

周作人

吃肉



江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE

吃肉

图书在版编目(CIP)数据

吃肉 / 周作人著. — 南京: 江苏文艺出版社,
2014.6
ISBN 978-7-5399-7235-0

I. ①吃… II. ①周… III. ①散文集—中国—现代
IV. ①I266



中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第039430号

书 名 吃 肉

著 者 周作人

责任编辑 赵 阳 胡 泊

出版发行 凤凰出版传媒股份有限公司
江苏文艺出版社

出版社地址 南京市中央路165号, 邮编: 210009

出版社网址 <http://www.jswenyi.com>

经 销 凤凰出版传媒股份有限公司

印 刷 江苏凤凰新华印务有限公司

开 本 880×1230 毫米 1/32

印 张 7.625

字 数 150千字

版 次 2014年6月第1版 2014年6月第1次印刷

标准书号 ISBN 978-7-5399-7235-0

定 价 35.00元

(江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

目录

001	第一辑
002	牛肉锅
004	烤越鸡
006	吃烧鹅
008	吃鹅肉
010	鲞冻肉
012	带皮羊肉
014	吃鱼
016	吃肉
018	吃蟹
020	吃蟹(二)
022	猪肉
024	鱼腊
026	家常菜

028	暖锅
030	猪头肉
032	八珍之一
034	烧鹅
037	第二辑
038	故乡的野菜
041	谈油炸鬼
046	记盐豆
047	臭豆腐
049	味之素
051	吃豆腐
053	藕的吃法
055	腌鱼腊肉
057	瓠子汤
059	进京香糕
061	天下第一的豆腐
063	吃青椒
065	罗汉豆
067	咬菜根
069	藕与莲花

071	真说凉菜
073	第三辑
074	萝卜与白薯
076	山里红
078	杨梅与笋
080	汤料
082	卖糖
086	炒栗子
090	炙糕担
091	松花粉
092	豆沙
094	甘蔗荸荠
096	关于荸荠
098	再谈甘蔗
100	吃白果
102	山楂与红果
104	腌菜
106	闲话毛笋
110	瓜子
112	鸡蛋

115	第四辑
116	北京的茶食
118	馒头
120	湿蜜饯
122	爱窝窝
124	糯米食
126	香酥饼
128	南北的点心
130	再谈南北的点心
136	羊肝饼
138	关于水乌他
140	点心与饭
142	绍兴的糕干
145	吃酒
147	盐茶
149	南京绍兴饭馆
151	锅块
153	萨其马

155	第五辑
156	窝窝头的历史
158	中华腌菜谱

169	日本人谈中国酒肴
182	谈宴会
188	吃饭与筷子
190	再论吃茶
196	糖与盐
198	吃饭与吃面包
200	喝茶
204	谈酒
208	记爱窝窝
209	《茶之书》序
212	绍兴酒的将来
214	三顿饭
216	“总理衙门”
218	古代的酒
220	煎茶
222	过年的酒
224	鸡鸭与鹅
226	绍兴酒
228	关于糯米
230	茶汤
232	吃茶

第一輯

牛肉锅

从柳絮先生的文章里，得知上海市上司盖阿盖名称的变化，很有意思。司盖阿盖原是日语，其实直接的说还不只是牛肉锅么，虽然这在生意经上不很合适，因为太平凡了，不足以资号召。本来在日本这也是一种新的吃法，在明治维新以前是没有的，因为那时他们不吃牛肉，到维新时代大家模仿西洋，于是觉得面包牛奶非吃不可，牛肉也流行起来了。热血青年短发敞衣，喝酒烧牛肉吃，扼腕谈天下事，当时这便叫做“开化锅”的。司盖阿盖的原意是说把“薄切”的肉浸了酱油“烤”了来吃，实际与叉烧差不多，后来才转变为用黄油甜酒酱油做底子，加入牛肉片以及葱和芹菜等，已经不是烤而近于炒与煮了。日本食物中蛋糕名贺须底罗，又以面粉包虾鱼蔬菜油煎食之，如北京所谓高丽什么的，名天麸罗，都从西班牙

牙语转来，也至近世才有。中国称为高丽不知何故，北京且用作动词，如云把这去高丽一下子，但别处似无此语，大抵只说是面拖油炸罢了。

1950年12月29日载《亦报》

烤越鸡

且居先生说我们住在北方的绍兴人，再过一年，一定可以吃得
到越鸡。这预约是十分可感谢的，不过说精通南北之味，那可使我
很是惶恐，因为我也只是喜欢谈谈乡下吃食而已，那里够得上说通
呢？诚然如孟子所说，鱼与熊掌都曾经吃过，或者可以说是有点福
的了，可是熊掌并不好吃，只像是泡淡了的火腿皮，这固然是细条，
但这种味道即使整方的咬了吃，也未必及得红炖肘子吧。猩唇豹
胎，连看也没有看过，怎么会有资格可谈食味呢。我所觉得喜欢的
还是几样家常菜，而且越人安越，这又多是从小时候吃惯了的东西。
腌菜笋片汤、白鲞虾米汤、干菜肉、鲞冻肉，都是好的，说到鸡
则如且居先生的意见一样，白鸡以及糟鸡，齐公所鼓吹的虾油鸡一
定也很好，因为我们东陶坊没有这做法，所以不能加在里边。上坟
时节的烧鹅，我也是很喜欢吃的，但烤鸡怎么样，那就很难说，锅烧
鸡也不过是那么样罢，只是假如挂炉烧的，比煮的可能多保存些鲜

味。老实说,我对于烤鸭本不爱好,鸭并不好吃(腊鸭除外),其不能列于三牲之林,或者正非无故吧。(我的祖母,不吃扁嘴的,连鹅也不吃,那大概又是别一个理由。)

1951年2月27日载《亦报》

吃烧鹅

春天来了，一眨眼就是春分清明，又是扫墓时节了。小时候扫墓采杜鹃花的乐趣到了成年便已消失，至今还记忆着的只有烧鹅的味道，因为北方没有这东西，所以特别不能忘记也未可知。在乡下的上坟酒席中，一定有一味烧鹅，称为熏鹅，制法与北京的烧鸭子一样，不过他并不以皮为重，乃是连肉一起，蘸了酱油醋吃，肉理较粗，可是我觉得很好吃，比鸭子还好。烧鹅之外，还有糟鹅和白鲞扣鹅，也都是很好的。北京有鹅却并不吃，只是在结婚仪式上用洋红染了颜色，当作礼物，随后又卖给店里，等别的人家使用，我们旁观者看它就是这样的养老了，实在有点可惜。大概这还是奠雁的遗意，雁捉不到，便把鹅来替代，反正雁也就是野鹅，鹅的样子颇不寒碜，的确可以替代得过。相传王羲之爱鹅，大抵也是赏识他的神气，陆农师在《埤雅》中说，鹅善转旋其项，古之学书者法以动腕，羲之好鹅者以此，乃是十足乡下人的话，未免有点可笑。羲之旧宅

在戴山下，后来舍宅为寺，颜曰戒珠，后人望文生义，便造出传说来，云有珠为鹅所吞，疑人窃去，未几鹅死剖腹得珠，乃大恨悔，遂舍宅而称以戒珠云。案戒珠本佛教成语，谓戒如璎珞珠，如云以珠为戒，反为不词，至于鹅吞珠事见于《贤愚因缘经》，赞颂梵志的守戒与穿珠师的忏悔，反复唱说，是绝好一篇弹词，与羲之自无关系，惟以鹅故而被牵连说及，则亦不能说全没有因缘也。

1950年2月20日载《大报》

吃鹅肉

读了公白先生的一篇《糟高头》，不禁发生怀乡之念来，因为我喜欢鹅肉，无论是糟鹅、熏鹅或是扣鹅，而这在北京是吃不到的。在乡下鹅肉不算是好东西，因为肉粗，平常新年请客或较好的忌日酒上都不使用，在饭馆里也不预备这一样菜，有的只是鸡鸭。我却就是喜欢它的粗里带有甘（并不是甜）味，所以觉得比鸡鸭还可取，但是因为上述的原因，平时也不大有，要等有什么特殊的机会。上坟时节，不晓得为什么缘故，照例要用熏鹅，蘸了酱酒醋吃非常的好，此外祠堂的祭祀，例如春分，就有扣鹅作为扣鸡的代用品，那都是一桌上一碗，可以吃得到嘴罢了。最好的是过年祝福，三牲中有一只鹅，栈养得很肥大的，祭过神之后除留下一点扣鹅的材料外，大部分都是糟了，这容得我们直吃到收灯的时候。北京并不是没有鹅，但是被当作雁看待，我们在桌上碗里吃不着它，只看得它染得红红的，被人抬着送往新娘家去，古色古香的去“奠雁”，奠了之

后,是收下又卖出呢,还是租用了退还呢,总之又出来了,准备下一次又染了送去。我也曾想到买它来吃怎么样?但是怕送礼送老了,未必有什么好吃了。我们乡下一般并不忌讳说吃鹅肉,虽然也有别号叫做港流,上一字读如戇大的戇,小时候便听见祖母这样的说,其原因当然是从忌讳来的。

1951年6月30日载《亦报》