

# 張大千的口福豔福

樂恕人

## 一切福份都享受過

前些年鄉親友好常常對我說：「張大千一輩子享盡人間清福、豔福、眼福、耳福、口福……他的福氣真好，一切的福份他都享受過了！」那時節大千先生還健在人間。一次我和大千講起這些羨慕讚美他的話，誰知老居士却帶着輕微的苦笑，回答我和相熟的朋友們說：

「享福？我一輩子都在受罪，受錢的罪！」他的話，却也是事實。祇要和他相熟的友人，大多知道他幾十年如一日，大把銀子進，大把銀子出。所謂「青黃不接」「入不敷出」，對大千先生而言，乃是「家常便飯」。大把銀子從何而進呢？當然靠賣畫，賣他自己的畫，甚至在必要時，賣掉了他費盡心血收藏的古畫。

何以至此呢？大把銀子又因何而出呢？當然，他老先生「花錢」之道甚多，比如：他一生極其考究生活情趣，除了衣着不考究以外，住也，吃也，花木也，奇石也，鳥獸蟲魚也；無不想要就要，花錢多少，毫不在乎！其實，也非全是如此。像他在一生中，對朋友，甚至對只有「一面之雅」的人，不但在交遊上捨得花費，尤其是救人之急，花上萬二三千，同樣「毫不在乎」。他對朋友，對毫無交情的人，在錢上，其慷慨豪放，令人幾乎不能置信。我曾經寫過一

篇「大好人張大千」，把他有好多項不為外人所知的「仁心義舉」，記出幾件，這裏不必多贅筆墨；我祇提一提他在「食」方面的「花錢之道」。

幾十年的往事，無從說起；只就他在民國六十五年自美西嘉密爾城 (CAMER)「環碧庵」回國定居，先住臺北市仁愛路「雲河大廈」六樓，以及兩年後喬遷至外雙溪興建的「摩耶精舍」這七年中，經常花在「食」上面的錢，聞之令人咋舌。他府上在平時，兩頓飯經常是由自己訓練出來的廚師，燒好一桌「家常菜」，大盤大碗，擺滿一張圓桌。他家人經常在臺北的很少，可是秘書、護士小姐、相熟朋友，乃至門人夫婦，一遇上「開飯」，總是坐下來便吃，時有「人滿之患」。他老先生喜笑顏開，樂得和朋友們大擺其龍門陣。吃飯的人少了，他反而悶悶不樂。

「大風堂」的家常菜，並不是材料極其昂貴的山珍海味，但多半是他府上傳下來的「功夫菜」。那怕是素菜，也另有別致的風味，在其他飯店吃不到的。如果有好事者請問那道菜的燒法如何，有時他一高興，也對別人指點一二，有時他却笑而不答，只戲說一句：「此法不傳。」

至於說老居士宴客，那就看在那種情況下舉辦的。他有時也叫市面上的名廚「出堂」，到自己家去燒菜宴客。江浙菜、廣東菜、四川菜、湖南菜，興之所至，並不拘泥。可是，如果由他家裏

所訓練出來的廚師所烹調的「大風堂」酒席，嘿！那可極其考究。他是著名的「美食家」，不但對菜譜食經，瞭如指掌，談起來頭頭是道；而且還可以大顯身手，下廚「掌鍋」。他的夫人徐雯波女士，也是經他親自教出來的「名手」，能燒得了「嫡傳」的「大風堂」家常菜，或是酒席菜。筆者就很榮幸，曾經吃過一頓由張夫人所作的佳餚美味。民國六十年的春夏之交，筆者重訪二十四年不到的美國。從東京到舊金山的來回機票，是由「中華航空公司」招待我國駐日本東京新聞界友好所送的。到了舊金山，當然要去南面兩小時車程的嘉密爾城拜候我的老鄉長大千先生。在那些歲月裏，他們賢伉儷每隔一二年，總要去日本遊歷，訪舊會友之外，採購作畫材料，或是裱裝古畫，當年在日本水準很高，我們的大師極其滿意。因之，我從前在大陸上，和他只有二三面之雅；可是在日本，却相熟起來，「三生有幸」，成了他的好朋友。

## 夫人下廚恕不備酒

我去到美西，他那時還客居在「可以居」，「地狹人稠」，他原來回信給我，說是在「可以居」「掃榻以待」；結果還是在小城中招待我住進一家觀光旅舍。嘉密爾城氣候風光，可算兩絕。和老鄉長晤面時，真是高興極了。約定時日

，友好，要請我吃一頓「大風堂」家常酒席兼備的接風洗塵盛宴。那次晚宴上，他選對我親切地說道：「你太稀客了！二十四年不來美國，今晚由我太太親自下廚燒菜，她已經五六年不下廚了，不曉得燒得怎樣？我還替你準備了兩瓶啤酒，你就當 JUICE 喝罷。」

大千先生的「家規」，在家裏請客，是不招待飲酒的，只除了極特殊的情況，才破例備酒。他知道我有「晚酌」的習慣，所以只備用了啤酒兩瓶，以助「雅興」。

那晚上由張夫人親自下廚所作的「大風堂」名餚，不妨鈔錄如下：

「六十年辛亥四月十五日，恕人鄉兄自華府重來『可以居』，命家人治具驪宴，並邀正言兄賡舜兄伉儷、天循親家親家母作陪。

「相邀、干燒鰻翅、香糟蒸鴨、葱燒烏參、成都獅子頭、鷄油蘆笋、鷄融菽乳餅、茶腿晚菘、豆泥糍飯、西瓜盅。」

我們客人先觀賞了「菜譜」，最初不解何謂「相邀」？請問後才知道原來是先來一碗大雜燴湯。這樣菜經清末民初大儒王湘綺老人認為「大雜燴湯」待客不雅不敬，遂易名「相邀」，從此流傳國內名流士大夫樽俎之上。當然，張夫人的這一席佳餚美味，沒得話說，為我們客人讚不絕口，也是我作客榮幸紀錄之一。

### 大風堂的宴客名餚

後來，老居士回國定居，他的「老大哥」張岳公、老友張漢卿（學良）趙一荻賢伉儷、王新

衡賢伉儷，有每月一次吃飯的「轉轉會」，輪流作東、輪流作客。民國七十年元宵後一日，由他作東，邀請了若干位名流餐敘，主客是張漢卿、趙一荻夫婦。地點就在「摩耶精舍」。

那一晚的盛宴，由他的夫人和所訓練的廚師料理，考究極了，其「食帖」由老居士親筆寫着：

「干貝鴨掌、紅油豚蹄、菜臺臘肉、蜂油肚條、干燒鰻翅、六一絲、葱燒烏參、紹酒煨笋、干燒明蝦、清蒸晚菘、粉蒸牛肉、魚羹燴麵、余玉瓜肉片、煮元宵、豆泥蒸餃、西瓜鐘。」

「七十年辛酉元宵後一日，命家人治具邀漢卿、一荻兄嫂、屏秋副院長及其夫人同進午餐，岳軍大兄與其哲嗣繼正世講夫人杜芬亦惠然蒞臨，盡半日之歡。是日小園垂絲，海棠盛開，賓主欣忭，漢兄命識於食單之後。爰」

這服「食帖」極為別致，有家常菜，有名餚……其中「六一絲」和「余玉瓜肉片」，有略加解釋必要。「六一絲」是老居士在東京歡度六十晉一華誕，由他所最欣賞的名廚，「四川飯店」老板陳建民為他所做的菜，有六樣蔬菜和一樣葷

菜火腿切成絲，合起來炒的，風味絕佳。

至於「余玉瓜肉片」，完全是四川家常菜，「余」字讀如「川」，四川人所稱「川湯」，即是以菜肉調配好，在沸騰的有味熱水內，稍一過水，即行起鍋，菜肉剛熟不老的時候，吃起來香味甚濃。大千先生關於「食」的方面，雖寫十萬字出專書皆綽綽有餘，因篇幅所限不能曲盡其美妙。只再贅數行，記一則他吃菜時的笑話。某晚，在雲河大廈進晚餐，他因患糖尿病影響心臟和眼睛，進食時左有夫人，右有護士，服侍、監視兼而有之。吃到最喜歡的「蜜汁火腿」時，夫人只給瘦肉，大千先生對半肥瘦的火腿垂涎欲滴，只好向夫人苦苦哀求道：

「太太，給我夾一片半肥瘦的，我肚皮內連一點油水都沒有了。」

其情可憫，其聲甚哀，滿座聞之，差點為之噴飯！紅袖添香伴讀書，大千作畫有賢淑的爰波夫人陪伴照拂，閨房之樂有甚於畫眉，大千揮毫題詩，常有影歌星在旁侍立，為他磨墨鋪紙，口福之外的豔福更不必多贅了。

# 張大千外傳

隆重 出版 定價臺幣一六〇元

本書為咸宜君精心傑作，內容精彩，百讀不厭，三十二開

本，三百二十餘頁，另有珍貴圖照，現已出書，定價一六〇元，中外雜誌讀者八折優待祇收一二五元，歡迎購閱，郵撥〇〇一四〇四四—四號中外雜誌社帳戶