

小林彥四郎和他的臺灣蛙料理

許晉榮

水產試驗所海水繁養殖研究中心



日治時期大正年間的淡水養殖試驗場場長小林彥四郎的研究及事蹟，筆者已於水試專訊 77 期〈淡水養殖試驗場場長小林彥四郎與他的研究〉一文中加以介紹，小林君在淡水魚類養殖方面的研究當然成果頗豐，但筆者對於這位前輩在臺後期花在ブルフロッグ蛙（美國食用蛙）的研究也頗感興趣。小林不僅在〈淡水養殖試驗場報告〉及《臺灣水產雜誌》留下了研究記錄，還在返日前特別撰寫了一本有關美國食用蛙養殖及料理的書，算是在臺介紹牛蛙養殖的發軔。這本書據筆者所查，其實有兩個版本，一是臺灣總督府殖產局出的〈食用蛙の養殖と臺灣料理の作り方〉（殖產局出版第 464 號），在 1926 年（大正 15 年）1 月 25 日發行；另一本則是由臺灣水產協會所出版的〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉（圖 1），晚了近 1 個月，2 月 15 日才發行。依《臺灣水產雜誌》的廣告來看，〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉的售價是一圓八十錢，賣得好像還不錯，不久又再版。這兩本書的內容大致相同，除了說明美國食用蛙的臺灣移殖、型態、習性、產卵孵化、飼育、敵害、運搬及在淡水養殖試驗場的養殖情形（圖 2），在書末均特別介紹了食用蛙的料理方法；但〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉還多了一章「蛙漫談」，把一些有關蛙的小故事及傳說放於此處。另外特別邀請時任臺灣總督府技師的大

學長一森脇虎壽幫他寫了序，森脇也不負所託，除了介紹了小林的工作成績外，也對本書加以推崇美言一番。

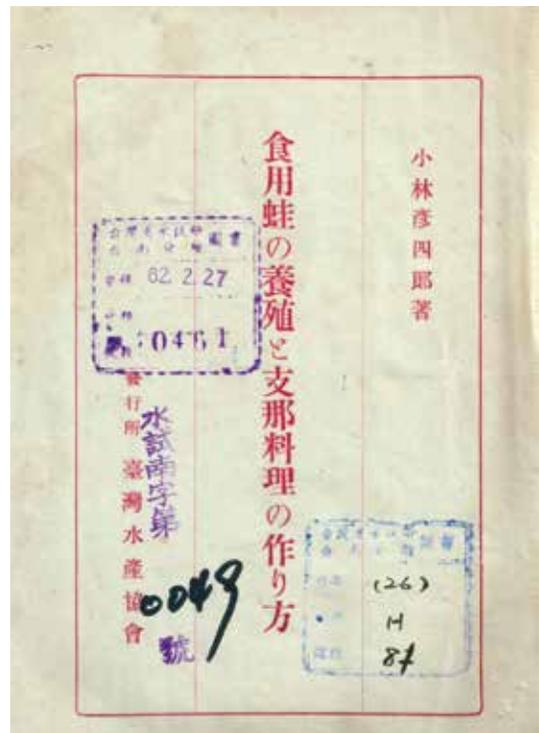


圖 1 〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉



圖 2 美國食用蛙在淡水養殖試驗場的養殖池（出自小林彥四郎〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉，1926）

美國食用蛙的日文ブルフロッグ其實就是 bull frog，由美（米）國引進，直譯就是美洲牛蛙（圖 3），在小林的書中使用的學名是 *Rana catesbeiana*，但現在的學名是 *Lithobates catesbeianus*。美國食用蛙在日本本土最早是由東京帝國大學教授渡瀨莊三郎博士於 1918 年（大正 7 年）自美引入，經過兩年的養殖後，農商務省在 1920 年（大正 9 年）7 月將所孵化的 9 尾幼蛙分別給茨城縣及滋賀縣水產試驗場蓄養，又經過了兩年的養殖試驗後，茨城縣與滋賀縣水產試驗場在 1922 年（大正 11 年）5、7 月各生產約 1 及 7 萬顆卵粒，然後配送給日本國內各縣作繁養殖生產。臺灣則是在 1924 年（大正 13 年）10 月 25 日，總督府由農林省（農商務省後來分為農林省及商工省）分配到牛蛙幼蛙，由總督府及臺北的東洋養蛙場各取得約 500 尾後進行養殖。總督府的 500 隻牛蛙是取自滋賀縣水產試驗場，當時平均體長 0.96 寸（1 寸約 3 cm，所以是 2.9 cm 左右），體重 0.811 匁（もんめ，就是一錢，約 3.75 g，所以是 3 g），最大是 1.25 寸（4.75 cm）、1.8 匁（6.75 g），最小是 0.75 寸（2.25 cm）、0.6 匁（2.25 g）。在運輸到霄裡的淡水試驗場途中，死掉 2 隻，其餘則均活存，並在 1925 年（大正 14 年）7 月 26 日凌晨產卵，共生產 2 萬 3 千顆卵粒（小林，1926）。小林認為臺灣相比於日本，緯度較低，氣候較為溫暖，更適合養殖美國食用蛙，他也發現經過 3、4 代的馴化，美國食用蛙也逐漸適應臺灣的氣候，冬眠的時間變得更短，成長也更為快速（小林，1926）。在 1926 年、1927 年（昭和 2 年，大正 15 年 12 月 25 日天皇過世，所以當年也是昭和元年）出版



圖 3 美國食用蛙（出自小林彥四郎，1926〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉，該圖引自 Albert Hagen Wright (1914) *North American Anura: Life-Histories of the Anura of Ithaca, New York.*）

的《淡水養殖試驗場報告》第八、九報，除了可以看到淡水養殖試驗場在食用蛙的養成與蝌蚪變態的研究外，已可見場所生產的幼蛙已經配售到臺灣各州。

雖然〈食用蛙の養殖と臺灣料理の作り方〉與〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉兩書中都介紹了食用蛙的料理方法，但〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉，即便是說支那（中國）料理，並沒有比臺灣料理更多，所列的料理方法都是 27 種，種類也相同（表 1）。其實在日治時期，支那料理與臺灣料理在使用上並沒有那麼明顯的分界，往往指的就是與西洋料理及日本料理不同的另一種料理方式（陳，2020）。小林在本書中並不是單純的介紹吃蛙的方法，他在〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉的第九章「食用蛙料理法」，第一節食蛙史又用了 28 頁介紹西洋、中國及日本的食蛙歷史，除了對蛙字的中文考證外，由周朝一直到清代的食蛙史盡在其中。小林認為臺灣食蛙的習慣是漢人移入島內才帶來的，在臺灣各種史誌，如臺灣府誌、諸羅縣誌、鳳山縣誌、彰化縣誌、噶瑪蘭廳誌等，都找得到紀錄。如小林在書中

所述，這些資料他除了參考木下謙次郎的〈美味求真〉一書外，最主要是來自史學家，時任總督府囑託的鷹取田一郎的協助。

當時臺灣人的蛙料理主要是以「水雞(ツイケイ)」為主，這是本地種，應該就是現在的虎皮蛙 (*Hoplobatrachus rugulosus*)。當時臺人祖籍多來自閩粵，本即有食蛙之習，在臺灣甚至還有「六月水雞、七月鱉」的俗諺，蛙不僅可以當為食物，據信還有滋養補身的療效。所以在〈食用蛙の養殖と支那料理の作り方〉一書的料理中，小林雖然認為使用水雞或美國食用蛙均可，只是水雞小，約是 3、40 匁 (112–150 g)，美國食用蛙大，約是 130 匁 (525 g)，所以一隻美國食用蛙可抵 4 隻水雞，且他認為美國食用蛙色澤好，味道也與水雞差不多，價格便宜 3 到 4 成，所以相當建議使用美國食用蛙當食材。表 1 為小林所介紹的 27 種料理，多是一般臺灣家庭料理，他將其分為鉢物及皿物兩大類，鉢物基本上是湯汁比較多的料理，食材料理完後放在碗裡，蓋上蓋子後再置於餐桌上端出；皿物則是將料理物放在淺鉢上，和鉢物最大的差別是沒有湯汁。以第一道清湯水雞為例，就是蛙剝皮，去內臟，煮沸湯，加酒、白糖、鹽、味素，蛙肉下湯煮熟，起鍋淋香油即可。炸水雞因為是鉢物料理，所以蛙肉炸完後，依然是加上鹽、味素、白砂

糖調味的湯，再上蒸籠蒸，等到肉軟了，骨肉分離了即大功告成。茉莉水雞名稱頗為雅致，是指煮熟的蛙肉，中央膨大，像茉莉花的花蕾一般優雅，故名之。加里水雞應該就是現在說的咖哩料理，依照翁佳音、曹銘宗 (2021) 在〈食的台灣史〉一書所言，清代的廈門已有咖哩料理，所以當時臺灣可能已有此類料理，不一定是日本傳入的。由表列料理的名稱，也可以看到小林推薦很多種臺灣的蔬菜與蛙共煮，如蕹菜、刺瓜 (大黃瓜)、豆子、馬薯 (荸薺)、香菇、牛蒡、刈薯 (豆薯) 等。

由曾品滄 (2018)、陳玉箴 (2020) 等對臺灣日治時期的料理介紹來看，蛙類作為料理食材，不僅是一般家庭料理，也已進入當時的有名酒樓，如江山樓、蓬萊閣的「臺灣料理」中，只是使用的蛙材，是以水雞為主，還是採用美國食用蛙呢？筆者認為可能還是水雞吧。在 1929 年 (昭和 3 年) 總督府殖產局出版的〈臺灣水產要覽〉一書「淡水養殖」項下，還可以看到「米國種食用蛙の養殖」的介紹，不過在 1931 年 (昭和 5 年) 由臺灣水產會出版的〈臺灣水產要覽〉一書「淡水養殖」下，卻說美國食用蛙的養殖技術雖然已成功，當時也頗為盛行，卻因為缺乏銷售管道逐漸衰退，小林彥四郎念茲在茲的一片苦心或許就如曇花一現般的消失了吧！

表 1 小林彥四郎美國食用蛙養殖及料理一書中所介紹的水雞料理

鉢物							
清湯水雞	紅燉水雞	全正紅燉水雞	水雞丸	三絲丸	茸菜水雞	松茸水雞	清爪水雞
炸水雞	葱燒水機	茉莉水雞	蕹菜水雞	刺瓜水雞	竹筍水雞	薑水雞	刈薯水雞
皿物							
生炒水雞	栗子水雞	烘水雞	白斬水雞	三絲水雞	豆仁水雞	馬薯水雞	香菰水雞
人參水雞	加里水雞	牛蒡水雞					