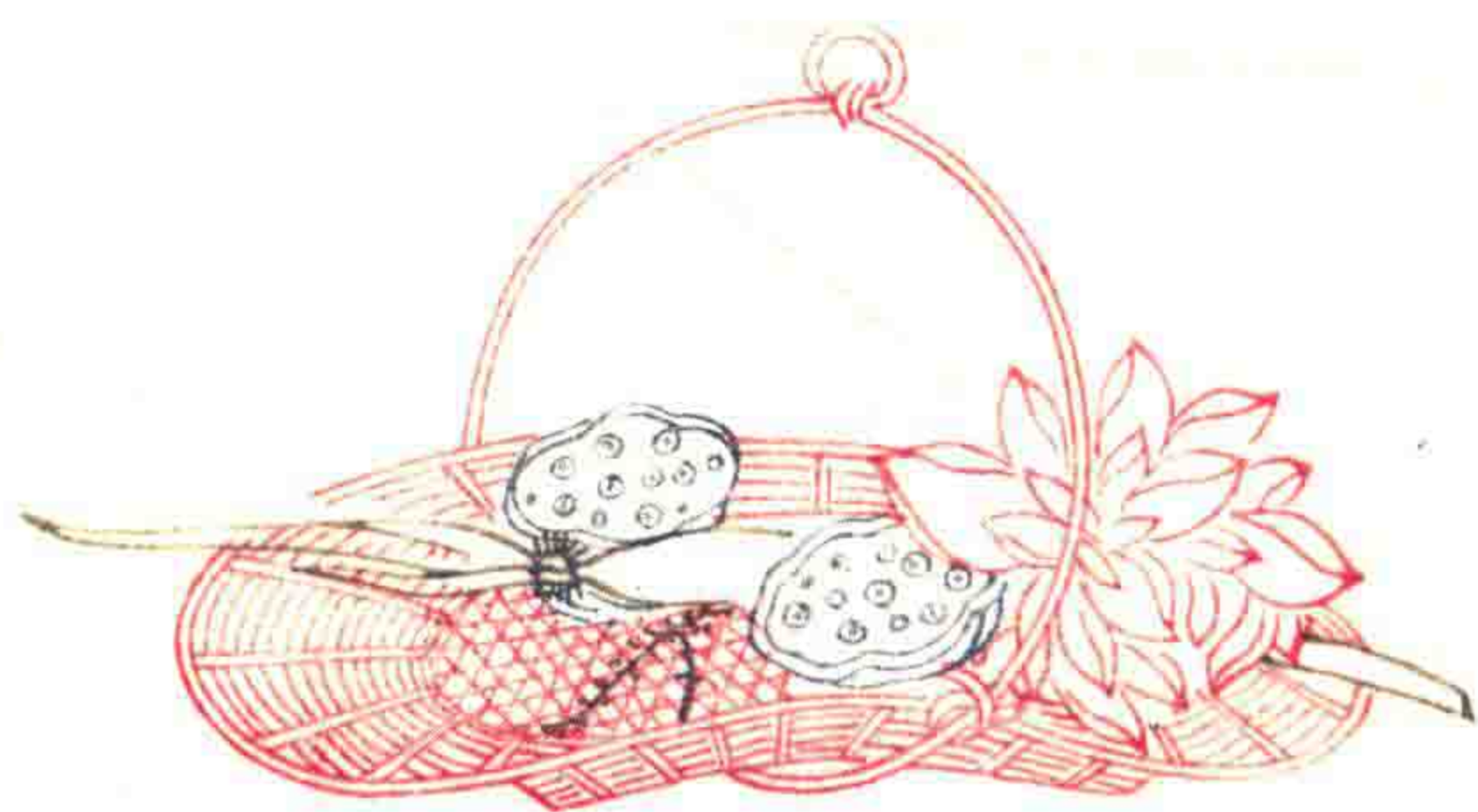


周作人 著 鍾叔河 选编

知堂谈吃

(增订本)

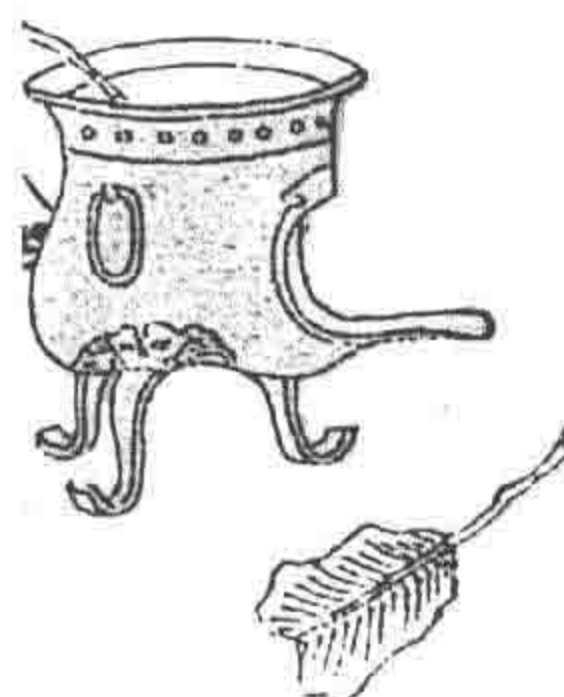
中華書局



知堂谈吃

(增订本)

周作人 著
锺叔河 选编



中華書局

图书在版编目(CIP)数据

知堂谈吃/周作人著;鍾叔河选编. —增订本.—北京:中华书局,2017.5

ISBN 978-7-101-11915-2

I. 知… II. ①周…②鍾… III. 散文集—中国—现代
IV. I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 142183 号

-
- | | |
|-------|---|
| 书 名 | 知堂谈吃(增订本) |
| 著 者 | 周作人 |
| 选 编 者 | 鍾叔河 |
| 责任编辑 | 胡正娟 方韶毅 |
| 出版发行 | 中华书局
(北京市丰台区太平桥西里 38 号 100073)
http://www.zhbc.com.cn
E-mail:zhbc@zhbc.com.cn |
| 印 刷 | 北京瑞古冠中印刷厂 |
| 版 次 | 2017 年 5 月北京第 1 版
2017 年 5 月北京第 1 次印刷 |
| 规 格 | 开本/880×1230 毫米 1/32
印张 15 $\frac{1}{8}$ 插页 2 字数 300 千字 |
| 印 数 | 1-6000 册 |
| 国际书号 | ISBN 978-7-101-11915-2 |
| 定 价 | 68.00 元 |
-

编者序言

吃是人生第一事，比写文章重要得多。

“民以食为天”，这话谁都承认，不像“文章千古事，得失寸心知”之类文人墨客自我陶醉的雅言，一句“吃饱了撑的”就足够使摇而晃之的脑袋低成九十度。

其实文人也是人，他的第一件事也是吃，不过他未必善于吃，更未必善于谈吃。

《招魂》和《七发》都谈了吃，但一是为了骗死人，一是为了骗活人，谈吃而意实不在吃。束皙《饼赋》、陆羽《茶经》，算是专门谈吃的了，却又太像今之食品介绍或生活指南，文学性稍嫌不够。

我们这些普通人感兴趣的，例如苏东坡这首诗：

三年京国厌藜蒿，长羡淮鱼压楚糟。

今日骆驼桥下泊，恣看修网出银刀。

不知列位看官感觉如何，鄙人所欣赏的还不只是活蹦乱跳的鲜鱼，首先是苏东坡那一副若无其事的态度。

贬谪出京，在以做官为性命的人看来，应该如丧考妣了，可是他却因为可以享受一顿早已艳羡的美味大快朵颐而洋洋得意，简直比连升三级还要高兴。

对照一下我们自己，如果一年到头被各种压力压得驼背弯腰，什么菜肴夹到口里都味同嚼蜡，岂不太窝囊，太对不起自己这一世了吗？还是打起精神，打开炉灶，做一顿好吃的再说罢！

由此可见，谈吃也好，听谈吃也好，重要的并不在吃，而在于谈吃亦即对待现实之生活时的那种气质和风度。

感兴趣的还有知堂这首诗：

红日当窗近午时，肚中虚实自家知。

人生一饱原难事，况有茵陈酒满卮。

有此种气质和风度，则在无论怎样枯燥、匮乏以至窒息的境遇中，也可以生活，可吃，可弄吃，亦可谈吃，而且可以吃得或谈得津津有味也。

鄙人非美食家，从不看《名菜大全》《食材大典》这类东西，却喜欢看会写文章的人偶尔谈吃的文章，盖愚意亦只在从杯匕之间窥见一点前辈文人的风度和气质，而糟鱼与茵陈酒的味道实在还在其次。今应出版社之请，将知堂谈吃文字辑为一册，书此数行，即以为序。

一九九〇年一月三十日于长沙，

锺叔河

【重版附记】本书为十四年前应卫建民君之约而编选的，由商业出版社出版以后，听说读者反映还好，还评得了一个什么图书奖（卫君告诉过我，却早就忘记了）。

知堂其实并不是一个讲究吃的人，我也一样。我喜欢这些文章的原因，正如序言中所说，并不在于他谈吃本身，而在于他谈吃也就是他对待生活的态度，当然文章好也是重要的一点。

山东画报出版社段春娟女士看中了这本十四年前的小书，决定重新来出版，我以为是很有眼光的。所以欣然同意，并且重读了一遍，改正了排印的一些错误。我以为，尽管如今吃得更好更讲究，谈吃的也更多，“肚中虚实自家知”的却未必能有几个，写得这样文章的就更少了。

二〇〇四年初夏，
锺叔河于长沙城北之念楼

【增订题记】《知堂谈吃》原收文九十四篇，九零年和零四年由两家出版社印过两版，脱销已久。此次增订，从《周作人散文全集》中搜得原版失收的八十六篇，又节录港版《周作人晚年书信》中谈吃食较多的信十一封为《与鲍耀明书》（节抄）一篇，篇数差不多增加了一倍，从九十四篇变成了一百八十一篇。

这一百八十一篇，写作从光绪戊戌到“文革”开始，前后长

达六十八年。以四九年分界，前五十三年中周作人只写了四十二篇，如《结缘豆》《谈食蟹》诸篇，还“谈吃而意实不在吃”，于食物和食事之外，尽有使读者不得不深长思之的内容，远远不是“谈吃”所能范围的。而后一十七年中却写了一百三十九篇，尤其是从五零年起的两年半时间，他在《亦报·饭后随笔》专栏里就“谈”过一百一十四次“吃”，用他自己的话说是“为稻粱谋”即挣稿费维持生活，“人生一饱原难事”，他这句诗在这里算用上了。但即使是这些文章，仍然是大家的手笔，细心和有心的读者是不难发现的，正如他为孟心史作的一副挽联：

野记偏多言外意；新诗应有井中函。

其然，岂其然乎！

二〇一六年一月十一日子夜，
锺叔河于长沙城北之念楼

目录

1	编者序言（锺叔河）	50	《食味杂咏》注
		57	日本的衣食住
1	戊戌日记三则	68	谈油炸鬼
2	江南杂记七则	74	《记海错》
4	北京的茶食	81	再谈油炸鬼
6	故乡的野菜	85	结缘豆
9	喝茶	90	谈食人
12	谈酒	96	关于《酒诫》
16	菱角	105	谈宴会
19	苋菜梗	111	谈劝酒
23	吃菜	118	卖糖
28	溜豆腐的盐奶	121	记爱窝窝
29	《一岁货声》	122	记盐豆
35	《一岁货声》之余	123	带皮羊肉
39	再论吃茶	125	烧鹅
45	关于苦茶	126	药酒

128	杨梅	189	南北的点心
130	谈食蟹	191	糖与盐
134	炒栗子	193	馄饨担
138	落花生	195	吃烧鹅
140	芡与莲	197	腌鱼腊肉
142	松花粉	199	吃茶
143	糊鱼	201	瓜子鸡
145	素火腿	203	饱的饥饿
146	两种祭规	205	盐茶
153	关于送灶	207	八珍之一
160	《茶之书》序	209	吃饭与筷子
163	吃人肉的方法	211	吃酒的本领
165	臭豆腐	213	酒的起源
167	吃豆腐	215	小酒店里
169	吃鱼	217	吃青椒
171	吃肉	219	酒望子
173	绍兴酒的将来	221	关于水乌他
175	红番薯	223	水果与仙丹
177	萝卜与白薯	225	路旁水果摊
179	吃酒	227	杨梅与笋
181	山里红	229	三顿饭
183	咬菜根	231	爱窝窝
185	外国来的菜蔬	233	我的酒友
187	点心与饭	235	瓠子汤

237	进京香糕	278	锅块
239	儿歌中的吃食	279	萨其马
241	果子糖	280	一壶酒
243	罗汉豆	282	汤料
245	香酥饼	283	马先生汤
247	香瓜	284	古代的酒
248	馒头	285	牛肉锅
250	冷开水	286	适口充肠
252	藕与莲花	287	隐元豆
254	谈梅子	288	落花生的来路
256	湿蜜饯	289	暖锅
258	味之素	290	合食与分食
260	吃蟹（一）	292	豆沙
262	吃蟹（二）	293	猪头肉
264	南京绍兴饭馆	294	煎茶
266	猪肉	296	过年的酒
268	鱼腊	298	烤越鸡
270	家常菜	300	花线鸡
271	学做点心	301	甘蔗荸荠
272	瓜子	302	关于荸荠
273	鸡蛋	303	藕的吃法
274	盐与糖	304	再谈甘蔗
275	真说凉菜	306	鸡鸭与鹅
276	“总理衙门”	308	吃白果

309	吃狗肉	356	酒店馀谈
311	天下第一的豆腐	358	酒楼
313	落花生	360	关于花生
315	酒	362	再谈南北的点心
317	吃茶（二）	368	绍兴的糕干
319	可吃的花	371	绍兴酒
321	吃鹅肉	373	羊肝饼
323	菜蔬	375	关于糯米
325	灶头	377	茶汤
327	厨房的大事件	379	窝窝头的历史
329	吃饭与吃面包	381	桃子
331	忌日酒	383	养鹅
333	分岁	385	笔与筷子
335	茶水	387	与孙旭升书
337	饭菜	391	与鲍耀明书（节抄）
339	蒸煮	397	花牌楼上
341	午前的点心	400	路上的吃食
343	六谷糊	403	上饭厅
344	山楂与红果	406	故乡的回顾
346	糯米食	410	中华腌菜谱
348	中国菜的分食	421	日本人谈中国酒肴
350	茶饭	434	吃茶（三）
352	鲞冻肉	437	母亲的味道
354	腌菜	440	闲话毛笋

444	略谈乳腐	459	肴核
447	果子与茶食	464	鱼鲙
452	日本的米饭	469	普茶料理
454	陆奥地方的粗点心		

戊戌^①日记三则

正月三十日，雨。上午兄去。食水芹，紫油菜，味同油菜，第茎紫如茄树耳，花色黄。兄殮归，贻予建历一本，口香饼二十五枚。作《炒红果法》，存稿。

二月初五日，晴。燠暖异常。上午，食龙须菜，京师呼豌豆苗，即蚕豆苗也，以有藤似龙须故名。每斤四十馀钱，以炒肉丝，鲜美可啖。

闰三月廿三日，雨。食莴苣笋，青鲳鲞，出太湖，每尾二十馀文，形如撑鱼，首如带鱼，背青色，长约一尺，味似勒鱼，细骨皆作入字形。午晴，下午小雨即止，天色蔚蓝可玩。

(1898.2—5)^②

编者按：① 戊戌为清光绪二十四年即公元一八九八年，时作者年十四岁，在杭州。

② 文末括号内只注明写作或初刊年月，下同。

江南杂记^①七则

莴苣菜生食鲜脆，江南人用以煮肉，味如蒲子。

（三月初四日）

红萝卜大如芋头，色红如胭脂，皮甚薄，味甘。搥碎，不可用刀切，加秋油拌食。江南人杂以莴苣片，红绿相间可喜。

（三月十一日）

江南笋甚少。淡笋无大者，长只五六寸。百钱得六七支。切片同咸菜炒食甚好，土人颇珍之。然吾乡则为常物，以菘芥蔓菁视之，每斤只需青蚨数翼。

（三月廿二日）

紫苋菜长尺许，如常苋，叶深碧，茎鲜红。淪熟，汁作胭

编者按：① 杂记附于壬寅（清光绪二十八年，公元一九〇二年）日记，时作者年十八岁，在南京江南水师学堂读书。

脂色，味尚可口。江南有之。

（五月初二日）

《前汉书·苏武传》：掘野鼠去草实而食之。苏林注：取鼠所去草实而食之。张晏注：取鼠及草实，并而食之。刘攽注：今北方野鼠之类甚多，皆可食。诸注未知孰是，然苏说似为近之。颜师古训去为藏，盖亦以苏说为是也。

（五月廿四日）

蟠桃大如茶杯，色青黄，形扁，如吾乡之双合桃。皮多斑驳痕，食之甘美。海上有之，价甚贵，且不能致远。由轮舟递宁，隔宿辄败，十八娘之流亚也。

（六月十一日）

六月中，江南人买小藕，切片淪微熟，去水，加秋油、醋拌食，以为馐，色淡紫可爱，味不甚佳。

（六月十三日）

（1902.4—7）

北京的茶食

在东安市场的旧书摊上买到一本日本文章家五十岚力的《我的书翰》，中间说起东京的茶食店的点心都不好吃了，只有几家如上野山下的空也，还做得好点心，吃起来馅和糖及果实浑然融合，在舌头上分不出各自的味来。想起德川时代江户的二百五十年的繁华，当然有这一种享乐的流风余韵留传到今日，虽然比起京都来自然有点不及。北京建都已有五百余年之久，论理于衣食住方面应有多少精微的造就，但实际似乎并不如此，即以茶食而论，就不曾知道有什么特殊的有滋味的东西。固然我们对于北京情形不甚熟悉，只是随便撞进一家饽饽铺里去买一点来吃，但是就撞过的经验来说，总没有很好吃的点心买到过。难道北京竟是没有好的茶食，还是有而我们不知道呢？这也未必全是为贪口腹之欲，总觉得住在古老的京城里吃不到包含历史的精炼的或颓废的点心是一个很大的缺陷。北京的朋友们，能够告诉我两三家做得上好点心的饽饽铺么？

我对于二十世纪的中国货色，有点不大喜欢，粗恶的模仿品，美其名曰国货，要卖得比外国货更贵些。新房子里卖的东

西，便不免都有点怀疑，虽然这样说好像遗老的口吻，但总之关于风流享乐的事我是颇迷信传统的。我在西四牌楼以南走过，望着异馥斋的丈许高的独木招牌，不禁神往，因为这不但表示他是义和团以前的老店，那模糊阴暗的字迹又引起我一种焚香静坐的安闲而丰腴的生活的幻想。我不曾焚过什么香，却对于这件事很有趣味，然而终于不敢进香店去，因为怕他们在香合上已放着花露水与日光皂了。我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。可怜现在的中国生活，却是极端地干燥粗鄙。别的不说，我在北京彷徨了十年，终未曾吃到好点心。

(1924.3)