



外集

味散

味
橄
著

流
外
集

中
華
書
局
發
行

流外集

民國二十五年六月印刷
民國二十五年六月發行

流外集 (全一冊)



實價國幣六角

(郵運匯費另加)



著者 味 橄

發行者 中華書局有限公司
代表人 陸費逵

印刷者 上海 中華書局印刷所
澳門 路

總發行處 上海福州路 中華書局發行所

分發行處 各埠 中華書局

獻給我父親之靈

小引

做人有九流，做官有九品，做文章也有流派與品級，鴻文偉著是正流，雜記瑣錄是小品。

閑人是九流以外的人，看官是九品以外的官，以閑人而作閑話，只求博看官一粲，不計工拙，不避俚俗，不拘品格，不法古人，人所不屑道者，我樂道之，其不能列品入流，毋寧是當然的事。

從前那些爲雜途所就，不得預於正流的，叫作未入流，即官在九品以下的人，唐人稱之曰流外。

我這些閑話，既不入流，又不成品，其流外之作歟！因題名曰流外集。

民國二十五年三月作者

2

回憶到我從軍的時候	(九)
前程	(一五)
寡人有疾	(一一)
虞遊追記	(一二)
男女之間	(一三)
西班牙的先生們	(一四)
無錫紀行	(一五)
女人的時代	(一七)
兩種不同的辦法	(一八)
失眠枕上	(一九)
西歸	(二〇)

目次終

吃

雞

贅

語

(1)

說

起來又快十年了，那時我在家鄉教了一年書，又在軍隊裏和官場中鬼混了幾個月之後，重渡東瀛，疏狂如舊，海外的閒中歲月，除了在家讀書看畫而外，也常到郊外去散步，每走過他們那些農場，看到樹上的果實，田裏的菜蔬，欄中的家畜，總覺得格外可愛，尤其是那些養雞場中遊戲着的雞羣和它們所產的潔白巨大的雞卵，真使我食指頻頻的動。我當時很起了一點野心，覺得這實在是一種可以經營的事業，只要有一塊小小的土地，買幾頭種雞，漸漸使它繁殖，由十而百，由百而千，不到幾年就大有可觀了。因為這個既用不着大的資本，

又用不着多少人工，每日只消餵幾次食，不必時時看守着它，讓它在遊戲場中去東奔西走，翻土覓蟲就行了。這是我自己一人就可以照顧得的了，而餘下的時間正多，我還可以在其中搭個小小的茅屋，讀書寫字，田園生活，其樂莫過於此。想到這裏，我便走進那養雞場，向主人叩以經營的方法，他介紹了我好些專書，並說明了他自己創辦此事的經過，最後他說：

『養雞的事業是輕而易舉的，而且利益很大，四五口之家，只要養二三十頭雞，便可以勉強賴以維持生活了。種好的雞，每天都可以生一個蛋，有時不能生，並不是因為它肚子裏沒有蛋，而只是因蛋殼來不及製造，這時只消給以人工的幫助就行了。』

『我們怎樣可以到雞肚子裏去幫助它造蛋殼呢？』我聽得奇怪起來，不禁插嘴問了一句。

『並用不着到雞肚子裏去幫助它，只消隨時供給它的原料就行了。因爲它這方面的原料比較缺乏，每天不够造成一個蛋殼呢。我們頂好在它的食料中拌些牡蠣殼粉末，或就用平常棄掉的蛋殼弄碎給它吃也行。這樣一來，自然每天可以生一個蛋了。雞養得少，決無問題，如果養得多的時候，就得注意疫病，生起病來，是很麻煩的。』

我們談了很久，又去實習了一陣，等我從他養雞場出來時，我已得了一通大概的知識了。隨即我又去買了一些養雞學的書籍來讀，對於個中情形知道得更多了。我便懷抱着一肚子熱心回國來躍躍欲試。但我和我一位親戚談起這事，他也很贊成，登時答應我盡力援助。他的意思是頂好大家合資經營，他出資，我出力。他願將他私有的上海近郊的地皮，拿出來作我們的基地，其他的費用就由我來負擔。各種手續都決定好了。只是我海外歸來，單剩得清風兩袖，不僅連這最小限度的開辦

費拿不出來，甚至每日的生活都成了問題。迫不得已，只得把這生平一樁大愿暫時擱置起來，而另外去採取其他生活的方式。我那時手邊現存的工具，就是一枝禿筆，要不化費一個本錢，而能找到出息的事，莫過於賣文了。誰知一走進這張窄門，一混就是五年，想再轉去，已不可能。黃仲則說得好「百無一用是書生」我現在除了寫點不三不四的文章以外，還可以做點什麼事，我自己也不知道。養雞嗎？真所謂手無縛雞之力。作工嗎？又全是足無徒步之能。我不是願意來寫文章，只是因為找不到別的活計。如果有別的事可幹，在這種世界，我也不願意寫稿子的。龔定庵咏古人的詩，「避席畏聞文字獄，著書都爲稻粱謀」也無異爲現代文人寫照。吃飯問題，是做人第一要義。先得把這問題解決，然後才可說別的理想。我不能實行我養雞的計畫，只好自己寬解，待諸來日：

「我現在年紀還輕，正應該到社會上多混幾年，得點閱歷，歸農真

個還早得一點。』

我說「歸農」這兩個字，是多麼得意，彷彿那時有扯破狀元袍，拋却烏紗帽，飄飄然歸山去的神氣。把名利拋在一邊，而盡情去享受田園樂趣，誠然是一種理想的生活。不過事實與理想常常是不能一致的，我如果到那時候，還得靠賣雞蛋過活，自然不能完全與市廛斷絕關係，與今日之生活比較起來，仍在伯仲之間。所不同者，就是環境變了一點，呼吸的空氣是新鮮的，眼中的事物是青翠的。還有一層，就是我可以不愁營養不良了。現在上海一塊多錢一隻的雞，而且沒有一點油水，每個月即能吃到一次，畢竟無補於口福。將來自己養的雞，一定格外肥美。每天吃幾個雞蛋，是決無問題的。想到這裏，早令我饞唇激浪，不可收拾了。

我索性說點吃雞的法門，以當望梅止渴罷。

我們家常便飯吃的雞，不外幾種，即是生炒雞，紅燒雞和清燉雞。要

講口味當以炒雞爲上乘，紅燒雞則本味全被蒙蔽，無甚可取，清燉雞如放水不過多，用文火久燉，則鮮味全在湯中了。我平日吃雞只愛吃翅膀和腳腿，大塊的白肉，無論怎樣弄，我都不愛吃。尤其是清燉的雞，更是只

有所謂鳳爪——即廣東菜的鳳爪水魚中的雞腳，最爲可口。湖南人用薑醋辣椒炒出來的子雞，自然又當別論。因爲雞小，所有的肉都是貼近骨頭的——無論什麼貼近骨頭的肉，都是好吃的——酸辣鹹各種味道，皆能滲透到肉裏面去，即是胸前的呆肉也大可以吃。到過長沙的人，談起吃來，自然會想到兩句詩：「麻辣子雞湯泡肚，令人長憶玉樓東。」不過這種炒雞，恐怕不是江浙一帶的人所能下喉的。

雞的吃法最奇的，莫過於常熟。據說其法起源於乞丐，所以又叫告化子雞。告化子怎樣會有雞吃呢？不消說，是偷來的。既是偷來當然不能讓人看見，於是只好用溼泥裹着，投入火坑中，慢慢煨熟，再打開來吃。後

來此法漸漸傳入一般富貴人家，於是大家都拋開鍋灶不用，而效法乞丐用泥來煨雞吃。現在常熟的大菜館中，都當作一種名菜開入士大夫的食譜中去。我第一次吃到告化子雞是在近芳園，最初只見茶房端一畚箕來，內置一泥製東瓜，當場擲地將泥殼打破，取出其中用荷葉包着的全雞，再剝去荷葉熱烘烘地送到我們的食桌上。我們就蘸着甜醬來吃，味道確是特別。

在常熟除了這種告化子雞而外，還有一種著名的醬雞，雖然略帶一點甜味，但比普通的滷雞就好吃多了。

長江流域一帶，還另有一種雞的特別吃法，當天氣未暖的時候，將雞殺死在腹中漬鹽，掛在當風的地方，吹過相當時日，鹽味浸入肉中，便蒸熟來吃，也是極鮮嫩可口的。

川菜館中的紙包雞，只是爲食客節省了一點咬骨的麻煩，我認爲