介簡「術藝的吃話閒」

朱介凡

此書，最初名「吃飯大似皇帝」，從通諺取義。分十二卷：總論，一般飲食，家常菜，小吃，鄉土味，異味，美食，點心，果品，茶，酒，藥用食品。集時賢一百九十多位作者的論證，皆係各說鄉土或味道難忘的飲食，率意寫來，筆致樸質親切。也不乏艱苦戰鬪的陳述。兩百多篇，上下册，四十開本，六六三頁，四十餘萬字，華欣文化事業中心出版，定價新臺幣五十元。

其集結刊印，費時二十載。

自民國四十年以來，臺北各報副刊以及港臺一部份雜誌所載，有關談飲食的文章，是我經常剪報的重點之一。起初並無輯印成書的意思。五十年秋，臺灣文化協會，爲舉辦歷史、謠俗的講學，小集南京飯店，衞惠林、毛一波、楊雲萍、陳紹馨、黃得時、戴炎輝、林衡道、宋文薰、陳奇祿諸教授在座。宴飲間，陳紹馨先生問我：「咱們中國飲食，稱譽世界，食譜調配，營養、醫學的分析，都有人在做，可有從民俗、風土、歷史、地理背景，來爲飲食之道的研究麼？」他認

爲，飲食一事，實爲民族文化的表徵，不僅是厨子個人手藝而已，乃引起了大家欣然討論的情趣。我問衞先生，近三十年來，我國這方面的研究，似乎還少人從事？答是。

席終，我提議，請楊陳二先生到黃府續談。結論，由我打開場鑼。回家後，檢視所得飲食類剪報資料，稍加歸納，發現這每篇文章，皆正合紹馨兄意願。於是集納成書，得劉光炎、張研田與紹馨兄先後惠序。

劉序，說他家祖孫幾代傳承，精美與家常飲食之道，特別提出「吃的藝術」。研田兄，出席世界糧食會議，方從華盛頓歸來，對吃的問題，頗有新的認識。陳序建議成立中國飲食文化研究所，並揭示了首要的四大工作。

出版的事，三遭延擱。六十一年春，加入了近十年續得資料，使內容較前充實而精選。

對目前國際上漢學研究，這本書也很有用處。因爲它深微的涉及了中國語文、哲學、心理、政治、經濟、社會、史地，以及家庭倫理與野蕩生活各方面大大小小的課題。

現在，「吃飯大似皇帝」第三集的剪輯，又續得許多好篇章了。