

江山樓與臺灣料理

文／曾品滄（中央研究院臺灣史研究所副研究員兼副所長）



▲江山樓照片。（千里足袋會社觀光照片，圖片提供／郭双富）

1921年在大稻埕成立的江山樓，被認為是日治時期臺灣最負盛名的臺灣料理屋，既有富麗堂皇的洋式大樓、色藝超群的藝旦，還有具代表性的臺灣料理，不僅許多本地人光顧，海外人士「來臺視察者，無一不遊覽斯樓以為快」。1923年昭和太子來臺行啟，江山樓受總督府之命，和東薈芳共同承辦臺灣料理宴席作為招待，江山樓負責烹調昭和太子的肴饌，也因此任務極為成功，聲名遠揚，成為海內外首屈一指的臺灣料理名店，臺灣料理也在江山樓成功宣揚下受到時人重視。

江山樓在料理界聲譽鵲起，不只因吳江山經營得法，對於烹調特別考究，也歸功於廚師們調鼎技法了得。1920年代江山樓的主廚有兩位，一是吳江山的同鄉吳添佑，也就是御宴的主廚。早在昭和太子來臺之前，吳添佑即曾受總督田健治郎禮聘赴日到其宅邸

置辦宴菜，在眾多官商賓客前展演臺灣料理；另一位洪連魚原任職於東薈芳，江山樓成立後被挖角，成為另一要角。

早在1927年末至1928年初，吳江山就曾以江山樓主人名義在《臺灣日日新報》發表二十餘篇〈臺灣料理の話〉，除對臺灣菜的原理、與支那料理的淵源和差異，以及幾種主要材料的烹調特性進行論述外，還詳細介紹各種菜色的烹調方式，數量達87種，可說是日治時期內容最豐富的臺灣料理食譜。1958年吳江山的侄子吳瀛濤發表〈江山樓·臺灣菜·藝旦〉，對於江山樓的來歷和各種服務、設施描述甚詳，被認為是最權威的報導，該文披露的江山樓各種臺灣菜達136種，不少研究臺灣料理者皆據以評述當年江山樓的佳肴美饌。

近年來，臺北秋惠文庫收藏之《江山樓案內》一書出現，更可完整顯示該樓的菜肴及其他相關服務內容，成為最



▲▲《江山樓案內》及菜單介紹。（圖片提供／秋惠文庫）

直接的史料。該書載錄的菜肴總數達192種，內容與吳瀛濤所述大有出入，和〈臺灣料理の話〉相比也有若干差異，少數幾種〈臺灣料理の話〉介紹的菜式，並未出現在《江山樓案內》中。可想見，江山樓應該是不斷追求高深的烹調技法與新奇口味，不同時間點的菜單資料，彼此間有些許差異不足為奇。從日治時期的私人日記也可發現，江山樓還提供清粥小菜，這在前述幾種資料中也前所未見。

就上述資料合起來看，江山樓菜色應不下於兩百種。依照《江山樓案內》以主要食材的區分方法，可分成：燕窩、白木耳、魚翅、雞、鴨、鵠、蝦、蟳、蟹、鰻、鮑魚、鮮魚、海參（含縵參、刺參）、毛菰（含冬菰）、九孔、水蛙、香螺，以及「雜部」、簡易料理、煎餅類、甜點等，此外，還有幾種特別的料理。所謂簡易料理，有炒麵、煮麵、炒米粉、煮米粉、燒賣、八寶飯、炒蛋飯、炒蟳飯、伊麵（意麵）；至於特別的料理則是像燒全乳豚、火鍋、品鍋等，都是在特定場合招待客人的料理。

因為有〈臺灣料理の話〉，故八十幾種菜肴都可找到相關烹調方法的敘述。從這些烹調方法來看，江山樓之所以滿載聲譽，與其材料講究、烹調手法細膩兼具美感大有關係。以鴨料理來說，主人在介紹各種鴨料理前就稱：「做鴨子的料理最適合時節大致都是在



▲江山樓的宴會。（圖片提供／徐聖凱）

春末到入秋的這段期間，雖然鴨子在這段時間因為還未攝取充分足夠的營養而稍嫌有點瘦，肉質卻是最鮮嫩且肉筋也非常柔軟，是最適合烹煮的。」換言之，不只重視烹調，也相當留意材料的特性。

至於鴨做成的料理，像冬菜鴨，臺灣的其他菜譜都只記述「將整隻的鴨子和冬菜一起入鍋中烹煮至軟爛」，〈臺灣料理の話〉的「冬菜控鴨」則強調冬菜須使用天津出產的津冬菜，鴨子得先以白水煮熟，將去骨後的鴨肉切成長一寸三分、寬5分的肉片，再與高湯、醬油、冬菜等放入蒸籠蒸30分鐘，不僅重視刀工，整個程序變成煮、蒸兩道手續。

江山樓對中國各地料理或西洋、東洋料理也能兼容並蓄。以煎餅類來說，就有椰子餅、カステラ（蜂蜜蛋糕）、韭菜匣、火腿餅、菜頭餅、荊瓜餅、豆沙餅；其中椰子餅、豆沙餅堪稱日治時期臺北的代表性糕點；至於カステラ、韭菜匣則分別為日本和中國江浙等地點心。甜點方面，有杏仁豆腐、木瓜、不忍（布丁）、蓮子、櫻實、杏仁仙米、杏仁白果、支龜力糕（巧克力糕）、馬薯粉糕、芋棗、芋泥、蜜蓮子泥，也是臺灣、西洋、東洋各式大混雜。

戰爭期間，江山樓受空襲影響被迫短暫停業，1946年又因時局大變結束營業，真正營業時間雖短短二十餘年，留下的文化資產卻十分驚人。☞