

# 風流人物

## 外交奇才葉公超

● 陳 香 梅

### 葉叔叔博學多才藝

葉公超先生是先父陳應榮的同事，兩人在北京曾共同編輯英文日報，也是好友。葉先生比先父年輕幾歲，我們喊他葉叔叔，或是喬治叔叔（UNCLE GEORGE）。我和陳納德將軍在上海結婚時他是政府自南京派來的代表，當年他是中國外交部政務次

長，由此可見葉先生和我家人關係之深厚。

一九四九年國民政府遷都台北，整個國民政府大官員隨著蔣介石避難到台灣，我和外子也把我們的航空

公司民航空運隊的總部自上海遷移到台北，分站有東京、香港、曼谷、琉球、新加坡、馬來西亞……等地。隨著政府來台灣的包括葉叔叔，在那避秦的歲月中我們和葉叔叔有很多接觸，使我對他了解更多，也對他有深厚的敬愛。

葉公超，一九〇四年十月二十日生於江西九江。他的曾祖父葉衍蘭是個舉人也是進士，先後擔任戶部郎中

、軍機章京等要職，博學多才，書畫詩文皆有造詣，在廣州創辦書院從事教育，葉公超的祖父也繼承父志，有大學問。葉公超的父親是葉道繩，曾

在江西省做官。公超就是其父在江西做知府時誕生在江西。公超的文采風範當然是其來有自，不愧為名門之後。

中國國共分家之後，能到台灣來的國民黨官員算是幸運的，沒有離開大陸的，後來都先後難逃那接二連三的革命、四人幫的大浩劫。一九五〇年到一九六〇年間台灣的傑出人才真的不少，而葉公超當年少年得志，意氣風發，真是當年外交界的一顆亮晶晶的明星，尤其是在中美邦交方面做了無人能出其右的成果。

## 使美獲艾森豪禮重

一九五八年秋九月，葉公超出使美國，這之前他做了九年外交部長。

他於當年九月二日在總統府大禮堂宣誓就任新職時，由蔣總統親自監誓，

可見蔣公對葉公超的另眼相看。在此同時台灣當年的局勢也是風雨飄搖，除了金門砲戰轟聲不絕之外，美國對

台灣政府的態度也不斷有新的思考，

葉公超在此種情況下出使美國，其沉重複雜的心情可想而知。其時，我因剛剛定居華盛頓，對他來華府履新當然萬分的歡迎。

葉公超和當年美國總統艾森豪將

軍有私交，到了華盛頓就設法和他見面。艾森豪不但熱情地招待了他，而且吩咐他的國務卿杜勒斯要好好為葉

氏安排一切，設法協助他的要求，這當然使葉氏大喜過望，也是他意想不到的成功。除此之外，葉氏在華府的工作因為得到了美國總統的相助，一

切可說相當順利，就如向美國爭取保衛金馬的軍援物資也得了美國總統的

點頭，完成任務。這之後，葉氏席不暇暖地活躍於白宮、國務院、國會山

莊和許多社交活動，使人對台灣的印象耳目一新。

出使美國之前，葉公超擔任外交部長達九年之長，在任內做了不少重要工作：

### 中美共同防禦條約

一九五五年三月葉公超和美國國務卿杜勒斯在台北簽訂了中美共同防禦條約。

多次代表台灣出席聯合國大會，極力游說聯合國會員否決中華人民共和國入會。

他是一位很有才氣的外交家，在未步入宦途之前曾是國內的知名教授，在北大、燕大、清華都曾任教，由於他學養深厚，是學生們最歡迎的老師。他談到英詩如數家珍，而對於中

國詩詞也有他的高見。就是因為他太超人了，因此有點恃才傲物、孤芳自

賞，這是他的優點，但在官場上為他添了不少麻煩，他看不起俗人、看不起官僚、更看不起趨炎附勢之人。他

被蔣介石重用，後來又被小人在蔣公面前出賣了。可惜、可惜！

### 外蒙入聯合國事件

一九六一年對葉公超來說真是一個多災多難之年，為了外蒙古入聯合國案，葉公超為了需要和美國合作而棄權，這事使蔣介石大怒，但也完全不了解當時中國在聯合國的處境，認為葉氏對領導不敬。

同年十月葉公超被召回國，結束了他的外交生涯。

回台北後他的生活是異常孤寂的，他被委任做行政院政務委員的閒職，他也有一個辦公室，是在行政院大樓，我也去過，從一九六一年到一九八一年他都在那兒辦公和見客，直到

他生病入院。

### 台北閑居蘭竹寄情

葉公超的私生活可說充滿了不尋常的悲和喜。

他的夫人常年在美國加州工作，不和他在一起，他在台北時有一女友同居，有十年之久，但兩人也常鬧意見，他出使美國後這位女友就和另一位外交部官員結婚，外交部說是文姬仍歸漢。這也是葉氏風流的另一面吧。

葉公超退休後畫蘭、畫竹，我有他畫的蘭花和雪竹。六〇年代我每次回台北都去看他，他的心境非常不穩定，有時喜怒無常，這是可以理解的。

他住天母時養了一條狗，我們的飛虎航空公司經常在香港買了狗的罐頭糧食送給他，因為那些東西在台北買不到。我的姊姊和姊夫李佑厚醫生夫婦是他的好友，差不多每週都去探

望他，也為他治病，直到他在醫院中去世。

近百年來戰變的中國有不少英才

，他們愛國、有理想、有大志，不少為建國大業獻身。葉公超是其中擲地有聲的一位。

## 最補心脾是肥藕

本刊資料室

時序入秋，鮮藕應令上市。藕，睡蓮科植物，蓮的肥大根狀莖，外皮黃白色，內部白色，中通外直。我國為藕的原產地之一，已有三千年栽培歷史。藕的品種依上市季節論，有果藕、鮮藕、老藕之分。果藕七月份上市，鮮藕中秋前後登場，老藕全年出產。按適應水位分，有淺水藕與深水藕之別。藕，果蔬兼用。為果生吃，熟食當蔬，皆鮮美可口。藕生吃以肥白鮮嫩者為佳，吃上幾口，頓有「冷比霜雪甘比蜜」之感。藕入饌，烹法五花八門，炒、拌、煎、蒸、炸、燴皆可，既作主料，又當配料，且葷素皆宜。藕不僅是佳蔬美果，也是一味良藥。祖國醫學認為，生藕性味甘涼入胃，可消痰涼血，清煩熱，止嘔渴；熟藕性味甘溫，有益胃健脾、養血補虛、止瀉的功效。《隨息居飲食譜》說：「藕以肥白純甘者良。生食宜鮮嫩，煮食宜壯老，用砂鍋燥柴緩火煨極爛，入煉白蜜收干食之，最補心脾。」《本草拾遺》認為藕「消食止瀉，除煩，解酒毒，厭食及病後熱渴。」《滇南本草》稱藕「多服潤腸肺，生津液。」《綱目拾遺》云：藕粉「調中開胃，補髓養血，通氣分，解表熱，常食安神生智慧，解暑生津，消食止瀉。」