

梁实秋作品集

文房四宝
雅舍
西施舌
流行的谬论



敦煌文艺出版社

梁实秋作品集

文房四宝
西施舌

雅舍
流行的谬论



敦煌文艺出版社

责任编辑:杨楠

封面设计:杰图

梁实秋作品集

敦煌文艺出版社出版发行

(兰州第一新村 81 号)

青海西宁印刷厂印刷

开本:850×1168 毫米 1/32 印张:48 字数:1040 千字

1997 年 12 月第 1 版 1997 年 12 月第 1 次印刷

印数:1—8,000 套

ISBN 7-80587-363-1/I·340 定价:80.00 元(每册 20.00 元)

目 录

西施舌·····	(1)
火 腿·····	(3)
醋溜鱼·····	(6)
烤羊肉·····	(8)
烧 鸭·····	(10)
狮子头·····	(13)
两做鱼·····	(15)
炆青蛤·····	(17)
生炒鳝鱼丝·····	(21)
酱 菜·····	(24)
水晶虾饼·····	(26)
汤 包·····	(28)
核桃酪·····	(30)
铁锅蛋·····	(32)
瓦块鱼·····	(35)
溜黄菜·····	(38)
酸梅汤与糖葫芦·····	(40)

锅烧鸡·····	(43)
煎馄饨·····	(46)
核桃腰·····	(48)
豆汁儿·····	(50)
芙蓉鸡片·····	(52)
乌鱼钱·····	(55)
韭菜簍·····	(56)
蟹·····	(58)
炸丸子·····	(61)
佛跳墙·····	(64)
栗 子·····	(67)
海 参·····	(69)
满汉细点·····	(71)
菜 包·····	(75)
糟蒸鸭肝·····	(77)
鱼 翅·····	(79)
茄 子·····	(82)
莲 子·····	(84)
白 肉·····	(86)
干 贝·····	(88)
鲍 鱼·····	(90)
咖喱鸡·····	(93)
烙 饼·····	(95)
笋·····	(97)

黄 鱼	(100)
八宝饭	(102)
薄 饼	(104)
爆双脆	(107)
拌鸭掌	(110)
鱼 丸	(111)
腊 肉	(113)
粥	(115)
饺 子	(118)
锅 巴	(120)
豆 腐	(122)
烧羊肉	(125)
菠 菜	(127)
龙须菜	(129)
鸽	(131)
味 精	(133)
广 告	(135)
苕	(139)
麻 将	(143)
钟	(148)
汰 侈	(151)
警 察	(154)
火 车	(158)
东安市场	(162)

文房四宝·····	(169)
时间即生命·····	(179)
又逢癸亥·····	(181)
陆小曼的山水长卷·····	(185)
悼念余上沅·····	(190)
大成十年·····	(198)
白猫王子五岁·····	(202)
回忆抗战时期·····	(206)
“麦当劳”·····	(219)
赛珍珠与徐志摩·····	(222)
散文的朗诵·····	(225)
剽 窃·····	(231)
鸦 片·····	(234)
忆青岛·····	(240)
语言、文字、文学·····	(247)
雅 舍·····	(255)
旅 行·····	(259)
山·····	(263)
《百草山》·····	(268)
胡 须·····	(271)
盆 景·····	(274)
父母的爱·····	(278)
炸活鱼·····	(280)
忆李长之·····	(283)

流行的谬论·····	(288)
悼念道藩先生·····	(297)
忆冰心·····	(301)
胡适先生二三事·····	(314)
悼念陈通伯先生·····	(322)
忆沈从文·····	(324)
忆杨今甫·····	(328)
怀念胡适先生·····	(334)
忆周作人先生·····	(348)
忆老舍·····	(354)
记卢冀野·····	(362)
附：梁实秋先生年表·····	(268)

西施舌

郁达夫一九三六年有《饮食男女在福州》一文，记西施舌云：

《闽小记》里所说西施舌，不知道是否指蚌肉而言，色白而腴，味脆且鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味形俱佳的神品。

案《闽小记》是清初周亮工宦游闽垣时所作的笔记。西施舌属于贝类，似蛭而小，似蛤而长，并不是蚌。产浅海泥沙中，故一名沙蛤。其壳约长十五公分，作长椭圆形，水管特长而色白，常伸出壳外，其状如舌，故名西施舌。

初到闽省的人，尝到西施舌，莫不惊为美味。其实西施舌并不限于闽省一地。以我所知，自津沽青岛以至闽台，凡浅海中皆产之。

清张焘“津门杂记”录诗一首咏西施舌：

灯火楼台一望开，
放怀那惜倒金罍，
朝来饱啖西施舌，
不负津门鼓棹来。

诗不见佳，但亦可见他的兴致不浅。

我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上，一大碗清汤，浮着一层尖尖的白白的东西，初不知为何物，主人曰是乃西施舌，含在口中有滑嫩柔软的感觉，尝试之下果然名不虚传，但觉未免唐突西施。高汤余西施舌，盖仅取其舌状之水管部分。若郁达夫所谓“长圆的蚌肉”，显系整个的西施舌之软体全入釜中。现下台湾海鲜店所烹制之西施舌即是整个一块块软肉上桌，较之专取舌部，其精粗之差不可以道里计。郁氏盛誉西施舌之“色香味形”，整个的西施舌则形实不雅，岂不有负其名？

火 腿

从前北方人不懂吃火腿，嫌火腿有一股陈腐的油膩涩味，也许是不善处理，把“滴油”一部分未加削裁就吃下去了，当然会吃得舌娇不能下，好像舌头要粘住上膛一样。有些北方人见了火腿就发怵，总觉得没有清酱肉爽口。后来许多北方人也能欣赏火腿，不过火腿究竟是南货，在北方不是顶流行的食物。道地的北方餐馆做菜配料，绝无使用火腿，永远是清酱肉。事实上，清酱肉也的确很好，我每次作江南游总是携带几方清酱肉，分馈亲友，无不赞美。只是清酱肉要输火腿特有的一段香。

火腿的历史且不去谈他。也许是宋朝大破金兵的宗泽于无意中发明。宗泽是义乌人，在金华之东。所以直到如今，凡火腿必曰金华火腿。东阳县亦在金华附近，《东阳县志》云：“薰蹄，俗谓火腿，其实烟薰，非火也。腌晒薰将如法者，果胜常品，以所腌之盐必台盐，所薰之烟必松烟，气香烈而善入，制之及时如法，故久而弥旨。”火腿制作方法亦不必细究，总之手续及材料必定很有考究。东阳上蒋村蒋氏一族大部分以

制火腿为业，故“蒋腿”特为著名。金华本地常不能吃到好的火腿，上品均已行销各地。

我在上海时，每经大马路，辄至天福市得熟火腿四角钱，店员以利刃切成薄片，瘦肉鲜明似火，肥肉依稀透明，佐酒下饭为无上妙品。至今思之犹有余香。

一九二六年冬，某日吴梅先生宴东南大学同仁于南京北万全，予亦叨陪。席间上清蒸火腿一色，盛以高边大瓷盘，取火腿最精部分，切成半寸见方高寸许之小块，二三十块矗立于盘中，纯由醇酿花雕蒸制熟透，味之鲜美无与伦比。先生微醺，击案高歌，盛会难忘，于今已有半个世纪有余。

抗战时，某日张道藩先生召饮于重庆之留春坞。留春坞是云南馆子。云南的食物产品，无论是萝卜或是白菜都异常硕大，猪腿亦不例外。故云腿通常均较金华火腿为壮观，脂多肉厚，虽香味稍逊，但是做叉烧火腿则特别出色。留春坞的叉烧火腿，大厚片烤熟夹面包，丰腴适口，较湖南馆子的蜜汁火腿似乎犹胜一筹。

台湾气候太热，不适于制作火腿，但有不少人仿制，结果不是粗制滥造，便是腌晒不足急于发售，带有死尸味；幸而无尸臭，亦是一味死咸，与“家乡肉”无殊。逢年过节，常收到礼物，火腿是其中一色。即使可以食用，其中那根大骨头很难剔除，运斤猛斫，可能砍得稀巴烂而骨尚未断，我一见火腿便觉束手无策，廉价出售不失为一办法，否则只好央由菁清持往熟识商店请求代为肢解。

有人告诉我，整只火腿煮熟是有诀窍的。法以整只火腿浸

泡水中三数日，每日换水一二次，然后刮磨表面油渍，然后用凿子挖出其中的骨头（这层手续不易），然后用麻绳紧紧捆绑，下锅煮沸二十分钟，然后以微火煮两小时，然后再大火煮沸，取出冷却，即可食用。像这样繁复的手续，我们哪得工夫？不如买现成的火腿吃（台北有两家上海店可以买到），如果买不到，干脆不吃。

有一次得到一只真的金华火腿，瘦小坚硬，大概是收藏有年。菁清持往熟识商肆，老板奏刀，砉的一声，劈成两截。他怔住了，鼻孔翕张，好像是嗅到了异味，惊叫：“这是道地的金华火腿，数十年不闻此味矣！”他嗅了又嗅不忍释手，他要求把爪尖送给他，结果连蹄带爪都送给他了。他说回家去要好好地炖一锅汤吃。

美国的火腿，所谓 ham，不是不好吃，是另一种东西。如果是现烤出来的大块火腿，表皮上烤出凤梨似的斜方格，趁热切大薄片而食之，亦颇可口，惟不可与金华火腿同日而语。“佛琴尼亚火腿”则又是一种货色，色香味均略近似金华火腿，去骨者尤佳，常居海外的游子，得此聊胜于无。

醋溜鱼

清梁晋竹《两般秋雨盒随笔》：

“西湖醋溜鱼，相传是宋五嫂遗制，近则工料简湮，直不见其佳处。然名留刀匕，四远皆知。番禺方橡枰孝廉恒泰‘西湖词’云：

小泊湖边五柳居，
当筵举网得鲜鱼，
味酸最爱银刀鲙，
河鲤河鲂总不如。

梁晋竹是清道光时人，距今不到二百年，他已感叹当时的西湖醋溜鱼之徒有虚名。宋五嫂的手艺，吾固不得而知，但是七十年前侍先君游杭，在楼外楼尝到的醋溜鱼，仍惊叹其鲜美，嗣后每过西湖辄登楼一膏馋吻。楼在湖边，凭窗可见巨篓系小舟，篓中畜鱼待烹，固不必举网得鱼。普通选用青鱼，即草鱼，鱼长不过尺，重不逾半斤，宰割收拾过后沃以沸汤，熟

即起锅，勾芡调汁，浇在鱼上，即可上桌。

醋溜鱼当然是汁里加醋，但不宜加多，可以加少许酱油，亦不能多加。汁不要多，也不要浓，更不要油，要清清淡淡，微微透明。上面可以略撒姜末，不可加葱丝，更绝对不可加糖。如此方能保持现杀活鱼之原味。

现时一般餐厅，多标榜西湖醋溜鱼，与原来风味相去甚远。往往是浓汁满溢，大量加糖，无复清淡之致。

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，四围是四把条凳。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。烤肉不需要多少佐料，有大葱芫荽酱油就行。

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，大燕宾客，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，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，别无所欲。我如他所请，特备大葱一盘，家常饼数张。心一以葱卷饼，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。