

雅舍谈吃

雅舍

梁实秋

著

名厨难得，
犹之于戏剧的名角，
一旦凋谢，
其作品便成《广陵散》矣。



雅舍
谈吃

梁实秋
著

© 梁实秋 2015

图书在版编目 (CIP) 数据

雅舍谈吃 / 梁实秋著. — 沈阳: 万卷出版公司, 2015.10
ISBN 978-7-5470-3887-1

I. ①雅… II. ①梁… III. ①散文集 - 中国 - 现代 IV.
① I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 206980 号

出版发行: 北方联合出版传媒 (集团) 股份有限公司

万卷出版公司

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 29 号 邮编: 110003)

印刷者: 北京季蜂印刷有限公司

经销者: 全国新华书店

幅面尺寸: 145mm × 210mm

字数: 200 千字

印张: 10

出版时间: 2015 年 10 月第 1 版

印刷时间: 2015 年 10 月第 1 次印刷

责任编辑: 史丹

封面设计: 展志

版式设计: 展志

封面绘图: 展志

ISBN 978-7-5470-3887-1

定价: 32.00 元

联系电话: 024-23284090

邮购热线: 024-23284050

传真: 024-23284521

E-mail: wanrongbook@163.com

网址: <http://www.chinavpc.com>



第一辑
最是难忘家乡味

炸丸子	22	烧鸭	3
爆双脆	19	烤羊肉	6
锅烧鸡	16	烧羊肉	9
芙蓉鸡片	13	白肉	11
		酱菜	33
		薄饼	35
		饺子	38
		窝头	41
		菠菜	31
		茄子	29
		铁锅蛋	26
		乌鱼钱	25

栗子	煎馄饨	汤包	水晶虾饼	溜黄菜	满汉细点	烧饼油条
62	60	57	55	53	49	45
	北平的零食小贩	豆汁儿	酸梅汤与糖葫芦	酪	核桃酪	核桃腰
	79	77	74	70	67	65



第二辑
舌尖遍尝四海鲜

佛跳墙	106	腊肉	104	火腿	101	狮子头	99	糟蒸鸭肝	97	拌鸭掌	96	咖喱鸡	93	鸽	91	醋溜鱼	109
海参	127	鲍鱼	124	鱼丸	122	生炒鳝鱼丝	119	黄鱼	117	瓦块鱼	114	两做鱼	111				

菜包	韭菜篓	龙须菜	豆腐	蟹	炆青蛤	西施舌	干贝	鱼翅
152	150	148	144	140	136	134	132	129

麦当劳	锅巴	面条	粥	烙饼	八宝饭	莲子	笋
172	170	167	164	161	159	157	154



第三辑
饮饌之道贯中西

吃
177

馋
179

吃相
183

厨房
187

饭前祈祷
191

请客
195

圆桌与筷子
199

吃醋
203

喝茶
206

说酒
210

饮酒
213

酒壶
217

粽子节
220

五斗米
221

由熊掌说起
224

千里莼羹，未下盐豉
228

大菜 230

关于苹果 264

腌猪肉 231

记日本之饮食店 267

狗肉 234

味精 271

炸活鱼 238

包装 274

萝卜汤的启示 241

读《中国吃》 278

吃在美国 243

再谈《中国吃》 289

豆腐干风波 247

读《烹调原理》 296

康乃馨牛奶 252

读《媛珊食谱》 302

啤酒：啤酒 256

《饮膳正要》 306

你来摘 261

第一辑
最难忘家乡味



烧 鸭

北平烤鸭，名闻中外。在北平不叫烤鸭，叫烧鸭，或烧鸭子，在口语中加一子字。

《北平风俗杂咏》严辰《忆京都词》十一首，第五首云：

忆京都·填鸭冠寰中

烂煮登盘肥且美，加之炮烙制尤工。

此间亦有呼名鸭，骨瘦如柴空打杀。

严辰是浙人，对于北平填鸭之倾倒，可谓情见乎词。

北平苦旱，不是产鸭盛地，唯近在咫尺之通州得运河之便，渠塘交错，特宜畜鸭。佳种皆纯白，野鸭、花鸭则非上选。鸭自通州运到北平，仍需施以填肥手续。以高粱及其他饲料揉搓成圆条状，较一般香肠热狗为粗，长约四寸许。通州的鸭子师傅抓过一只鸭来，夹在两条腿间，使不得动，用手掰开鸭嘴，以粗长的一根根的食料蘸着水硬行塞入。鸭子要叫都叫不出

声，只有眨巴眼的份儿。塞进口中之后，用手紧紧地往下捋鸭的脖子，硬把那一根根的东西挤送到鸭的胃里。填进几根之后，眼看着再填就要撑破肚皮，这才松手，把鸭关进一间不见天日的小棚子里。几十百只鸭关在一起，像沙丁鱼，绝无活动余地，只是尽量给予水喝。这样关了若干天，天天扯出来填，非肥不可，故名填鸭。一来鸭子品种好，二来师傅手艺高，所以填鸭为北平所独有。抗战时期在后方有一家餐馆试行填鸭，三分之一死去，没死的虽非骨瘦如柴，也并不很肥，这是我亲眼看到的。鸭一定要肥，肥才嫩。

北平烧鸭，除了专门卖鸭的餐馆如全聚德之外，是由便宜坊（即酱肘子铺）发售的。在馆子里亦可吃烤鸭，例如在福全馆宴客，就可以叫右边邻近的一家便宜坊送了过来。自从宣外的老便宜坊关张以后，要以东城的金鱼胡同口的宝华春为后起之秀，楼下门市，楼上小楼一角最是吃烧鸭的好地方。在家里打一个电话，宝华春就会派一个小利巴，用保温的铅铁桶送来一只才出炉的烧鸭，油淋淋的，烫手热的。附带着他还管代蒸荷叶饼葱酱之类。他在席旁小桌上当众片鸭，手艺不错，讲究片得薄，每一片有皮有油有肉，随后一盘瘦肉，最后是鸭头鸭尖，大功告成。主人高兴，赏钱两吊，小利巴欢天喜地称谢而去。

填鸭费工费料，后来一般餐馆几乎都卖烧鸭，叫作叉烧烤鸭，连闷炉的设备也省了，就地一堆炭火一根铁叉就能应市。同时用的是未经填肥的普通鸭子，吹凸了鸭皮晾干一烤，也能

烤得焦黄迸脆。但是除了皮就是肉，没有黄油，味道当然差得多。有人到北平吃烤鸭，归来盛道其美，我问他好在哪里，他说：“有皮，有肉，没有油。”我告诉他：“你还没有吃过北平烤鸭。”

所谓一鸭三吃，那是广告噱头。在北平吃烧鸭，照例有一碗滴出来的油，有一副鸭架装。鸭油可以蒸蛋羹，鸭架装可以熬白菜，也可以煮汤打卤。馆子里的鸭架装熬白菜，可能是预先煮好的大锅菜，稀汤寡水，索然寡味。会吃的人要把整个的架装带回家里去煮。这一锅汤，若是加口蘑（不是冬菇，不是香蕈）打卤，卤上再加一勺炸花椒油，吃打卤面，其味之美无与伦比。

烤羊肉

北平中秋以后，螃蟹正肥，烤羊肉亦一同上市。口外的羊肥，而少膻味，是北平人主要的食用肉之一。不知何故很多人家根本不吃牛肉，我家里就牛肉不曾进过门。说起烤肉就是烤羊肉。南方人吃的红烧羊肉，是山羊肉，有膻气，肉瘦，连皮吃，北方人觉得是怪事，因为北方的羊皮留着做皮袄，舍不得吃。

北平烤羊肉以前门肉市正阳楼为最有名，主要的是工料细致，无论是上脑、黄瓜条、三叉、大肥片，都切得飞薄，切肉的师傅就在柜台近处表演他的刀法，一块肉用一块布蒙盖着，一手按着肉一手切，刀法利落。肉不是电冰柜里的冻肉（从前没有电冰柜），就是冬寒天冻，肉还是软软的，没有手艺是切不好的。

正阳楼的烤肉支子，比烤肉宛烤肉季的要小得多，直径不过二尺，放在四张八仙桌子上，都是摆在小院里，四围是四条凳。三五个一伙围着一个桌子，抬起一条腿踩在条凳上，边烤边饮边吃边说笑，这是标准的吃烤肉的架势。不像烤肉宛那

样的大支子，十几条大汉在熊熊烈火周围，一面烤肉一面烤人。女客喜欢到正阳楼吃烤肉，地方比较文静一些，不愿意露天自己烤，伙计们可以烤好送进房里来。烤肉用的不是炭，不是柴，是烧过除烟的松树枝子，所以带有特殊香气。烤肉不需多少佐料，有大葱茺荳酱油就行。

正阳楼的烧饼是一绝，薄薄的两层皮，一面粘芝麻，打开来会冒一股滚烫的热气，中间可以塞进一大箸子烤肉，咬上去，软。普通的芝麻酱烧饼不对劲，中间有芯子，太厚实，夹不了多少肉。

我在青岛住了四年，想起北平烤羊肉馋涎欲滴。可巧厚德福饭庄从北平运来大批冷冻羊肉片，我灵机一动，托人在北平为我订制了一具烤肉支子。支子有一定的规格尺度，不是外行人可以随便制造的。我的支子运来之后，大宴宾客，命儿辈到寓所后山拾松塔盈筐，敷在炭上，松香浓郁。烤肉佐以潍县特产大葱，真如锦上添花，葱白粗如甘蔗，斜切成片，细嫩而甜。吃得皆大欢喜。

提起潍县大葱，又有一事难忘。我的同学张心一是一位畸人¹，他的夫人是江苏人，家中禁食葱蒜，而心一是甘肃人，极嗜葱蒜。他有一次过青岛，我邀他家中便饭，他要求大葱一盘，别无所求。我如他所请，特备大葱一盘，家常饼数张。心

1 畸人：即奇异之人。

一以葱卷饼，顷刻而罄，对于其他菜肴竟未下箸，直吃得他满头大汗。他说这是数年来第一次如意的饱餐！

我离开青岛时把支子送给同事赵少侯，此后抗战军兴，友朋星散，这青岛独有的一个支子就不知流落何方了。