

民国  
大写真

民国大写真

梁实秋：饕餮未必非名士  
徐志摩：佳丽误我，还是我误佳丽  
林纾：笑骂由他我自聒  
柳亚子：留他当年诗史看  
刘文典：我狂故我在  
刘师培：为何总是我失足  
刘半农：教我如何不想他  
吴稚晖：我是大佬我怕谁

别样风流

MINGUO QICAI GUAIJIE BEIXILU

# 民国奇才怪杰悲喜录

梁实秋的美食生活，

刘师培的失足……

王学斌◎编著

团结出版社

别样风流

# 民国奇才怪杰悲喜录

王学斌◎编著

团结出版社

**图书在版编目 (CIP) 数据**

别样风流：民国奇才怪杰悲喜录 / 王学斌编著. —北京：团结出版社，2010.9

ISBN 978-7-5126-0168-0

I. ①别… II. ①王… III. ①名人-生平事迹-中国-民国  
IV. ①K820.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 193918 号

---

**出版：**团结出版社

(北京市东城区东皇城根南街 84 号 邮编：100006)

**电话：**(010) 65228880 65244790

**网址：**<http://www.tjpress.com>

**Email：**65244790@163.com

**经销：**全国新华书店

**印刷：**长沙鸿发印务实业有限公司

**装订：**长沙鸿发印务实业有限公司

---

**开本：**170×230 (毫米) 1/16

**印张：**17.5

**字数：**257 千字

**版次：**2011 年 4 月 第 1 版

**印次：**2011 年 4 月 第 1 次印刷

---

**书号：**ISBN 978-7-5126-0168-0/K. 606

**定价：**32.50 元 (平)

(如有印装差错，请与本社联系)

# 目 录

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>饕餮未必非名士：梁实秋与吃 .....</b>            | <b>1</b>  |
| 美食世家 .....                            | 4         |
| 西餐生活 .....                            | 7         |
| “酒中八仙” .....                          | 9         |
| 晚年谈吃 .....                            | 14        |
| <br><b>徐志摩：“佳丽误我？”还是“我误佳丽？” .....</b> | <b>21</b> |
| 开明包办 .....                            | 26        |
| 美丽邂逅 .....                            | 28        |
| 余情未了 .....                            | 45        |
| 致命诱惑 .....                            | 47        |
| 短命情种 .....                            | 54        |
| <br><b>林纾：笑骂由他我自聒 .....</b>           | <b>61</b> |
| 少年里社目狂生 .....                         | 64        |
| 百部虞初救世心 .....                         | 69        |
| 我意何曾泥典坟 .....                         | 82        |
| 九死不忘故主恩 .....                         | 89        |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| <b>柳亚子：“留当他年诗史看”</b> ..... | 95  |
| 欲凭文字播风潮” .....             | 98  |
| “斯人不出奈苍生” .....            | 105 |
| “翻身别写中华史” .....            | 114 |
| <b>刘文典：我狂故我在</b> .....     | 121 |
| 三位“狂”师傅 .....              | 126 |
| 两尊“真”偶像 .....              | 131 |
| 悲喜诸同事 .....                | 139 |
| 庞大粉丝团 .....                | 143 |
| 狂人已绝种 .....                | 153 |
| <b>刘师培：为何总是我失足？</b> .....  | 155 |
| 少年得大名 .....                | 158 |
| 不甘当老二 .....                | 164 |
| 失足成惯性 .....                | 171 |
| 坠落的流星 .....                | 177 |
| <b>刘半农：教我如何不想他</b> .....   | 181 |
| 独门绝技打油诗 .....              | 184 |
| 北平高校走马灯 .....              | 204 |
| 大学教授也疯狂 .....              | 210 |
| 舍身忘我为国计 .....              | 228 |
| <b>吴稚晖：我是大佬我怕谁</b> .....   | 241 |
| “骂人神功” .....               | 244 |
| 蔑视国故 .....                 | 266 |
| 超级怪癖 .....                 | 271 |

## 饕餮未必非名士：梁实秋与吃

“实秋，你还是幸福的，被人悼念，  
总比写悼念别人的文章的人，少流一些眼  
泪，不是吗？”

——冰心：《悼念梁实秋先生》

## 别样情：

饕，则着重在食物的质，最需要满足的是品味。上天生人，在他嘴里安放一条舌，舌上还有无数的味蕾，叫人焉得不饕？饕，基于生理的要求，也可以发展成为近于艺术的趣味。

## 风流绘：

同样是吃饭，梁实秋却吃出了味道，吃出了学问，吃出了境界，吃出了真谛，看来吃饭并非庸俗不堪，亦乃风雅之事，就看你抱怎样之心态去做。同时，饕餮的三种境界隐然可见：会吃者食不厌精，脍不厌细，好酒好菜，放马过来；善做者见多“食”广，厨艺精湛，各色菜系，手到擒来；臻于化境者则煮酒论道，夹菜谈天，借吃讽世，亦庄亦谐。既然吃饭也是雅事一桩，诸君何不放开肚子，做一回吞食天地的饕餮呢？

作为人，吃饭穿衣乃每日“必修课”。然而仔细一想，历来人们对吃饭与穿衣的待遇却是天壤之别。在大家意识中，吃饭完全是一种生理需求，毫无审美情趣可言，即使你把菜做得香气盈室、可口诱人，也仅是为了满足口腹之欲，岂能跟色彩斑斓、花样繁多的服装艺术同日而语。故吃饭是一件大俗事，上不得台面，甚至由此引申出一些略带贬义的称谓：比如某官员身居要职却无所事事，可斥之作“尸位素餐”；某人办事不力，我们往往嘲笑其为“酒囊饭袋”；有人上班出工不出力，也可以讽刺他是“吃闲饭的”。那么吃饭真非雅事？恐怕不是，毕竟那些名人雅士也皆有嘴一张，与饭为伍，不妨以民国名士梁实秋为例，看看他的饕餮生活。

民国名士中，梁实秋可谓是最善吃的一位。别看他平日里举止仪态万方，风度儒雅，一举手一投足之间莫不中节而有道，私下里却对口腹之欲有着超乎常人的嗜好。早在就读清华学校时，梁实秋就创下一顿饭吃十二个馒头、三大碗炸酱面的纪录。而这种令人乍舌又不甚光彩的“饭桶”行径，绝非因他拥有着如象巨胃，很大程度上乃是纯粹出于追求那种大快朵颐的快感。并且他还常给人说自己最羡慕长颈鹿，有那么长的一段脖颈，想象食物通过长长的颈子慢慢咽下去时“一定很舒服”。终其一生，虽然几经颠沛流离、辗转各地，梁实秋却对“吃”情有独钟，有钱时随心所欲，挥金如土，玩命地“作”，穷困时也从从不亏待自己的一张嘴，独辟蹊径，别出心裁，花小钱照样能让盘中之物活色生香。总之，梁实秋这一辈子，除了其令人仰视的文学成

就之外，其对饮食之道的造诣也罕有人能与之匹敌。别看一日三餐，人家吃出了味道，吃出了学问，吃出了境界，吃出了真谛，真不愧是“治世之饕餮，乱世之饭桶”啊！

## 美食世家

很多研究梁实秋的专家都认为他之所以能取得日后巨大的文学成就，能翻译出卷帙浩繁的《莎士比亚全集》，能拥有家喻户晓的“雅舍家族”，与其良好的家学紧密相关。这种观点很有道理。并且此观点也可以用来解释梁“贪吃”的缘由，因为他从小便生活在一个美食世家。

梁家地处北京东城内务部街，此处恰好是京城繁华富庶之区。街东口是东四牌楼，那里商铺林立，车水马龙，各类买卖煞是兴旺。其中自然少不了经营各种小吃的商贩。梁实秋记忆最深的是他念小学时每逢走过这条街，总是饶有兴趣地站在羊肉床子旁边看宰羊，或者跑到切面铺买“干蹦儿”或者糖火烧吃。

梁实秋的父亲梁咸熙是个顶呱呱的美食家。经常光顾北京的那些有名的饭庄、酒楼，对其中的美味佳肴如数家珍，信手拈来。当然，令梁咸熙最钟情的当属厚德福饭庄。由于经常在此处推杯换盏、品尝美食，于是他同掌柜陈莲堂逐渐熟识，并发展成为莫逆之交。后来，梁咸熙更是频频给陈支招，为饭庄的发展献计献策，两人竟共同合伙在沈阳、哈尔滨、青岛、西安、上海、香港等地设立了分店，将厚德福的旗号推向了全国。梁咸熙经常去饭庄吃饭谈事，作为儿子的梁实秋自然要随侍在侧。其实说句实话，名义上是陪同，实际上多半乃为改善伙食，犒劳一下自己的馋嘴。梁实秋六岁时的一天，随父亲去煤市街的致美斋赴宴，异想天开地竟端起酒盅，喝起了酒，父亲微笑着未加禁止。在父亲看来，“有其父必有其子”，自己酒量似海，儿子也应

是千杯不醉的“仙人”级选手。岂料几盅落肚，梁实秋便醉眼惺忪起来，“先君禁我再喝，我一声不响站立在椅子上舀了一匙高汤，泼在他的一件两截衫上。随后我就倒在旁边的小木炕上呼呼大睡，回家之后才醒”。梁实秋从此深深地为自己这次饮酒致乱而懊悔不已。长大之后，应酬多了，饮酒的机会也多了，但有了过去的那次惨痛经历，他再不肯也不敢饮过量之酒。“花看半开，酒饮微醺”，《菜根谭》上的这句话，成了他饮食征逐场上的箴言，以为那“才是最令人低回的境界”。

父亲能吃善喝，堪称饮食行家，而梁实秋的母亲也身怀绝技，是一名烹饪高手。直到晚年，梁实秋还对母亲的厨艺念念不忘，赞不绝口。母亲有好多拿手的绝活。平常她是不下厨房的，但如果父亲或他人苦口相劝，她方才挽起袖子亲操刀砧，“做出来的菜硬是不同”。是故，每逢母亲下厨掌勺，梁实秋和他的兄弟姐妹们便早早的坐在饭桌前，睁大眼睛，双手托腮，恭恭敬敬地等待喷香的饭菜端上来。等菜上齐了，一家老少各就各位，拿起筷子，一边夹菜，一边称赞，其乐融融，这真可谓最美好惬意的时刻啦！梁实秋记忆十分清楚的是，一次合家喝核桃酪。起因是这之前父亲带领全家人到以核桃酪闻名的玉花台吃午饭，祖孙三代，济济一堂。正菜吃罢，伙计送上一钵核桃酪，端的是“色香味俱佳，大家叫绝”。大家都狂喜不止，但母亲却淡淡地说：“好是好，但是一天要卖出多少钵，需大量生产，所以只能做到这个样子，改天我在家里试用小锅制作，给你们尝尝。”言下之意玉花台的手艺不过尔尔。话音刚落，便立即提起了大家的兴趣，于是你一言我一语，使用激将法怂恿母亲“出山”。母亲也决不食言，果然在一天做了一顿令全家人经久难忘的核桃酪。据梁实秋回忆，母亲做的核桃酪，“微呈紫色，枣香、核桃香扑鼻，喝到嘴里黏糊糊的，甜滋滋的，真舍不得一下子咽到喉咙里去。”

正是父母的熏陶，梁实秋自小便对饮食之道产生了超凡于常人的兴趣。他开始走出家门，走街串巷，来往在三教九流之间，流连于饭庄酒肆之中，打听各色食品的名称、沿革、制作、销路，揣摩其背后的文化底蕴，渐渐地，功夫不负有心人，由纯乎兴趣到形成学问，梁实秋触摸到了北京饮食文化的三昧。

“豆汁”是老北京最普通且又最具代表性的饮食。所谓豆汁，不过是绿豆渣经发酵后煮成稀汤，淡草绿色而又微黄，稠稠的，混混的，热热的，味微酸又带一点霉味。喝时须佐以辣咸菜。午后啜两三碗，愈喝愈辣，愈辣愈喝，终至大汗淋漓，舌尖麻木而后止。若在乡下，豆渣只有喂猪的份，乡下人从不懂喝豆汁。但北京人没有不嗜豆汁的。因此梁实秋十分肯定地说：“能喝豆汁的人才算是真正的北平人。”

北京城里有一种卖“面筋”的小贩很奇特。每到下午，就开始沿街叫卖，高声喊着：“面筋嘞！”他口里喊的是“面筋”，但主顾呼唤他时却须喊“卖熏鱼儿的”，待到了面前，打开货色一看，垒垒然挑子上摆放的却又都是“猪头肉”。有脸子、只皮、口条、脑子、肝、肠、苦肠、心尖、蹄筋等等。梁实秋最欣赏的，是这种小贩“刀口上手艺非凡”。有了顾客时，只见他“从夹板缝里抽出一把菲薄的刀，横着削切，把猪头肉切得其薄如纸，塞在那火烧里食之，熏味扑鼻”！梁实秋给予的评价是：“这种卤味好像不能登大雅之堂，但是在煨煮熏制中有特殊的风味，离开北京便尝不到。”

能与之媲美的，是傍晚出现的街头的卖“羊头肉”的。卖羊头肉将刀板器皿同样刷洗得一尘不染，切羊脸子时片出的那一片薄肉同样是一手绝活。而后从一只牛角里洒出一撮特制的胡盐，沾洒于肉片之上，包顾客满意。梁实秋对此也有评论：“有浓厚的羊味，可又没有浓厚到膻的地步。”

还有零食小贩的叫卖，亦是北京的一绝。许多零食小贩的叫卖功底已颇有些专业水准，达到了很高的艺术水平，只消照原样搬上舞台，便具有极高的欣赏价值。梁实秋早注意及此，通过细心观察，他发现北京零食小贩的叫卖似乎与京剧的流行还大有关系，并且能区分出不同小贩的不同声口、不同韵调、不同节奏，“抑扬顿挫，变化颇多”。但大体而言，其主要类型不外以下三项：“有的豪放如唱大花脸，有的沉闷如黑头，又有的清脆如生旦”。

说到吃又不能不提玉花台的汤包。它才是真正的含着一汪子汤。一笼屉里放七八个包子，连笼屉上桌，热气腾腾，包子底下垫着一块蒸笼布，包子扁扁的塌在蒸笼布上。取食的时候要眼明手快，抓住包子的皱褶处猛然提起，

包子皮骤然下坠，像是被婴儿吮瘪了的乳房一样，趁包子没有破裂赶快放进自己的碟中，轻轻咬破包子皮，把其中的汤汁吸饮下肚，然后再吃包子的空皮。没有经验的人，看着笼里的包子，又怕烫手，又怕弄破包子皮，犹犹豫豫，结果大概是皮破汤流，一塌糊涂。有时候堂倌代为抓取。其实吃这种包子，其乐趣一大部分就在那一抓一吸之间。梁实秋讲过一个故事，来说明汤包的绝妙之处。两个互不相识的人聚同一张桌子吃汤包，其中一位一口咬下去，包子里的汤汁照直飙过去，把对面客人碰了个满脸花。但肇事的这一位毫未觉察，仍旧低头猛吃。对面那一位也很沉得住气，不动声色。倒是饭馆的伙计看不上眼，急忙拧了一个热手巾把送了过去，那位客人徐徐言道：“不忙，他还有两个包子没吃完哩！”虽是笑话，却也饶有深趣，从一个侧面说明了北京吃的学问之一斑。

年轻的梁实秋，就是凭着这股极大且单纯的乐趣，观察老北京那林林总总、种类繁多、数也数不清的小吃，从中享受到高度的精神愉悦。

## 西餐生活

1923年，梁实秋结束了清华学校的读书生涯，负笈西行，赴美留学，也不得不与家人告别，与朋友告别，与心爱的北京饮食文化告别。

初到美国，梁实秋对身边的一切都充满了新鲜感。西方人的饮食习惯、食品种类皆与中国不同，这里没有竹筷，而是满桌刀叉；这里没有烹炖爆炒，却对煎炸烧烤情有独钟；这里找不到汤包馄饨，但汉堡面包依然令人心驰神往……年轻的梁实秋对美国人的饮食生活异常好奇，自己憧憬着一番美妙的西餐之旅的到来。

然而，现实生活却充满了烦恼与苦闷，令本对口腹之欲要求甚高的梁实秋大失所望。来到美国科泉小镇，梁实秋和朋友闻一多寄宿于一户普通人家。

其主人密契尔夫人为人倒也通情达理、温和友善，但唯独在吃饭方面过于“抠门”。前文已经提及，梁实秋从小便有一个好胃口，吃饭“习惯于大碗饭、大碗面”，绝对是餐桌上的巨人，生猛彪悍。然而在密契尔家中，不仅向往已久的“又厚又大的煎牛排”不见踪影，就连稍微像样一点儿的食品也极少露面。质量姑且不说，最恼人的是吃不饱，亏待了自己的一副好肠胃。通常早餐是每人半个横剖的柑橘或葡萄柚，加上两片烤面包，一枚一面焦的煎鸡蛋，一杯咖啡。对外国人吃煎蛋的方式，梁实秋也不习惯，他们“不像我们吸溜一声一口吞下那个嫩蛋黄，而是用刀叉在盘里切，切得蛋黄乱流，又不好用舌去舔”。午饭更简单，两片冷面包，外加一点点肉菜，就算凑合了一顿。晚饭号称丰盛，但也不过加一道点心如西米布丁之类，还可能有一盂热汤，倒是咖啡可以不限量的，管够喝。但是咖啡毕竟不能充饥，虽可暂时喝个“水饱”，但几趟厕所下来，肚子又该抗议啦！可以想见，在这种情况下，梁实秋得让自己的胃受多大委屈。他经常抱怨每餐只能“感到六七分饱”。没有办法，只能饭后自己溜出去，跑到街上再“补充十个汉堡肉饼或热狗之类”，以缓解枵腹之苦。

更令梁实秋窝火的是，就连那点儿食品也不能顺顺利利地享用。密契尔夫人花样繁多，每顿饭要做什么饭前祈祷。当“看看大家都已就位，她就急忙由厨房溜出来，抓下那顶纱帽，坐在主妇位上，低下头做饭前祈祷”。这时候，早已饥肠辘辘的梁实秋真是火上浇油，哭笑不得，毕竟寄人篱下，只能入乡随俗，低下头撅着嘴在那里赌气。密契尔夫人念念有词，说的是“感谢上帝赐给我们每天所需的面包”，而梁实秋心里想的则是“我们每月付你四五十元房租，包括膳食在内，我每月公费八十元，多半付给你了，吃饭的时候还要什么祈祷？感恩吗？感谁的恩？感上帝赐面包的恩吗？谁说面包是他所赐？……”至于朋友闻一多，情况差不多同梁实秋一样惨，拧眉竖目，唉声叹气，满脸无可奈何的样子。

十分不“爽”的西餐生活愈发加重了梁实秋的思乡之情，他开始想念胡同口的糖火烧，母亲做的核桃酪、厚德福的瓦块鱼、致美斋的爆肚仁儿、玉

花台的汤包、正阳楼的烤羊肉、便宜坊的烤鸭、六必居的酱菜……每次回忆到这些美味佳肴，梁实秋肚中馋虫蠕动，眼里泪花打转，“什么时候才能再吃到家乡的饭菜？”他一遍遍地问自己。

随着留学生涯的告一段落，梁实秋的馋嘴与象胃终于得以解放。北京有一名菜叫作京味爆肚儿。“肚儿是羊肚儿，口北的绵羊又肥又大，羊胃有好几部分：散淡、葫芦、肚板儿、肚领儿，以肚领儿为最厚实。馆子里卖的爆肚儿以肚领儿为限，而且是剥了皮的，所以称之为肚仁儿。”爆肚儿大致有三种做法：盐爆、油爆、汤爆。盐爆不勾芡粉，只加一些盐和葱花，清清爽爽；油爆要勾大量芡粉，粘粘糊糊；汤爆则是清汤氽煮，完全本味，蘸卤虾油吃，绵绵软软。三种吃法各有妙处。1926年夏，梁自美国留学归来，从车站下车之后，并没回家，而是大摇大摆地径直步行到煤市街致美斋，盐爆油爆汤爆各点一份，然后坐下独自小酌。一阵风卷残云，梁实秋酒足饭饱，志得意满，直吃到牙根清酸，方才想起尚未回家问安，于是赶紧结账走人。他日后还自我解嘲道此乃“生平快意之餐，隔五十余年犹不能忘”。由此可见，在外三年，可真把这位青年饕餮给憋坏了。

## “酒中八仙”

盛唐之际，都城长安曾涌现出八位名满天下的酒徒，他们经常齐聚一堂，觥筹交错。三巡过后，酒精渗入大脑，醉意渐浓，他们豪兴大发，才情喷薄，睥睨天地，顿觉人生有限，宇宙不广。杜甫曾作《饮中八仙歌》以记之，其诗曰：

知章骑马似乘船，眼花落井水底眠。

汝阳三斗始朝天，道逢麴车口流涎，恨不移封向酒泉。

左相日兴费万钱，饮如长鲸吸百川，衔杯乐圣称避贤。

宗之潇洒美少年，举觞白眼望青天，皎如玉树临风前。

苏晋长斋绣佛前，醉中往往爱逃禅。

李白一斗诗百篇，长安市上酒家眠，天子呼来不上船，自称臣是酒中仙。

张旭三杯草圣传，脱帽露顶王公前，挥毫落纸如云烟。

焦遂五斗方卓然，高谈雄辩惊四筵。

也许是上天有意安排，时隔一千多年以后，在山明水秀、迤邐清洁的青岛，又诞生了新一代的“酒中八仙”，足以和长安街头的“八仙”相颉颃。更加令人颇感意外的是，“新八仙”中不仅有七名酒徒，还有一位“女中豪杰”。七酒徒分别是梁实秋、杨振声、赵太侔、闻一多、陈季超、刘康甫、邓仲存，女中豪杰则是新月社著名诗人方令孺。

自八人结下“仙缘”后，他们的生活陡然增添了无限风光。每到周六，开完校务会议，校长杨振声就呼朋引伴，吆喝着酒仙们一齐来到距学校不远的一家顺兴楼“集体腐败”，当场打开三十斤一坛的绍兴老酒，“品尝之后，不甜不酸，然后开怀畅饮。”一直喝到夜深人静，大家东倒西歪，兴尽为止。其中校长杨振声秉性豪爽，不但酒量如海，而且擅长兴酒令。每喝至性起时，即挽袖，呼五喝六的划起拳来。再看杨的那一副架势，实在让人不敢恭维，双目圆睁，喊声震天，挥臂生风，咄咄逼人，似乎深藏体内的那股子原始野性一并喷发出来，真难想象这位是平日里温文尔雅、宽容忠厚的青岛大学掌门人。

更有趣的是，“酒中八仙”在青岛嫌地方偏于一隅，为了扩大影响，广结酒友，他们有时还结队远征，跨地区作战。近则济南、烟台，远则南京、北京，放出来的话是“酒压胶济一带，拳打南北两京”，“高自期许，俨然豪气干云的样子”。有一次，胡适路过青岛，应邀赴宴，“看到八仙过海的盛况大吃一惊，急忙取出他太太给他的一个金戒指，上面镌有‘戒’字，戴在手

上，表示免战”。侥幸躲过一劫，回到北京，胡适仍感心有余悸，于是不久便鸿雁传书，力劝梁实秋：“看你们喝酒的样子，就知道青岛不宜久居，还是到北京来吧！”想必酒中八仙们的那股子酒场骁勇善战的精神，绝非一般文人雅士所能消受的。后来，梁实秋回忆这段岁月时，曾写道：“当年酗酒，哪里算得是勇，直是狂。”好一个“狂”字，道尽了“八仙”的那份真性情。

梁实秋年轻时就嗜酒如命，现在恰好有了英雄用武之地，在青岛，他“三日一小饮，五日一大宴”，算是充分领略到酒之妙处。他体会到，酒能削弱人的自制力，所以有人酒后狂笑不止，也有人痛苦不已，更有人口吐洋语滔滔不绝，也许会把平素不敢告人之事吐露一二，甚至把别人的隐私也当众抖搂出来。最令人难堪的是强人饮酒，或单挑，或围剿，或软硬兼施，或投下井之石，千方百计要把别人灌醉，有人诉诸武力，捏着人家的鼻子灌酒，这也许是人类长久压抑下的一部分兽性之发泄，企图获取胜利的满足，比拿起石棒给人迎头一击要文明一些而已。那咄咄逼人的声嘶力竭的划拳，在赢拳的时候，那一声拖长了的绝叫，也是表示内心的一种满足。在别处得不到满足，就让他们在聚饮的时候如愿以偿吧。尽管他再三强调喝酒应以“花看半开，酒饮微醺”为最佳，但仍以为以上描述的种种状态亦自有其令人玩味的情趣在。因为唯有在那种情况下，人才可以真的脱略形迹，表现出平日难得一见的真诚。并且，在酒场上经历过出生入死之后，梁实秋还对酒德作了一番考察，在他看来，“酒喝过量，或哭或笑，或投江或上吊，或在床上翻斤斗，或关起门来打老婆”，这都是个人私事，外人无权插手干涉。然而，若在公共场所，则必须注意自己的酒德，以维持自己的体面与身份。对于酒后缺德，梁实秋作了如下总结：

- 一是三杯下肚，使酒骂座，自讨没趣，举座不欢；
- 二是粘牙倒齿，话似车轮，话既无聊，状尤可厌；
- 三是高声叫嚣，张牙舞爪，扰乱治安，震人耳鼓；
- 四是借酒撒疯，举动猥薄，丑态百出，启人轻视；

五是酒后失常，借端动武，胜固无荣，败尤可耻；

六是呕吐酒食，狼藉满地，需人服侍，令人掩鼻；

……

但凡常于酒场出没之辈，若是看到梁实秋的这番总结，想必没有不佩服他观察之细微的。

除却喝酒，梁实秋在青岛时的饮食生活还是蛮丰富的。青岛濒海，自然海鲜种类繁多，鱼虾蟹蛤，应有尽有。梁实秋不厌其烦，一一加以领略，大遂口腹之欲，自谓为平生快意之事。这还可以理解。令人奇怪的是，他把青岛的牛肉也推为“全国第一”，就不免是个人的一孔之见了。他有一番描述，读来有声有色，形神俱佳：

说来惭愧，“饮食之人”无论到了什么地方总是不能忘情口腹之欲。青岛好吃的东西很多。牛肉最好，销行国内外。德国人佛劳塞尔在中山路开一餐馆，所制牛排我认为是国内第一。厚厚大的一块牛排，煎得外焦里嫩，切开之后里面微有血丝。牛排上面覆以一枚嫩嫩的荷包蛋，外加几根炸番薯。这样的一份牛排，要两元钱，佐以生啤酒一杯，依稀可以领略樊哙饮酒切肉之豪兴。内行人说，食牛肉要在星期三四，因为周末屠宰，牛肉筋络尚生硬，冷藏数日则软硬恰到好处。佛劳塞尔店主善饮，我在一餐之间看他在酒桶之前走来走去，每经酒桶即取饮一杯，不下七八杯之数，无怪他大腹便便，如酒桶然……

说到吃肉，作为老北京，虽身在物产丰富的岛城，梁实秋依旧不能忘情于烤羊肉之香。北京烤羊肉以前门肉市正阳楼最为有名，也最为正宗。主要是工料细致，无论是上脑、黄瓜条、三叉、大肥片，都切得菲薄。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，