

初秋的聯想

● 童元方

秋風乍起，還未想起剪裁衣裳，卻自己笑自己：為甚麼今年夏天吃了好多次「涼拌茄子」。秋涼了，不好再涼拌茄子了，明年再說罷。

也許是暑假前說茄鯗說的：劉姥姥嚐了賈府的茄鯗之後，根本無法相信是茄子作的，於是說：「茄子跑出這個味兒來了，我們也不用種糧食，只種茄子了。」歷史上真有拿茄子當糧食的，就是李笠翁，還比曹雪芹早了一個世紀。他是在實際生活中，買茄如糴米、吃茄如吃飯的。

茄鯗可能是最複雜的作茄法，除了賈府，別家也作不出。劉姥姥在她自己家裏，茄子怎麼個吃法，曹雪芹並沒有說，大約也跟李漁的吃法差不多，就是把茄子煮了加醬醋，其秘訣就在不加鹽上。不加鹽才可以多吃，才可以當糧食吃。

李漁自己說，他以一赤貧之士，而養半百口之家，雖有饑時、但無饑日的原因是懂得拿湯下飯，我想大概

還有以茄當飯。對李漁而言，茄既是飯、又是菜，一物而兩用。如此說來，也只能煮着吃：何況他又窮得吃不起油。

看李漁《閒情偶寄》的〈飲饌篇〉，實在是在無作料可以講究的情況之下，發展出來的窮人的食譜；所以才有了「膾不如肉，肉不如蔬」的理論，和「菜不求精，近自然為佳」的標準。可是李漁卻說，這是一以崇儉：一以復古。吃菜比較便宜，是人人都知道的。但是，吃菜與復古又有甚麼關係呢？

後來看到他說：「草衣木食，上古之風。人能疏遠肥膩，食蔬蕨而甘之：腹中菜園，不使羊來踏破：是猶作羲皇之名，鼓唐虞之腹，與崇尚古玩同一致也。」這時候，不覺恍然而悟。

明清異世之際，地坼天崩。知所歸止就成了徬徨世子最大的問題。當時有一句詩最能描寫其中一些投機之



士成群上山作採薇狀、而後又結隊下山的光景：

一隊夷齊下首陽

他們集體改寫了夷齊的故事。

那麼李漁呢？並不上山、也不入朝；不投水自沉、也不入廟為僧。只是帶着成員龐大、食指浩繁的家庭戲班，闖江湖、走碼頭。如遇到有人欣賞，就暫時駐足，留下來賣藝，唱上十天半月。若無人欣賞，就只有繼續舟車輾轉於各個水陸埠口，浪迹天涯。在這樣艱苦的飄泊歲月中，李漁埋首於戲曲的創作，東南的崑曲因此響徹了西北的高原。而他所作多為喜劇，甚至是鬧劇，以強笑與忍淚維持半飽而已。

這樣的日子形同乞丐，挨饑受餓的時候，加了醬醋的茄子遂成珍饈。所謂「食蔬蕨而甘之」，吃茄子可以說

是李漁的採薇而食。

李漁是蘭溪人，於是又想起了原先家住錢塘、後來隱居在江寧的袁枚來。都是浙江同鄉，袁枚比起李漁來，就講究吃喝得多了。李漁《閒情偶寄》中的〈飲饌篇〉是很粗略的；袁枚的《隨園食單》，則是歷述山珍海錯的皇皇巨著了。

在《隨園食單》裏，袁枚卻也介紹了兩種茄子的作法，是他命家廚從不知何許人的吳小谷家及盧八太爺家灶上學來的。兩道菜都極其費油。吳家的是將整個茄子削皮，用滾水泡去苦汁，再用豬油炙。炙時須待水乾後，用甜醬水乾煨而成。盧家的則是把茄子連皮切成小塊，入油灼至微黃，再加秋油爆炒。

我不知道秋油是甚麼，只覺得這名字何其太雅。後來在該書講作料的地方找到一條小注：

據《隨息居飲食譜》載：秋油又名母油。以黃豆為原料(略加麵粉)，在大伏天中經水煮熟，發酵。然後加燒開的鹽水——一起放在缸裏，置露天，經日晒三伏，晴則夜露，至深秋得第一批者最好。

原來秋油是醬油的一種。

袁家的菜，作料都要最好的。比方醋要板浦，不要鎮江，嫌不夠酸；秋油則取蘇州油醬店裏賣的上等油，別處的不要。不知道是不是浙江人特別喜歡蘇州秋油，我有一天閒看《瓜豆集》，〈關於魯迅〉一篇裏，周作人說起魯迅在南京路鑛學堂讀書時所作〈夏劍生雜記〉四則，其中的一則：

生鱸魚與新粳米炊熟，魚須砍小方塊，去骨，加秋油，謂之鱸魚飯。味甚鮮美，名極雅飭，可入林洪《山家清供》。

《山家清供》這本書，知道的人不是很多。裏面收有林洪所喜愛的食單——都是素菜。隨意寫來，有青精飯、碧澗羹、槐葉淘、凋菰飯、錦帶羹、茶蘼粥、東坡豆腐等，魯迅的鱸魚飯，放在當中還滿像那麼一回事。

這本小書，雖說知道的人不多；但它的作者林洪另有一首詩，可以說是家喻戶曉的。從小愛讀《千家詩》的人，大概都會背：

山外青山樓外樓，
西湖歌舞幾時休？
暖風薰得遊人醉，
直把杭州作汴州。

西湖裏有個孤山，北宋時隱居在那兒的處士林和靖，人人知道他梅妻

鶴子，以終其身；可是南宋的林洪卻自稱是他的七世孫，並記之於〈種梅養鶴圖記〉一文，收之於他的另一本小書《山家清事》當中。也許是「疏影暗香水清淺、暗香浮動月黃昏」的清秀詩句把他弄迷糊了，還是西湖的暖風把他薰醉了，以致自修家譜，認祖歸宗，而樂為人子孫。

魯迅的「鱸魚飯」，不知味道究竟如何？也許連他弟弟周作人也沒有嚐過。吳、盧二家的茄子，袁枚倒是試作過了，只得「未盡其妙」四字。也許是根本沒有作成功；或者，作是作出來了，可是袁枚不喜歡。

至於李漁呢，袁枚與他二人，時代不同、遭際不同、飲食的哲學也不同，反映在食譜上，真是大相逕庭。李漁求本色——窮得也不能不只求本色，所以菜式簡單。袁枚照着李漁的食譜作，自然「甚覺闕於鼻而又蜇於口」，不合他自己的脾胃。不過，繁簡雖有異，二人皆惜物：窮如李漁者，尚節儉；而富如袁枚者，戒暴殄。

除了吳、盧二家，袁枚自己倒有作茄二法：一是煨乾作脯；一是蒸爛劃開，拌以麻油和米醋。小時候爸爸常用這蒸爛劃開法作茄子給我們吃，長大後我自己卻從來沒有作過。倒是今年夏天忽然想起這種清蒸了再涼拌的茄子來，吃了好多次。難道是因為懷念父愛而思兒時？

童元方 哈佛大學博士候選人。