

## 宮女談往錄

CONTENTS

中環人食錄

——撰文：葉一南 美術：魏家祺

讀罷《宮女談往錄》，心中鬱結難舒，禁不住，掩書長嘆。雖是如此，這書卻不能不讀，因為裏面有很多珍貴可信的資料，把近代中國菜最繁華錦簇的樣子，描寫得精彩踏實。滿洲旗人，本是塞外土豪，入主中原花花世界三百年，幾代培養，變得很能花錢很會花錢。他們說，要把錢花在細微處，才算得體，才不會被「捏肉頭」，即是嘴裏被人捧着，暗裏被人笑窩囊。皇宮自是其中表表者。

舉一些例子。早餐，有兩頭尖的蚊子心米粥、發黏的蚌珠米粥、溫泉水養的紅米粥、冬天有保養的薏仁米粥。雜樣有香油酥圈、馬蹄燒餅、麻醬燒餅、炸卷果、香菇麵筋、臘羊肉、酥蝦等等。說的不是太后的早點，這只不過是尋常宮女的食物。她們過節吃春盤，內有十八個瑤瑯盒子，有細絲醬菜，五香小肚、薰肚、青醬肉等。這令我想起現在京都菊乃井的懷石便當，只是花樣更多。老宮女說，一般大戶人家都有這些派頭，下人吃得好，精神爽利，主子才有面子，宮裏有的是東西，吃雞吃鴨已經算粗吃。下人如此，主管，李蓮英，公主格格，皇上，太后，層層而上，其細膩處令我一面看，一面嘖嘖稱奇。《紅樓夢》一書中亦有很多令人垂涎的食物描繪，但畢竟是小說，而且成書在乾隆當朝，比起慈禧，又差了二百年的進展。慈禧的飲食，在《宮女談往錄》有一段最精彩。話說老宮女何榮兒被迫嫁了李蓮英義子，一位嗜煙嗜賭的太監，他死前把宮女積蓄散盡。到了晚年，何榮兒生活寒素，年記雖大，

仍要當女傭維生。有一天聽到本書作者朋友喜吃炸醬麵，於是她在家裏做了出來：「兩小碗抻面，不過四小兩，更小的一碗盛炸醬，深褐色，肥瘦肉丁歷歷可見；另外一個七寸盤，擺上幾樣菜碼兒，黃瓜、小蘿蔔、豆芽菜、青豆嘴、青蒜六七樣，有的切絲有的刪末，每樣多不過一口，擺在桌上看起來就吸引人。」朋友吃罷讚不絕口，一摸飯碗，青地藍花，既輕且薄，非常滋潤，宮女說：「倒是地道的江西瓷，總過百年了，可也算不上古董。老輩子地是家常用的，上不了大席面。」嘩，百年飯碗是家常用！我說捲卷長嘆，這是原因之一。老宮女生活捉襟見肘，然而做一碗麵，也細心考究至此，這是內涵，有着日本懷石料理的精神。清朝亡國一百年，中間究竟發生了甚麼事，犯了多少錯誤，才能把曾經精緻高雅的中國菜，變成廉價低俗的唐人街食物，然後再墮落致為地溝油黑心肉呢？照書中形容，對比那年代外國皇宮盛宴，我相信，中國菜，當時天下第一。宮中食物雖不缺，生活卻不人道。宮女做錯事，許打不許罵，原因不用說明，自己去想，想不通再打。宮女睡覺，不能仰天，這會衝撞保護主子們的神靈，又要打。所以一到夜晚，宮女們皆提心吊膽。侍候皇室，除了要乾淨利落之外，「身上不許帶邪味，更不許有膻味兒」。所以她們都不敢吃蝦吃魚，怕有味，不敢吃生冷怕生病，更不敢吃飽。對，何榮兒說，在皇宮當差，這麼多年，幾乎沒吃過一頓飽飯。因為打一個飽嗝，也是大不

敬；出一個虛恭（即放屁），更是想也不敢想的錯誤。

生活不愉快，宮女毫無怨言，在西行路上，依然捨死忘生，全心侍奉。後來不知發生甚麼事，老佛爺硬是把她賜婚給太監劉祥，把何榮兒送入無邊的痛苦之中。

此書作者金易先生認識老宮女，又是三十多年後的事。她是家中女傭，在淒風苦雨的年代，盡力照顧了作者有病之軀及其家人一段時間，成為他患難與共的朋友。何榮兒聰敏，古道熱腸，貧賤不移，作者重複又重複的寫下不少感激說話。惟獨是當宮女說起西太后，及至李蓮英的事跡，事隔多年，依然心悅誠服，讚不絕口，在這方面，金易先生是不能理解，更不能贊成。

我也不能理解。那拉氏的幾十年獨裁統治，打壓維新，縱容李蓮英貪污枉法，根本就是中國人的災難史，世人皆知。作為宮女的她，有否一刻懷疑為何西太后可以一餐吃一百二十個菜？一個人可以有幾百人侍奉？可以隨便賜人於死？可以在列強入侵時候，拿軍費修頤和園？如果說在宮中當差時候，有利益關係，為勢所迫，不能說破，我還能明白，最不解為何在退休幾十年後，依然對皇室奉若神明？

除了如作者後記所說，「她有為人的道德」但她「確確實實是個奴才」之外，我也想不出其他原委。有說，因為有奴才，才有獨裁皇帝。我信。以前是宮女，現在輪迴再世換了身份，想起，唉，只有嘆息。●

葉一南  
有書唔讀，走堂去做廚師。有會計師唔做，寧願去做餐館佬、魚販、酒商。學藝三十年，飲飽食醉，近年從澳洲回流香港，著起西裝，做回一個企管人。

