



談吃飯

果 厂

「世事無如吃飯難」自古已然，於今爲甚。

然我所要談的，還不是現在每月包飯要二百元本從前只須七元半即可一類的事，這種事談也沒用，因大家都已竟在吃着二百元一月的夾有砂石稗壳的飯了，只要十五歲以上的人，都有七元半吃飯的記憶，又何用談？吃飯的意義，果然只在喂飽了肚子或是計算怎麼樣可以省錢等等，那乃是落於小乘，淺陋得很，蓋此事殊簡單，即起碼的「自了漢」亦可了之，實在無辦法，作乞兒也還有人施捨也。譬如你穿衣服，小學教科書上一定教你是蔽體的禦寒的，而實際這都是騙人的話，假定只蔽體或禦寒，那就只要獸皮樹葉好了，嫫祖未免多事，黃帝庸人自擾。穿狐皮袍子或者大禮服，禦寒蔽體作用居其次，體面，觀瞻是第一，像某種化粧品廣告所云，撲在你的面上，香在別人心裏，殆爲人多而爲己少，所以大禮服的硬領子，女人的高跟鞋，長襪管，以及廣東富人在熱得可以出汗的冬天也必穿狐皮袍等事，雖都是很不舒服的事，可是我們仍舊要穿，這大約也是人類某種本能作用（不必說得那麼好聽：什麼審美觀念之類）的另一表現，而如西人豔稱之 *Christen General* 馮煥章之流的短打渡江，每引起一些人的詫異以爲不近人情，豈非「良有以也」乎？日常生活中此種現象殊多，世俗說「穿威風，吃受用」已說明穿是爲人，吃是爲我，不過我的鄙見，即使是吃，仍以爲人的成分居多而已。

走在街上，商店中要以食品肆及以菜館爲絕對多數，一似吃的問題，頗爲重要，然在這些店裏化錢的人，真是爲果腹的却很少。買了水果子的人不是需要以之助助消化，而在「御吃茶」一森永菓子裏，看蝴蝶服女侍捧了紅茶點心來來往往的又豈是真的肚子餓得不可開交呢？現在到處實施統制與節約，其實爲解決口腹之慾，用配給的辦法無論如何是够了，但無奈若御吃茶以及吃吃花雕竹葉清之屬，也還有着不可不有的意義，所以在統制聲中，人類便感受絕大苦悶了。蔡元培先生曾在「文明與奢侈」一文中說奢侈之重要，因爲他可以促進文明，所以奢侈也算不得罪惡，人類之所以有藝術，完全是由於超過應用以上的奢侈，否則我們只好過着茅茨不剪，菜羹不調的生涯，人類與其他生產，遂不復有何差異。蔡先生並且主張將美育代替宗教，換言之，也就是讓我們相信穿大禮服比短打好，吃西

餐比吃窩頭好，自然站在今日所處的環境下，我們只好掉了鼻子說窩頭好，但此是另一意義，倘以常態論，則窩頭固不必「且且伐之」也。

古人說「折衝尊俎」，「杯酒言歡」，這充分表現出吃飯在本職以外的功效。故前云以吃飯為可以療飢者，乃是小乘看法。一杯香檳酒可以使前綫幾千萬人的性命不再犧牲，可以使大砲飛機停止怒吼。一瓶紹興，一桌翅子席可以使十年誤會的朋友渙然冰釋，可以使不合作的人跟我們合作，可以使輸了的訴訟轉敗為勝，可以在棉紗股票交易上賺得若干贏利，也可以使平常不大相熟的人相熟，由吃飯而打牌由打牌而看戲，而托他找事，或者我給他找事。我有一個朋友，頗有酒量，在宴會上很能出風頭，他因此就比我朋友多，門路廣。有一回一位老同學來了，托謀職業；我束手無策，而他因為與某局長是吃酒朋友，遂獲教書之缺，我因而覺得我對於吃飯的技能不及格。照中國規矩，吃飯之「吃」與「飯」該當是吃飯過程中最不被重視者，反而是在吃以前的喝與談很要緊，余對於喝，客氣一些說，是謙讓未遑，不客氣說，竟是駑駘下驢。我們鄉下有一種風氣，凡是兩個人角爭持，或至起訴法官，若有人調處，只要自認理屈一造，承認「請客」，便一切可了，而到南京上海，白相人也有吃講茶之說，於此似乎吃飯又代替了法律。古人以烹調重器之鼎，代表國家命運威權，真是妙不可階，楚國去問鼎，碰了一鼻子灰。而秦王遷鼎，且有躍入雒水的神話，「鼎食」一事，又豈可忽視？用吃飯方式，把戰爭改為和平，名曰「折衝尊俎」固是無可非議，但戰爭停止以後，往往稱為化干戈為玉帛，這就說得不好，玉帛雖是彼此行成之禮品，其實溯本求源，還是一飯之功，而戰爭既停，也無非大家都有飯吃，所以我說不如改為化干戈為為鼎簋，或酒食。像「七堯無驚」這句話就比較有味些，爽直些，意思好像說，你們打你們的，我們的盤盃動也沒動，到時照常吃飯。你想，這樣豈不比「秋毫無犯」「紀律嚴明」一類的說法更具體更乾脆嗎？

一飯懷怒，千金報德，英雄行徑，是把困難時的一飯很重視的，但有許多英雄亦即喪命於一飯之間，專諸刺王僚，便是顯例，這種「擲杯為號」「看眼色行事」的飯，真不要吃。鴻門一宴，若使項王聽從亞父的話，「那時的歷史又是一個寫法了。」然項王正因此而一敗塗地。張學良殺死楊宇霆，似也採用請客吃飯的方式，蓋請吃飯總是表示客氣，不好意思不去，而我國英雄是專門主張在你對他客氣的時候就下毒手的，此即所謂口蜜腹劍之又一方式。趙匡胤盃酒釋兵權，那更是奇妙莫測的手段，假定在清末或民初，那些南洋北洋的軍閥，誰也不肯這樣馴順。這究竟要說古人比今人忠厚。范雎受須賈之陷，後來也不過款以芎豆，挾棒而食，在今日則「性命休矣！」歷史上有發掘不盡的故事，可以證明吃飯的更偉大意義，而「吃飽肚子」不與焉。

但我對吃飯却又有懷鄉之感。飯是日常生活最要緊節目之一，身在他鄉，已有離情別緒，到吃飯時想吃自己愛吃的一味菜而不可得，又無親切的鄉音伴在一旁，入耳都是難懂或不懂的話，實在難乎吃得下。自己到江南三載，對於本地人端了一盤飯觸着鼻尖滿街亂跑的吃法，到底不能習慣，即包飯作吃客飯也覺得不便，在北京大抵是找很熟的地方吃餛飩餅加「木樨」或在山西館吃過油肉刀削麵之類，

堂信親切而和藹，有時開小玩笑。到這裏第一次聽說吃角子的地方名「老鄉親」，覺得很有好感，同友人去吃，乃一絕狹隘粗陋之食肆，但聽聽山東口音也就近了二千里，不免大有「熱絡」之意，他懂得把名字叫做「鄉親」，想必也粗淺的曉得吃飯與鄉土的關係。於此當下一轉語，拉黃包車的對於鄉土飯之要求或比大學教授更需要，山東大漢老是吃大餅可證，大學教授等已是東西南北之人，原不必非吃某一地方的飯不可。如我之所以十分執着，或是對於應付環境太差之故吧？張季鷹見秋風起思葦菜鱸魚，後八王亂起，時人以爲見機，如是，則將季鷹的單純鄉思輕輕帶過，成爲政治上的狡猾警覺人物，雖是美嘆，究竟不見得出於張君本心，若然，張君就去淵明的一久在樊籠裏，復得返自然」遠甚了。因爲鄉土與食品有關，遂很願意看看風土吃食等紀載的書，像東京夢華錄那麼，把故國風土敘述一番，頗比唱高調激厲別人愛國有意思，可惜這種書太少。至於紀錄食品製法的，像隨園食單，只爲廚司務作指南，也很枯燥，且那種奢侈的吃法也無所用之，我喜歡的還是像齊民要術講「餅法」那種說說日常物事的書。如知道寒具是油炸餠，水引餅即是湯麵之類皆很好玩。「清嘉錄」所講都是吳越的事，看了不大親切，猶之看隨園食單稱醬油爲秋油，稱香油爲麻油皆覺隔一層。北京很講究吃，然記風物諸書，說及食品製作的故事者不多見，大率都是講某處酒樓曾有某名流在此盤桓那些事，十分遺憾。李家瑞君所輯「北平風俗類徵」可稱完備，雖屑瑣，我却時時翻閱。在飲食一篇很少好文章，倒是職業門的北平俗曲「廚子嘆」很有意思，蓋李君輯此書，也是因爲發現了百本子弟書而引起動機者。今此書亦不好買了，索與抄一段下來，也可以使北京旅居在外的朋友歡喜一下也。

「(上略)正用的東西豬羊菜蔬，配搭的樣數魚蟹鷄鴨。……手藝刀勺分南北，生涯晝夜任勞乏。開單子一兩就夠了必開二兩，約伙伴兩個人的活計要約薩。(三也)懂局兒的(內行)人家廚師傅替省，四桌可以把六桌拉。……生氣時不拘好歹都折雜燴，(餘看混合一起之稱)只因爲東人怠慢他混充達，檳榔烟酒本家兒的外敬，零星的肉塊暗地裏偷拿。大腸頭掖在腰間送妻兒他就酒，小肚兒帶回家去請孩子的媽媽。……不少的吃喝要酒醉飯飽，大百的青錢往腰櫃裏砸。老年時米麥豐收歌大有，地皮鬆動世界繁華。整担的鷄鴨挨挨擠擠，滿車的水菜壓壓攪攪，……羊肉準斤六十六個，肥豬一口二兩七八，大盃冰盤乾裝高擺，(言皆是肉，無夾帶)肘子稀爛整鷄整鴨，羅碟五寸三層兩落，活魚肥厚鮮蟹鮮蝦，買的也得買作的也得作，親朋也歡喜臉面也光華。這如今年年早潦飛蝗起，物價說來把人笑殺，斗粟千錢斤麵半百，羊長行市豬價扎啦，(驚人)一個大錢買乾蔥一段蕪椒一個，八九十文買生薑一兩韭菜一摺。……嫁娶的筵席都是湯水菜，家家錢緊不敢多花，紅湯兒是東蘆白湯兒是片筍，肉名兒的丸子團粉末的疙瘩，攢攢的葷腥是炖吊子，(豬肝腸)油炸的焦脆是粉格渣。(即南方之綠豆餅一類)……近前來生意蕭條豈但廚子，那一行與騰熱鬧會把錢抓？

不是北平的朋友看了也許索然，是北平的朋友，看看那時所謂早潦年頭與今日相比，一定會有會心的微笑。而掖大腸頭，偷小肚，團紛疙瘩，炖吊子等物事，真是風趣得讓人要笑出來也。

二月二十四日