

梁实秋



雅舍谈吃

全集

美食者不必是饕餮客

梁实秋◎著

无竹令人俗，无肉使人瘦，
若要不俗也不瘦，餐餐笋
煮肉。

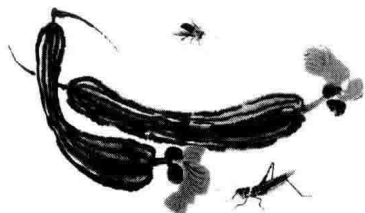


天津出版传媒集团

天津人民出版社

雅舍谈吃全集

梁实秋◎著



天津出版传媒集团

天津人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

雅舍谈吃全集 / 梁实秋著. -- 天津: 天津人民出版社, 2018.9

ISBN 978-7-201-13360-7

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 (2018) 第 161765 号

雅舍谈吃全集

YASHE TANCHI QUANJI

出 版 天津人民出版社
出 版 人 黄 沛
地 址 天津市和平区西康路 35 号康岳大厦
邮政编码 300051
邮购电话 (022) 23332469
网 址 <http://www.tjrmcbs.com>
电子邮箱 tjrmcbs@126.com

责任编辑 李 荣

装帧设计  同人内文化传媒

制版印刷 香河利华文化发展有限公司

经 销 新华书店

开 本 880 × 1230 毫米 1/32

印 张 8.75

字 数 325 千字

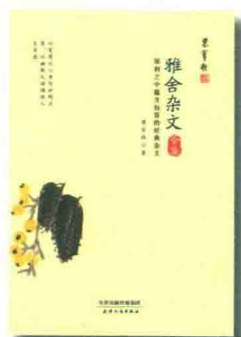
版次印次 2018 年 9 月第 1 版 2018 年 9 月第 1 次印刷

定 价 39.80 元

版权所有 侵权必究

图书如出现印装质量问题, 请致电联系调换 (15611267448)

梁实秋（1903—1987），浙江杭州人，原名梁治华。中国现代著名文学家、翻译家。代表作有散文集《雅舍小品》《谈徐志摩》《清华八年》《秋室杂文》《秋室杂忆》《看云集》《槐园梦忆》；文学评论集《浪漫的与古典的》《骂人的艺术》《文学的纪律》《偏见集》；学术专著《英国文学史》；翻译《莎士比亚全集》等。他的作品文笔简约、平实，风格恬淡、雅朴，字里行间充溢着智慧与幽默，三言两语便能道尽人生哲理。



选题策划：同人内文化传播（北京）有限公司
 责任编辑：李 荣
 封面设计：同人内文化传播 · 书装设计
 优惠团购邮购：15611267448（微信）
 投稿邮箱：1902704455@qq.com
 QQ：1902704455

梁实秋·雅舍经典全集

同人阁文化传媒出品

序

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，即无章法，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”。游踪不广，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。我认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

目 录



上编 雅舍谈吃

西施舌·····	2
火腿·····	4
醋溜鱼·····	7
烤羊肉·····	9
烧鸭·····	11
狮子头·····	14
两做鱼·····	16
炆青蛤·····	18
生炒鳝鱼丝·····	22
酱菜·····	25
水晶虾饼·····	27
汤包·····	29
核桃酪·····	31
铁锅蛋·····	33

瓦块鱼·····	35
溜黄菜·····	37
酸梅汤与糖葫芦·····	39
锅烧鸡·····	42
煎馄饨·····	44
核桃腰·····	46
豆汁儿·····	48
芙蓉鸡片·····	50
乌鱼钱·····	52
韭菜簍·····	53
蟹·····	55
炸丸子·····	58
佛跳墙·····	60
栗子·····	63
海参·····	65
满汉细点·····	67
菜包·····	70
糟蒸鸭肝·····	72
鱼翅·····	74
茄子·····	77
莲子·····	79
白肉·····	81
干贝·····	83
鲍鱼·····	85
咖哩鸡·····	87
烙饼·····	89

笋·····	91
黄鱼·····	94
八宝饭·····	96
薄饼·····	98
爆双脆·····	100
拌鸭掌·····	102
鱼丸·····	103
腊肉·····	105
粥·····	107
饺子·····	109
锅巴·····	111
豆腐·····	113
烧羊肉·····	116
菠菜·····	118
龙须菜·····	120
鸽·····	121
味精·····	123

下编 谈吃拾珍

吃相（其一）·····	126
吃·····	128
粽子节·····	129
记日本之饮食店·····	130
大菜·····	133
北平的零食小贩·····	134
读《媛珊食谱》·····	141
豆腐干风波·····	145
康乃馨牛奶·····	149
你来摘·····	152
吃在美国·····	154
由一位厨师自杀谈起·····	158
吃相（其二）·····	162
请客·····	166
关于苹果·····	170
《饮膳正要》·····	173
酒壶·····	177
由熊掌说起·····	180
“千里莼羹，未下盐豉”·····	183
蛤王·····	184
圣米舍尔酒厂·····	188
西雅图的海鲜·····	192

读《中国吃》	195
酪	204
面条	207
再谈《中国吃》	210
腌猪肉	216
萝卜汤的启示	219
喜筵	221
馋	225
喝茶	229
饮酒	233
狗肉	237
饭前祈祷	240
烧饼油条	243
“麦当劳”	246
“啤酒” 啤酒	248
包装	252
厨房	255
窝头	259
炸活鱼	262
说酒	265

上
编

雅
舍
谈
吃

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，放杯那惜倒金罍，

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件上桌，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，当然会吃得舌矫不能下，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，我每次做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，所熏之烟必松烟，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。金华本地不能吃到好的火腿，上品均已行销各地。