

出門訪古早



2

遼耀東 著

東大圖書公司



遼耀東教授是當代中國飲食文化的拓墾者，這些年一直致力於將中國飲食由掌故提升到文化的層次。不僅在臺灣大學歷史系講授「中國飲食史」，並在政治大學中文系講授「中國飲食與文學」，曾前後至中國大陸二十餘次，從江南到塞北，探訪各地民間飲食的變遷。在臺灣經常到各城鎮，尋覓流失的古早飲食，並探索過去半個世紀本土飲食文化，在社會迅速轉變中的衝擊與融合。《出門訪古早》以歷史的考證，文學的筆觸，紀錄了他這些年的觀察，以及觀察後失落的喟嘆。



ISBN 957-19-2215-3 (855)



00280



9 789571 922157

出門訪古早

糊塗齋
文稿

②

東大圖書公司

逸耀東 著

出門訪古早 / 遼耀東著. -- 初版三刷. -- 臺北市：
東大，2003

參考書目：面

面；公分——(滄海叢刊)

ISBN 957-19-2214-5 (精裝)

ISBN 957-19-2215-3 (平裝)

1. 飲食—文化

538.7

87005806

◎ 出 門 訪 古 早

著 作 人 遼 耀 東

發 行 人 劉 仲 文

著 作 財
產 權 人 東 大 圖 書 股 份 有 限 公 司
臺 北 市 復 興 北 路 386 號

發 行 所 東 大 圖 書 股 份 有 限 公 司
地 址 / 臺 北 市 復 興 北 路 386 號
電 話 / (02)25006600
郵 撥 / 0107175-0

印 刷 所 東 大 圖 書 股 份 有 限 公 司

門 市 部 復 北 店 / 臺 北 市 復 興 北 路 386 號
重 南 店 / 臺 北 市 重 慶 南 路 一 段 61 號

初 版 一 刷 1998 年 6 月

初 版 三 刷 2003 年 11 月

編 號 E 854390

基 本 定 價 伍 元 陸 角

行 政 院 新 聞 局 登 記 證 局 版 壹 業 字 第 〇 一 九 七 號

有 著 作 權 · 不 准 侵 害

ISBN 957-19-2215-3 (平裝)

厝邊灶下——代序

如今，人居高樓之上，電梯直上直下，很少遇到厝邊。即使偶爾梯間相左，也不過作露齒微笑狀，齒間生硬地迸出個早或好，再多就說句真熱或下班放學了，都是些沒有油鹽的無謂話。簡單冷漠，早已沒有厝邊的情意了。

厝邊，左鄰右舍的意思。過去的厝邊，比屋而居，門庭相對。閒來無事，倚門話個家常，談得興起，不覺日移，往往會忘了灶下的炆肉，沒有關火。平常所談，非關緊要，祇是些身旁細事，如剛剛從市場買了些什麼，準備如何調理之類。的確，當年的厝邊灶下相連，往往是一家煮菜幾家香，門首的匯談，成了飲食經驗的交流。有時缺鹽少醬，互通有無，吃忙當緊，相助相攜。

當初選定在此落戶，圖的是個鬧中取靜。社區不大，百來戶人家，四合院的建築，中庭寬廣，花草樹木有專人料理，修剪得很齊整。前後門有人守望，前臨馬路，後有巷道，入得

院來而無車馬喧囂，臨晨的庭院竟有雀鳥攀樹枝啾啾。庭院不深，但厝邊卻近而不親。不得已祇好出門另覓厝邊。

出門數步，有個公園，公園不大，樹木森森，非常清幽，成了我晨夕漫步的場所。園中有池，池上架有拱橋，池旁植柳，不知何時多了兩隻白鵝浮游其間，尤其斜風細雨，柳絲飄拂含煙，景物似是四月江南。池塘外的林蔭裡，有步道環繞，人在道上或跑或行。林蔭間散著練拳舞刀的，隨音樂節拍起舞的，還有練香功或養氣的……人多不雜，卻有小犬奔跑往來吠叫。

公園外祇要警察不來，吵雜得像個集市，豆腐青菜，水果乾貨，饅頭包子，廚具衣物皆有。偶爾還有個山東老鄉賣牛筋的，他賣的牛筋是牛面頰和牛眼，是當年大千所嗜紅燒牛頭的原料。這時環繞著公園的各家吃食店也開門了。這些吃食店就是我厝邊外的厝邊了。

環繞這一帶的吃食店種類不少，屈指算來，有豆漿、素食與地瓜粥、蚵仔麵線、廣東粥、米粉湯與豬腸、肉丸、涼麵、意麵、米糕、油飯、福州乾拌麵與福州魚丸、還有三家「美而美」的漢堡和三明治……這是早市，也都是我的好厝邊，每天在公園裡行走，心裡就盤算著去那家，輪流拜訪，才不冷落厝邊。

不過，我常去光顧的還是家豆漿店。當初搬來的時候，為了這家豆漿店高興了一陣子。

在外飄流多年，想的就是碗熱騰騰的豆漿，和一套剛出爐的燒餅夾油條。開店的兄弟二人，其中一個是啞吧，和我交情很好，每次去都比手劃腳一番，然後再為我燃上一支煙。和啞吧交朋友有個好處，沒有語言的是非。後來知道他們是客家人，他們的母親告訴我，她四女子在臺北開了七家豆漿店。祇有忍勞耐苦的客家人，才能從山東人手裡接下這種起早睡晚的行業，從永和擴展到臺灣各地，再發展到海外並且回流到大陸去，這是臺灣飲食本土化轉變中很重要的過程。半年前馬路對面，新開了一家二十四小時營業的永和豆漿店，老闆娘也是客家人，巴拉圭的歸僑，他們在那裡就是經營永和豆漿的。

不過，照顧了厝邊，卻冷落了灶下。

灶下，廚房之謂。舊時有家就有灶下，灶下必有灶。灶下供應全家的飲食，是家的心臟，生活的依賴。

記得兒時天寒下學歸來，一頭就鑽進灶下，因為母親準在那裡。然後窩在灶旁，一面向灶內添火，一面取暖。母在灶上準備晚餐，忙著蒸包子或饅頭，切菜炒菜。蒸籠冒著饅頭已熟的香氣，飄灑滿屋，鍋裡的菜咕嚕滾著。腹中飢餓，心裡卻充滿溫暖的等待，祇等母親一聲傳喚拿筷子拿碗，我一躍而起，請父到廚下開飯。一家人圍灶而坐吃晚飯，此情此景，真想唱出：「我的家庭真可愛。」

家有灶下，有灶下就有灶王爺，舊俗臘月二十三更盡時，灶王爺上天言事，家家祭灶。唐·段成式《酉陽雜俎》說灶爺「常以月晦日上天白人罪狀，大者奪紀，紀三百日，小者奪算，算一百日。」按家人罪狀，大小不同，奪陽壽若干。灶王爺是玉帝遣派常駐各家的督使，這個時辰上天匯報，所以家家戶戶祭灶祈福，是為小年夜。宋·周必大《祭灶》詩說：「古傳臘月二十四，灶君朝天欲言事。雲車風馬小留連，家有杯盤豐典祀。豬頭爛熟雙魚鮮，豆沙甘松粉餌圓。男兒酌獻女兒避，酹酒燒錢灶君喜。婢子鬥爭君莫聞，貓太觸穢君莫嗔。送君醉飽登天門，杓長杓短勿復云，乞取利市歸來分。」對祭灶情景描敘甚詳。

灶王爺是家的守護神，對家人的喜怒善惡，觀察皆有考紀，準備上天稟報。但灶王爺並非鐵面無私，是頗有人情味的。所以，祭灶那天將糖飴抹在灶王爺神像口中，使他上天口不能多言，或將酒糟塗於灶口，使他酒醉不能說長道短，祇能「上天言好事，下地保平安。」

不過，自從大同電鍋上市，天然氣普遍使用後，灶下的情況改變。使用大同電鍋，家庭主婦無須晨起引火，煲粥煮飯，祇要將米淘妥，置於內鍋之中，然後外鍋添水覆蓋，最後，像彈鋼琴似的將鍵向下一按，即可。不必再擔心飯夾生或焦糊，是中國主食體系的粒食文化，重大的超越與突破。中國人不可一日無飯，當年留學生出國，都抱了個大同電鍋飄洋過海，表示雖飄泊異域也不忘本。

天然氣的使用，更徹底改變傳統灶下的形態。從此灶下煮飯用電鍋，煮菜則有瓦斯爐，無須另外設灶。接著又有快鍋慢鍋，微波爐的出現，灶下無煙無火也有飯吃，這是臺灣半世紀來飲食文化重大的轉變。灶下無灶，灶王爺失去居住之所，我們從此失去家庭的守護神。

灶下從傳統邁向現代之後，容積縮小，僅能容一身周旋其間，兩人已嫌太擠，不再是家庭聚會之所，缺少了往日的溫馨和諧。許多細事的爭端被擠了出來，家庭成員生了外心，其名曰外食。灶下沒有灶，我們不僅失去了家庭的守護神，黃昏的田野也失去了詩意，因為再也看不到裊裊上升的炊煙了。沒有炊煙，祇剩冷灶，我們的生活也變得單調了。

前些時，有兩位朋友出書，索序於我。我自知非名家巨擘，份量有限，從不為人寫序，也不向人請序。不過，他們不同，因為他們寫的是飲食，而且這兩年和他們每月有一兩次的聚會，有時甚至遠去花蓮、臺中，為的是覓食，相處頗得。因為我們全是好吃的人，添為同好，他們出書要我寫序，欣然應允。

而且，對於吃，在社會迅速轉變的今日，我的確有些感慨。因為吃雖是小道，但淵源流長，體系自成，別具一格。過去吃都在家裡，但如今飲食一道，也隨社會轉變而轉變。家中雖有灶下，卻常不起炊，往往兩肩擔一口，踏遍市井處處吃了。

處處無家處處吃，現代的名詞稱為外食。據調查現在外食的人口，越來越多了。但外食

也有其社會緣由的，是社會現代化的結果。社會現代化的特質是方便快捷，人隨著方便快捷的節奏活動，相對的卻變懶了。不知為什麼，現在大家都忙，偶有閒暇，就不願將時間浪費在灶下，洗菜、切菜、配菜，然後下鍋煎炒或煮燉。忙前顧後，等菜上桌，就累於下箸了。最好的方法是外食。外食既無須準備，又不要善後，吃罷，抹嘴就走，然後攜手漫步街頭，狀至瀟灑。

外食還有另一個因由，中國自來婦女主中饋，也就負責家庭的飲食起居。不過，時至近代倡導女權解放，五四時所喊的一句口號，就是婦女走出家庭，也就是從廚房解放出來。現在我們家裡的巧婦，已變成了社會的女強人，女強人下班歸來，已累得喘不過氣，那還顧得灶下。不過，男人也不爭氣，放不下大男人的優越，又不能巧婦不為拙夫做，拙夫自己做。最後，兩性平權最好的妥協，就是外食。

外出覓食，雖然方便，但出得家門，躑躅街頭，食肆林立，市招滿眼，品目繁多，而且店名又奇特，真的是四顧茫然，不知何去何從。因為這年頭祇要會五六個菜，而且又能把菜炒得半生不熟，就可以豎招牌立字號。至於價是否廉，物是否美，主人是否親切可喜，都是次要。反正現代人吃的不是滋味，為的祇是療饑，療饑是不講滋味的。

受到現代的感染，我也變懶了。過去也歡喜在灶下摸摸弄弄，但現在的灶下，偏促難以

轉身，雖儲有鮑參翅肚，黃耳紅姑，野竹參，裙邊與哈士蟆，皆束置高閣，任其落塵，卻無興趣料理，不如外食方便。我不是美食者，祇要合情趣的都吃，近在厝邊，遠處也有些常常思念的飲食料理的朋友，所以，兩肩擔一口，臺北通街走。但每次出門訪問，就多一次感慨，過去的古早味越來越少了。尤其這幾年在大學歷史系開了門「中國飲食史」，選課的人不少。所以，特別留心身邊的飲食變遷，常有吹皺一池春水的閒愁，老是擔心有一天，我們下一代吃飯不用筷子了。

九八、五四後三天序於臺北糊塗齋

出門訪古早 目次

厝邊灶下——代序

第一輯 更上長安

何處覓豆汁 / 3

更上長安 / 8

又見西子 / 22

黃山頂上吃石雞 / 31

從城隍廟吃到夫子廟 / 37

三醉岳陽樓 / 65

「霸王別姬」與《金瓶梅》 / 75

白樺說吃豬 / 89

閒來無事嗑瓜子 / 92

不是掛羊頭 / 95

已非舊時味 / 99

第二輯 出門訪古早

再走一趟中華路 / 105

南陽街的口味 / 112

出門訪古早 / 116

烤番薯 / 125

祇剩下蛋炒飯 / 131

從喝「啥」說起 / 140

臺北泡饅的滄桑 / 145

石碇買茶 / 149

牛肉麵與其他 / 153

大學生的吃 / 159

宴罷歸來梗在喉 / 164

吃的懷想 / 171

臺北滷菜的遐思 / 176

第三輯 港人食乜嘢

從「雙燕迎春」吃起 / 187

那家福建菜館 / 196

香港問題與川味 / 208

飲咗茶未 / 229

火腿緊張 / 233

何以得瘦 / 237

吃南安鴨的方法 / 240

排隊買糕糰 / 243

走訪街坊 / 246

港人食乜嘢 / 249

第四輯 誰解其中味

東坡居士與「東坡肉」 / 269

胡適與北京的飯館 / 280

路近城南 / 294

知堂論茶 / 305

誰解其中味 / 310

茶香滿紙 / 327

看來端的是「無腸」 / 337

燒豬與掛爐鴨子 / 347

寒夜客來茶當酒 / 367

5 次 目

造洋飯書	/	389
雪照豐年	/	386
齋切玉玲瓏	/	380

第一輯 更上長安