

十足的渤海灣中北方的「胡風」也。對於南方人，說了是一種新穎，對於我自己和其他想吃吃麵餅小米飯高粱粥的北方人，則正是哄小孩子說要到外婆家去那樣的喜悅與過癮罷？因此就寫了出來，雖然自己是念洋書的出身。

沒有大的山，也沒有大的河，只是一片黃色的曠野，曠野，曠野。若是初夏，就是一片麥的海，秋天，高粱的海，豆子的海，穀的海。這便是像我這樣粗獷高長紫銅色的人們應有的家鄉。由舊歷的四月到六月，麥子因緯度不同而先後成熟了，白居易詩，「夜來南風起，小麥覆隴黃，婦姑荷箬食，童稚攜壺漿，相隨餉田去，丁壯在南岡，力盡不知熱，但惜夏日長。」真不愧為寫實之作。譬如我，就曾在收麥的時節，奉命担了壺漿到田裏去，不要以為打藍球很有勇氣，這壺漿却是不大容易担得動的，夏日果然長，無怪白先生要說「但惜」兩字，我們家鄉的麥是連根拔起，與保定大名以南的刈麥有別，這不知何故。拔麥時通常吃四餐，有兩餐是必須備肉的，此亦「但惜」二字之酬報也。麥至場圃，以鋤刀切去其穗，所餘只供燃料。打麥場中，小兒女可以翻舂斗，可以撒起麥稈來作為打仗。但我們那裏的麥并不用連枷打，而是俟晒乾後用碌礮軋。管牲畜和車輛的人叫「把式」，好像南人所說的「司務」，軋麥每在中午太陽最烈時，將騾馬的眼用單子蒙起，拖着重約百許斤

的石滾，約四五個為一組的軋着，把式常將牲畜的繩套在腿上，口裏不妨啣一只悠閒的煙管，鞭子打得響極了，可是騾馬驚了將把式拖死的事也有。麥軋完即將殘留的禾稈除去，掃作一堆，用箕乘風簸揚，則稈皮自會飛去，此稈皮名曰「麥芋」，芋疑當作「餘」，為北人圻牆之必需品，如南人之紙筋也。簸揚之技，須熟練，明風向，定緩急，每以「打頭的」充之。「打頭的」者，傭人之伯里壘天德也，一家必覓一人品老實，「活計」道地，人緣好而有領袖才者為「打頭的」，工資較高，富者，除打頭的外，又有「二手」「三手」「四手」之稱，亦或稱曰「二打頭的……」，猶之尙書下有侍郎，侍郎下有主事。諸傭稱主人曰「東家」，有「東道主」義，「雅」言哉。主人則呼傭為伙計，或在其姓下，繫以頭字，聲輕而捲舌，如「張頭兒」「李頭兒」，於親切中，寓尊重意。打頭的必身先士卒，如拔麥，則第一動手，二手隨之，以次相去約在二丈許，假有能手，可以超越打頭的之前，則臉上太沒光彩，同夥之崇拜亦大減；而稟值不佳，打頭的必以代表的姿態出來向東家辦交涉，故打頭的之處境頗不易易。

天工開物記小麥收穫云：「小麥收穫時，束藁繫取，如繫稻法。其去稅法，北土用颯，蓋風扇流傳，未遍率土也。凡颯不在字下，必待風至而後為之，風不至，雨不收，皆不可為也

。關於東萊繫取，北方實只用麥稈來繫，使成一細，不散而已，說去稅用麩，甚是，而官風扇未遍，殊非，蓋風扇較慢，簸揚則速而潔淨。吾鄉於風頭不佳時，則用風扇，然夥計無不叫苦，以費時久而成績甚微故。鄉下人爲了容易得風，每將揚圍築於村外。徵以古法五畝之宅半在鄉半在野之說，亦是參驗。蓋北方鄉村，不似江浙的疏疏蔭蔭，葭屋三五，點綴於野塘春水之間，而是聚積數十百家，比鄰密接，街衢道，一如市廛，所以家中爲圓，苦不得風。小麥之布種，大抵在秋分。此時秋禾已割，零露漸寒，比戶呼犂，人人荷鋤，其匆忙正不減春分芒種。農桑輯要引崔實云：「凡種大小麥，得白露節可種薄田，秋分種中田，後十日種美田。」所說不差，而古書稱此爲宿麥，姜白石揚州慢詞序「宿麥連雲」要是此物。則不特點綴已老秋光，尤足引詩人搖落之感，豈獨可以作麵餅吃，作麥飯以療天子的飢病而已乎。麥粉的吃法自然很多，而晉秦最精，據說他們可以把麵作成七十幾種食物。以北京的山西飯館論，同一麵條，即有撥魚兒（略摻豆粉）刀削麵，貓耳朵，片兒湯，扯麵，疙瘩湯，等等說法，古如東晉有餅賦，我們覺得其題材頗有味：蓋如命我們以此題定作不出，而如身爲國文教員，代學生出題曰：「說餅」，亦笑話之極，古人風趣，多在此等處表現。庾闡又有惡餅賦，其序大意說有人到他家作客，款以

湯餅，那個人總不大肯吃，庾公以爲，「奇餅之味，不實，聊作惡餅賦以釋之。」然則并非說餅之惡，而是聲明好的餅不足惡者；此所稱餅，均言湯餅，即是今之湯麵。庾文數語甚雋，有云：「嘗用輕羽，拂取飛麵，剛柔適中，然後水引，細如委涎，白如秋練。」今日北京賣麵粉的常叫最白的麵粉爲飛羅麵，真是「有由來矣」了。或者自古南人吃麵，只以麵條爲大宗，猶今日然，不知北人除麵條外，尚有如許吃法，即麵條，亦不似南方之呆板無化。亡師錢疑古先生自號「餅齋」，甚奇，不知是否因嗜餅而云然耳。我們家鄉婦女喜歡用新種未曬乾之麥，稍青色者，去秕籽炒熟，然後乘濕入磨磨之，則連殼如粗線狀，稱爲「碾饅兒」，彷彿光緒順天府志載此法，惜無書，不能證。鄉下人進城，多帶此物以爲見「城裏人」之費。或更乾之，可備終年之用。此可謂麥之野狐禪吃法，不能視爲雅馴也。齊民要術餅法第八十二，記麵食法甚多，文字在似懂不懂間，然質樸之致，自非隋唐以前人不辦；其所論以屬於水引餅亦即麵條子之類爲最多，若饅餛水角子等大約那時尙沒有，也許是胡人的吃法，久了始傳入中土的，蓋據我所知像今日的燒餅，（與油條同吃）即古之胡餅，隋唐開始風行於長安一帶，油條乃古之「寒具」，桓溫時已有了，今偏與燒餅共吃，亦中外文化溝通結合一好例也。

關於麥的不再煩絮。雖然北人很重視他。在冀魯豫晉說收穫必將一年分爲兩季，曰麥秋大秋。麥秋在夏而大秋在秋，等曰秋者，秋爲一般作物之收穫期耳。大秋所穫的即是秋禾，也就是現在天天在嚷着的雜糧。鄉下人不肯吃麵粉，以爲太奢侈，總是將他賣了，作爲一年過日子的用度。只有雜糧，才是每日必需，故雜糧出售，不像麥子那樣踴躍。有了好麥秋，一年有饒花，可以了公私逋欠，有了好大秋，吃的不消愁，或者不致弄成今日軋米的面面，假設把都市中這種形狀告訴給鄉下人，他們也許永遠不想去上海白相或到北京逛逛了，雖然那裏有幾十層的洋房或帝王的金鸞殿。現在我開始談談雜糧。

雜糧的種類確是很多，古人說，「不辨菽麥，」菽是豆子，與麥子相差得很遠，實在無論多統轄的子弟這兩種東西也是會分別的，可是有幾種雜糧形狀近似得連老農也有時分別不清！而且有許多作物，自古即無定名，在古書裏，常發現糾纏不清的名字，程氏九穀考，費了很大的力氣，就是要將古書中最常用的雜糧名字給一個正確的解釋，有名的稷即高粱之說，即從此出。他的意思以爲「稷」自古不得確解，多冒竄以稱之，而高粱則從來無定名，只有蜀黍之稱，說文，五穀之長曰稷，鄭注禮記，謂稷爲首種，今高粱在穀類中最高，而下種亦最早，故必爲稷。由此說說來，后稷也許是第一個傳授種高粱的滿

？近人吳瀛輯海城子省晉藏的小學書爲叢書，曰「稷香館叢書」，即因于氏家鄉是高粱最多的產地之故。段玉裁王念孫，都是篤信程說的，說文解字廣雅疏證均已采入。但較程稍晚的吳其濬則堅持反對論，他說稷與黍爲一種，黍粘而稷否，其別在此。蜀黍不見經傳，自張華博物志始有之，古人或未之見。這一說近人也頗有採用的，我曾翻翻買祖璋所編的中國植物圖鑑，即與吳氏說同。我們這裏不是要改訂「名物」，也不備談。不過無論如何，高粱總是雜糧中頂重要的一種了。植物名實圖考引零妻農一段話很有趣，雖有八股氣，亦足助人格物：

「吾嘗雨後夜行，有聲出於田間如裂帛，驚聽久之，與人曰：此蜀秫拔節聲也，久旱而渴，則不驟長，一夜幾逾尺。：又見婦稚相率入禾中，攬其葉，以爲疏之使茂實耳。詢之，則織爲簞也，緝爲篋也，篋爲笠也，蕪爲炊也，一葉之用如此；若其稗，則籜之堅於葦，播以柴而床焉；籜之密於竹，樊於圃而壁焉；煨爐則掘其根爲槽，搗棉則斷其稍爲車軸；聯之爲筐，則桶比而方，婦紅所賴以盛也；析之爲藪，則樞疏而暫，稚子所載以籠也；仰田足穀之家，如崇如墉，益有不可一日闕者。顯其朱澀，不雜以麥豆則棘口，而造酒乃醇以勁，利膈瀉腹，噓之以刀，敵雪衝風，比之以煖。：嗜者每以得其涓滴爲快，而常慮其膾，：故奇旗之標，出畿輔者曰京東，出山西者曰

汾澗，出江北者曰沛，出遼左而泛海者曰牛莊，皆都會也。」

這些話在北方人看起來很親切，在南方人看了便不易懂。如槐葉助長，在我們家鄉叫「打葉子」，大都用作馬秣，作笠作蓑等，實在很不合用。高粱稈子則好似江南之竹，而不及其堅牢，但北方籬笆，清一色是這東西編成的，此外最大功用，還是燃料。如崇如壩，乃形容將秫稈堆積起來的樣子，在我鄉倒也是很常見的。說高粱米不好吃，也許是，例如現在北京人吃不到大米而吃「文化米」，即高粱米之精製者，因消化關係，叫苦者甚多。但像我就從幼年習慣於此種糧食。我們家鄉吃稀飯是有一定季節的，春天夏天都是高糧米，在煮時稍放一點蘇打，那味道也頗不惡，現在倒是想吃而沒有。高粱酒是北方唯一的酒，由黍子作成的「黃酒」即紹酒一類的是很不同與吃的，只有吃藥時當引子。這種燒刀子的風格與嗜直魯莽的人很相稱。北京的車夫或死人時的積夫，都在北風中拿二三十個銅板向油酒店櫃合上一捧，「掌櫃的，來兩個酒！」兩個酒，即兩大杯，殆超過二兩，他們在風寒中一飲而盡，拿起車把或抬了貴族的棺柩，直向前去，雖不是醉了，過了今天不管明天，却也和醉所去無幾。水滸傳裏魯智深和武二郎所吃的酒，當然不是花雕或竹葉青，所以才有打山門和老虎的力量。我疑心小說裏的酒都是徐州高糧，或東路燒酒之類，根本不會指幾十年

的紹陳。北京又有一種專賣白酒的店，用大缸排列起來，所以也喚作大酒缸，山西人最多，亦帶實麵條餃子之屬，到那處去是總是不分彼此的窮朋友，拿筆桿的拿槍桿的拿鋤桿的，大家毫無等級地坐下，桌子就是酒缸蓋，喝為主，吃副之，故由此店出門者，無不醉醺醺也。梁章鉅徵聯叢話載酒店聯語或有「入座三杯醉者也，出門一拱歪之乎」，頗適用於此，而在我們鄉下，則常是貼了「李白問道誰家好，劉伶回答此處高」之類，即亦大有不可一世的豪放。

穀本農作物之總稱，然北人則為特殊名詞，乃日常食用之品，稱其苗曰穀子，其米曰小米，以別於色白粒大之大米（即稻米），植物名實圖考曰：「始生曰苗，成秀曰禾，禾實曰粟，粟實曰米，米名曰粟。」詩七月：「黍稷重穰，禾麥藜麥。」禾為諸穀之一，並非總名，可證。吳氏又云：「禾，南方人呼其實曰粟穀，米曰粟米，北方人但呼穀呼米，北人食以粟為主，猶南人食以秬為主，南人呼秬，亦但呼穀米，不加秬字也。禾有赤苗白苗之異，謂之籬苞，詩曰：維糜維苞是也，余細詢農人，又以目驗知之。」語甚透闢，但我鄉仍於米上着「小」字為不同耳。白苗赤苗也有的，大體赤苗之米較好吃，白苗有一種名「餓了香」，頗可想其風味矣。粟的品種十分多，老農一世辨不清，當然我更說不好。因為是黃色，所以才有黃粟

一夢的故事，而邯鄲又是頗產粟的所在也。工部詩夜雨窮春韭，新炊向黃粟，北人讀之格外有味，蓋夜雨窮韭既已富於詩趣，而黃粟間炊，又我鄉敬客常見者，聞者，聞於杭也，鄉下人不常有大米，遂混小米煮之，世俗叫「二米子飯」，若不是婚喪大典，此飯亦遂大可敬賓，關中貧儉，工部宜有此寫實之筆，然則我們看了豈不親切乎？古人食脫粟，恐亦即此，黃河流域一帶，殆每日三餐，必有一餐食粟，唯至北京，則必磨粉而後食，謂之小米麵，其吃法又不是煮爲飯，而是加酵粉蒸爲糕，美其名曰絲糕，或加赤糖棗子，却也可吃，但今日連這個也賣到一塊錢一斤了，合起南方，就要四塊錢，寒賤品也會貴族起來，十百年後，不知視此如何？

前言喫稀飯，北人實名曰「喝粥」，粥字音轉如周，不稱爲稀飯者，北粥稠濃，不似南方之清汁的緣故。唯北方稀飯，除高粱小米以外，尤其玉蜀黍爲主，玉蜀黍乃世界產物，連美國也是要吃的，唯如北方之淪爲糜粥，則少見，我認爲玉蜀黍的吃法，又以作粥爲最美，惜到金陵以來，遍詢均不知其法，亦南北一絕異處。鄧板橋家書：「天寒冰凍時，窮親戚朋友到門，先泡一大盤炒米送手中，佐以醬薑一小碟，最是暖老溫貧之具，暇日咽碎米餅，糞糊塗粥，雙手捧碗，縮頸而吸之，霜晨雪早，得此週身俱暖。」泡炒米佐醬薑皆淮揚與南京一帶習

慣，北人殊不願吃，而糊塗粥之於霜晨雪早，則是大堪回想的
一件事。余鄉多晨，無不炊玉蜀黍之碎米爲粥者，其煮法與普通粥不同，蓋須先沸水使滾，然後下米，頻頻攪動，不久即稠，如糊塗狀，佐以醬薑或鹽芥雪裏紅之類，真遠勝牛乳魚肝油萬萬也。余不吃此品，轉瞬十年，昔日居家，冬夜傭工無事，便取玉蜀黍脫其粒，在早烟管的氤氳中，大唱其「李芳巧得妻」「劉二姐逛廟」之類，或專爲我講幾段鬼狐的故事，嚇得不敢外出，必再三央求他們伴送，始於深夜回房就寢，北人的火炕，伸脚下去，被裏綽有餘溫，絕不致如都市生活之因脚冷而失眠，第二天早起，仍舊縮頸吸粥，所謂世外桃源，不是也不過如此嗎？玉蜀黍之磨成粉者，北京曰棒子麵，蓋北方多呼玉黍爲「棒子」，故有是名，此麵之佳者須雜以黃豆粉，則色黃而味甘。棒子麵爲舊京貧民階級最普遍食品，所謂「窩窩頭」，即此所製。吾鄉窩頭，或更加白菜爲餡子，或糝風乾細蝦，絕好吃，不能以不登尊組而輕之。且如北海公園之仿膳茶社專以御廚小窩頭爲號召，美其名曰粟粉，實亦爾爾，則又可見窩頭一品，未嘗不受尊重也。

雜糧中最無聞於南北者，仍屬豆子，如豆腐不止自遼海至珠厓郡吃，連日本也爲通常食品之一，傳說是淮南子發明的，未知是否。（查商務出版的歷代社會風俗事物考並沒有。）豆

腐原料爲大豆，我鄉亦稱黃豆，除黃豆外還有作粉團粉的綠豆，我鄉又稱小豆，煮爛了加五香實給兒童吃的蠶豆，即魯迅先生最愛吃的羅漢豆，南方又通稱大豆；作爲家畜主要飼料的黑豆，（大豆變種色黑）未熟可以作蔬，成熟後可以作飯作豆泥豆沙的豌豆，以及種種作蔬菜吃的說不出名的豆，北方都有，豆棚瓜架，談古說今，北人情致也不減南方。豆之外像落花生，脂麻，我鄉皆盛產，幼時每和表弟到田間看守快要成熟的花生田，我們把牠刨出來，在田中架起野火燒吃，那種味道，任什麼花生米也不及，在都市中住的人，根本無從了解，所以不說也罷。

粟里高士種豆南山下，晨興理穡帶月荷鋤的詩而今只成其爲詩罷了，例如我家雖尚有薄田數十畝，而絕對不能躬耕，一開軒面場圃，把酒話桑麻，「自己所住乃三十元一月的弄堂污穢房子，軒既不能開，場圃只有遐想，歲暮天寒，無酒可沽，作爲此文，以當一步。

卅二年一月於冶山

君如愛讀本刊，請卽長期購閱。

上海四川路愛多
亞路三十三號七
〇一號人間出版
社發行

人間

中華民國三十三年四月十五日出版

創刊號要目

吳易生先生主編

- 人間味云云……胡蘭成
 半年生活……周越然
 掛號與拔號……傅彥長
 千尋鐵鎖……張資平
 漫話人間……黃覺寺
 送行……楊樺
 居功……胡金人
 人與事……章克標
 霧及其他……路易士
 隱語……楊靜盒
 閒話出風頭……陳大悲
 創刊號後記……吳易生
 創刊紀念，優待定戶一萬份。

各大書店，
均有代售。
零購每冊，
實價三元。