

## 2.2.1 論吃喝奢風

1988.09.15

中國菜餚的特色是樣式多，考究香味之美，久為世人稱道。但是宴客多講求鋪張，流于奢侈浪費，國內有識之士甚至外國友人也多不以為然。所謂「富家一席一宴，貧戶數年糧」，古時如此，今日更甚。現在不但台灣如此，大陸也極盛行。真是一個媽媽生的兒女，性格大致相同的，文化背景合然也。

中國地大而物不博，人多而不富，四化道路遙遠，吃喝奢風不成問題應該遏止。檢討中國宴客或聚餐吃喝浪費之風盛行的原因如下：

1. 平素飲食水平低，一旦有機會大吃大喝作為補償（事實上暴飲暴食營養不易吸收）。

2. 好客成性，以養食款待，不計工本；成為爭取業務便利，羊毛出在羊身上。

3. 吃的方式和心理態度問題，在中國如果菜吃光無剩，主人難堪，必使有多餘。

4. 公菜共食，沒有定量分配，因競爭心理，易產生超量情事。按：西洋人或日本人待客以吃光夠飽為原則。西洋吃的方式有三：

1. 菜餚的道數不多，分別以碟裝定量分配，麵包則容多取。

2. 菜餚的樣數不多，名盛裝于碗鉢內，傳遞各人面前任意取用，作客者多顧及他人而不作超量取用（多為家庭式會餐方式）

3. 自助餐，各取所需。

不論何種方式，西洋人最忌多取剩餘而浪費，也不作興勉強勸菜，送菜到碗。「周雖舊邦，其命維新。」中華民族是一

不斷維新進步的民族。在這全世界各民族各國家都求改進的時代潮流中，我們對這方面優點與缺點，宜作檢討，研究改進。其方式為：

- 1 .由政府指定單位先作研究。
- 2 .進一步改善烹調方法，使符合營養、衛生、美食、經濟的原則。
- 3 .改良宴客方式，杜絕奢侈浪費之風。
- 4 .立法禁止，或寓于徵（筵席捐），同時以大眾傳播反覆說明。