

雅舍谈吃

梁实秋代表作系列

梁实秋

凤凰出版传媒集团
江苏文艺出版社

凤凰出版传媒集团
江苏文艺出版社
JIANGSU LITERATURE AND ART
PUBLISHING HOUSE

雅舍谈吃

梁实秋代表作系列

梁实秋

图书在版编目(CIP)数据

雅舍谈吃 / 梁实秋著. —南京: 江苏文艺出版社,
2010.6

(梁实秋代表作系列)

ISBN 978-7-5399-3576-8

I. ①雅… II. ①梁… III. ①散文—作品集—中国—
现代 IV. ①I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 019626 号

- | | |
|------|---|
| 书 名 | 雅舍谈吃 |
| 著 者 | 梁实秋 |
| 责任编辑 | 姚 丽 |
| 责任校对 | 姜圣慧 |
| 责任监制 | 卞宁坚 江伟明 |
| 出版发行 | 凤凰出版传媒集团
江苏文艺出版社 http://www.jswenyi.com |
| 集团网址 | 凤凰出版传媒网 http://www.ppm.cn |
| 照 排 | 江苏凤凰制版有限公司 |
| 印 刷 | 扬中市印刷有限公司 |
| 经 销 | 江苏省新华发行集团有限公司 |
| 开 本 | 880 × 1230 毫米 1/32 |
| 字 数 | 170 千 |
| 印 张 | 8.5 |
| 版 次 | 2010 年 6 月第 1 版, 2013 年 11 月第 7 次印刷 |
| 标准书号 | ISBN 978-7-5399-3576-8 |
| 定 价 | 19.00 元 |
- (江苏文艺版图书凡印刷、装订错误可随时向承印厂调换)

序文

我的父亲梁实秋生于一九〇三年一月六日(阴历腊八即十二月初八日),故居在北京东城区内务部街二十号(现为三十九号)西厢房内,1987年去世,享年八十七岁。

父亲一生自美国留学返国以后,一直从事教育工作,终生从事教授职业,业余时间从事写作、翻译、编辑等工作。

数十年来笔耕不辍,洋洋一千万余言。翻译了大量书籍,其中如莎士比亚四十余个剧本及十四行诗,历时三十八年始完稿,成为莎翁著作一支笔译成中文的世界第一人。其他时间大部分写些散文,编英汉字典及编写教科书等。晚年写成英国文学史及英国文学选(约一百二十万字)。本想把中国文学史译成英文本,供外国人阅读,但可惜未完成此心愿即故去,临终时把笔横放在稿纸上,悠然逝去,留下了遗憾。

我母亲程季淑是家庭妇女,婚后相夫教子,

伺候父母长辈一生。父亲梁实秋一生写作生涯不断，成绩显著也是与我母亲这位贤内助的支持和鼓励分不开的。父亲从不管家务事，除到校和单位上班教课以外，其他时间几乎全部投入写作，家务事全由我母亲操作管理，他从不分心。所以我母亲故后，父亲十分怀念妈妈，含泪写出“槐园梦忆”一书，纪念妈妈一生事迹和对他的帮助，十分感人，出版以来，风行于世。

值此中华人民共和国建国六十周年的喜庆日子里，欣闻江苏文艺出版社拟再翻印“槐园梦忆”及一些散文作品，我想也算是作一些贡献吧！

美文与读者共享，父母在天之灵也会感到欣慰！

八十二岁梁文茜于

北京寓所

2009.10.23

目 录

序文

第一辑 雅舍谈吃

- | | | |
|-----|-------|-----|
| 003 | 西施舌 | 300 |
| 005 | 火腿 | 330 |
| 008 | 醋溜鱼 | 337 |
| 010 | 烤羊肉 | 360 |
| 012 | 烧鸭 | 370 |
| 014 | 狮子头 | 370 |
| 016 | 两做鱼 | 370 |
| 018 | 炆青蛤 | 370 |
| 022 | 生炒鳝鱼丝 | 370 |
| 025 | 酱菜 | 380 |
| 027 | 水晶虾饼 | 380 |
| 029 | 汤包 | 380 |

录 目

031	核桃酪	
033	铁锅蛋	
035	瓦块鱼	
037	溜黄菜	
039	酸梅汤与糖葫芦	
042	锅烧鸡	
044	煎馄饨	
046	核桃腰	
048	豆汁儿	
050	芙蓉鸡片	
052	乌鱼钱	
053	韭菜篓	文卷
055	蟹	
058	炸丸子	合菜 每一菜
060	佛跳墙	吉菜西 500
063	栗子	豫菜 500
065	海参	鱼翅席 300
067	满汉细点	四季菜 410
070	菜包	豫菜 810
072	糟蒸鸭肝	火下菜 110
074	鱼翅	鱼翅席 610
077	茄子	豫菜 810
079	莲子	绿色糕点 990
081	白肉	菜系 880
083	干贝	特产点心 500
085	鲍鱼	特产 120

087	咖喱鸡	221
089	烙饼	221
091	笋	221
094	黄鱼	181
096	八宝饭	181
098	薄饼	271
100	爆双脆	271
102	拌鸭掌	281
103	鱼丸	281
105	腊肉	981
107	粥	102
109	饺子	208
111	锅巴	202
113	豆腐	112
116	烧羊肉	212
118	菠菜	212
120	龙须菜	222
121	鸽	222
123	味精	222

第二辑 雅舍散文

127	广告	128
131	聋	128
135	麻将	128
139	钟	128
142	汰侈	128
145	警察	128

- 148 火车
152 东安市场
158 文房四宝
167 时间即生命
169 又逢癸亥
172 陆小曼的山水长卷
176 悼念余上沅
183 《大成》十年
186 白猫王子五岁
189 回忆抗战时期
201 “麦当劳”
203 赛珍珠与徐志摩
206 散文的朗诵
211 剽窃
213 鸦片
219 忆青岛
225 语言、文字、文学
232 山
236 《百草山》

第三辑 雅舍散文二集

- 241 胡须
244 盆景
247 父母的爱
249 炸活鱼
251 忆李长之
255 流行的谬论

第一辑 雅舍谈吃

西施舌

火腿

醋溜鱼

烤羊肉

烧鸭

狮子头

两做鱼

炆青蛤

生炒鳝鱼丝

酱菜

水晶虾饼

汤包

核桃酪

铁锅蛋

瓦块鱼

溜黄菜

酸梅汤与糖葫芦

.....

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。高汤氽西施舌，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？

舌，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，舌或西施舌也。《西小圃》
 舌去矣，肉在壳内，其色莹莹，其味不，且其肉滑，其色莹
 高汤氽西施舌，色莹莹

西施，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，舌或西施舌也。《西小圃》
 冲壳捣碎，其味不，其肉滑嫩，小而嫩，其色莹莹，其味不
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩

舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩

舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩
 舌滑而滑，其味不，其肉滑嫩，其色莹莹，其味不，其肉滑嫩

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”一部分未加煎熬就吃下去了，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。

醋溜鱼

清梁晋竹《两般秋雨庵随笔》：

西湖醋溜鱼，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，凭窗可见巨筭系小舟，筭中畜鱼待烹，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