徒時期就知道佛跳牆了。</p> <p>Q、再來請教南山師兄，你覺得早期的佛跳牆的調味，跟現在的調味有什麼不一樣，你的印象呢？</p> <p>A、以前的調味是用蒜頭去爆香，用烏醋來嗆鍋，再來用高湯來提煉。以前福州師傅在做，這一個高湯的時候，都炒蔥段蒜頭炒到香，再用烏醋來嗆鍋，再用骨頭來熬，做出頭湯，所以以前調味的方式，跟現在的調味方式比較起來，現在的比較簡單。跟以前的師父比較起來，以前的比較照古法，以前的還分清湯跟濃湯，清湯就是用蒜酥來做，濃湯就是稍微帶一點點芡粉，一點點而已。</p> <p>Q、你知道以前早期到餐廳飯店來點佛跳牆的，大概</p>	<p>open coding</p> <p>佛跳牆</p> <p>福州師</p> <p>嗆鍋</p> <p>古法 清湯/濃湯</p>

	<p>是哪一些人？</p> <p>A、大部分都是因為佛跳牆要預訂，不可能馬上蒸馬上好。</p> <p>Q、所以佛跳牆在以前來說，算是高級菜？</p> <p>A、算是大菜，如果沒有預訂，就是要辦桌的時候，辦桌的時候，我就是要一個或是你可以指定一個佛跳牆。其實佛跳牆有分，現在有人講一品鍋，一品是最好的，他裡面就是有魚翅有干貝有鮑魚，以前魚翅干貝鮑魚很便宜啊，整個在一起就很豐富，一品鍋它的呈現方式是用砂鍋，或是用大的像狗母鍋一樣的。</p> <p>Q、一品鍋裡面有湯嗎？</p> <p>A、有少少的，沒有像佛跳牆湯那麼多。</p> <p>Q、那你知道嗎在比較早以前，佛跳牆會是在什麼狀況？或者是什麼情況之下，會來選擇用佛跳牆？</p> <p>A、以前在三四十年前在基隆這方面，好像是暴發戶很多，很有錢人，有錢人很多，以前像是賣中藥的就很可怕，買紅棗1斤10元賣一兩10元，就很會賺錢，就會想東想西，想要吃好東西。</p>	<p>顧客/階層</p> <p>大菜</p> <p>一品鍋</p> <p>鍋/甕</p> <p>食用時機</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、最早傳來台灣的佛跳牆師傅是福州師。</p> <p>2、以烏醋滷鍋是增加湯頭鮮美的主要因子。</p> <p>3、顧客/經濟是個聯繫體，也就是社會整體氛圍是大菜產生的主因。</p>	
<p>MN 後續 作為</p>	<p>1、一品鍋與佛跳牆是否同質異名？</p> <p>2、蒜頭的添加在聚春園時期就有嗎？</p>	
<p>ON</p>	<p>Q、你知道在佛跳牆這一道菜，除了餐廳的大師傅可以做之外，一般的家庭主婦會做嗎？</p> <p>A、以前大部分都不會，只有像做外燴的或者是外燴的幫工，看師父怎麼做，回家依樣畫葫蘆，以前知道有佛跳牆只聽過不知道怎麼做，怎麼入料，那也有分。</p> <p>Q、佛跳牆這甕東西入料也有分順序，大約是什麼東西要先進去？</p>	<p>open coding</p> <p>入料順序</p>

	<p>A、你就竹筍底和白菜底，如果一品鍋，大部分都是冬筍切塊當底，桂竹筍絲、白菜都差不多這幾項再來就是芋頭、栗子、燒蒜、燒蔥、豬腳、排骨，排骨在中間那個香氣，可以上下分布，比較好的想要呈現的</p> <p>Q、比較高價的可以放在上面，一般這東西有放到滿？還是放到七八分滿？</p> <p>A、大概放到八分滿，灌湯要灌到滿嗎？是蓋過食材就好嗎？湯要灌到滿，以前蒸籠都是圓的柴蒸籠，後來演變到鋁蒸籠。</p> <p>Q、師兄我有發現這幾年過年的時候，年菜已經非常的風行，家家戶戶不想在家裡自己做菜，會買現成的，去飯店餐廳吃現成，那麼這個年菜裡面都有一個特別的，幾乎每一家餐廳每一套餐菜單都有的，就是佛跳牆，南山師兄你認為？</p> <p>A、年菜以前沒有什麼年菜，是最近這幾年生意人想一個要做生意的題目，所以才有吃年菜，以前年夜飯叫做圍爐，很簡單啊！有錢人就用一下菜用好一點，沒有錢就隨隨便便使用一個火鍋、長年菜就圍爐，沒有在叫年菜。只有這幾年生活富裕年輕人懶得煮，這些生意人想這個目標要賺錢才開始有年菜。再說這幾年佛跳牆大家都會做，就是雜菜鍋，沒有一定要放什麼菜，200多塊錢的或800多塊錢的，飯店都是10000多的，就是這個比較好做才會保持，可以微波，只有省成本買的人看口袋深不深，家庭比較不好過的就買200多塊錢的也沒有在講究裡面一定要放什麼東西，買的人也不太懂只要便宜就好，不管什麼叫真正的佛跳牆，雜菜料怎麼做都好吃。</p> <p>Q、如果有人要向師父您請教佛跳牆要怎麼做，你會教嗎？</p> <p>A、我會教，做得成做不成那是他的事情，我們沒有需要保留，以前年輕氣盛，差不多40年前，那時</p>	<p>主料</p> <p>年菜</p> <p>經濟/飲食習慣</p> <p>微波</p> <p>原味追尋</p> <p>傳承</p>
--	---	--

	<p>候我做一些菜，台北市都是一些大餐廳外省掛的，廣東、上海、彭園，一些老闆聯誼，說你們台菜怎麼可以做的這麼細膩，要和我們交流時候，30多歲年輕時認為為什麼要教你。年輕氣盛對自己的功夫都比較有保留，那時候有交流，說不定開拓的視野會不一樣，後來自己想，慢慢會覺得自己所學，可以奉獻上自己的功夫，好料理可以流傳。</p>	交流學習
TN 分析與 詮釋	<p>1、經濟與飲食文化有一訂的影響。</p> <p>2、微波「速食」的佛跳牆是否會走味？</p>	
MN 後續 作為	<p>1、嘗試將佛跳牆冰凍後再微波處理。</p> <p>2、探討食材動後在煮食，與新鮮主食的差距。</p>	
ON	<p>Q、南山師兄你認為，佛跳牆這個東西在未來，有怎樣發展的可能性？</p> <p>A、可能性是一定有的，因為現在都注重養生，以前的佛跳牆都是濃郁、高熱量，現在可能會走要比比較養生比較健康，現在可以都改啦，可以改菇類，但是吃葷的排骨一定要放，我也有看過素食餐廳也有做素食佛跳牆。素食佛跳牆做很多，去一些佛堂，佛跳牆大鍋的整鍋讓他們自己舀。</p> <p>Q、素食佛跳牆是做清的？還是做濃的？</p> <p>A、是做清的現在菇很多，只要將菇類過油就很香了，他的那個什麼多醣體就會跑出來了，多醣體跑出來香味就會跑出來，一些甜質比葷的還要好吃。</p>	<p>open coding</p> <p>展延</p> <p>養生</p> <p>整鍋</p>
TN 分析與 詮釋	<p>1、社會的需求是否讓菜餚產生質變、量變、味變？</p> <p>2、大鍋的煮一道菜這是否可以稱為佛跳牆？</p>	
MN 後續 作為	<p>1、尋求分辨佛跳牆與火鍋的差別。</p> <p>2、現代版的佛跳牆在菇類的使用上是否改變？</p>	

ON	<p>Q、現在要補充向南山師兄問一個問題，你覺得台灣做的佛跳牆和廣東師傅做的佛跳牆有什麼不同，你知道嗎？</p> <p>A、他們在做，用的材料都比較高級，所以我們台灣用的比較簡樸、比較節儉。一甕 20000，多少人吃得起，要好吃就是要兩萬多，對，你這樣子說我就想起來廣東菜有一種叫做盆菜，佛跳牆底的基礎就和盆菜有點相同，對，就是用比較高級的來材料來呈現。</p> <p>Q、南山師兄你現在年紀幾歲？65 了，那你預定再多久要退休？</p> <p>A、做到累累的就要退休，現在還快快樂樂的不敢太早休息。</p> <p>Q、所以南山師兄還要把你的功夫，繼續保留和繼續呈現出來，我們今天就到此為止，謝謝您讓我採訪。</p>	<p>open coding</p> <p>差異性</p> <p>盆菜/佛跳牆</p>
TN 分析與 詮釋	<p>1、盆菜/佛跳牆，火鍋/佛跳牆的差異詮釋。</p> <p>2、傳承/授業</p>	
MN 後續 作為	<p>1、探討盆菜的製作方法。</p> <p>2、廚藝傳承是否能有系統的整合？</p>	

### 3.3.4、員林麗禧酒店主廚許景川師傅訪談紀錄（港式）

日期	2019.04.12	訪談單位：員林麗禧酒店	主廚許景川
ON	Q、許師傅您好，請問您今天願意接受我的訪問嗎？也請您簡單的自我介紹一下自己。	<p>A、我是1964年出生的，出生於南投縣的一個鄉下，父親就是務農，小小的農村家庭。然後就想說長大以後在鄉下也沒什麼賺錢的機會，就到大都市是去找自己的目標。</p> <p>Q、大概幾歲的時候就出來外面找工作？</p> <p>A、那時候是說書也不是唸得很好，畢業以後國中畢業以後就到全國大飯店，先去做外場，想說外表身材和國語不是很理想，應該找一個目標，就轉進廚房。一腳就踏進去陳壽永底下學習。</p> <p>Q、所以許師傅你是從廣東料理開始學習？現在你是麗禧酒店的主廚嗎？</p> <p>A、是，因為比較幸運，前輩都去學界當教授，剛剛好老闆覺得我是在地的，就有這個機會接了主廚的工作。</p>	open coding
			自訴
			師承
TN 分析與 詮釋	<p>1、過去廚師這行業的出身絕大多數是師徒傳承。</p> <p>2、廚師在傳統上是屬於較為勞力付出的行業。</p>		
MN 後續 作為	<p>1、是否可以進行廚師譜系的探討？</p> <p>2、現有廚師傳承方式又如何？</p>		
ON	Q、所以你也是受老闆的重視，有機會挑起酒店主廚職位，許師傅我今天想要跟你來聊一聊佛跳牆這一道菜餚，那我要用錄影來做相關的研究，你可以接受嗎？	<p>A、當然，是師承廣東師傅跟我們國寶級的燦師、林師傅、陳嘉謨師傅，中部這些大師級的我們都有</p>	open coding
	A、可以。		佛跳牆
	Q、那這樣子來說許師傅你擅長的料理，就應該是廣東菜。		廣東菜
	A、當然，是師承廣東師傅跟我們國寶級的燦師、林師傅、陳嘉謨師傅，中部這些大師級的我們都有		師承

	<p>共事過，這樣子我是跟著他們下面做事情。</p> <p>Q、那這樣子你從事廣東菜廚師的工作，從開始到現在大約有多久？</p> <p>A、前前後後已經過了快 30 年，30 年的資歷。</p> <p>Q、我要請問一下，許師傅做的廣東式粵式的佛跳牆這一道菜，一般都會用哪些材料。</p> <p>A、一般的話，佛跳牆應該是閩菜、湖南菜比較多，料理本身應該是市場的需求，不管什麼菜系料理，都應該都有自己的個性，假如說以前的閩南菜，它這種佛跳牆可能會放的材料，取的名字，還有他的由來大家都有故事，你隨著經濟的發展，廣東菜他接觸的層級，與這世界上各處接軌，可能也會比較高，特別看到經濟的考量。假如是一般的閩南菜放的料，譬如說干貝就好，廣東菜可能會放脆貝，假如經濟許可，可能會放大顆的干貝，那個層級就不一樣。我們會放的海鮮類，假如一般的就放海參，廣東菜可能就會放刺參、婆參或是花膠，那個層級給客人的價位和享受跟口味度還是會跳脫，還有就像說基本爆香，爆香你可能我們一般台菜用的開陽，廣東菜可能會用到蝦乾，層級就跳脫了。</p> <p>所以基本上粵式佛跳牆跟閩式佛跳牆，材料上沒有說特別差異很大，原來有的好像是排骨阿、豬肚、蹄筋，這些基本的材料應該是共同都會有的，應該是基本的，可是訴求是檔次的不一樣，檔次的不一樣。當為一個主廚，你可以去找適合的材料來做搭配，只要不互相的搶味，能夠讓這一甕菜和這一盅菜能夠呈現出最好的口味，那就是我們的目標。</p>	<p>授業年資</p> <p>菜餚個性</p> <p>經濟考量 食材</p> <p>科層階級 食材</p> <p>爆香</p> <p>食材檔次</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、食材的檔次是決定口味？還是炫富？</p> <p>2、爆香是否是影響湯頭的主要因素？</p>	
<p>MN</p>	<p>1、查察乾貨的價格、口感、與味覺的關聯性。</p>	

後續 作為	2、當兩個菜系融合之後是否產生味變？	
ON	<p>Q、那通常除了使用的材料之外那我們在湯頭上面，粵式佛跳牆大概會用什麼樣的方式來調味？</p> <p>A、一般的話好像檔次比較高的，我們就必須要熬上湯。如果檔次比較低的，二湯跑不掉，那種醬香一定要爆香，一定要有一點蠔油來提味，才會有醬香味，這是廣東菜比較不一樣的部分。</p> <p>Q、一道佛跳牆東西都準備好了之後，要放進去蒸的時間，大概要多久？</p> <p>A、第一個你要看你烹調的容器，還有你的設備，像飯店大部分是用蒸氣，可以把炸好的東西依序排列，當然它的受熱來自四面八方的。受熱這個東西要排，一定要按照他的順序來排，或是說價位比較高的東西，應該是要呈現給客人，那麼就應該擺在上面，有些澱粉質比較重的東西，就可能要放在下面，不然到時候你一舀上來，或者是比較耐煮的材料要放下面。差不多因為有做過前處理，像我們的設備，我們大概是在兩個小時以內，因為你這樣子現代人講究的是軟而不爛，蒸到一個剛剛好的火候，要有口感也要有味道釋放出來的味道，在這甕裡面是比較符合現代人飲食標準。以前都是用小火慢燉，當然這個也不錯，但是你要符合經濟需求效率，這個也很重要。現在設備一直在提升，你不能還說用早期的小火慢慢搨。</p>	<p>open coding</p> <p>上湯 二湯 蠔油</p> <p>蒸煮時間</p> <p>食材排列</p> <p>擺設美學</p> <p>蒸煮時間 軟而不爛</p>
TN 分析與 詮釋	<p>1、廣東菜重視煲湯，上湯、二湯它的差別是否有一定的工序。</p> <p>2、既然蠔油是港式佛跳牆與台式佛跳牆湯頭最大的差別，而蠔油主要是讓湯頭鮮美，那與台式的海鮮湯頭的差距又在哪裡？</p>	
MN 後續 作為	<p>1、查證上湯與二湯的差距。</p> <p>2、軟而不爛既然是「蒸」的最大作用，那是否在保「鮮」上是否也有其效能，可以再追查。</p>	

	<p>Q、許師傅你能不能簡單地說一下，粵式港式的佛跳牆在味道上面有沒有比較特別的特色？</p> <p>A、這個要回想說以前的時候，我們還是閩式的，大部分都會用麵糊來增加湯的濃稠度，可是那是很薄的一層，然後像說廣式的話他就是要比較清澈，用食材去呈現食材的原味，讓客人去品嚐。而且現在的人不能夠太油，不能太油膩，要都很清澈要吃到食物本身的甜味，所以說要從食材上面去掌握。</p> <p>Q、許師傅你能不能夠談一下，現在的佛跳牆和早期幾10年前港式佛跳牆，現在和早期的作法上的差異性？</p> <p>A、早期基本它的材料類別，在台灣一定有豬肚、蹄筋、魷魚、鵝蛋、肉類看你用上排、南排或者是雞肉，然後蔬菜類的話，就是芋頭、白菜啦、香菇，現在的話，就是廣東菜它會想說要提升，以前是放香菇，可能廣東菜這邊會放冬菇、花菇，魷魚像豬肚他沒有放，他可能就會放那個蹄筋或是鹿筋都可以，看你的價位然後我們可以放花膠，這個都是做一個區別，所以其實在使用材料上面來說的話，並沒有早期跟現代比較大的差異，反而是會因為想要宴客或是花多少錢，來吃這道菜，會有材料上面的差異性。其實顧客分為好幾種，有些人他喜歡吃傳統的客人，吃了30年一直不變的口味，為什麼會演變成這樣。今天經濟提升了，大家看了這家佛跳牆和哪家佛跳牆都一樣，你身為一個主廚當為一個料理的師傅，你要怎麼去提升你自己的層次，就可以在食材上面做變化。因為你食材不一樣，出來的口味跟湯頭都是會有差異的。</p>	open coding
		<p>味道</p> <p>清澈</p> <p>魷魚</p> <p>菇類</p> <p>鹿筋</p> <p>花膠</p> <p>價格</p> <p>經濟提升</p>
TN 分析與	1、港式佛跳牆與台式佛跳牆最大的差異是在湯頭的濃稠度，這是綜合所有訪談的結果。	

詮釋	2、鮑魚則是台式佛跳牆專屬的配料。而港式佛跳牆在菇類的應用上比較多元。	
MN 後續 作為	1、嘗試多家不同菇類式煮，比較其湯頭差異。 2、了解花膠的摻合比例。	
ON	Q、所以許師傅我現在有一個小問題就是，廣東菜有一個大菜一般人叫他盆菜，你能不能大概介紹一下什麼是盆菜？	open coding
	A、其實盆菜它是在我們中餐就是過年的時候，它就有一些類似佛跳牆的東西，甚至於海鮮都可以放，經過前處理以後，把它川燙熟了或是該炸的炸熟了，然後再加入高湯，然後就是呈現在桌子上。大家就是團團圓圓的，這是一個中國人的，其實團團圓圓，圓滿，它就是豐盛的年夜飯。所以像盆菜跟佛跳牆的型態來說，其實材料也有一些類似，只是說盆菜在用料上面會更豪華更精緻，然後他排盤方式的呈現，也會比較富麗堂皇，感覺比較大器，讓這個年節上面感覺起來，會覺得大家看到這個盆菜，會非常的開心，吃起來的口感也會很美味很上檔次。  盆菜跟佛跳牆是不同的呈現，一個是用燜的，盆菜就是我們把這些食材都攤開在一個大的容器，大家今年都是大豐收，把海鮮、肉類、山珍海味哪些，然後再加入高湯，也可以因為你想要花多少錢來吃，盆菜的這個內容，就可以用多好的材料，也是可以奢簡由人。大家都辛苦了一年，豐收慰勞一年的辛苦，大家就吃好一点，包括蕁菜、海鮮都可以放進去。	盆菜  圓滿  類似佛跳牆  燜  蕁菜
TN 分析與 詮釋	1、盆菜起源於圓滿團圓，還有一道東北的亂燉，這些在年節使用的料理，它們的相似性與差異性在哪裡？是應該區分的。 2、受訪者認為是在烹煮方式上，這必須再另外討論，或許實材上野也差異。	
MN	1、探討中國各地華人的年節菜餚。	

後續 作為	2、探討地域不同所使用的食材上之差異。	
ON	<p>Q、還有一個問題想要請問許師傅，現在台灣的飲食這麼多元化，港式的佛跳牆或是說港式的菜系是哪些人比較喜歡，他未來的市場空間在哪裡？</p> <p>A、其實我感覺從事這30年來台灣的經濟起飛，還有我們台灣的飲食文化，其實我深深的衝擊到，我們做廣式的會流行一陣子，下一個階段流行川菜，再下一個階段又會流行台菜，沒有多久回來。像飲茶，有時候還會流行火鍋，我個人的感覺，說這個就是我們當為一個廚師或是外場服務人員，要教育客人，現在年輕的一代，他選擇很多，你怎麼去維持到菜系的一個傳承，這個是工作這個有需要靠我們去教育消費者。每個菜系都有它的優點，每個人吃的他會提升，一個消費者他今天追求的是口慾。今天你的經濟有達到，都會說我今天來嘗嘗，每個菜系都有他的生存空間，只是你怎麼去維持他，怎麼去推廣。你要讓客人知道你的菜系優勢在哪裡，我這個菜的優勢在哪裡？像日本料理整個就是走向輕淡，會來吃中式料理的人，口味都是比較濃的，正宗的中式味道他比較能接受。</p>	open coding
		<p>港式菜餚</p> <p>流行/社會</p> <p>外場</p> <p>菜系傳承</p> <p>經濟</p> <p>日本料理</p>
TN 分析與 詮釋	<p>1、各個菜系的流行性與經濟/政治/人文的關係值得探討。</p> <p>2、有關菜系的流行在方禎璋、容繼業、周碩雄等的文章中有提到，可進行展延閱讀。</p>	
MN 後續 作為	<p>1、再查閱「記憶的流動---談『佛跳牆』1945年之前在臺灣的傳行」內文所述。</p> <p>2、比較經濟/政治/人文這三者對菜系階段性流行的影響。</p>	
ON	<p>Q、所以我們最後再來跟許師傅聊聊，今天的主題佛跳牆這樣的一個訪問，對於未來你的店或是你的飯店，它在推廣上面會不會有什麼樣的前景跟未來？譬如說像現在有很多的年菜啦，很多的外帶菜啦，很多人都指定要佛跳牆，那你覺得你對於</p>	open coding
		<p>推廣 年菜</p>

	<p>這樣的看法是怎麼樣？</p> <p>A、其實佛跳牆著這一道菜我絕對有信心，看外面7-11、全家，他們能夠做的冷凍的食品其實不多，所以說它的前處理，你要把它做成一個佛跳牆，比較好的一個媽媽也好，一個家庭他們的功力他們的耗時，他們的經濟效益，要去做這一甕佛跳牆是不划算的。可是我們如果是大量生產，標準的作業流程前處理起來，因為我們的設備夠了，還可以做短暫的冷凍，當然你要講求它的時效性和鮮度，短暫的可以在一個禮拜以內，做好的這個佛跳牆可以把它湯汁分離，然後你可以在差不多一個禮拜以內，在享用的同時，我對這個產品真的是有信心，我們的年菜外賣真的是熱銷的，它很方便你拿回去以後，甚至是我們是做現點現賣，就是說是熱菜，我們是做當天的不做隔餐，飯店的要求就是當餐的，然後你拿回去消費者就是只要動一個手指頭，微波稍微加熱一下，就可以完成一道很豐盛的料理，然後你只要再處理幾個配菜，媽媽們家庭主婦就是很方便，所以說這道菜一定有他的存在價值。所以美味呈現並不是很難，只要透過我們師傅的手藝，把他料理好帶回去之後，家庭主婦可以經過簡單的復熱之後，就可以美味呈現。只要你有符合衛生的程序，然後說我們的包裝，我們的運送過程，還有整個環境，你如果說能夠做到一個很安全的，其實是大有可為。</p> <p>Q、很高興我們能訪問到許師傅，對佛跳牆這一道菜這麼樣的一個信心，這麼樣的重視。</p> <p>A、我覺得雖然是一個傳統的，閩菜的菜系的拿手菜代表，原來佛跳牆是閩菜系中的代表，但是也能夠透過台式、粵式的完美呈現，讓這一個菜可以經過這麼多人的喜愛和喜歡，佛跳牆這一個菜應該可以繼續為我們的中式料理完美的保留下來跟</p>	<p>冷凍食品</p> <p>設備</p> <p>湯汁分離</p> <p>熱菜</p> <p>美味呈現</p> <p>衛生程序</p> <p>閩菜</p>
--	---	---

	<p>呈現出來，絕對沒有問題。只要身為餐飲業的人能夠用心的照顧到每一道料理，因為其實料理他本身是有靈魂的，當然基本上對食材了解，去尋找各種的山珍海味也好，或是說平常的一些食材，廚師如果用心的話，可以嚐嚐看這個搭配這個是不是可行，熬煮出來的湯頭是不是我們自己就要先試看看。這料理他有沒有這個口感，湯頭它是一定要熬，然後說食材的搭配豐盛多寡，考驗到廚師的專業能力。</p> <p>Q、今天很開心的來到員林麗禧酒店來訪問到許景川許師傅，也很開心許師傅能夠把他所知道的粵式中的代表佛跳牆，做一個詮釋，讓我們在做佛跳牆的菜系比較上面，論壇上面的不一樣，耽誤很多許師傅寶貴的時間，真的很感謝您！不客氣，謝謝！</p>	<p>料理靈魂</p> <p>口感</p> <p>專業能力</p>
<p>TN 分析與 詮釋</p>	<p>1、隨著時代進步烹飪菜餚的方式與觀念是否也需要有所調整？</p> <p>2、冷凍食品再微波似乎是現今家庭料理的簡便方式，那麼這種方式是否會改變人類的飲食習慣與飲食文化及口味的趨同性呢？這是一個值得探討的問題。</p>	
<p>MN 後續 作為</p>	<p>1、探討冷凍食品的製作過程及其與新鮮食材製作的口味差別。</p> <p>2、探討口味趨同性對飲食文化的影響。</p>	

## 第四章 食材結構與烹煮技術探討

「實作」是「食藝」學門最主要的操作方式，所以在本章裡擬已訪談所得進行實作對照，除藉以學習之外亦用於映證訪談成果。同時在此之前，為釐清不同套路的菜品有著迥然不同的工序與風味，先予明敘，同樣在新年圍爐時為國人所喜好，多樣食材具於一鍋的豐盛菜餚，即聞名的地域族群料理「盆菜」、「東北亂燉」與佛跳牆的差別。

誠然「盆菜」與「東北亂燉」同樣都是大雜燴菜式，然而在食用文化上三者起源上是有很大的差異。首先；「盆菜」它是客家圍村文化的傳承菜餚，根據傳說，它是圍村紅、白事時採用的宴會方式演化而來。鄧達智<sup>[44]</sup>認為：盆菜源起自祭祀。他們湘南土家族人逢祭祖喜慶便以大盆置芋頭番薯玉米小米於盆底，再以豬肉放（上）面而蒸之。熟後先祭祖先鬼神，然後鄉里兄弟長幼共坐分吃，形式似我們新界盆菜，名叫「抬格子」。事實盆菜最原始食法亦從祭祖而起，我們家鄉有千年古例。

也就是說從文化層面來談，「盆菜」最主要是在祭祖文化上食用。然而目前的「大盆菜」，在烹飪上則改為以「盆」裝盛，在張展鴻<sup>[26]</sup>的著作上是這麼說的：…香港人開始認識，並給它一個新名稱「盆菜」，應該是從上世紀九十年代本地推展「一日遊」的興起所致。本地一日遊的興起，一方面是由大眾傳媒觸發起的懷舊心理；另一方面，可能是因九七年回歸，大眾對未來不可知而產生心理上的不安，以至對地方歷史和文化進行反思所作出的成果。

雖然；巫美梅<sup>[45]</sup>指出：市面的盆菜款式名目繁多，除了傳統圍村風味外，還有西式、素食及魚湯盆菜、滬式盆菜等，古法泡製與西式配製獨領風騷，材料有名貴鮑參翅肚，亦有全素無葷，創意層出不窮，有以極級二十頭吉品鮑作主題，配上花膠、遼參及鮮響螺片等滋補名貴材料的「極品盆菜」；或以原隻龍蝦、肉蟹、螺片、帶子及燒鱔，再以糯米飯作底的「海龍盆中霸」；還有最莫名其妙的「咖哩盆菜」、「麻辣盆菜」、「鹵水盆菜」、「八素蔬盆菜」和「自選盆菜」等，廣州一家飲食集團更有「冬陰功泰式盆菜」，食客大可各適其適；最另創一格的更有「酥餅盆菜」。但是它最終還是以大雜燴一鍋煮的方式呈現，這是與佛跳牆以食材本味去調和再慢「蒸」而出的烹飪方式迥然不同之處。

其次；再談「東北亂燉」，首先顧名思義，所謂「亂燉」不就是將手邊現有食材隨意添加於一鍋，再進行燉煮的烹飪模式。有關這方面的文獻紀錄較少，根據訪查結果，主要是在該地區似乎並沒一個食材添、摻的公約數及順序存在，大概是各地區農村自家菜園生產的農產品，加上豬肉進行燉煮，然後共鍋享用。總的來說是與「佛跳牆」的烹煮方式全然不同的。

所以據上所述，本研究在實作程序裡將上述這兩道菜的操作先予排除。同時；素食部分由於與本次研究內容上有差距，故亦暫不進行素食佛跳牆之實作。純以傳統三種不同方式的跳牆烹煮模式詳述予後，並進行成果討論如下各節所述：

#### 4.1 台式佛跳牆實作探討

在此；先予明敘「台式佛跳牆」的傳衍歷程，根據方禎璋、容繼業、周碩雄的為文記載<sup>[40]</sup>：甚至到日據前、中期臺灣的高級宴客菜肴也是以福州菜為主軸。他們還引證在曾品滄<sup>[41]</sup>先生的研究寫道：日治初期的酒樓仍屬於上層階級的消費活動。因消費的主力是本地的士紳與商人，酒樓所標榜的，也以中國的宴會料理、藝旦謠曲與梨園演劇為主。只是因為清代以來，臺灣絕大多數的時間都隸屬於福建省，為福建省轄下的一部分，故其上層階層的生活文化大多以福建省首府——福州為依歸，故而此時期的酒樓，雖然已在日人的統治之下，仍然以標榜福州廚師掌炊、福州梨園駐樓表演為號召，甚至如台南的醉仙樓、寶美樓等，其樓主根本就是福州人。也就是說以上的論點充分表明，「台式佛跳牆」與「福州式佛跳牆」是趨同的。

不過他們另提，明鄭時期、滿清統治、日本佔據、臺灣光復等不同政權統治。在各時段中移民們必然也引進迥異的食材、口味與飲食習慣。再加上自 1895 日據之後，到 1987 年開放民眾赴大陸探親的百年隔離，（方禎璋、容繼業、周碩雄，2016，202）菜餚、口味是可能產生質變、像變及味變的。尤其在日據時期以及 1945 年之後台灣的高級宴飲場所是以「酒家」為主流，那麼在酒酣耳熱之際，一般認為是需要口味較重，湯汁較為濃郁的餐點藉以解酒，所以本研究認為這或許是「台式佛跳牆」與「福州式佛跳牆」主要的差距。茲進行試煮如下：

首先；準備的食材（如下圖 4.1-1）：魚翅、蹄筋、刺參、花膠、鮑魚等 5 種食材進行水發。再川燙豬腳，芋頭切大塊油炸，雞肉切適當大小川燙，栗子蒸熟，香菇經過油炸瀝乾油份，鯊魚皮川燙，蔥段、蒜頭油炸，綠竹筍川燙切成適當大

小。備料完成後進行填裝，首先填入綠竹筍，接下來是芋頭、豬腳、雞肉塊，栗子以及香菇、鯊魚皮、還有提香引味的蔥段、以及蒜頭。

其次製作湯汁，首先倒入高湯，接著下胡椒粉白胡椒粉、五香粉、五加皮酒、醬油、烏醋、鹽巴、味精，以上煮滾就完成台式佛跳牆湯汁。完成後再將湯汁倒入甕中，湯汁必須蓋過食材，用蒸籠紙封口，蒸製約一至二個小時完成（如下圖 4.1-2）。另外；早期在湯汁部分，如口述訪談所載，有以煸過的豬油煸香紅蔥頭，再加少許麵粉炒香，以適量加入湯汁中增加湯汁的濃郁。還有由於炸過的芋頭也有此作用，所以總體來說，「台式佛跳牆」的湯汁是三種裡頭最為濃郁的。

	
<p>圖 4.1-1 台式佛跳牆備料 〈研究者自拍照片 2019〉</p>	<p>圖 4.1-2 台式佛跳牆 〈研究者自拍照片 2019〉</p>

## 4.2 福州式佛跳牆實作探討

有關福州式佛跳牆的施作，再怎麼說都是以「聚春園」馬首是瞻，但是由於福州「聚春園」的師傅著實無法進行訪談，為了要能依樣試做，所以只好在 2018 年 8 月 13 日親自到該餐廳品嚐（如下圖 4.2-1-4），心得如下：

	
<p>圖 4.2-1、聚春園帳單 〈研究者自拍照片 2018〉</p>	<p>圖 4.2-2、聚春園迎賓卡 〈研究者自拍照片 2018〉</p>



圖 4.2-3 聚春園內部裝潢  
〈研究者自拍照片 2018〉



圖 4.2-4 佛跳牆食材樣品  
〈研究者自拍照片 2018〉

1、以菜餚價格而言，「聚春園」的佛跳牆單品要價 398 人民幣著實價格不斐，但是內含食材確實較為高檔，只是魚翅以「散翅」添加比較出乎意料之外，搭配上賣像似乎稍微遜色了些，同時較為可議的是在上（圖 4.2-4）他是以排翅擺置，並未特別標示，這現象在中國地區以外是較為少見的。

2、從湯頭來說，個人感覺「聚春園」的佛跳牆的湯頭較為偏鹹，而且食材顏色也較其他式樣的佛跳牆褐、黑了點（如圖 4.2-5-6）。之所以如此；猜想應該是添加稍多一點的醬油、或老抽所致，不過以中國顧客口味較重來說這是可以理解的。只是；令人較為納悶的是，這湯頭品嚐起來只有「高湯」的口感，缺乏多元食材「煨」製出來的濃郁、鮮、美口味，甚至連現代以「蒸」為主的味覺效果都很微淡，這一點倒是讓人感覺怪異。

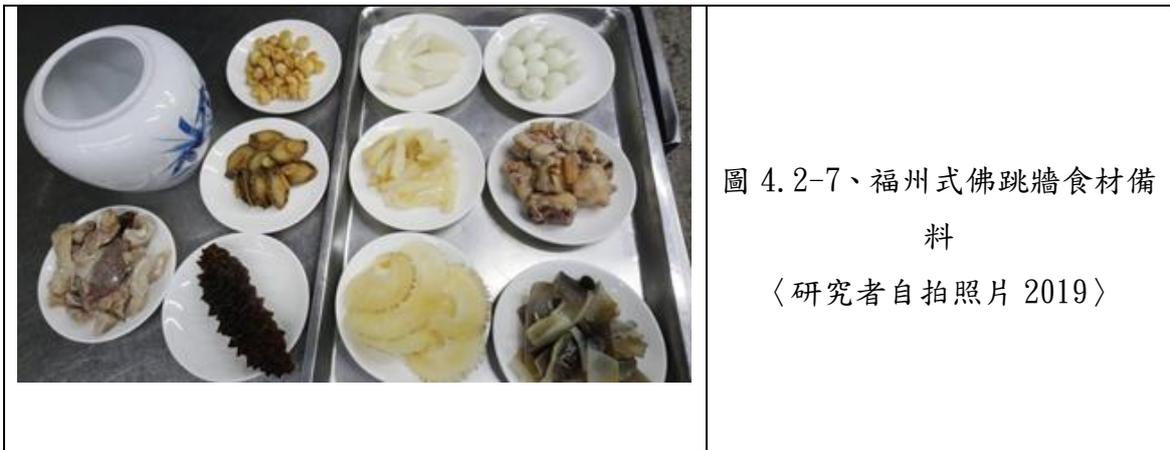


圖 4.2-5、聚春園「佛跳牆」的湯頭  
〈研究者自拍照片 2018〉



圖 4.2-6、聚春園「佛跳牆」的食材  
〈研究者自拍照片 2018〉

3. 本研究嘗試以訪談所得，進行「福州式佛跳牆」試煮，首先食材在備料上做好水發過的材料，魚翅、蹄筋、刺參、花膠、鮑魚等 5 種，以及干貝適量備用。再將水煮過的花枝、豬肚切成適當大小，另外還有鴿蛋、香菇川燙過水。其次將水發完成之「花膠」稍微川燙之後再改刀切片暫置（如下圖 4.2-7）。



備料完畢之後再進行充填作業，首先放入的是冬筍，因為季節的關係現在以綠竹筍來代替，接著放入干貝、雞肉塊、蹄筋、鯊魚皮、海參或刺參、花膠、鴿蛋、鮑魚。加上高湯，放入蒸籠約莫兩小時後取出，再把魚翅拿來做填充的動作，之後再入蒸籠約二十分鐘左右。

至於；「福州式佛跳牆」的湯汁製作方法如下，首先熱鍋，炒蒜酥要炒到香，接下來用烏醋滷鍋，接著入煲好的高湯，接下來撈出蒜酥，下冰糖、鹽巴少許的胡椒粉、紹興料酒、煮開了就可以入甕了。本次烹煮採用傳統的竹葉小口甕，填充湯汁的動作，把剛剛煮好調味好的湯汁填進甕裡面，湯汁必須蓋過材料。填充完成稍後上面封上蒸籠紙後，進行蒸籠蒸製，設定的溫度是 98 度、1 小時。在完成前 20 分鐘再把魚翅放進去，再蒸製 20 分鐘。

總之；「福州式佛跳牆」一直是閩式菜系當中的一個代表，本次使用的材料組合是聚春園的配方，內含：雞肉魚翅、干貝、鮑魚、魚皮、竹筍、蹄筋、花膠…。相對於之前在「聚春園」所吃的味道非常相似。由於他們比較重視材料的處理（或者可能是由於「聚春園」為販賣方便，預先將每樣食材煮熟處理？），所以在湯頭方面並非一甕「煨」出的關係，基本上個人是覺得比較平庸，並沒有特別口味的呈現。它比較沒有像「港式佛跳牆」哪樣的清甜感，

因為「港式佛跳牆」它海味食材會下的比較多，感覺起來會比較有海味跟甜度。

### 4.3、港式佛跳牆實作探討

「港式佛跳牆」在備料上，主材料與「福州式佛跳牆」相差有限(如下圖 4.3-1)，有魚翅、蹄筋、刺參、花膠、鮑魚、等等先水發完成。裝填入甕的程序如下：最底層香菇，接下來放的是干貝、豬肚、花枝、鴿蛋、花膠、刺參、蹄筋、鮑魚，至於魚翅則等稍後快蒸好前約 20 分鐘再添加回蒸。



由於「煲湯」原本就是港式飲食的重點，所以在湯頭的熬煮過程較不一樣，首先熱鍋，蔥段、薑片爆香，之後加入熬煮好的高湯，加蠔油，不加醬油，再放一些冰糖提味，以及少許的「紹興料酒」，滾了之後把蔥段以及薑片撈起，完成港式佛跳牆的湯汁。

其次將湯汁入甕，為求與其他兩種比較，蒸煮方法、時間皆為相同。結果可以發現「港式佛跳牆」的湯汁最為清澈，這是由於它加了蠔油，沒有下鹽巴跟醬油，而且在食材上也沒有先過油，所以湯汁的色澤就相對較淡，同時喝起來口感也比較清甜。

## 第五章 結論與建議

### 5.1 結論

從文化傳承上，有關巷尾街談、稗官野史對這道菜的由來所述說的各式各樣傳說故事，經考證皆有一定程度的謬誤。誠如方禎璋、周碩雄所言：對於部分特異的美食史事撰述，我們可以理解，是從主觀角度去詮釋「失真記憶」的悖論（方禎璋、周碩雄，2018，128）。從這些傳說來體會，「佛跳牆」這道菜餚的美味與豐盛深獲各階層人士所喜嗜。之所以如此，本研究從「佛跳牆」在「本味」的追尋上，來探詢它與華人的文化之砌接。

在《呂氏春秋·本味》就有這樣的描述：「…凡味之本，水最為始。五味三材，九沸九變，火為之紀。…調合之事，必以甘、酸、苦、辛、鹹。先後多少，其齊甚微，皆有自起。鼎中之變，精妙微纖，口弗能言，志不能喻。…」這樣的一道佳餚它符合了華人食補的觀念，同時也造就了味覺的藝術。更結合華人思想哲學的「五行」觀念，在《尚書·周書·洪範》所指五行：一曰水，二曰火，三曰木，四曰金，五曰土。水曰潤上，火曰炎上，木曰曲直，金曰從革，土曰稼穡。潤上作鹹，炎上作苦，曲直作酸，從革作辛，稼穡作甘。

除此之外「佛跳牆」在味覺的藝術創作上，亦融合並凸顯出華人飲食與治事哲學，即所謂「大羹不和，貴其質也。」，它並不添加多餘的五味、香辛佐料，而以原食材的本味適度融合，創造出菜餚的「鮮美」，這樣一道豐盈、奢華的料理，它所內涵的華人飲食文化因子，是值得去深入探討的，相信也因為如此它的美味才會受到各階層的喜愛，從而杜撰出恁多的傳說。

在工藝技術傳承上來談，「佛跳牆」的烹調模式，如薩伯森在《垂涎錄》評注記載：…烹製之法乃用雞、鴨、羊之肉，配以魚翅、鮑魚、刺參、火腿、筍蔬等品，調和美味，貯於大酒罈中，用粗糠圍繞，煨兩日始開罈登盤，珍錯合烹，則風味特美矣。（薩伯森，2011，58）也就是說它的備料是非常繁瑣的，從歷朝的食譜來看，它幾乎涵蓋了所有美食的食材總成。

本研究發現一、備料方式，在遼耀東的著述裡提到：鄭春發繼續充實原料的方法下，主料增至也海參、鮑魚、干貝、魚翅、雞、鴨、豬蹄筋、羊肘、鵝蛋…等十八種（又稱“十八羅漢”），輔料冬筍、冬菇等添到十來種，再依其

熟爛難易程度，層次井然、均勻地放置於紹興酒罈中，以慢火煨製而成。(遼耀東，2002，262-265)也就是說身為一位廚師，要做出這道「佛跳牆」，它必須對所有食材有非常深入的了解，同時也必須熟悉各種食材的處理方式，這種技藝並非一蹴可幾，那麼所有的稗官野史上非正確的杜撰傳說，即可不證自明。

二、烹煮方式，從文獻上得知，「佛跳牆」它的最後一道工序是以「煨」「兩日」的方式處理，這個方法又迥異於其備料時所進行的熬、煮、燜、氽、炸等等…工序。縱然目前由於科技較為發達，改以「蒸」為主，但是都無法再縮減其烹煮方式，也就是說在這道菜的烹飪上，廚師們就須具備各種烹煮的技術以及火候的控制，這樣的技術亦非傳說中一鍋燜煮可以造就的。

對照；布勞岱爾所述可以發現「佛跳牆」這道菜的烹飪過程與法國珍饈「大菜」(mets)頗為類似，它表徵出國勢昇平人民豐衣足食的榮景。在文中布勞岱爾形容的「大菜」是這麼做的：「層層疊疊的各種烤肉組成一道大菜，每種烤肉有專用的調味汁，另外放置。有時人們乾脆把全部菜餚裝在同一個大容器裡。這道無所不包的大雜燴，也叫大菜。」(布勞岱爾，2012，172)。當然；這道「大菜」的整個烹煮過程是與「佛跳牆」有所差異，但從社會經濟結構來看，他們的共同點在於，必須要有一定程度經濟支撐，才能讓社會的飲食文化提升到這個層次，這也讓我們相對了解到本研究以「間斷平衡論」檢視「佛跳牆」在宴飲上的顯、隱展現過程，是正確的研究模式。

「飲食」不僅僅止於肚腹飽足的生存欲求，隨著人類文明進程，在不同的時間、地域它逐漸形成一種層疊累加的族群特色文化。本研究之所以選擇「佛跳牆」這道菜餚作為撰述標的，主因；它源起於官宦宴飲珍品饗饌，後經食材的增、換、改，成為庶民美食。這過程見證了從「奢侈」到「普通」的社會現象。從福州聚春園的試吃結果，本研究發現由於商業利益考量，或許有些經營者會設法改變烹煮方式，然而一道高級菜餚的形成必須配合方方面面的關注，遽然變更它的工序，必然會讓其「本味」產生差異甚而風味盡失。這「速食」現象在目前的工商社會裡或有人覺得沒什麼大不了的。然而；既然我們將「佛跳牆」定義為一道「高級菜餚」，那又怎能不考究它的烹煮方式、風格及實用禮節呢？畢竟在兩岸三地的國宴料理上，「佛跳牆」是屢屢呈現給各國嘉賓的主要菜餚之一。

在一系列的證成「佛跳牆」的備料、烹煮、工序、食用情境之後，讓我們得以理解，飲食文化是個極具地域性的主觀議題，它關乎社會經濟的變化，食材來源也牽涉到大環境的供需。這多樣內涵的食材，或許並不盡然能忠實反映各個時段的社會現象。然而；直觀「佛跳牆」從高級宴飲菜餚一路發展到成為年節必備佳餚，這過程充分展現近代台灣經濟的安定與發展與繁榮。

訪談過程裡，本研究發現「佛跳牆」的做法在台灣本島似乎產生多元的質變，海味佛跳牆、素食佛跳牆、甚至水果佛跳牆…，這些現象是否是在地口味的需求，還是師傅個人的特殊風格？又或是台灣人求新、求變的好奇心所使然？還是菜餚本是經由時空及口味需求的糾結不斷的產生變異所致？

飲食文化在各個單一階段可能會因為政治、經濟或社會需求口味產生單一「菜系」的「趨同性」。在方禎璋、容繼業、周碩雄的文章裡提到曾品滄、陳玉箴等人的著作裡有相關的討論，其中陳玉箴<sup>[42]</sup>認為：「從飲食的議題上來說，要瞭解『臺灣菜』的多元內涵，是必須回到歷史脈絡與社會結構的轉變，檢視殖民、威權、民主化等不同政治歷史時期中，食物消費、地方文化與國家(nationhood)的關係。」，以上這些議題我們並不難理解。問題是在現代科技進步，冷凍食品的規模性製作以及系統性通路的流暢，是否會更大規模的引導人類的口味與飲食習慣逐漸產生「趨同性」，導致飲食文化無以為繼，這是值得注意的。

## 5.2 後續研究與建議

- 1、由於時間限制，本研究無法進行較為廣泛的訪談，所得成果自付並不盡完整，建議後續研究可以進行較大數據的訪談。
- 2、由於廚師的養成大多由學徒出身，對於「菜譜」的書寫能力有所缺憾，建議能進行影音檔的建構與保存。
- 3、在一系列的訪談結果裡，本研究發現有關廚藝方面，尚未有人進行有系統的調查，所以有許多具特殊風格的老師傅的技藝隨著退休就失傳了，建議如有後續研究應在口述歷史上多加著墨。

## 參考文獻

### 壹、專書：

- 1、李鄉濶、李 達著，2002.10，《福州習俗》，福州，福建人民出版社，頁.62。
- 2、C. Wright Mills 著、張君玟、劉鈴佑 譯，1996，《社會學的想像》，臺北，巨流圖書公司。
- 3、薩伯森，2011，《垂涎錄》評注，北京市，北京大學出版社，頁.58。
- 4、遼耀東，2002，〈「佛跳牆」正本〉《肚大能容：中國飲食文化散記》，北京，生活、讀書、新知三連書局，頁.264。
- 5、周三金，2018，《中國名菜事典》，台北市，笛藤出版圖書有限公司，頁.186。
- 6、愛德華·卡耳 著、江政寬 譯，(2015)，《何謂歷史》，台北市，五南圖書出版股份有限公司，頁 116、171。
- 7、菲利浦·費南德茲-阿梅斯托 著、韓良憶 譯 (2012)，《食物的歷史》，左岸文化出版，新北市，頁 31、229。
- 8、薩伯森撰、張善文、趙麟斌評注，2011，《垂涎錄》評注，北京市，北京大學出版社、頁 58-61。
- 9、梁實秋，2017.07，《雅舍談吃》，雲南、雲南人民出版社，頁 57-59。
- 10、福州地方志編纂委員會編，2000，《福州市志》〈第八冊〉，北京，方志出版社，頁.193。
- 11、肅慎，2011，《禦廚秘笈：帝王宴上的招牌菜》，浙江，浙江大學出版社，頁.291。
- 12、[明]劉若愚 著，(1994)，《酌中志》，北京，北京古籍出版社，頁.178-9。
- 13、[英]杰克·古迪 (Jack·Goody) 著、王榮欽 沈南山譯，2010，《烹飪、菜餚與階級》，杭州，浙江大學出版社，頁.134。(Cooking, Cuisine and Class: A study in Comparative Sociology)
- 14、劉志琴，2004，《晚明史論——重新認識末世衰變》，江西，江西高校出版社。
- 15、中國烹飪古籍叢書，1989.01，《菽園雜記、升庵外集、飲食紳言》(飲食部分)，北京，中國商業出版社。《菽園雜記》，[明]陸 容撰、王仁湘注釋。《升庵外集》，[明]楊 慎著、曹 竑編，李希緒、張燮明注釋。《飲食紳言》，[明]龍遵敘撰、陳光文注釋
- 16、[明]喻 政主修，2001，《福州府志(上)》，福州市地方誌編纂委員會整理，頁.340、346。
- 17、藤新才，2003，《且寄道心與明月-明代人物風俗考論》，北京，中國社會科學出版社，頁.161。
- 18、[清]朱彝尊撰、邱龐同注釋，1985，《食憲鴻秘》，北京，中國商業出版社。

- 19、[清]李漁著杜書瀛評注，2007，《閒情偶寄》，北京，中華書局，頁.224。
- 20、[清]袁枚著、陳偉明編著，2010，《隨園食單》，北京，中華書局。
- 21、[日]筱田統著、高桂林、薛來運、孫音譯，1987《中國食物史研究》，北京，中國商業出版社。
- 22、[清]佚名撰、胡廉泉校注，1988，《筵款豐饜依樣調鼎新錄》，北京，中國商業出版社出版，頁.57。
- 23、[明]李日華著、屠友祥校注，2011，《味水軒日記校注》，上海，上海遠東出版社，頁.250。
- 24、[明]謝肇淛撰，《五雜俎》卷九、物部一（96）。
- 25、瞿海源、畢恆達、劉長萱、楊國樞，2012，《社會及行為科學研究法（二）：質性研究法》，臺北市，臺灣東華，頁.94-97。
- 26、張展鴻，2009，《公路上的廚師》，香港，次文化有限公司，頁131。

## 貳、期刊論文：

- 27、陳文波，2012，〈閒話閩菜〉，《閩都文化》，福州，閩都文化研究會 21（4），頁：35-39。
- 28、方禎璋、周碩雄，2018，〈烹飪、菜肴與史料的糾葛——從社會學的想像溯源「佛跳牆」〉，《原生態民族文化學刊》第10卷（2），貴州，凱里學院，頁：122。
- 29、邱仲麟，2001，〈皇帝的餐桌：明代的宮膳制度及其相關問題〉，臺灣、《台大歷史學報》（34）：16。
- 30、張勃，2010，《酌中志·飲食好尚紀略》及其揭示的明代宮廷節日生活，北京聯合大學學報（人文社會科學版）、第8卷4（30）：86。
- 31、伊永文，1997，《明清飲食研究》，台北市，洪葉文化出版社，頁274。
- 32、周佐錚，2003，〈閒話山珍海味〉《肉類研究》（2003年第3期），北京，中國肉類食品綜合研究中心，頁.41。
- 33、徐風香、高昕、許加超、李昭勇、薛長湖，2007，〈加熱條件下魚翅結構和物性學參數變化〉《水產科學》（2007、第2期），遼寧省大連市，遼寧省水產協會，頁.70。
- 34、鄧瑞群、蘇祥嘉、潘傑飛、徐榮雄，2001，〈仿魚翅的研製〉《食品科學》（2001年第7期），北京市，北京食品科學研究院，頁.44。
- 35、俞美玉、劉軼釗、陳小平，2013，〈劉伯溫與飲食〉《浙江工貿職業技術學院學報》，第13卷第4期，浙江，頁.93。
- 36、林凌霄、郭金泉，2013，〈中國於鮑魚遺傳育種之研究〉《健康農業》（2013NO.35），生物科技產業研究中心，頁.59。

- 37、戴志平，林向陽，歐如蓉，劉凱，鄭其真，賀江航，2014，〈佛跳牆主料中鮑魚預處理方法的加工工藝優化〉《食品科學》(2014年第14期)，北京市，北京食品科學研究院，頁.11-16。
- 38、吳全橙，2006，〈談鮑魚與南美貝〉《水試專訊》(第14期)，行政院農業委員會水產試驗所，頁.15-19。
- 39、戴一峰，1998，〈18~19世紀中國與東南亞的海參貿易〉《中國社會經濟史研究》(1998.第四期)，廈門大學，頁.71-81。
- 40、方禎璋、容繼業、周碩雄，2016，〈記憶的流動---談「佛跳牆」1945年之前在台灣的傳衍〉《閩南文化研究、第22期》，廈門，廈門市台灣藝術研究院，頁201-214。
- 41、曾品滄，2011，〈戰爭、食物、餐館-“山水亭”的興起與臺灣料理的新生〉，《「中國的形塑」系列論文》，頁.3。
- 42、陳玉箴，2008.09，〈食物消費中的國家、階級與文化展演：日治與戰後初期的「臺灣菜」〉，《臺灣史研究》第十五卷第三期，中央研究院臺灣史研究所，頁139-186。
- 參、博、碩士論文：**
- 43、李佳佳，2012，《和刻本〈事林廣記〉飲饌部分研究》。內蒙古，內蒙古師範大學碩士論文。
- 肆、報導：**
- 44、鄧達智，〈枱格子盆菜〉，《蘋果日報》，2008年1月23日。
- 45、巫美梅，2006，《香港節慶風俗美食：盆菜·九大簋·素菜》，香港，中華文教交流服務中心，頁.11-12。