

名人吃家

『舌尖上的中国』

人谈舍精

吃



赴餐饕宴

品旧时光

感受名人雅士

一食一饮中的

微妙与沧桑

不讲究的饕客——老舍

嗜茶爱酒——胡适

边画边吃的美食艺术家——张大千

自是恨水长爱香长留——张恨水

戒不了食欲的『糖僧』——苏曼殊

一个忠诚的素食主义者——吕碧城

鸭蛋总是故乡好——汪曾祺

『草圣』美食家——于右任

幽禁时光中的辣味回忆——张学良

小二，来一盘干炒辣椒——沈从文

翠亨村的美食爱好者——孙中山

广式早茶与苦咖啡的陪伴——阮玲玉

行万里路，尝百口鲜——陆文夫

莫道君子远庖厨——王世襄

文人难过美食关——朱自清

我的读书小马甲著

中国法制出版社

CHINA LEGAL PRESS & JUDICIAL PRESS

我的读书小马甲 著

舍吃 精谈口乙

名人吃家
『舌尖上的中国』

中国法制出版社
CHINA LEGAL PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

精舍谈吃：名人吃家“舌尖上的中国”/我的读书

小马甲著. —北京：中国法制出版社，2018.9

ISBN 978-7-5093-9616-2

I . ①精… II . ①我… III . ①名人—生平事迹—中国—近代 IV . ① K820.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 158409 号

策划编辑：杨 智 (yangzhibnula@126.com)

责任编辑：杨 智 冯 运 (fengyun1s@126.com) 封面设计：古润文化

精舍谈吃：名人吃家“舌尖上的中国”

JINGSHE TAN CHE: MINGREN CHIJIA “SHEJIAN SHANG DE ZHONGGUO”

著者 / 我的读书小马甲

经销 / 新华书店

印刷 / 煤炭工业出版社印刷厂

开本 / 880 毫米 × 1230 毫米 32 开

版次 / 2018 年 9 月第 1 版

印张 / 7.5 字数 / 126 千

2018 年 9 月第 1 次印刷

中国法制出版社出版

书号 ISBN 978-7-5093-9616-2

定价：46.00 元

值班电话：010-66026508

北京西单横二条 2 号 邮政编码 100031

传真：010-66031119

网址：<http://www.zgfs.com>

编辑部电话：010-66038703

市场营销部电话：010-66033393

邮购部电话：010-66033288

(如有印装质量问题，请与本社印务部联系调换。电话：010-66032926)

精舍，精进修行的人居住的屋舍。又指都市人修身养性、追求人生真谛而求学的地方。《精舍谈吃》一书讲述了名人有关“吃”的往事，希望现代读者能从中感受生活情趣，汲取文化养分，提升自我。

作者简介

我的读书小马甲，本名沈旷，微博百万粉丝博主，自由撰稿人，著有《因为爱情有时差》一书。毕业于工科大学的文艺青年，沉迷于名人往事和中华美食故事。午后闲坐于一隅，敲下心中最美好的文字，分享给大家。

“食”以为序

这是一本与“吃”有关的书，与“名人往事”相关的籍，它邀请我们去赴一场关于美食的宴。白纸黑字写的是名人的旧时光，跃然眼底的是舌尖上的惊喜。

远去的旧时光给我们带来的更多是陌生和好奇，而美食的滋味不但牵动我们的胃，还从遥远的时光里传来了亲切感。

秦淮河流淌到今日，吟唱着朱自清和俞平伯的《桨声灯影里的秦淮河》。夫子庙前人来人往，他们或许已经忘记曾遇见过谁，却不会忘记那一年吃上的那口秦淮小吃。

桨声灯影里，美食飘香间，多少人说着才子佳人的故事。那碟荷叶粉蒸肉，竟载动了张爱玲的人间烟火；鲁迅爱吃的那口小吃，竟令千军垂涎；大明星夏梦的养颜心经，必不可少冰糖燕窝；多才多情的苏曼殊，竟是个“糖僧”；少帅张学良，原来也好那抹麻辣滋味……





无论是过往还是今日，都有人在异乡辗转。离乡久了，时时念起却不会让人觉得矫情的当属家乡的美食。

钱锺书在异国他乡为妻子杨绛煲的那一碗鸡汤温暖了她的整个世界，汤是暖的，也最带温厚的情意。

沈从文行过许多地方的桥，看过许多的云，也吃过许多地方的美食，可最爱的还是那一碟慈姑炒肉。妻子张兆和明白他爱吃，所以她愿为他做一生的慈姑炒肉。

我们听的是旧时光的故事，那故事里的美食飘香往往会带给我们莫名的亲切感。或许这就是食物的特殊之处，它能够满足人的物质需求，亦能满足人的精神需求。吃的是美食，品味的却是那美食中深厚的文化底蕴。

名人吃家在他们的时光里上演着关于美食的故事，而我们则是味道的寻觅者。不求能吃上每一口名人吃过的美食，但求对美食的热情只增不减。

王者以民为天，而民以食为天。

——史学家、文学家 班固《汉书》



插画绘制：桃金娘



目 录

- 001 | “不讲究”的饕客——老舍
（豆汁儿、烤鸭、芥末墩儿）
- 007 | 味馋千军的鲁迅小吃
（炒腰花、酱爆鸡丁、小麦铃）
- 013 | 嗜茶爱酒，美食中的小乐趣——胡适
（一品锅、奶汤蒲菜、酒）
- 019 | 《雅舍谈吃》中的美味年华——梁实秋
（豆腐、火腿、炸酱面）
- 025 | 袁世凯的总统大补餐
（清蒸肥鸭、鸡丝面、汤圆）



- 031 | 自是恨水长爱香长留——张恨水
(松柴烤肉、什锦菜包、鸭油酥烧饼)
- 038 | 梨园大师荀慧生的美食巡回演出
(天津麻花、炸酱面、醉虾)
- 045 | 酒肉喜好与大肚量——程砚秋
(红烧肉、红烧肘子)
- 051 | 张爱玲的人间烟火
(面包、云片糕、荷叶粉蒸肉)
- 058 | 从夏梦的饮食心经说开去
(冰糖燕窝、清熘河虾仁、松鼠鳜鱼)
- 065 | 看，那是陆小曼最爱吃的小零食
(啤酒、夹肉面包、石榴)
- 071 | 随杜月笙尝一口本帮菜的痴
(清汤秃肺、锅烧河鳗、滑炒虾仁)
- 077 | 鲁迅家的常客，最爱吃茶点——萧红
(粘糕、大列巴、玫瑰白糖伦教糕)

- 083 | 戒不了食瘾的“糖僧”——苏曼殊
(麦芽塌饼、摩尔登糖、糖炒栗子)
- 090 | 宁波菜里的寻常味——苏青
(冰糖甲鱼、苔菜小方烤)
- 096 | 一个忠诚的素食主义者——吕碧城
(八公山豆腐排、竹笋汤)
- 102 | 美食因他而扬名——陈果夫
(南京板鸭、无锡肉骨头、虾仁锅巴)
- 108 | 鸭蛋总是故乡好——汪曾祺
(汽锅鸡、干贝烧小萝卜、煮干丝)
- 115 | 为吃搬家的“痴气”文人——钱锺书
(鸡汤、蜜汁火腿、冰糖肘子)
- 122 | 南北通吃——梅兰芳
(宫保鸡丁、鸳鸯鸡粥、蟹黄小笼包)
- 129 | 边画边吃的美食艺术家——张大千
(牛肉面、小笼粉蒸牛肉、泡菜烧鱼)





- 136 | 美食“草圣”——于右任
(辣子煨鱿鱼、鲑肺汤、芡实老鸭汤)
- 142 | 幽禁时光中的辣味记忆——张学良
(豆腐炖鱼、水煮鱼、油爆双脆)
- 148 | 美食江湖的“罗派川菜”——罗国荣
(开水白菜、肝膏汤、蝴蝶海参)
- 154 | 小二，来一盘干炒辣椒——沈从文
(鱿鱼肉丝、子姜焖鸭、慈姑炒肉)
- 161 | 舌尖上的饕人美食家——逯耀东
(焖肉面、虾子大乌参、温拌腰丝)
- 167 | 郁达夫的下酒菜
(肉燕、鸡蓉蛎糊、软煎牡蛎)
- 173 | 美食的融合与发展——谭延闿
(鸭掌汤泡肚、东安子鸡)
- 179 | 古今多少吃，都在唐鲁孙书中
(狮子头、四臣汤)

- 185 | 翠亨村的美食爱好者——孙中山
(中山四物汤、咸鱼豆腐煲、金牌蒜香骨)
- 191 | 广式早茶与苦咖啡的陪伴——阮玲玉
(紫萝金针菇、云腿青鱼饺、八宝粥)
- 197 | 行万里路，尝百口鲜——陆文夫
(南瓜盅、碧螺虾仁、腐乳酱方肉)
- 203 | 吃是一件幸福的事——林语堂
(蛤蜊鲫鱼汤、醋熘鱼片、清蒸螃蟹)
- 209 | 莫道君子远庖厨——王世襄
(海米烧大葱、糟熘鱼片、烤鸭)
- 216 | 好吃是一种天性——俞平伯
(蟹壳黄烧饼、西湖醋鱼、羊汤饭)
- 223 | 文人难过美食关——朱自清
(鸡汁煮干丝、芋艿煨鸡、清汤越鸡)



“不讲究”的饕客——老舍

（豆汁儿、烤鸭、芥末墩儿）

谈论美食，就不得不提起北京这座历史悠久的名城，它傲立于雄鸡的咽喉部位，用它宽阔的胸怀兼容来自四面八方的食物，并因地制宜地给予其改变，形成了融汇东西南北所长的“食都”。

作为一个土生土长的北京人，老舍的身上也有着浓浓的北京味儿。北京的水滋养了他的文学梦想，北京的山给予了他的文字灵魂。而北京的美食，不但富足了他的肠胃，还给予他热爱生活的能量。

在那个风起云涌的时代生活的老舍，历尽了生活的酸甜苦辣，若想知道那滋味怎样，我们可以从他的饮食谈起。

无论是一碗最便宜的豆汁儿，还是八大楼里的精致菜品，都是老舍记忆里难以割舍的美味。他曾开玩笑说自己长了一颗“喝豆汁儿的脑袋”。而在学术界，还有另一种笑谈——要研究老舍，先要能喝豆汁儿。由此可见，老舍对这碗皇城根下老百



姓日常早餐中必不可少的饮品多么的喜爱。

豆汁儿，顾名思义，是一种豆制饮品。和我们通常所说的豆浆不同，豆汁儿的味道有些奇怪，闻起来有点酸酸臭臭。因此，对于第一次尝试豆汁儿的外地人来说，或许不是什么难忘的好味道。但对于那些喜爱豆汁儿的人，他们爱的就是这股子酸中带臭，细嗅之下又带香的怪味。

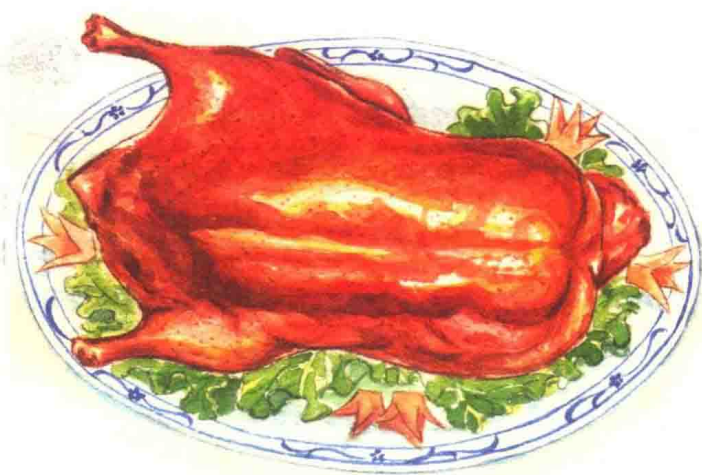
旧时的北京，每天早上随处可见灶上煮着豆汁儿的早点摊子。老舍也是这些摊子的常客之一，他喜欢坐在街边，一边品尝酸香的豆汁儿，一边吃着炸得酥脆的焦圈，仿佛人生就应该这般悠闲自在，宁静安详。

除了老舍喜欢喝豆汁儿，民国时期文艺圈里还有许多名人对这种味道无法抗拒。比如，梁实秋就曾写过自己在喝豆汁儿时候的样子，他说：“只能吸溜着喝，越喝越烫，最后喝到满头大汗。”

除了对豆汁儿摊十年如一日的捧场，老舍还喜欢吃那酥香鲜嫩的北京烤鸭。众所周知，北京城里最著名的烤鸭店当属“全聚德”，这家烤鸭老字号以最优质的鸭子，搭配最独特的烹制手法，让每一位来这里吃烤鸭的顾客都对其赞不绝口。老舍也是这里的常客，他曾多次和朋友到这里小聚。在北京全聚德的总店里，至今还保留着老舍和梅兰芳、巴金围坐在一起吃烤鸭的蜡像。据说那次聚会是老舍做东，在邀请巴金先生的时候，他

还特地给其写了一张便条：“巴金兄：明天中午在全聚德请您吃烤鸭，有梅博士及王瑶卿老人等，务请赏光，祝安！”

想必那日宾客相聚，有着说不尽的文艺情事，也少不了色泽红润的烤鸭飘香。用果木炭火烤制的烤鸭外皮油亮酥脆、肉质细嫩，好友几人纷纷用筷子夹起肥而不腻的鸭片，或是用抹有甜面酱的荷叶饼就着吃，或是沾上解腻的蒜泥和着吃，让鲜香的烤鸭更添一丝独特的香辣味。店内老舍和知己好友吃肉谈天，店外竹叶青青，夹起烤鸭吃入口的那一瞬，无意中抬头，那入目的碧绿和着烤鸭的红润，宾客间相视会心一笑，顿时心情畅快。哪管世事沉浮，哪管出了这个店又要去往哪里，将为何事奔波。



北京烤鸭

老舍自小家境贫寒，他的一生总在忘我地工作，而他赚来



的稿费也多用于贴补家用，所以大多数时候，他的手上是没有闲钱的。但每当他发现身边的好友生活有困难，或是遇到什么不快的事情时，总情愿自己出钱，请友人下馆子。“我找到一个北方小面馆，物美价廉，去尝尝吧！”“咱们还是边吃边聊吧，我有一家熟铺子。”他的话语自然而亲和，即使对方明知道老舍是因为看出自己的拮据，有意要请自己吃饭，也找不到任何可以生气或是拒绝的理由。有时实在没钱买酒，老舍还会以茶代酒来宴请朋友。三五好友围坐在一起，烤几罐土茶，一边围着炭火，一边叙旧品茶，想来也是别样的风雅。

叶圣陶曾回忆说：“老舍尝谓盛宴共餐，不如小酒店之有情趣……共谓数十年之老友得以小叙，弥可珍也。”

巴金先生在老舍去世后也曾回忆：“老舍同志在世的时候，我每次到北京开会，总要去看他，谈了一会儿，他照例说，我们出去吃个小馆吧。他们夫妇便带我到东安市场里一家他们熟悉的饭馆，边吃边谈，愉快地过一两个钟头。”

胡风曾说过，老舍非常喜欢结交朋友，也是最合群的人。这么一个仗义、有情趣、爱生活的人，当有贤妻相伴。

老舍和其妻胡絮青在北平相爱，婚后不久便移居济南。在他乡生活，他们最想吃的不是外乡的特色美食，而是那最具故乡风味的芥末墩儿。只是那时候，他们都是两手不沾阳春水的文人，虽然平日里没少吃这道菜，对制作的过程也有一定了解，



可要做起来，却始终找不到要领。

新婚宴尔，胡絮青想为爱人做这一道满带北平传统风味的芥末墩儿。那年冬天，胡絮青抱起极有重量的大白菜，横向切取三四厘米长的圆墩，层层放入坛子，一层是多肉的白菜，一层是芥末，一层是白糖，如此循环往复，最后灌入米醋。放置两三天，打开坛盖，不用细闻也有那一股股冲鼻的酸甜辣香味。

当夫妻二人夹起这经过几次失败才做好的芥末墩儿，不觉麻烦，反而觉得它更爽口，一口咬下，还能听见那清脆的声音，真是痛快。

或许对于他们来说，一口接着一口吃那集酸甜脆香辣于一身的芥末墩儿，是冬夜里最美好的一件事。

北京人对于芥末墩儿一定再熟悉不过。它虽然算不上什么名贵的菜品，却是北京家家户户都非常喜欢的一道菜。或者说，几乎每家每户的餐桌上，都曾出现过它的身影。这道菜酥脆爽口，酸辣适中，十分下饭。这样一道简单的芥末墩儿，里面承载了多少老舍对家乡的思念之情？后来他从济南、重庆又辗转回到北京之后，也时常让妻子做上几次芥末墩儿来尝。而对于朋友们对这道菜的追捧，老舍也是十分自豪的，每次桌上的芥末墩儿被吃完了，老舍总会豪气地说上一句：“再来一盘！”

在老舍儿子舒乙的记忆中，其父甚爱吃这香辣的芥末墩儿，不单老舍喜欢吃，他们家的人都喜爱吃，这是属于他们家独有