

諸位同學，我們繼續來學習雪廬老人的《論語講記》，「鄉黨篇」第八章第二段。

『魚餒而肉敗，不食。』「食物的氣與味有變化都不能吃，這一段是說五穀類，例如夏天晚上的稀飯，到第二天就變酸了，食了便不好。」食物變味道，吃了對身體就不好了。「魚壞曰餒，肉壞曰敗，這是肉類，有變化就不能吃。」

『色惡不食』，「色惡不食，顏色不對，變了顏色也不能吃。又，看的形色討厭，也不吃。這是泛指飲食類，肉類、植物類等等都包括在內」。

『臭惡不食』，「臭惡不食，氣味不好的也不吃，雖然還沒有壞，但是氣味濁惡也不吃。這不但對自己生長的自然植物不吃，連人做的菜也不吃」。

「中國菜講色香味，如蝦是白色，炒出後為粉紅色，若不是如此，不是火候太過就是火候不及，這不能吃，不是擇味」，不是選擇那個味道，「而是與衛生有關」，與我們身體健康有關係。「從前的拼盤有八種顏色，很美，而菜的本質，包括氣味、火候、刀法都有，例如爆炒腰穗外帶汁，爆炒時油要開到極處，一下去就起來，保持嫩腰的本質，穗是刀法，外帶汁，外帶汁蒜片炒酸菜，加上糖醋勾芡。」

「語小天下莫能破焉，破是解剖，解釋清楚。不是像現今的原子可以自己分析，佛法說有七分之一，可以把物質分到鄰虛塵。」這個在經典上，分析到最細的就是接近虛空了。微塵再分析，分析到鄰虛塵是不能再分析了。「又說在一芥子中轉大法輪。」

「色香味觸法，法是做菜的方法，色香味以外，火候到了，由聲音就能知道，這必須內行。做菜這六條都有，可以參考《禮記·內則》。」

「糊餅爛麵不傷人」，這是有一句話這麼講，「其實吃了也會傷人，例如吾吃麵包會受傷，開藥方，就要以糊麵包為藥引」。這是雪廬老人說，他自己吃了麵包會受傷，如果要開藥方，就要以糊麵包來做一個藥引。

『失飪不食，不時不食』，「失飪不食，不時不食，菜做得不到火候不能吃」，就是煮得半生不熟的。「又注解說，這東西不到時候不能吃，例如從前的菜都是按時候吃」，按時候來吃，「今日是不到時候四時都吃」，春天吃冬天的，冬天吃夏天的，現在的人都不懂這些。四季應該照時令來吃，什麼季節吃那個季節（當季）生產的蔬菜水果，這個對身體才是最健康的。「又有一種注解說，所做的東西過與不及都不吃，對人有害處。」這是另外一種注解的說法，也有它的道理。

「這是對衛生上有關係，但是對禮有什麼關係？不時不食，這有關係，一日三餐是中國定制的規矩，佛家有過午不食，也有過午而食的。有人說，第一餐要少，第二餐要飽，第三餐不吃也好；也有人說，第一餐飽，第二餐少，其餘時間不吃零食。」

「祭祖、祭天在早朝，祭鬼在夕晚。祭有公私的差別，例如祭孔是公祭，在台中祭孔，公祭是台中主管祭」，就是市長，「若在台北便是總統主祭」。「從前也是如此，縣官雖小，孔家是公爵，官雖大，若在曲阜祭孔廟就應由縣官主祭，濟南就是巡撫主祭。」巡撫等於現在的省長，在這個省會是巡撫（省長）主祭，辦祭孔。

「今日台北是總統主祭，台中由市長主祭，這是公祭，三獻享神以後的胙肉，主祭先吃。孔子說，我戰則克，我祭則福，必須誠心，

飲福酒，受福胙。」

「祭肉沒有熟的，最多是半生半熟，回去以後祭肉要分給陪祭的，太宰的牛頭、牛肩等給誰都有一定，主祭得牛頭，沒什麼好吃。祭前一日行牲禮，先殺牛。要緊是先擺上香案，上香行禮，行牲者用刀一比劃，儀式便完了，再殺。次日再祭，再分送給與祭者就已經是第三日了，春冬還可以」，春天、冬天祭祀，肉還可以放，以前沒有冰箱，「夏天秋天時肉容易敗壞，這也是沒有辦法的事」。還有私下的祭品，例如吾去陪祭，也自備一份，但不能放在大殿，祭品不能多不能少，必須在殿外祭，祭完自己攜帶回去，這可以當日吃，若放壞了就不行，這是福胙，不吃不恭敬，必須先吃。」

好，今天我們就先學習到這裡，這個第二段。這一章雪廬老人解釋很長，我們下次再繼續來學習。祝大家福慧增長，法喜充滿。阿彌陀佛！