

# 移民、滋味與金華火腿<sup>\*</sup>

撰文／臺北醫學大學通識教育中心專案助理研究員 郭忠豪

## 壹、前言

今日高雄飲食文化蓬勃多元，街頭巷尾有各式麵食（例如牛肉麵與潮汕移民傳入的沙茶麵），也有一般國民飲食如肉燥飯、滷肉飯與高雄著名的燒肉飯。當然，氣候炎熱的高雄少不了海鮮配上啤酒，或者可以大啖著名的「切仔攤」切料配上啤酒。<sup>1</sup> 冬季時寒流偶爾南下，若要大啖火鍋，高雄著名的潮州汕頭沙茶牛肉爐絕對是一時之選！<sup>2</sup> 這些多元的食材與特殊的烹飪技術豐富了高雄的飲食版圖，不僅讓高雄市民唇齒留香，也讓外來遊客大快朵頤。有趣的是，造就如此多元飲食文化的關鍵因素是不同階段遷徙到高雄的各式「移民」：包括清代從福建漳州與泉州來到旗後（今天旗津）落腳的漁民，以及稍後從閩粵地區（特別是來自漳州與南靖）來到打狗鹽埕開墾鹽場（瀨南、洲北與洲南鹽場）的移民，之後是日本政府殖民統治（1895-1945）的移民，以及二次戰後跟隨國民政府撤退來臺的外省族群，當然也包括臺灣內部不同地區的遷徙流動（高雄地區移民主要來自澎湖、臺南、嘉義與屏東），上述移民基於不同因素來到高雄發展或者定居，同時也帶來各自獨特的飲食文化。<sup>3</sup>

\* 這篇文章的完成，筆者由衷感謝高雄市鹽埕區「金華火腿行」黎煥榮與潘慧馨夫婦，以及「萬有全火腿」胡炳炎先生的訪談，訪談時間 2017 年 3 月 10 日。本文刊登照片與翻拍照片均獲得「金華火腿行」黎煥榮與潘慧馨夫婦，以及「萬有全火腿」胡炳炎先生授權使用。此外，筆者衷心感謝兩位匿名審查人仔細閱讀本文，並提供寶貴建議與修改方向，讓本文論述更為完善。

1 高雄不同移民各自帶來家鄉的飲食文化，其中澎湖移民對高雄的海鮮文化有相當程度的貢獻，澎湖移民來到高雄最早地區是哈瑪星與鹽埕區，之後往前金區發展（高雄漢神百貨旁就有一處「澎湖市場」）。澎湖移民來到高雄後大多從事原鄉擅長的工作，例如漁業與海產店，今天高雄著名的高檔海鮮餐廳「蠅之屋」與「海天下」的創辦人均為澎湖人。

2 關於潮汕移民在高雄經營沙茶牛肉爐的研究，參閱曾齡儀，〈移民與食物：二次戰後高雄地區的潮汕移民與沙茶牛肉爐〉，《師大臺灣史學報》，8（2015），頁 93-128。

3 關於高雄的移民研究，請參閱葉振輝，〈高雄市社會發展史：移民篇〉（高雄：高雄市文獻委員會，2004）；黃于津、李文環，〈日治時期高雄市「哈瑪星」的移民與產業——以戶籍資料為主的討論〉，《高雄文獻》，5（1）（2015 年 4 月），頁 7-37；蔡佳芸，〈高雄市境澎湖移民之研究〉（臺南：國立臺南師範學院臺灣文化研究所，2004）；魏聰洲、陳奕齊、廖沛怡等著，〈移民苦力落腳處：從布袋人到高雄人〉（高雄：高雄市政府勞工局，2005）。

回到本文題目「移民、滋味與金華火腿」，筆者要談論二次戰後從江浙地區傳入高雄的一項特殊肉品：「金華火腿」，並訪談鹽埕區僅存的兩家著名的火腿商家，第一家是位於七賢三路 118 號的「金華火腿行」，第二家是位於大公路 87 號的「上海萬有全火腿」，這兩家火腿行創辦人均是跟隨國民政府撤退來臺的外省第一代移民，他們在鹽埕區開業已經超過半世紀，主要販售肉品就是源自於江浙金華地區的「金華火腿」，同時兼賣各式臘肉肝腸與醃製食物，食材製作方式多源自江浙地區。這些肉品不僅供應鹽埕與大高雄大小飯店與各式餐館，同時也受一般民眾喜愛，兩家商號的肉品製作講究衛生且製法特殊，因此生意經營相當穩定。就大環境來說，這兩家火腿行之所以出現在鹽埕區且營業時間超過半個世紀，其實可以追溯到鹽埕區從日治時期到二次戰後的歷史發展。在高雄歷史發展上，鹽埕區角色相當重要，一方面它緊鄰高雄最早發展的地區哈瑪星，一方面它又是日治時期高雄工商發展重鎮，日人先後在哈瑪星與鹽埕設立鼓山漁港、打狗火車站以及修築高雄港，成立吉井百貨與銀座商場，為日後鹽埕區工商發展立下良好基礎。<sup>4</sup>



照片 1 今日「銀座商場」外觀照片  
照片來源：筆者攝影。

4 日治時期鹽埕區的吉井百貨今天已經改建成為華南銀行所在地，但銀座商場建築結構依舊存在，地點是五福四路與七賢三路交叉處。

書明說腿火



高雄市鹽埕區大公路87號  
TEL: (07) 551-2078

日治時期高雄的行政機構「高雄市役所」最初設在哈瑪星代天宮現址，後來遷到今日高雄歷史博物館現址（曾經作為高雄市政府所在地），地點就在鹽埕區愛河邊，當時鹽埕轄區內也陸續設置各種行政與商業機構，此外，為了提供日本殖民官員飲宴交流場合，鹽埕區成為高雄現代形式餐館最早出現的地區，日治時期高雄最早的酒家（或酒樓），包括蓮清樓、高寶樓、得洲樓、花美樓、玉美樓、樓外樓、銅雀樓、高賓樓與新春樓等。上述酒家老闆有些是臺灣本省籍，有些來自福州（也聘請福州廚師掌廚），提供日本殖民官員餐飲應酬之處，是高雄市餐館歷史最早發跡的地方。<sup>5</sup>

二次大戰日本戰敗，緊接著國共內戰發生國民政府戰敗撤退來臺，數百萬計的外省人跟隨國民政府來臺並散居臺灣各地。以高雄為例，當時哈瑪星與鹽埕區就有不少來自潮州汕頭、江浙與四川地區的外省人，他們除了擔任相關軍職或者臨時雇員工作外，不少人選擇從事原鄉熟悉的職業，例如潮汕人賣沙茶麵、沙茶牛肉爐與中藥買賣，江浙與四川人開起餐館與小吃，例如老正興江浙餐館（已歇業，廚師離開後自創「南北樓」餐館）、四川吳抄手（已歇業，第一代老闆退休後赴美）與知味村餛飩麵（仍在營業），也有人從事餐飲業中上游的食物製作與銷售，這兩家「金華火腿行」與「上海萬有全火腿」就是以製造火腿、臘肉與各式肝腸著名，從戰後 1950、60 年代營業至今，已經走過大半世紀！

## 貳、鹽埕區黎煥榮與潘慧馨夫婦 經營的「金華火腿行」 .....

位於七賢三路 118 號「金華火腿行」創辦人是來自上海的江浙人刁金桃先生（已過世），目前經營者為黎煥榮與潘慧馨夫婦，店家位置就在日治時期著名商場「銀座」對面，且臨近當年提供「美軍第七艦隊」餐飲的「綠洲西餐廳」。第一代刁金桃於民國 42 年（1953）創立「金華火腿行」，一直經營到 1990 年代左右。由於刁金桃兒女多赴美發展，他退休前感嘆無人接手，當時黎煥榮姊姊在刁先生火腿行工作，就介紹弟弟（黎煥

---

5 關於日治時期鹽埕區酒家名稱，筆者參閱照史，《高雄人物評述》第二輯（高雄：春暉，1985），頁 181-197。

榮)與弟媳(潘慧馨)跟隨刁金桃學習製作金華火腿，爾後順利頂下店家繼續經營，順利營業到今天。

黎煥榮夫妻胼手胝足經營金華火腿行，因此生意遠近馳名，鹽埕埔老牌飯店餐館諸如華王、老正興、吳炒手、中信(翰品飯店前身)、漢王與臨近前金區的國賓飯店都是他們老顧客。回顧二次戰後高雄餐飲環境，當時有不少江浙菜與四川菜餐館，餐桌上菜餚「富貴雙方」、「醃篤鮮」、「雞湯」與「揚州炒飯」絕對少不了金華火腿。「富貴雙方」是蜜汁火腿(豬腿肉加上鹽與糖製作)配上烤素方，再以細薄白麵包包裹，是傳統江浙餐館宴客不可或缺的菜餚，味道微甜且賣相甚佳，廣受大人小孩歡迎。「醃篤鮮」是一道慢火燉煮的江浙菜餚，湯內食材有金華火腿塊、百葉結、竹筍、五花豬肉切片與青江菜，其中金華火腿扮演關鍵角色，深藏在火腿肉內的鹽分讓高湯越煮味道越香醇。廣受華人喜愛的雞湯燉法多元，加入金華火腿與雞肉一起烹調後的雞湯味道濃稠，也是一道叫好又叫座的佳餚。

除了江浙與川菜餐館大量使用金華火腿入饌烹調，臺菜宴客雞湯也使用火腿調味，如果再搭配干貝、鮑魚與魚翅等貴重食材入饌，那可是一道人見人愛的宴客佳餚！黎老闆強調：除了餐館飯店之外，一般百姓也經常購買小塊狀的金華金腿回家烹調，例如製



照片 2 鹽埕區「金華火腿行」招牌

照片來源：筆者攝於「金華火腿行」外。



照片 3 「金華火腿行」內掛在鐵架上的金華火腿

照片來源：筆者攝於「金華火腿行」店舖內。

作 XO 醬可添加火腿，熬煮雞湯也以火腿添味，炒飯炒菜也可加入火腿提味，讓菜餚與湯品味道富有層次且顏色鮮豔，達到色香味俱全的境界，這是一般食用鹽入饌添味無法做到的。

筆者環顧牆上的鐵架掛上為數眾多的金華火腿，嘖嘖稱奇黎老闆如何製作這些精緻美味的火腿呢？老闆娘潘慧馨說：製作火腿的豬隻品質是一大關鍵，如今日歐洲著名的義大利帕瑪火腿與西班牙伊比利火腿的豬隻大多以放養方式飼養，加上飼料是天然果實搭配部分人工飼料，因此豬隻肉質鮮美有彈性，製成火腿後受到大家歡迎！不過豬隻放養方式在臺灣不多見，但臺灣豬隻養殖技術優良，因此豬肉品質不差。就金華火腿的製作技術，老闆娘強調：我們店家一定採用豬的後腿製作金華火腿，種類包括黑豬與白豬。當豬隻被宰殺後一定將血放乾淨，如果有血殘留在肉內，那麼火腿肉一定會變質腐臭，無法製成真正的金華火腿，換血乾淨與否相當重要！此外，臺灣氣候潮濕炎熱，因此製作火腿必須在冷藏室進行，初期先用鹽抹入腿肉內，要經常翻轉，方能達到脫水作用，如此程序大約進行一幾個月，再從冷藏室取出用水洗淨，慢慢風乾成為金華火腿。我們火腿又以醃製時間長短分成新腿、中腿與老腿，現在顧客買整隻火腿的比例已經不高，為了方便顧客烹調上方便，我們通常把火腿切成大小不一塊狀供客人選擇。

金華火腿是店家的招牌商品，製作過程謹慎繁複，不過一旦熟悉金華火腿的製作方式，其他醃製肉品就相對簡單許多。筆者細數店內其他肉品包括家鄉元腿、廣東臘腸與臘肉、湖南臘肉與辣腸、糟白鹹魚、蜜汁火腿與桂花醬。值得一提的是「糟白鹹魚」，



照片 4 曬在太陽下準備製成金華火腿的生肉  
照片來源：筆者攝於「金華火腿行」。



照片 5 「金華火腿行」內陳列的火腿與其他食品  
照片來源：筆者攝於「金華火腿行」照片。

製作魚種是刀勒魚或者鱖魚，兩種魚均是江浙水域著名魚類。<sup>6</sup> 這種鹹魚乍聞之下腥味十足，但切成魚丁塊狀後相當適合炒飯，是粵菜「鹹魚炒飯」的主要食材，該鹹魚搭配絞肉也可製成蒸肉餅，有趣的是鹹魚腥味經過烹調後反倒呈現出特殊味道，不少食客為此趨之若鶩！

## 參、胡炳炎的「上海萬有全火腿」 .....

第二家火腿商號是「上海萬有全」，創業老闆是胡炳炎先生，出生於民國 22 年（1933），今年已經 85 歲，但是身體相當健朗，聊起萬有全的創業往事，彷彿昨日之事歷歷在目！關於胡炳炎的創業過程與火腿製作方式，不少報章雜誌均有記載（例如《高雄老行業——發現生活博物館》），<sup>7</sup> 但值得一提的是胡先生年輕時期的遷徙過程十分曲折離奇，他從湖南被國民黨抓來當兵來到高雄，再從高雄隨著部隊移防返回浙江定海島，再從浙江定海島移防到大陳島，之後又回到臺灣左營，如此故事較少被提及，從中可以見證大時代的巨輪轉動。

根據胡炳炎先生訪談：民國 38 年（1949）7 月，當時年僅 17 歲的他在湖南搭乘火車時被國民黨軍隊抓走從軍，該年 8 月就從廣州搭乘軍艦來到高雄，一路上胡炳炎看盡戰爭下的生離死別，例如軍艦剛從廣州出發時就有軍人跳海自盡，當船艦來到高雄時需要健康檢疫，也有患病軍人被丟到外海。抵達高雄港後的胡炳炎被安置在附近倉庫住宿，他也親眼看過軍艦爆炸導致不少人



照片 6 年輕時的胡炳炎先生與夫人  
照片來源：筆者翻拍自胡炳炎照片。

6 目前製成糟白魚的刀勒魚或者鱖魚大多來自江浙沿海或者臺灣海峽。但製成罐頭的魚品大多來自香港。

7 林昀熹編著，《高雄老行業——發現生活博物館》（高雄：高雄市政府新聞處，2002）。



傷亡，當時的他內心可說充滿恐懼與焦慮。<sup>8</sup>

來到左營一段時間後，胡炳炎又跟隨部隊移防到彰化，之後又被派遣到浙江定海島駐防，也曾經隨著部隊移防到大陳島的上大陳與下大陳兩個島，由於部隊種類更迭不已，因此胡的軍種也經常轉換，一下子是陸軍通信連，一下子又變成海軍陸戰隊，最後胡又回到左營，不久後又被派遣到宜蘭冬山河修築防水設施，這些曲折流離過程讓他終生難忘！胡炳炎生命的轉折點是民國 44 年（1955）10 月退伍後，同年 12 月經友人介紹來到臺南安平附近的「萬有全」工廠學習製作「金華火腿」。當時「萬有全」商號的董事長是汴先生（來自上海），經理是楊一新（來自浙江），「萬有全」商號辦公室在臺北，汴先生與楊一新均在臺北萬有全上班。根據胡炳炎訪談：國民政府撤退來臺之際楊一新曾經帶了數千隻火腿到臺灣，不到一年光景全部售完。按筆者推測：1950 年代以降消費金華火腿的顧客群應該多以江浙與其他外省人為主，本省籍顧客數量相當有限，畢竟日治時期臺灣沒有金華火腿的製作技術與消費習慣。來自江浙地區的汴先生與楊一新熟悉金華火腿的製作方式，當時眼見金華火腿有利可圖，遂在臺南安平附近尋覓工廠生產金華火腿。

民國 45 年（1956）胡炳炎來到臺北萬有全商號擔任伙計，地點在中山北路與長安東路交叉口，當時擔任行政院退輔會主委的蔣經國官邸就在長安西路 38 號附近，胡炳炎回憶：他曾經親自送上萬有全火腿到蔣經國官邸，進門時卻被凶惡看門犬嚇到，胡先生笑著回憶當年有趣景象。從民國 45 年（1956）到民國 51 年（1962）六年期間，胡炳炎一直在臺北「萬有全金華火腿」擔任伙計。後來「萬有全」商號考慮擴展商業版圖，遂南下高雄設立「萬有全」，地址就選在當時高雄最繁華的鹽埕區五福四路，位置大約在今天鹽埕國小斜對面。

民國 51 年（1962）胡炳炎南下高雄擔任萬有全商號的經理，並於民國 55 年（1966）與太太（父親是江西人，母親是本省籍）結婚生下二男一女，組成一個幸福美滿的家庭。萬有全商號選在高雄鹽埕區落腳絕對是正確的決定，當時鹽埕區相當繁華，大環境背景是美軍第七艦隊進駐高雄港三號碼頭，不少美國大兵下船就在鹽埕區酒吧街消費，另一方面當時鹽埕區是高雄最熱鬧的地區，服飾皮鞋鐘錶商家沿著五福四路兩側林立，且電

---

8 根據胡炳炎先生訪談，訪談日期 2017 年 3 月 10 日。

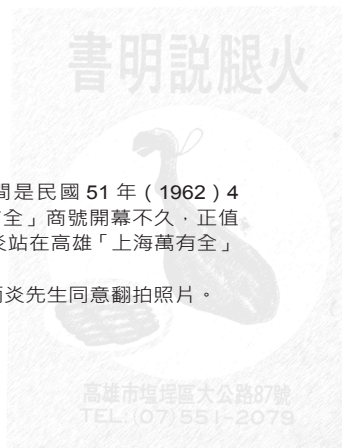
影院數量居高雄第一，例如大舞臺戲院、亞洲戲院、光復戲院、萬壽星戲院、金城戲院、新高戲院與國際戲院等，至於連接富野商場、大公路商場、新樂商場以及堀江商場的「大溝頂」（其來源是 1954 年高雄市議員陳銀櫃申請將後壁港的水溝加蓋招募商家營業）人潮更是絡繹不絕，走在大溝頂上，兩側盡是餐廳小吃、旗袍服飾店、布料行、金飾店與中藥行等，甚至還有不少風月場所藏身附近。

來到鹽埕區觀光消費遊客的一大樂趣就是品嚐這裡的各式餐館小吃，從大溝頂為主軸向兩邊拓展出去，附近的瀨南街、大勇路、五福四路以及七賢三路處處可嚐到臺灣小吃以及大江南北菜餚，知名餐館包括滬寧老正興、四川吳炒手、汕頭天天沙茶牛肉爐、川味川菜以及華王飯店，當時胡炳炎「萬有全商號」恰恰供應上述餐館小吃的各式食材。訪談時胡先生拿出當時「上海萬有全」販售食品的照片給我看，我看了著實大吃一驚！當時店家招牌寫下「萬有全」三大大字，底下附上電話（55149），招牌兩旁分別寫下「雪舫火腿」與「杭州茗茶」，其中「雪舫火腿」名氣響亮，該商標源自於浙江東陽的蔣雪舫，是製作金華火腿的著名家族，至於浙江茶葉也相當有名，例如龍井茶與富陽山的茶葉。招牌底下掛上各式臘製乾貨食品，包括特製鰻魚鯊、風乾青魚、板鴨醬鴨、燒雞、廣東臘腸、湖南臘腸、海蜇皮、醃製水產海鮮、罐頭食品、菸酒與糖果零食，甚至還有奶粉，可說應有盡有。胡炳炎笑著回憶 1960、70 年代盛況：每年重要節慶與過年前臺南工廠幾乎要製作一、兩萬隻金華火腿，送往各地銷售，過年前是金華火腿與各式臘肉消費的高峰，通常可以賣上好幾千隻火腿。



照片 7 照片背景時間是民國 51 年（1962）4 月高雄「萬有全」商號開幕不久，正值 30 歲的胡炳炎站在高雄「上海萬有全」商號前。

照片來源：筆者經胡炳炎先生同意翻拍照片。



從民國 51 年（1962）起胡炳炎以經理身管理高雄「萬有全商號」，當時店內大約有六、七位伙計，大多是退伍軍人，有來自四川與湖南等地。到了民國 60 年代初期，臺北萬有全商號的經營策略有些改變，當時在臺北工作的汴老闆與楊一新經理決定前往美國，至於高雄「萬有全」因為五福四路房租上漲，到了民國 62 年（1973），胡炳炎決定把店家搬到大公路 87 號現址，一直營業到今天。在胡炳炎的商業版圖中，除了高雄的「萬有全」商號，他於民國 58 年（1969）在臺南中正路曾經與朋友合股開設「上海老大房」商號，專售金華火腿、南北雜貨以及各式商品，當時臺南「上海老大房」店家足足有兩個門面之廣，相當氣派！不過胡炳炎生意重心放在高雄「萬有全」的經營，最後股東只好分家，其中一位股東閻先生在臺南創立「蘇州采芝齋」，也販售火腿臘肉、蘇杭茶食與各式食品，成功地把江浙飲食文化帶到臺南。

回到今天胡炳炎的「上海萬有全火腿」，由於鹽埕風華不再，且江浙餐館逐漸式微，因此目前出售的食品不若昔日多元繁複，反倒趨向簡單專業化，除了主要食品金華火腿外，店裡還備有家鄉火腿、蜜汁火腿、湖南臘肉、糟白魚、風乾臘魚、豆鼓鯪魚（來自中國廣東）、廣東臘腸肝腸、南京板鴨、客家肝膽、風香青魚、臭香乳腐、四川榨菜、寧波年糕、桂花醬、鎮江香醋（來自中國江蘇）與幼滑銀蝦醬等。

胡炳炎嘆了一口長氣，現在的鹽埕區已經不若過去熱鬧繁華，電影院相繼歇業，多家



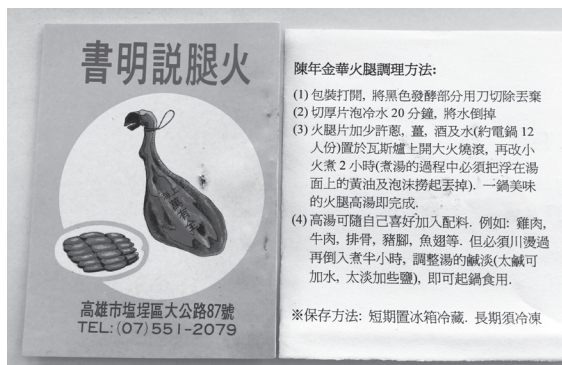
照片 8 鹽埕區大公路 87 號的「上海萬有全」商號招牌  
照片來源：筆者攝於「上海萬有全」商號外。



照片 9 現（2017）已 85 歲的胡炳炎先生  
照片來源：筆者攝於鹽埕區「上海萬有全火腿」行。

著名的餐館小吃也已經歇業，高雄人口大多往北高雄那邊聚集了，雖然近年來有駁二成功地吸引不少年輕人與觀光客回流，但生意還是大不如前呀！即便受到大環境影響，胡炳炎對自己的「上海萬有全」火腿肉品有一定信心，希望讓這項富有特色的江浙肉品可以在臺灣餐飲環境中繼續流傳下去。為了讓顧客可以了解如何烹製金華火腿，胡炳炎特別製作一張「陳年金華火腿調理方法」以及一本黃色的《火腿說明書》小冊子，教導一般民眾如何烹調金華火腿。在「調理方法中」，胡炳炎提醒顧客買完火腿後烹製前，要把黑色發酵部分用刀切除，之後切成厚片用水浸泡，再加上蔥、薑、酒與水放到鍋內滾燙，藉以去除火腿肉製作過程的殘餘物，再用小火燉煮變成高湯，此時可以任意加入消費者喜愛的食材烹調。<sup>9</sup>

在另一本《火腿說明書》中，胡炳炎說明他徵求各界熱心提供的火腿烹飪法多達數十種，也提醒消費者臺灣氣候炎熱潮濕，因此製作火腿時使用大量鹽分，要烹飪之前務必去除鹽分，再以大量水分沖洗，如此方能嚐到火腿好味道。筆者翻閱這本小冊子後發現內容相當豐富，有湯品菜餚如「火腿冬瓜湯」、「火腿雞湯」、「火腿鹹鴨湯」，也有火腿與其他食材入饌蒸食，例如「火腿蒸蛋」、「火腿蒸鮮魚」、「火腿蒸甲魚」，也有火腿乾品佳餚，例如「火腿三明治」與「火



照片 10 胡炳炎先生店內提供的《火腿說明書》與「陳年金華火腿調理方法」

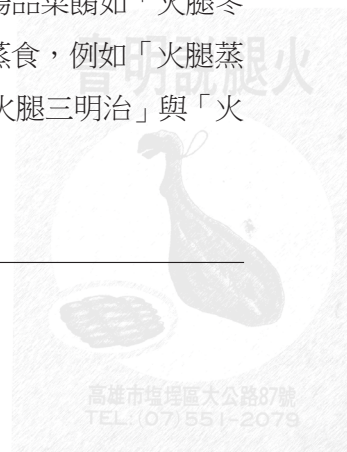
照片來源：筆者攝於胡炳炎的「上海萬有全火腿」行。



照片 11 鹽埕區「上海萬有全火腿」行內的火腿

照片來源：筆者攝於「上海萬有全火腿」行。

9 參閱胡炳炎先生製作的「陳年金華火腿條理方法」。



腿雞肉夾」。<sup>10</sup>

不論是刁金桃先生創立後由黎煥榮與潘蕙馨夫妻繼續經營的「金華火腿行」，或者由胡炳炎先生在高雄創立的「上海萬有全火腿」，兩家商號不約而同地將江浙地區的飲食文化帶到高雄，再從熱鬧繁華的鹽埕區把金華火腿的味道傳到我們的餐桌上。當我們在喜宴上吃到由蜜汁火腿製成的「富貴雙方」，或者在冬季食補季節喝下濃稠的「醃篤鮮」或「火腿雞湯」時，背後其實是近代國共戰爭衍生出的移民遷徙與飲食交流。

根據筆者對江浙地區飲食文化的研究，這兩家商號的食品製作方式與傳統江浙食物息息相關（除了廣東臘腸與湖南臘腸外）。以金華火腿而言，坊間一般資料約定俗成地把金華火腿的起源與南宋抗金名將宗澤連結，認為金華火腿是宗澤將軍抗金時慰勞士兵攜帶的肉品，不過這項說法值得商榷，一方面筆者翻閱宋元以降到明清時期的地方志與相關食譜並未見到如此說法；另一方面是華人世界經常將食物與名人進行連結並藉機哄抬食物名氣（食物與名人結合的例子在中國歷史上不勝枚舉，例如毛澤東與紅燒肉），如此說法與歷史學家霍布斯邦（Eric Hobsbawm）討論的「被發明的傳統」（the invention of tradition）恰恰吻合。

就筆者研究顯示：以鹽酒佐料醃製肉類或者以風乾方式貯存肉類在中國歷史上已經行之有年，從史料上也可以看出中國各地均有醃製肉品的傳統。確切地說，從宋元時期的地方志與食譜來看，金華火腿在中國歷史上出現的時間應該在宋元時期，當時浙江境內不同地區已經出現類似「金華火腿」的製作技術，但金華火腿名稱尚未真正出現。到了明代初期，浙江金華府以特殊技術製作出「金華火腿」。到了明清時期，金華火腿以特殊的製作技術與品饌味道流傳後世，逐漸從區域性食品變成全國性產品。有趣的是，明清時期金華府內不同城鎮均有製作火腿且製作技術不盡相同，例如蘭溪、東陽、義烏、浦江、永康與武義等地均生產火腿，清末以製作火腿著名的蔣雪舫家族就是來自金華地區的東陽。簡言之，從宋元以降到明清時期持續到今天，浙江金華地區不同城鎮均以製作火腿著名，對外統稱「金華火腿」，但各地火腿製作方式略有不同。待火腿製成之後，大多運送到杭州以及上海銷售，再從這些地方銷售到中國各地。<sup>11</sup>

10 參閱胡炳炎先生製作的《火腿說明書》。

11 關於火腿在明清中國的變遷過程，請參閱郭忠豪，〈食物製作與品饌文化：萬曆至乾隆間江南的飲食文化〉（南投：國立暨南國際大學歷史學系碩士論文，2004），第二章〈食物樂園——鮮蔬、風味土產與加工名產〉，頁 74-80。

除了金華火腿外，南京板鴨也是江浙地區著名食物，養鴨環境大多在水鄉澤國，因此長江下游不少水域環境適合養鴨，例如江南的蘇州與紹興，以及江北高郵與泰州。鴨子長成宰殺後可以用鹽漬方式製成鹽水鴨，製作過程中又將鴨子壓成扁狀，因此南京鹽水鴨又稱為「南京板鴨」，此外，鴨蛋也可製成鹹鴨蛋與皮蛋，這些均是江浙地區頗富傳統的食品，在「金華火腿行」與「上海萬有全」商號均可見到。除了醃製肉類食品外，這兩家商號也賣養製魚品與糟白魚，「養」是江浙沿海行之有年的乾藏水產海鮮的特殊方式，是將魚內臟去除製成魚類乾品。在中國歷史上，至少在宋代吳自牧的《夢粱錄》筆記就出現「養鋪」名稱，今天江浙沿海百姓依舊以「養」方式製成魚乾，時間上從宋代流傳到今天已經超過一千年了！<sup>12</sup>另外一項魚品是「糟白魚」，它是將魚浸在油中貯存備用，這類魚品主要是刀勒魚與鮓魚，兩種魚類均來自江浙水域（尤其是長江下游與富春江流域），這兩種魚與河豚並稱「長江三鮮」，其中鮓魚地位在明清中國相當尊貴，曾經是從長江流域進貢北京的尊貴魚品。<sup>13</sup>

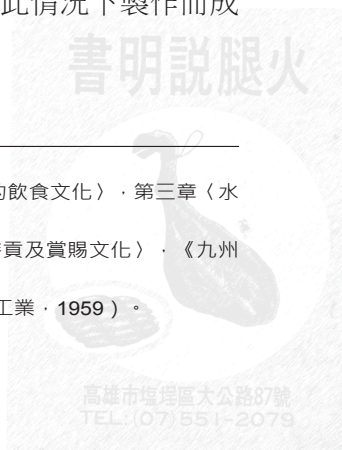
## 肆、金華火腿的滋味

從筆者對「金華火腿」初步研究來看，這項醃製肉品的製作過程相當長而且繁複。簡言之，明清金華地區會挑選品質優良的「兩頭烏」（頭與尾巴均為黑色）作為製作金華火腿的豬種，在飼養「兩頭烏」過程中金華地區的飼養戶準備品質優良的飼料餵養豬隻，例如天然果實以及米飯熬成的粥，對於豬隻的生活環境也相當關心，一方面經常保持豬隻環境的乾淨，同時也注意氣候變化，例如天冷時添加稻草保持一定溫度，天熱時用水降低溫度使得豬隻不至於中暑。此外，宰殺後的火腿製作也依照嚴謹程序製作，從放血、風乾、反覆添加鹽、曬乾到火腿整形均依照一定程序進行，在此情況下製作而成的火腿品質也相當優良。<sup>14</sup>

12 關於「養」在明清中國的討論，請參閱郭忠豪，〈食物製作與品饌文化：萬曆至乾隆間江南的飲食文化〉，第三章〈水產海味——江南的飲食環境特色〉內的第二節「海鮮魚產及其消費」，頁 118-120。

13 關於鮓魚在明清中國作為貢品的討論，詳見郭忠豪，〈權力的滋味——明清時期的鮓魚、鮓貢及賞賜文化〉，《九州學林》，33（2014），頁 29-54。

14 關於金華火腿的製作技術，請參閱吳安孚、孫承業、孫光前編校，《金華火腿》（北京：輕工業，1959）。



傳統社會保存食物不容易，但金華火腿可以存放數年之久，相當受到歡迎。此外，它最為人稱讚的是火腿切成小塊後可以與其他食物一同入饌，創造出更多元的菜餚。從清代袁枚的《隨園食單》就看到火腿可以製成「筍煨火肉」、「黃芽菜煨火腿」與「蜜火腿」等菜餚，袁枚甚至形容「蜜火腿」一道「尤物」，顯然對金華火腿相當稱讚！<sup>15</sup>到了近代以後，隨著烹飪技術改善並且開發出更多的食材，金華火腿入饌並搭配其他菜餚的比例更為普及，在唐梓桑編著的《金華火腿百菜譜》內，金華火腿可以搭配特殊食材製成山珍海味，例如「金腿燕窩」、「乾燒火腿排翅」與「火腿燒干貝」等。也可以與水產類食材一同入饌，製成「火腿蒸糟魚」、「火腿蒸甲魚」以及「火腿鰻魚」等。此外，火腿也可以跟青菜筍類一同入饌，製成「火肉春筍」、「火肉燒黃瓜」與「火腿冬瓜方」。甚至也可以製成湯羹類菜餚，例如「火丁豆腐湯」、「火腿雞爪湯」與「火腿淡菜湯」。當然，火腿也可以製成冷盤與點心，例如「火腿蟹粉湯包」、「火腿冬瓜蒸餃」與「火腿栗子粽」。<sup>16</sup>

從傳統社會到今日餐桌，金華火腿之所以製成如此多元的菜餚，關鍵在於下列幾點：第一，金華火腿成品攜帶方便，消費者可以將之隨身攜帶遷徙到不同地方，功能有如活動的美味調味品。第二，以傳統方式製成的金華火腿多採自然製作方式，不添加化學成分，因此肉類品質優良，與其他菜餚入饌風味多元。第三，根據食譜與醫書記載，金華火腿具有開胃、健脾與生津益血等功效，因此消費者樂意將火腿入饌創造出更多菜餚。第四，傳統中菜的烹飪方式相當多元，包括燴、蒸、炸、煎、燉與炒等方式，而切成塊狀、條狀與丁狀的金華火腿可以搭配各式食材一同入饌，利用火腿本身自然的鹽味與風乾味道創造出更多層次的菜餚滋味，這是其他任何肉類食材無法做到的。第五，傳統中國地大物博，如果火腿菜餚再加上蔥、蒜、酒、辣椒與各式香料，那麼烹煮出來的味道更為迷人。

回到今日高雄，或許飲食環境與傳統中國江浙地區有相當程度差別，因此坊間以火腿製成的菜餚味道逐漸消逝，但值得慶幸的是我們還有黎煥榮與潘慧馨夫婦的「金華火腿行」以及胡炳炎的「上海萬有全火腿」，以恪遵傳統方式製作出金華火腿，把江浙地

15 清·袁枚，王英中校點，《隨園食單》（南京：江蘇古籍，1993），頁 29-31。

16 唐梓桑編著，《金華火腿百菜譜》（杭州：浙江人民，1985），頁 1-13。

區的好滋味加入我們日常生活菜餚中，豐富了高雄的飲食滋味。

## 伍、小結

走進今天鹽埕區，市井街道已經不若三、四十年前繁榮，許多江浙餐館不是歇業就是逐漸式微，過去知名的江浙菜餚如炒鱸糊、東坡肉與醃篤鮮或許還出現在我們餐桌上，但味道肯定沒有過去外省老師傅燒出來的正宗好吃了！

進行訪談這一天先來到「金華火腿行」，黎煥榮與潘慧馨夫婦還是一如往常地整理宰殺後的豬後腿，先把它們放在太陽底下曬乾水分準備放入冰庫鹽藏，潘慧馨女士與我談論當年第一代刁金桃先生如何傳授他們夫妻倆製作金華火腿的技術，一想距離當年已將近三十年了！筆者再來到胡炳炎的「上海萬有全火腿」，今年已經 85 歲高齡的他耳聰目明，對過去從湖南到臺灣的往事歷歷在目，彷彿幾年前才發生過似的，聽到胡先生娓娓道來他的遷徙過程與「上海萬有全火腿」的創業經過，好像把我帶回五十年前的熱鬧繁華的鹽埕大溝頂的美好日子。

我在兩家商號貼近觀察火腿的風乾熟成，緩慢地用嗅覺體驗時間在火腿上留下的痕跡，看到火腿肉內渾然天成的漂亮紋路，不禁讚嘆先人以智慧與精湛技術來製作並貯存食物。各位讀者下次有機會到江浙餐館用餐，不要忘記點上加入金華火腿烹調出的菜餚（例如富貴雙方或醃篤鮮），慢慢品嚐火腿與其他食材一起烹飪出來的濃稠滋味，那可是古老歷史與先民智慧一起熬煮出來的香味！

