

雅舍
谈吃

Shih-Chin Leung

梁实秋

雅舍谈吃

梁实秋

CSB

湖南文艺出版社
HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE



博集天卷
CS BOOKY

图书在版编目 (CIP) 数据

雅舍谈吃 / 梁实秋著. —长沙: 湖南文艺出版社, 2012.12
ISBN 978-7-5404-5350-3

I . ①雅… II . ①梁… III . ①散文集—中国—现代 IV . ① I266
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 246455 号

© 中南博集天卷文化传媒有限公司。本书版权受法律保护。未经权利人许可, 任何人不得以任何方式使用本书包括正文、插图、封面、版式等任何部分内容, 违者将受到法律制裁。

上架建议: 名家经典·散文

雅舍谈吃

作 者: 梁实秋

出 版 人: 刘清华

责任编辑: 丁丽丹 刘诗哲

监 制: 张应娜

特约编辑: 袁村野

封面设计: 吕彦秋^{*}

版式设计: 姜利锐

出版发行: 湖南文艺出版社

(长沙市雨花区东二环一段 508 号 邮编: 410014)

网 址: www.hnwy.net

印 刷: 北京鹏润伟业印刷有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 880mm × 1270mm 1/32

字 数: 204 千字

印 张: 9.5

版 次: 2012 年 12 月第 1 版

印 次: 2012 年 12 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5404-5350-3

定 价: 28.00 元

(若有质量问题, 请致电质量监督电话: 010-84409925)

出版说明

此版《雅舍谈吃》参考了 20 世纪 80 年代以来出版的梁实秋的相关文集，在《雅舍谈吃》初版（台湾九歌出版社，1985 年 1 月版）的基础上，另外收录了若干散见于梁实秋其他文集的相关文章，按照不同主题重新编排。在本书的编校过程中，编者参考各类不同版本，力图保持梁实秋作品原文风貌，同时查阅相关文献对原文进行了勘误和修订，希望能为读者呈现内容丰富、原汁原味的梁实秋作品版本。

代序^①

这些谈吃的文字，前二十一段刊于《联合报》副刊，以后各段刊于《中华日报》副刊。随便谈谈，既无章法，亦无次序，想到什么就写什么，我不是烹调专家，我只是“天桥的把式——净说不练”。游徙不广，所知有限，所以文字内容自觉十分寒伧。大概天下嘴馋的人不少，文字刊布，随时有人赐教，有一位先生问我：“您为什么对于饮食特有研究？”这一问问得我好生惶恐。我几曾有过研究？我据实回答说：“只因我连续吃了八十多年，没间断。”

人吃，是为了活着；人活着，不是为了吃。所以孟子说：“饮食之人，则人贱之矣，为其养小以失大也。”专恣口腹之欲，因小而失大，所以被人轻视。但是贤者识其大，不贤者识其小，这个“小”不是绝对不可以谈的。只是不要仅仅成为“饮食之人”就好。

《朱子语录》：“问：‘饮食之间，孰为天理，孰为人欲？’曰：‘饮食者，天理也；要求美味，人欲也。学者须是革尽人欲，复尽天理，方始是学。’”我的想法异于是。我以为要求美味固是人欲，然而何曾有背于天理？如果天理不包括美味的要求在内，上天生

① 此为代序，原文为《雅舍谈吃》初版（台湾九歌出版社，1985年1月版）序。

~ 2 ~

人，在舌头上为什么要生那么多的味蕾？

偶因怀乡，谈美味以寄兴；聊为快意，过屠门而大嚼。

一九八四年九月十一日甲子中秋，在台北。

Contents 目录

雅舍谈吃

水晶虾饼·····	酱菜·····	生炒鳝鱼丝·····	炆青蛤·····	两做鱼·····	狮子头·····	烧鸭·····	烤羊肉·····	醋溜鱼·····	火腿·····	西施舌·····	第一辑
029	027	024	020	017	015	012	009	007	004	002	

乌鱼钱·····	芙蓉鸡片·····	豆汁儿·····	核桃腰·····	煎馄饨·····	锅烧鸡·····	酸梅汤与糖葫芦·····	溜黄菜·····	瓦块鱼·····	铁锅蛋·····	核桃酪·····	汤包·····
062	059	057	055	053	050	047	045	042	039	036	033

雅舍谈吃

莲子	茄子	鱼翅	糟蒸鸭肝	菜包	满汉细点	海参	栗子	佛跳墙	炸丸子	蟹	韭菜筍
.....
096	094	091	089	086	082	080	077	073	070	066	064

鱼丸	拌鸭掌	爆双脆	薄饼	八宝饭	笋	黄鱼	烙饼	咖喱鸡	鲍鱼	干贝	白肉
.....
130	128	125	122	120	115	112	109	106	103	101	098

面条	粽子节	味精	鸽	龙须菜	菠菜	烧羊肉	豆腐	锅巴	饺子	粥	腊肉
.....
161	159	156	154	152	150	148	144	141	139	134	132

吃相	吃	馋	第二辑	大菜	饮酒	喝茶	腌猪肉	炸活鱼	窝头	烧饼油条	酪
.....
200	198	194		190	186	182	178	175	172	168	164

雅舍谈吃

「啤酒」啤酒·····	245
记日本之饮食店·····	241
「麦当劳」·····	238
关于苹果·····	235
吃在美国·····	230
第三辑	
厨房·····	224
千里莼羹 未下盐豉·····	222
由熊掌说起·····	219
北平的零食小贩·····	211
萝卜汤的启示·····	208
喜筵·····	204

豆腐干风波·····	249
康乃馨牛奶·····	254
饭前祈祷·····	258
第四辑	
饮膳正要·····	264
读媛珊食谱·····	269
读中国吃·····	273
再谈中国吃·····	284
读烹调原理·····	290

第一辑



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做的笔记。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它。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。先生微醺，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尤胜一筹。

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；幸而无尸臭者，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^①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，唯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。

① 韩菁清，梁实秋之妻。

醋溜鱼

清梁晋竹《两般秋雨盒随笔》：

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。