

厚黑學與姑姑筵

伍稼青

四川的李宗吾與黃敬臨，同是傳奇人物。凡四川省人士以及外省籍之在抗戰時期入蜀者，對他兩位，幾乎無人不知無人不曉。李以所著「厚黑學」立論詼奇譎怪，爲人所樂道。黃却以燒得一手好菜創設「姑姑筵」而享盛譽。茲就兩人生平，作一簡單的敘述，聊供讀者作爲茶餘酒後之談助。

李宗吾不厚也不黑

李宗吾是川省富順縣自流井（即自貢市）人

。生於清光緒五年。曾經中過舉人，清末服務教育界，與張列五、謝慧生輩共謀革命。宣統辛亥，張列五舉義成功，曾任蜀軍政府副都督，曾委李宗吾爲重慶關監督，這是個肥缺，在他人是求之而不易得者，宗吾却惟恐污了他的清白，將委狀連夜退回。後乃改委爲官產清理處處長，民國二年。他又自請將此一機關裁撤，可是窮得連回鄉的川資都湊不出，結果還是向一位同鄉陳健人借了五十塊錢始漸成行。

李宗吾在民三至民十五年間，仍回教育界，

曾任中學校長及省視學等職。在視學任內，力主各中學學生畢業，應由政府派員考試，經省署核准試辦。十四年，敍府聯立中學學生畢業考，省署派他作主考委員，宗吾認真考試，學生恨之。一夕，結集多人，手持木棒，曳之出，共毆之。他被擊仆地，學生鬪散時罵他說：「你這狗東西，還主不主張嚴格考試？」時宗吾已爲人扶起，大聲道：「只要打不死，依舊要考！」後即裹傷上堂，繼續考試，學生不敢再抗，一律就試。

著書立說憤世嫉俗

從這幾件事來看，宗吾原不是「厚黑」中人。但是在民初他便以「厚黑先生」自命，後來便索興自稱爲「厚黑教主」。他曾著有「厚黑學」，於民國九年起，排日刊載於成都公論報。其後又有「厚黑傳習錄」、「厚黑叢談」、「厚黑技談」等，散見於各報章雜誌。其「厚黑學」單行本，二十三年有北平版，廿五年有成都版。

所謂「厚黑」者，即「臉厚心黑」之謂，他曾這樣說：「由三代以至於今，王侯將相聖賢豪傑，不可勝數，苟事之有成，無不出於厚黑，上天生人，給我們一張臉和一個心，從表面看去，好像了無異界，若詳細觀察，就知道他厚是無限的，黑是無比的。凡人生功名富貴，無一不從這區分之地出來」。他又說：「僅僅厚黑，還只是第一步工夫，最後要能厚而無形，黑而無色，實在是至厚至黑，而天下後世認爲不厚不黑，這境界便不易達到，只好從古之大聖大賢中去尋求」。

他會舉出很多例子。如說：「劉邦之所以能够消滅羣雄，統一海內，全是由於他能將流俗所傳君臣父子夫婦兄弟朋友五倫一一打破，又將禮義廉恥掃除淨盡，臉至厚而心最黑。項羽之失敗，其原因即在於臉不厚而心不黑。」同時他還認定古之所稱「英主」，如五霸七雄、漢祖唐宗，以至趙匡胤朱元璋等，無一非臉厚心黑之尤。

他又列舉近人某某等爲能服膺他的學說，身體力行，因之飛黃騰達，一帆風順。而某某等却因爲忽視了他這種學說，坐牢監，吃槍彈，死後不名一文，而且被人罵作「活該」。有人說，這

是李宗吾之「憤世嫉俗」語。但善惡是非，不能不辨。如果每個人將做人的道理，一概抹煞，惟以厚黑爲本，則社會上全是些厚黑之徒，爾虞我詐，倒行逆施，這還成個什麼世界？現在人羣中，陰賊險狠寡廉鮮恥者，已經不在少數，倘再提倡學說，豈足爲訓？

厚黑，指引人家向更醜惡的路上跑，那麼「世」將更可「憤」，而「俗」將更可「嫉」。他這種

至他「厚黑傳習錄」中的「求官六字真言」。（空、貢、冲、捧、恐、送），「做官六字真言」，「空、恭、細、兇、聰、弄」，作事工妙法」，（鋸箭法、補鍋法）；雖則揭示了往昔官場之黑暗面，但認所有搞政治工作的人全是一厚黑同志」，不問青紅皂白，一網打盡，這也顯非持平之論。

祖述李卓吾的理論

余按李宗吾厚黑學的理論，大抵是本之於明末的李卓吾（贊）。他之所以用「宗吾」爲名，或者便是表示他對於這位老祖宗的竭誠崇拜，而承認自己是李卓吾一脈相傳的嫡系子孫。然而要

知道李卓吾確是一個富有革命性的思想家著作家，他的著作多至數十種。袁中道謂其「若揭日月而行」。他有獨立自由平等的見解，他要打倒人家向來崇拜的偶像，他揭開假道學的面具，他提倡男女平等婚姻自由，他主張文學要用眞性情去寫，不要人云亦云無病呻吟，凡此種種，在今天看來，似乎沒有什麼值得驚異的，可是當三百多年以前，他敢冒天下之大不韙，這樣說這樣做，真可算得一位了不起的人物。而李宗吾却只是拾

做過「御厨」的黃敬臨

業開國者，殆無不怕老婆，並又列舉史事作證明。他還說：「歸納歷史事跡得一結論，即官愈高，怕老婆程度愈深，做官與怕老婆成正比例。」於是著有「怕經」十二章，全係點竄四書語句而成。讀之確可發二大噱，但一偏之說，畢竟祇能稱作「文章遊戲」而已。

精于治饍家學淵源

要論黃敬臨之所以精於治饍，這倒確乎是家學淵源。據李家吾談，敬臨的祖父，由江西遊宦蜀中，精於飲饑，爲其子娶婦，非精于烹飪者不合選。聽說有一家姓陳的女兒，能做得三百多種鹹菜，便託人作媒娶了回來，這便是敬臨的母親。這一來，她將黃陳兩家的烹飪法冶爲一爐，因此妙絕。敬臨從小耳濡目染，心領神會，再加後來遍歷南北，所交者廣，於是以做菜成名。及供職光祿寺之後，又以「天厨」之味，融合南北之長，所以他可以說是一個集大成的烹飪大師，決非那種僅能做得兩道名菜的廚師可與抗手。

陝西街。據說，所謂「姑姑筵」，原是四川俗語孩子們一種遊戲，象徵備辦小小酒席的別名。亦名「家家酒」或「姑姑酒」。敬臨之所以採用「姑姑筵」做招牌，是自謙，表示他這祇是一種「雕蟲小技」罷了。

他的弟弟黃保臨，標榜他的技藝是乃兄所親授，設「哥哥傳」於總府街。他的兒子原是留法學藝術的，返國後爲了要傳其父親的衣鉢，亦設肆蓉城，門檻上橫放一小小匾額，題曰「不醉無歸小酒家」。以七言詩句來作市招的，他爲首創。後來才有「小齋獨酌錦江春」等等的店號。

提倡怕老婆的哲學

敬臨的家裡面，除他夫婦之外，凡兒子媳婦女兒以至姨太太婢女等，個個都能做得精美好菜

視學而在視察每個學校時，假如有所謂「厚黑」，向他請教厚黑之學，他將作何解釋，又將怎樣來自圓其說？

校，專授烹飪課程。既而設「姑姑筵」於南門外，

享大名之姑姑筵

敬臨在晚年所開設的姑姑筵，一席之費，着

實可觀。在抗戰前兩年，劉湘任四川省主席時，請他備辦一桌酒席，代價是一百銀元，在那時是其貴無比的了。後來國府遷渝，他又將姑姑筵遷到重慶，先住中營街，有門市部，後移總土地後街，則僅代辦筵席。凡定菜須在三四日之前，以一桌爲度，至多兩桌，多則不應。請客的是何等樣人他還要事先經過研究，非其人他便拒絕備辦。

在散發請帖時，同時也得給他一張，他參加不參加却要聽他的便。有時他來參加宴會時，對於做菜的種種，他會大擺其「龍門陣」。他自己說全國各省的味道，都能做得出來。

黃敬臨最有名的菜除燕窩魚翅之外，主要的是「燒熊掌」、「燒牛頭」、「燒豬唇」、「茶燒鴨」。前三者都是要用文火燉上兩個晝夜，全用鷄湯來煮，故極酥爛鮮美。「茶燒鴨」則須用茶樹燒成炭，然後用以燉鴨，使茶樹的香味全滲入鴨的皮肉之中，所以味道與衆不同。他的做菜確是不惜工本，色香味皆上上。譬如說，人家的菜館可以「一鷄三吃」，而他却往往是「三鷄一做」，那便是先將一隻鷄用文火燉至極爛，取出，再在原汁裏放下第二隻鷄，燉過再取去，放進第三隻鷄，結果是前兩隻鷄全不要，只吃第三隻鷄，你說這還有不格外醇厚鮮嫩的嗎？

傳授烹飪成爲學術

他在成都女子師範擔任烹飪教師時，曾經親自編撰講義。他的烹飪法分爲十大部門，以教學生。計爲「燶」、「蒸」、「烘」、「爆」、「燂」、「醬」、「炸」、「滷」、「焌」、（即須說銅板）；

川）「糟」，各有獨特的妙用。可是曲高和寡，能照他的方法去做固然好，但多半以條件不够，惟有「望厨興嘆」，坐使絕學失傳，倒也不無可惜，自然也有很少數的學生後來成爲烹調能手的。

你別將敬臨看作爲「庖師」或「俗吏」，他才風雅得很哩！他那「姑姑筵」裏的陳設，都是些商周銅器，宋明瓷器以及歷代名人書畫，古色古香，全不像個菜館。他雖不是三考正途出身，却寫得一手好小楷。他在四十八歲起，矢志寫書，曾於十餘年間，手抄十三經、新舊唐書、文選、禮記、坡門唱和集各一通。這股勁兒，也是普通一般人所難具備的。

撰聯自嘲妙趣橫生

敬臨在成都時，每年春節，都要自撰春聯，寫了實貼在大門上，錄其某年一聯云：

「可憐我六十年讀書，還是當厨子」；
「能做得廿二省味道，也要些功夫」；

又一聯云：

「做些魚翅燕窩，歡迎各位老爺太太」；
「勝點殘羹冷飯，養活我們大人娃娃」。

有一年在成都開花會的期間，（成都花會，

「可憐老漢六十歲，揭開鍋蓋兒，天天都在聞油煙」。

其二云：

「油鍋邊鎮守使，加封燉糧將軍，這個好官銜，硬比他們潤氣」；

「有廟上李老君，保佑飲食菩薩，今年開花會，還要顯點神通。」

從這四副聯語中，可以看到他的自負不凡，與滿腹牢騷。自稱「鍋邊鎮守使」，「燉糧將軍」；亦多少有點諷刺當時一班武人的意味。

有子克家能傳其業

敬臨以民國二十八年病歿。筆者於三十三年自重慶再到成都時，見少城公園還有個「靜寧飯店」，這裡早年原是敬臨所開設，靜寧便是敬臨的另一個名字。這家飯館，也有幾樣拿手菜能做，不過一做門市，有許多菜都是急就章，就不可能十分道地了。那時陝西街的「不醉無歸小酒家」也還開着，可是已經不是敬臨的兒子所經營，但店名和廚司却還沒有更換。我會和友人去過幾次，都是點吃零菜，味道確實不錯。

李黃相知篤厚友誼

聞李宗吾與黃敬臨，交誼素篤，宗吾常引敬臨爲「同調」，他嘗謂「敬臨可以在厚黑教主廟中配享，分些冷豬頭肉吃」。事實上黃敬臨並非厚黑中人，宗吾這個玩笑，開得未免有點「離譖」