

舌尖上的“蒋家人”



蒋孝玉

本文作者蒋孝玉，是蒋介石的侄孙女，其祖父蒋介石为蒋介石同父异母哥哥。1999年蒋孝玉在香港自创“蒋家菜”。蒋家人爱吃什么菜？对叔公蒋介石、叔婆宋美龄、大叔蒋经国、小叔蒋纬国有着怎样的记忆？这些都在蒋孝玉的讲述中揭开谜底。



台北士林官邸正房



蒋纬国



蒋介石宋美龄夫妇在士林官邸



1950年，蒋经国与夫人蒋方良



宋美龄

本版均为资料图片

我喝茶发出了声音，叔婆宋美龄立即指正了我

我第一次看到叔公蒋介石及叔婆宋美龄，是民国三十六年（1947年），叔公因下野回到故乡，全家才有机会聚在一起。

叔公带着我们到处游山玩水，到野外去打野猪，孩子们都玩得很开心。叔婆因自小在美国求学，生活举止都比较洋化，讲起话来声音婉转动听，字里行间不时掺杂着英文单词，我们从小听惯了。她不但重视中国节日，对西洋节日也从不马虎。

在溪口，叔公、叔婆住在王太夫人墓旁的山庄。那年复活节，我出了一个丑，一辈子都忘不掉。那天叔婆在客厅外的花园里藏了一大堆各式各样为复活节制作、彩纸包装的巧克力，谁能找到就属于谁，所以我们（我哥哥孝伦、二姐孝明、孝文哥、

孝章姐及孝武弟）无不竭尽全力去找：草地上的花朵后面、树上、石头下，找到的那些巧克力形状各式各样，有房屋形、动物形、蛋形、长条形及圆形等，带回家后，很久才吃完，真是好吃。

我回到客厅后，因口渴喝了一杯只有几片茶叶的茶，看见有一片茶叶飘在面上，我想用嘴吹走那片茶叶，当着众人的面，发出了很小的“呼”声，大家听到都不当一回事，继续玩耍，有说有笑。可叔婆立即指正了我，说小孩子喝水不可以发出声音。那时我快10岁了，真恨不得地上有个洞可以钻进去。也因为此事，让我养成了一个习惯，无论是喝水、吃稀饭还是喝汤都不会从嘴巴里发出一点声音。

叔婆对女孩子有规定，绝不可嫁给人家做小老婆

从这件小事上，大家就会知道我们家的家教有多严格。我们只要有跟叔婆在一起的时候，她总会教导孩子们，要多读书，还问我们知不知道读书有什么用，没人回答时，她总会苦口婆心地告诉我们，读书可以让我们明道理、知廉耻……像这样的教诲，我们一直从大陆听到台北的士林官邸。对长大后的女孩子还有一个规定，就是绝不可嫁给人家做小老婆。她这样不厌其烦地教导我们，我们都虚心接受且牢记在心。叔婆并无生养，但自她嫁入蒋家的那一天起，就把夫家所有的人

都当做自己家人一样关心，这就是她的教养和修养，她永远是那样高贵和优雅。直到现在我还深深怀念着她，无时无刻不以她为榜样。

我们在溪口镇外有一片水蜜桃园，有六十几棵蟠桃园，还有一些樱桃树、李子树及一大片竹林。我们会去竹林拔竹笋，但要小心，竹林里面有很毒的赤尾青竹丝蛇，所以我们都在林子边上拔，深一点的就敢进去了。鲜竹笋真是既鲜甜又嫩，随便拿来炒或与蚕豆、雪菜下汤都是那么可口。

大叔蒋经国阻止家人去桂林参加我姑妈的婚礼

有一件事是姑妈（蒋华秀，我父亲唯一的妹妹）不能原谅娘家人而耿耿于怀几十年的，一直到台湾后，这个心结才打开。

当时外面传说大叔（蒋经国）有私生子，所有家人都不相信，也不能接受。有一天母亲带着我去姑妈家，一进门就神秘地去楼上姑妈的房间，关起房门，怕佣人听见而悄声细谈。姑妈原来总以为是因嫁给桂系的韦永成，才得不到长辈们的认同与欢心，一直以来都因为他们没有参加自己的婚礼而闷闷不乐，现在知道真正的原因后，心结也就迎刃而解了。

事情是这样的，1942年姑妈在广西桂林与姑父韦永成举行婚礼，很早就通知家人届时一定要过去参加婚礼。算算日子赶去桂林的时间已到，于是母亲与大婶（蒋方良）由江西赣州出发先去湖南衡阳。哪

知一到衡阳，大叔有令，说不要去桂林参加婚礼，就在衡阳玩几天，然后由原路返回赣州。母亲和大婶都在纳闷：为何会有这样的决定？但又不敢违背大叔的命令，只好乖乖地回赣州了。姑妈在桂林等不到家人来参加婚礼，结婚当天伤心得哭肿了双眼，无法原谅家人。

直到此时身处台北的姑妈才知道，当时在桂林有人自称是蒋太太，以蒋太太自居又生了小孩，大叔是很谨慎的人，为了避免麻烦，就阻止母亲和大婶去桂林。

原先我并不知道我姑父韦永成是白崇禧的外甥，也不知道他们的婚姻是李宗仁介绍的。我姑父英俊潇洒，不输给任何中国男明星，与姑妈的婚姻生活甜蜜美满，只可惜无出，后来就领养了一个女孩，视如己出。

蒋家事

蒋家菜

士林官邸晚宴除了上海菜，还有宁波咸笋和腌冬瓜

士林官邸当家的是叔婆，士林官邸晚宴除圣诞节外，都是上海菜，在快结束时，一定会有两样宁波小碟出现，那就是宁波咸笋及腌冬瓜。

官邸的餐厅有两个用场，一是二十几个人同时在一张长方形的桌上用中菜西吃的方式进行，如果主位摆在两端的话，那叔公左右的位子一定是大叔蒋经国和小叔蒋纬国的，而叔婆的左右两个位子是大婶与母亲的。叔婆招呼人的手法是一流的，我们因为跟叔婆坐得比较远，从来没有享受过她的招呼。叔婆吃得很少，总是谦菜给旁人。

上菜是由两端，分别由卫士托着很大的银盘，从叔公开始，顺着左边轮流下来，叔婆那边也是一样。不必担心轮到你会没有菜了，每一个大银盘上都有西式的叉和大汤匙，让你自己把菜弄到自己的盘子里，喜欢吃多少就拿多少。第一道菜一定是六小碟：油爆虾、脆鳝、卤鸭胗、肴肉、凉拌茼蒿及醉鸡；第二道依序为清炒虾仁、辽东海参、红烧鱼翅、清蒸鲥鱼、炸

子鸡，当然不是每次都相同，不过也大同小异，都是上海的名菜。

我们家族最爱的一道菜是米拌浆，将米炒了磨成粉，倒入鸡汤中调味，加入少量切得很细的葱末，烧得薄、稠，像粥一样，用小汤碗盛给大家享用。我们都会吃两碗才过瘾，那是我们的至爱，因为外面吃不到。上完鱼后，宁波咸笋及腌冬瓜照惯例上桌，那又是许多人的另一个至爱，但我不喜欢，吃不惯。

吃完点心后，叔公会立即起身，所有的男士都跟着去散步，而女士们则舒服地坐着点咖啡或茶。

如果当时有很出名或很好看的电影，饭后长桌就会被拆掉，摆上一排排的椅子，就变成电影院了。

三大节日晚宴都有应时点心供应。端午节是吃午饭，有粽子且每人座前必备温的雄黄酒；中秋节是酥皮苏式月饼；年夜饭每人必须要吃饭，饭碗里会放一个煮熟的荸荠；圣诞节吃火鸡大餐，点心是水果蛋糕。

小叔蒋纬国宴请客人，要我去煮奉化的“茼蒿羹”

我自己虽然是在结婚后才去接触厨房的，但从小跟随母亲经常在外做客，都可品尝到不同省份、各家名师的手艺，久而久之，就知道哪些食材用什么方式来煮，烧出来的味道如何。所以有心学煮菜，还是很容易入门的。

我很庆幸在眷村（1949年后，败退台湾的国民党政府为安排迁台的军人及眷属而兴建的房舍）住了十年，那里居住的各省主妇都有独门菜肴，如：卤水菜、辣椒菜、葱油饼、饺子、菜肉馄饨、台式炒米粉、炒年糕……我只要吃到好的，必定会不耻下问，回家马上如法炮制。最初最辛苦的大概就是我的丈夫和阿巴桑（保姆），无论我煮得多不好吃，我丈夫都会说：“好吃！”阿巴桑是带回家吃。当然，直到有一天，我发现自己也可以煮出很不错的菜肴时，心中浮起了一股甜意。我母亲最聪明了，刚结婚时从不见她来我家吃饭，等我学满出师时，她可是每天准时报到。

我发现我爱上煮菜后，真是甘之如饴，从不觉得进厨房是件苦差事。直到现在，我总是好希望看见人家在尝完我的手艺后，会认同并对我说：“真美味！”那种满足感，只能说人生夫复何求！

好友们一向爱吃我做的菜，我的家

里经常高朋满座。每位朋友可以点一个他们想吃的菜，那么十个人就可以有十个菜了，我就不必再伤脑筋去想要准备什么菜来招呼他们了。有了菜单我就照单办事。

有一次小叔蒋纬国在家中请客，客人有魏景蒙（张艾嘉的外公）、林洋港、邱创煥、赵耀东、朱抚松、李元簇、连战（当时官职为“交通部长”）等。小叔家中当然有厨师，但他要我去煮奉化的“茼蒿羹”，说是由我烧，比较地道。小叔的好友“小王爷”陈丽家中宴客，我当时不在台湾，她就叫阿巴桑去烧菜。在长途电话里，我鼓励阿巴桑不要紧张，只要照我平时告诉她的去做，结果那天的豆腐羹命名为“十全豆腐羹”。这两个羹汤在我创制的香港“蒋家菜”中很受客人喜爱。

1999年，好友陈雪浦不断鼓励我，说我整天待在家里又花钱请朋友回来吃饭，很不实际。她说：现在在外面很流行私房菜，以我的手艺加上她的推动，这个生意对我来说一定有得做，就这样我走上了一条“不归路”。

2003年，我还在香港礼顿道开设了一家“蒋家菜”，生意很好……

蒋孝玉《文史博览》