漫談古今八珍

「八珍」當初是周代天子的專用食品，不要說平民百姓不能染指，即使是達官貴人也不能隨便食用。

什麼是「八珍」？宋朝人鄭望之說「八珍者，淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捶珍、漬、熬、肝膏（音聊），蓋八法也。」鄭列舉的八味是對的，但說是「八法就未必準確了。比如淳熬，類似今天的肉末拿油蓋澆黍米飯；淳母類似今天的肉末拿油蓋澆黍米飯，所用的是一法。又如炮豚、炮牂，用的雖是乳豬和母羊，但烹製時，兩菜都是經過剖腹、實棗、包草、塗泥、火烤、清皮、油煎、片切、煎鬧等工序，用的也是一法。因而，八珍實際上只有六法，說「八法」是欠準確的。

「八珍」雖然產生於兩千多年前，但它又并不是一成不變的。隨着歷史的發展，它的內容不斷更新，因而古中有今。周代八珍所用牛、羊、豬、狗、鹿等皆爲陸產牲畜。「紫駝之峯出翠釜，水晶之盤行素鱗」、「梅蓋蒲九釀，水陸雜八珍」等詩句，說明唐代八珍已加進水產品了。宋遼金元時，我國南北方又一次文化大交流，於是，北方的野禽、野畜進入了「八珍」出現了「醍醐（高級奶油）、麆吭（音助杭，小獐頸項）、野駝蹄、鹿唇、駝乳糜、天鵝炙、紫玉漿、玄玉漿、燕髯。此時八珍與周代八珍相比，已是面目全非了。

有趣的是，元代的「天廚八珍」爲「龍肝、鳳髓、豹胎、鯉尾、鴞炙（鴞首脊，貓頭鷹）、猩唇、熊掌、酥酪蟬。」這其中的龍肝、鳳髓有誰見過？酥酪蟬又是什麼？原來，在古代帝王們是喜歡恭維奉承的，既是「眞龍天子」之食，其名當然不同凡响。因而，明明是馬奶子，却偏呼「玄玉漿」；明明是羊脂乳酥薄餅，却要稱「酥酪蟬」。據此有人推想所謂龍肝者，可能是鱷龍之肝或馬肝（古稱馬八尺以上爲龍）；而鳳髓，可能是翻毛鳥骨鷄粥（此鷄稱鳥鷄白鳳，其肉、骨髓均有食用及藥用功能）。

「八珍」永遠是如此嗎？不見得。現今，一物兼有八味的食品也稱「八珍」，如「八珍糕」、「八珍面」。它如冠以「八寶」的「八寶鴨」、「八寶飯」，冠以「八仙」的「八仙盤」、「八仙湯」等等，亦是集八味於一體者，這是八珍的一種新的發展。

溫高華域多利（夾38）街5384號
K&L　電話：327-4343
JUICY 炸鷄・特平
中午快餐 $1.99　大餐祇收 $3.30
全隻（八件）特價 $5.99 聚餐最好
聘請華人專爲僑胞服務　歡迎外賓
座位舒適　冷氣設備　門前免費泊車
優待社團及學校預定　依時送到

文華花店
Mandarin Florist
154 East Pender St., (China Town)
Vancouver 4. B. C.
Tel: 687-9605
本店常備四季鮮花　盆栽樹木　新型設計　結婚花球　花籃衿花　花圈花牌　僑胞光顧　歡迎惠顧

東方雪櫃冷氣公司
New Way Refrigeration Ltd.
專科上門修理家庭商業雪櫃
設計按裝大小商業凍房冷氣
日夜服務收費從廉
電話：英語 251-2301　華語 255-4821　馬文紹

奧林比亞電視公司
OLYMPIA TV ELECTRONICS
2303 E. Hastings
Vancouver, B.C. V5L 1V6
專售及修理
ZENITH TECHNICS RCA
電視，音响，錄影器材
PHONE 255-4543

Edgemont Construction Ltd.
電話：255-3492
承建新屋及裝修工程

日昌豆腐廠
YET CHONG CO.
溫哥華鮑路街三四八號
電話：六八一・二七一二
歡迎惠顧
香港佳味可口美味
營養健康食品
機器製造
純正黃石豆腐
上等豆腐
日所吕料

專爲餐館設計服務
代申請計劃執照，諮詢顧問及監管管理。請英語電：
MR. MILTON ANDRVLAKIS
七三四一七一三三

花旗麵廠
Northwest Food Products Limited
355 Powell St., Vancouver, B.C. Phone 684-9820
幸運餅仔　新鮮蛋麵　鮮蝦餃　鮮蝦雲吞皮　蒸氣鮮麵　蒸氣炸麵　花旗炸麵　雲吞乾麵　花旗乾麵　五磅十扎
批發　批沽　零沽

陶陶酒家
102 E. Pender Street
Vancouver, B.C.
PHONE: 681-1030
地址：唐人街東街一〇二號
陶陶酒家　食譜精研　大餐小酌　悉從尊便

桃園
HO INN CHOP SUEY
79 East Pender Street
Vancouver, B.C.
684-3743　684-4822
大餐小酌　豐儉隨意　僑胞光顧　歡迎惠顧

雙喜食品廠
Double Happinese Foods Ltd.
427 Powell St., Vancouver
Phone. 253-4424
正宗香港式高級食品
新鮮河粉　全日生麵　上海麵類　雲吞皮　春卷皮
逢星期二休息

承接遠近大小搬運
搬屋及一切貨物搬運，價錢公道
服務快捷妥當
電話：327-9320

SUNRISE MARKET Ltd.
300 Powell St
Vaucover B C
Phone:685-8019
日昇豆腐公司
日昇雜貨
中西雜貨
新鮮菜肉瓜類
鮮豆腐花奶滑角
鮮豆腐魚丸
炸滑魚豆腐朴
爽油炸豆腐發
零沽批發
一律歡迎

百樂海鮮酒樓
茶市一晚飯一宵夜一擺酒
寬大禮堂可容二十八席
更備添歲壽廊
上午十時至凌晨三時
訂座電話：688-1581，683-9068
溫哥華緬街544號

珠城海鮮酒家
PINK PEARL CHINESE SEAFOOD RESTAURANT
1132 EAST HASTINGS STREET　VANCOUVER, B. C.
Tel. 253-4316
每日供應精美點心
游水生猛龍蝦、石斑、蟹
價錢合理　招呼週到
特價碗仔翅每碗只售五元
各欵魚翅及燉品歡迎預訂
茶市：由上午十時至三時
晚飯：下午五時至晚上十時七天營業
地址：喜士定東街壹一叁二號
電話：二五三四三壹六
免費停車場可泊車數十部

B. C. ROYAL CAFE
PHONE: 681-3953
119 East Pender St.　Vancouver B.C.
四時有不謝之花
五節有長春之草
食在秘書賓路
住在大溫哥華
天上人間
雲埠秘書賓路蔡根遂根璇立正

加拿大裕華國貨公司
YUE HWA IMPORT CO.
65 E. Hastings St.
Vancouver, B.C. 電話 685-1872
二胡的結構
中國樂器
件件精品

The Broadway Arcade Restaurant
BROADWAY PLAZA
12-601 W. BROADWAY VANCOUVER, B.C.
蘭香閣大餐廳
牛柳對蝦又來了！
由五月十七日至五月卅一日
七天營業
電話：873-4855

黃氏酒家
WONG'S WOK
6061 NO.3 RD. RICHMOND 270-7571
1579 BELLEVUE AVE. WEST VANCOUVER 926-7371
正宗粵菜　名廚主理
壽筵喜酌　晚飯宵夜
游水海鮮　服務週到
巧手燒烤　歡迎外賣
中午特別快餐・后面寬大車場
週末假期上午十時至下午四時名茶美點
七天營業
上午十一時至晚上十一時

勝華酒家
名廚主理　豐筵小酌
正宗粵菜　無任歡迎
★特設酬賓席★
地址：百老匯東近菲沙街
652-654 E. BROADWAY ST.
VANCOUVER B.C.
定座電話：879-0021

新城餅家餐室
NEW TOWN BAKERY & RESTAURANT
168 E PENDER ST. VANCOUVER B.C.
TEL 689-7835
著名紅豆冰　呂宋什菓冰
各式麵飽西餅　中西結婚禮餅
時備精美餅卷　歡迎僑胞惠顧
營業時間：上午八時半至晚上九時・
逢星期三休息・
●特●設●
粥粉麵飯　巧手小菜
中午快餐　冷熱飲品
各式小食　應有盡有

韓國大餐廳
KOREAN GARDENS RESTAURANT
(Formely New Seoul Restaurant)
韓國式鐵板牛柳放在檯面
任由你自己燒熟來食，是東方最特別風格的餐式，有華人仕女招待，價錢低廉。特別午餐，星期一至五，晚餐由五點起，是雲埠第一始創的韓國餐館，歡迎定座。
七天營業包括公衆假期
845 E. Hastings Van B. C.
Ph. 255-8625 or 255-5022

廣東餐館
KWANG TUNG RESTURANT
地址：片打東街一百三十七號電話：682-1514
137 E. PENDER ST. Vancouver B.C.
粥粉麵飯　精美粵菜　糕飽糕點　掛爐燒烤　名廚主理　歡迎外賣
特價快餐・經濟抵食

金馬餅店茶餐廳
GOLDEN HORSE
Bakery & Restaurant Ltd.
416 Main St. Vencouver B. C.
V6A 2T4 Canada Phone 683-7252
餐房夏季營業時間延長至晚上九時半
麵飽西餅　結婚禮餅
生日蛋糕　精美餅券
粉麵飯　茶餐常餐
冷熱飲品　香滑雪糕

利口福飯店
Delightful Food Restaurant
片打街東二百七十七號　電話：六八四・一九一六
營業時間：每日上午十一時至下午九時
逢星期二休息
服務週到
名廚烹飪
正宗粵菜
用料最靚
小宴晚飯
豐儉隨意
馳名燒烤
歡迎外賣