

梁实秋 / 著

# 雅舍谈艺

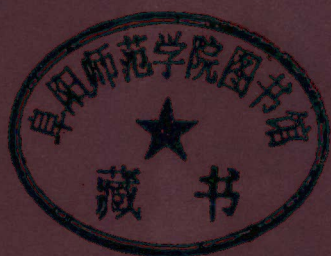


百花文艺出版社  
BAI-HUA LITERATURE AND  
ART PUBLISHING HOUSE

# 雅舍谈艺

梁实秋

著



百花文艺出版社  
BAIHUA LITERATURE AND  
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

雅舍谈艺 / 梁实秋著. — 天津: 百花文艺出版社,  
2006.12

ISBN 7-5306-2499-7

I. 雅... II. 梁... III. 散文—作品集—中国—现代  
IV. I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 000610 号

百花文艺出版社出版发行

地址: 天津市和平区西康路 35 号

邮编: 300051

e-mail: [bhpubl@public.tpt.tj.cn](mailto:bhpubl@public.tpt.tj.cn)

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话: (022) 23332651 邮购部电话: (022) 27695043

全国新华书店经销

河北省三河市宏达印刷有限公司印刷

※

开本 740 × 970 毫米 1/16 印张 13.25 插页 2 字数 216 千字

2006 年 12 月第 1 版 2006 年 12 月第 1 次印刷

印数: 1 — 4000 册

定价: 23.00 元

# 目 录

## ㊟ 饮食的艺术 ㊟

|              |              |
|--------------|--------------|
| 【雅舍谈吃】 ..... | 梁实秋          |
| 003.....     | 西施舌          |
| 005.....     | 火腿           |
|              | 醋熘鱼.....008  |
|              | 烤羊肉.....010  |
| 012.....     | 烧鸭           |
| 015.....     | 狮子头          |
|              | 两做鱼.....017  |
|              | 炆青蛤.....019  |
| 022.....     | 生炒鳝鱼丝        |
| 025.....     | 酱菜           |
|              | 水晶虾饼.....027 |
|              | 汤包.....029   |
| 031.....     | 核桃酪          |
| 033.....     | 铁锅蛋          |
|              | 瓦块鱼.....035  |
|              | 熘黄菜.....037  |

|     |         |     |
|-----|---------|-----|
| 039 | 酸梅汤与糖葫芦 |     |
| 042 | 锅烧鸡     |     |
|     | 核桃腰     | 044 |
|     | 豆汁儿     | 046 |
| 048 | 芙蓉鸡片    |     |
| 050 | 乌鱼钱     |     |
|     | 韭菜簍     | 051 |
|     | 蟹       | 053 |
| 056 | 炸丸子     |     |
| 058 | 佛跳墙     |     |
|     | 栗子      | 061 |
|     | 海参      | 063 |
| 065 | 满汉细点    |     |
| 069 | 菜包      |     |
|     | 糟蒸鸭肝    | 071 |
|     | 鱼翅      | 073 |
| 076 | 茄子      |     |
| 078 | 莲子      |     |
|     | 白肉      | 080 |
|     | 干贝      | 082 |
| 084 | 鲍鱼      |     |
| 086 | 咖喱鸡     |     |
|     | 烙饼      | 088 |
|     | 笋       | 090 |
| 093 | 黄鱼      |     |

|         |       |     |
|---------|-------|-----|
| 095     | 八宝饭   |     |
|         | 薄饼    | 097 |
|         | 爆双脆   | 100 |
| 102     | 拌鸭掌   |     |
| 103     | 鱼丸    |     |
|         | 腊肉    | 105 |
|         | 粥     | 107 |
| 109     | 饺子    |     |
| 111     | 锅巴    |     |
|         | 豆腐    | 113 |
|         | 烧羊肉   | 116 |
| 117     | 菠菜    |     |
| 119     | 龙须菜   |     |
|         | 鸽     | 121 |
|         | 味精    | 123 |
| 谈《雅舍谈吃》 | (梁文蔷) | 125 |

## ◎ 思 辨 的 艺 术 ◎

|               |             |
|---------------|-------------|
| 【骂人的艺术】 ..... | 梁实秋         |
| 自序 .....      | 133         |
| 134 .....     | 骂人的艺术       |
| 138 .....     | 生病与吃药       |
|               | 花钱与受气 ..... |
|               | 蚊子与苍蝇 ..... |
|               | 140         |
|               | 142         |

|     |          |     |
|-----|----------|-----|
| 144 | 老憨看跳舞    |     |
| 146 | 雅人雅事     |     |
|     | 纪诗人西湖养病  | 148 |
|     | 好容易过了端午节 | 150 |
| 152 | 吃相       |     |
| 154 | 是热了!     |     |
|     | 戒烟       | 156 |
|     | 小声些!     | 158 |
| 159 | 时间观念     |     |
| 160 | 吃        |     |
|     | 看相       | 161 |
|     | 忙什么?     | 162 |
| 163 | 小报       |     |
| 164 | 剪发       |     |
|     | 让座       | 165 |
|     | 悲观       | 166 |
| 167 | 太随便了     |     |
| 168 | 挤        |     |
|     | 司丹康      | 169 |
|     | 麻雀       | 170 |
| 171 | 阴历       |     |
| 172 | 大学教授     |     |
|     | 打架       | 173 |
|     | 吐痰问题     | 174 |
| 175 | 感情的动物    |     |

|          |           |     |
|----------|-----------|-----|
| 176····· | 铅角子与新角子   |     |
|          | 旅行·····   | 177 |
|          | 小德出入····· | 178 |
| 179····· | 半开门       |     |
| 180····· | 缠足        |     |
|          | 虎烈拉·····  | 181 |
|          | 束胸·····   | 182 |
| 183····· | 哀挡        |     |
| 184····· | 信纸信封      |     |
|          | 名片·····   | 185 |
|          | 乐户捐·····  | 186 |
| 187····· | 铜板        |     |
| 188····· | 撒网        |     |
|          | 招聘·····   | 189 |
|          | 拳战·····   | 190 |
| 191····· | 甚有心得      |     |
| 192····· | 应酬话       |     |

## 附 录

|          |                 |     |
|----------|-----------------|-----|
|          | 住一楼一底房者的悲哀····· | 195 |
|          | 我与《青光》·····     | 198 |
| 201····· | 谈《骂人的艺术》        |     |
| 203····· | 责编缀语            |     |

饮食的艺术



## 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，  
放怀哪惜倒金罍，  
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腻涩味，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。道地的北方餐馆作菜配料，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：“熏蹄，俗谓火腿，其实烟熏，非火也。腌晒熏将如法者，果胜常品，以所腌之盐必台盐，所熏之烟必松烟，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。先生微酡，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 熘 鱼

清梁晋竹《两股秋雨盒随笔》：

“西湖醋熘鱼，相传是宋五嫂遗制，近则工料简濇，直不见其佳处。然名留刀匕，四远皆知。番禺方橡杆孝廉恒泰‘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熘鱼之徒有虚名。宋五嫂的手艺，吾固不得而知，但是七十年前侍先君游杭，在楼外楼尝到的醋熘

鱼，仍惊叹其鲜美，嗣后每过西湖辄登楼一膏饕吻。楼在湖边，凭窗可见巨簑系小舟，簑中畜鱼待烹，固不必举网得鱼。普通先用青鱼，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。

醋熘鱼当然是汁里加醋，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，多标榜西湖醋熘鱼，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。