

「烹調原理」

作者：張起鈞

出版：新天地書局

石渠

以「老子哲學」名聞中外的張起鈞先生，居然搶了家政系的地盤，出了一本「烹調原理」來。識與不識的人，莫不爭相走告，以為是當前學術界的奇聞與大事。

議論分成兩派，一派是認為以張先生的聰明才智及對中國哲學既有的貢獻，理應在他的學術領域，繼續努力，為中國固有哲學作新的詮釋，並開創中國哲學的新機運。論者特別解釋，張先生的「老子哲學」是研究老子哲學自王弼以下空前的作品，但此後除與吳怡合寫的「中國哲學史話」外，只見一些零星的文章。雖然張先

生頗自負於他的「智慧的老子」一書，但並沒有超越「老子哲學」多少。著作雖非論斤計兩，以多取勝，但是處在這個中國文化繼絕存亡之秋，後學極待啓迪，多一些著作不僅可以說明張教授在持續努力，同時也表現了他對後學的愛心與承先啓後的使命感。現在寫「烹調原理」，不論動機如何？究竟是捨本逐末，有狗捉耗子之嫌。並且在這種環境，提倡飲食之道，也可能助長奢靡。看來張先生此書是討不到什麼好處。

另一派則認為，中國的烹調不只是中國傳統文化的一部分，而且是極重要又最具代表性的一部分。張先生運用哲人的睿智，科學家的分析精神，和藝術家的鑑賞能力，從實際生活面去對文化寶藏加以品鑑詮釋，比起一些專在故紙堆上、經史子集間做功夫的人，真有雲泥之別。所以張先生的著作是我國哲學界劃時代的一本著作。

筆者認為兩方面的言論都未免失之於偏。前者是太站在本位與正統上來看張先生的著作，其失也迂；後者是太過於強調此書對發揚固有文化的價值，其失也誣。張先生在自序上這樣寫着：

俗語說：「三輩子作官，學會吃喝穿。」而我自幼孤兒寡母苦度光陰，及長身為教授又過着清淡生活，那裏吃過什麼見過什麼？按照常理，我有什麼資格來寫烹調問題？但我雖吃的少見的少，却因長年講授哲學習於思考的緣故，而會就這些少數的個例，舉一反三想到一般通則；尤其善於把這些瑣碎零散的事情組織起來，說明他的關係原委，找出它的原理原則，使其有路數可以理解，有軌道可遵循。而這一工作却遠非一般吃過見過、會烹調的主婦所能爲。就是名師大廚儘管能作得一手漂亮好吃的菜，但也許說不出個所以然的道理；頂多講點技巧訣竅而已。要想有系統的說出原理來，非其能力所及，他怎能寫。——當然也有些人真吃過見過，學力更勝我十倍；但他們不是不屑於寫此類的書，便是無此閒情逸緻來探尋此方面的途徑，來開闢此一未關的園地。因此我若不寫，恐怕很少有人來寫了。

很明白的道出「舍我其誰」的氣概。的確，一般廚子主婦沒能力寫，有些有能力的人偏又自矜身份不肯寫，後代恐怕也沒人能寫（接上文所引自序），這工作只有落在張先生頭上。張先生並沒有先存一個爲發揚中國文化

而著作的念頭。如果這書真有益於中國文化的發揚光大，也正因它是張先生「平常心」的產物，沒有事先頂個大帽子。很多人舉辦圍棋比賽、民族舞蹈競賽都標上「為發揚固有文化」的大帽子，張先生並沒有這麼做，旁人也用替他這麼做。從著作中可以看出張先生的風雅，是性情中人，正是袁子才、李笠翁一流人物，用些迂腐的議論來批評袁、李這般的天才，只是自見其狹隘罷了。不過讀者也不要因為張先生謙虛便上了他的當，以為他真的吃得少、見得少。他在北平求學、執教，又跑遍全國許多地方，並結識許多當代飲食名家如黃金鑑、梁實秋之人，並且張夫人更是此道高手，因緣湊合，使他「舍我其誰」，實無旁貸。

筆者倒真的推許這是張先生的傳世之作。筆者這樣說，張先生可能不高興起來。那是因為張先生還沒有完全放開一般以為經史子集等才是學問才有價值的看法。明代的讀書人不知寫了幾千萬卷的書，現代最受推重的只有「天工開物」、「本草綱目」、「農政全書」幾本。前學未備，後學轉精，張先生的「老子哲學」很快會有人超越，但是「烹調原理」什麼時候會被人超越，則恐怕至少以數十年計算吧。想想自有生民以來莫不飲食，而「烹調原理」遲至今日才出現，其價值可想而知。張先生擴藝入道，絕不是一般食譜之類的作品可比擬。

筆者最喜歡的倒是張先生的行文，輕鬆自然，如歌似詠，機趣百出，進退裕如，沒有一點學究氣，叫人一卷在手，不覺日影已斜，與其他所謂「原理」的書讀來昏昏欲睡完全不同。全書分烹、調、配三篇。烹講把東西弄成食物的過程，調則把食物配得精美好吃，配則是談出菜的先後秩序與菜及菜間的搭配，如此則飲食之道備矣。全書一空依傍，全賴作者錦心慧眼儲材構思於日常生活中，這種大組織、大創意，真叫人佩服。這書不僅可供烹調專家研究之用，也可放在每個家庭之中，作為主中饋的主婦們隨時翻閱之用。

林語堂在「吾國吾民」一書中說：「人間倘有任何事情值得吾人慎重將事者，那不是宗教，也不是學問，而是『吃』。」真是驚人之語。張先生在「烹調原理」一書則說：「西方文化（特別是近代美國式的文化）可以說是男女文化，而中國則是飲食文化。」真是睿智之言。能够理會這句話的睿智，便能了解「烹調原理」一書的價值。