

梁实秋美食随笔集

就只知道吃



梁实秋

著

梁实秋美食随笔集

就知道吃

梁实秋

著

图书在版编目(CIP)数据

就只知道吃:梁实秋美食随笔集/梁实秋著. --
北京:九州出版社, 2017.8
ISBN 978-7-5108-5767-6

I. ①就… II. ①梁… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第193106号

就只知道吃:梁实秋美食随笔集

作 者 梁实秋 著
出版发行 九州出版社
地 址 北京市西城区阜外大街甲35号(100037)
发行电话 (010)68992190/3/5/6
网 址 www.jiuzhoupress.com
电子信箱 jiuzhou@jiuzhoupress.com
印 刷 北京画中画印刷有限公司
开 本 880毫米 × 1230毫米 32开
印 张 10
字 数 300千字
版 次 2018年3月第1版
印 次 2018年3月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5108-5767-6
定 价 52.00元

★ 版权所有 侵权必究 ★

快活馋

萝卜汤的启示 _002

酪 _008

请客 _016

吃 _024

大菜 _027

饮酒 _032

饭前祈祷 _040

厨房 _052

炸活鱼 _059

由熊掌说起 _065

豆腐干风波 _071

圣米舍尔酒厂 _080

喜筵 _087

吃在美国 _095

腌猪肉 _004

面条 _012

馋 _020

粽子节 _026

喝茶 _028

狗肉 _036

烧饼油条 _048

窝头 _056

“麦当劳” _062

关于苹果 _068

康乃馨牛奶 _076

说酒 _084

由一位厨师自杀谈起 _091

记日本之饮食店 _099

- | | |
|--------------|--------------------|
| “啤酒” 啤酒 _103 | 包装 _107 |
| 吃相 (一) _111 | 吃相 (二) _113 |
| 《饮膳正要》 _117 | 读《媛珊食谱》 _121 |
| 读《烹调原理》 _125 | 读《中国吃》 _131 |
| 再谈“中国吃” _142 | “疲马恋旧秣，羝禽思故栖” _149 |

舌尖上的故乡

- | | |
|--------------|-----------|
| 烤羊肉 _160 | 烧羊肉 _162 |
| 烧鸭 _164 | 酱菜 _167 |
| 水晶虾饼 _169 | 汤包 _171 |
| 核桃酪 _173 | 铁锅蛋 _175 |
| 瓦块鱼 _178 | 溜黄菜 _181 |
| 酸梅汤与糖葫芦 _183 | 锅烧鸡 _186 |
| 煎馄饨 _189 | 核桃腰 _191 |
| 豆汁儿 _193 | 芙蓉鸡片 _195 |
| 乌鱼钱 _198 | 韭菜篓 _199 |
| 炸丸子 _201 | 栗子 _204 |
| 满汉细点 _206 | 茄子 _210 |
| 白肉 _212 | 薄饼 _214 |
| 爆双脆 _217 | 味精 _220 |
| 北平的零食小贩 _222 | 东安市场 _230 |

这世间的味道

西施舌 _238

醋熘鱼 _243

两做鱼 _247

生炒鳝鱼丝 _253

佛跳墙 _260

菜包 _265

鱼翅 _269

干贝 _274

咖喱鸡 _278

笋 _283

八宝饭 _288

鱼丸 _291

粥 _295

锅巴 _300

菠菜 _306

鸽 _310

火腿 _240

狮子头 _245

炆青蛤 _249

蟹 _256

海参 _263

糟蒸鸭肝 _267

莲子 _272

鲍鱼 _276

烙饼 _280

黄鱼 _286

拌鸭掌 _290

腊肉 _293

饺子 _298

豆腐 _303

龙须菜 _308

快活饒

萝卜汤的启示

抗战时我初到重庆，暂时下榻于上清寺一位朋友家。晚饭时，主人以一大钵排骨萝卜汤飧客，主人谦逊地说：“这汤不够味，我的朋友杨太太做的排骨萝卜汤才是一绝，我们无论如何也仿效不来，你去一尝便知。”杨太太也是我的熟人，过几天她邀我们几个熟人到她家去餐叙。

席上果然有一大钵排骨萝卜汤。揭开瓦钵盖，热气冒三尺。每人舀了一小碗。哦！真好吃。排骨酥烂而未成渣，萝卜煮透而未变泥，汤呢？热、浓、香、稠，大家都吃得直吧嗒嘴。少不得人人要赞美一番，并且异口同声地向主人探询，做这一味汤有什么秘诀。加多少水，煮多少时候，用文火，用武火？主人只有咧着嘴笑，支支吾吾地说：“没什么，没什么，这种家常菜其实上不得台面，不成敬意。”客人们有一点失望，难道说这期间还有什么职业的秘密

不成，你不肯说也就罢了。这时节，一位心直口快的朋友开腔了，他说：“我来宣布这个烹调的秘诀吧！”大家都注意倾听，他不慌不忙地说：“道理很简单，多放排骨，少加萝卜，少加水。”也许他说的是实话，实话往往可笑，于是座上泛起了一阵轻微的笑声。主人顾左右而言他。

宴罢，我回到上清寺朋友家。他问我方才席上所宣布的排骨萝卜汤秘诀是否可信，我说：“不妨一试，多放排骨，少加萝卜，少加水。”当然，排骨也有成色可分，需要拣上好的，切萝卜的刀法也有讲究，大小厚薄要适度，火候不能忽略，要慢火久煨。试验结果大成功。杨太太的拿手菜不再是独门绝活。

从这一桩小事，我联想到做文章的道理。文字而掷地作金石声，固非易事，但是要做到言中有物，不令人觉得淡而无味，却是不难办到的。少说废话，这便是秘诀，和汤里少加萝卜少加水是一个道理。

腌猪肉

英国爱塞克斯有一小城顿冒，任何一对夫妻来到这个地方，如果肯跪在当地教堂门口的两块石头上，发誓说结婚后整整十二个月之内从未吵过一次架，从未起过后悔不该结婚之心，那么他们便可获得一大块腌熏猪肋肉。这风俗据说起源甚古，是一一一一年一位贵妇名纠噶（Juga）者所创设，后来于一二四四年又由一位好事者洛伯特·德·菲兹瓦特（Robert de Fitzwalter）所恢复。据说一二四四至一七七二年，五百多年间只有八个人领到了这项腌猪肉奖。这风俗一直到十九世纪末年还没有废除，据说后来实行的地点搬到了伊尔福（Ilford）。文学作品里提到这腌猪肉的，最著者为巢塞《坎特伯雷故事集》巴兹妇人的故事序，有这样的两行：

The bacon was nought fet for him,I trowe,

That some men feche in Essex at Dunmow.

（有些人在爱塞克斯的顿冒领取猪肉，
我知道他无法领到。）

五百多年才有八个人领到腌猪肉，可以说明一年之内闺房里没有勃谿的纪录实在是很难能可贵，同时也说明了人心实在甚古，没有人为了贪吃腌猪肉而去作伪誓。不过我相信，夫妻伴合过着如胶似漆的生活的人，所在多有，他们未必有机会到顿冒去，去了也未必肯到教堂门口下跪发誓，而且归去时行囊里如何放得下一大块肥腻腻的腌猪肉？

我知道有一对夫妻，洞房花烛夜，倒是一夜无话，可是第二天一清早起来准备外出，新娘着意打扮，穿上一套新装，左顾右盼，笑问夫婿款式入时无，新郎瞥了一眼，答说：“难看死了！”新娘蓦然一惊，一言未发，转身入内换了一套出来。新郎回顾一下长叹一声：“这个样子如何可以出去见人？”新娘嘿然而退，这一回半晌没有出来。新郎等得不耐烦，进去探视，新娘端端正正地整整齐齐地悬梁自尽了，据说费了好大事才使她苏醒过来。后来，小两口子一直别别扭扭，琴瑟失调。好的开始便是成功的一半。刚结婚就几乎出了命案，以后还有多少室家之乐，便不难于想象中得知了。

我还知道一对夫妻，他们的结婚证书很是别致，古宋体字精印精裱，其中没有“诗咏关雎，雅歌麟趾，瑞叶五世其昌，祥开二南

之化……”那一套陈词滥调，代之的是若干条款，详列甲乙二方之相互的权利义务，比王褒的《僮约》更要具体，后面还附有追加的临时条款若干则，说明任何一方如果未能履行义务，对方可以采取如何如何的报复措施，而另一方不得有异议。一看就知道，这小两口子是崇法务实的一对。果不其然，蜜月未满，有一晚炉火熊熊满室生春，两个人为了争吃一串核桃仁的冰糖葫芦而发生冲突，由口角而动手而扭成一团，一个负气出走，一个独守空房。这事如何了断，可惜婚约百密一疏，法无明文。最后不得不经官，结果是协议离婚。

不要以为夫妻反目，一定会闹到不可收拾。我知道有一对欢喜冤家，经常的鸡吵鹅斗，有一回好像是事态严重了，女方使出了三十六计中的上计，逼得男方无法招架。事隔三日，女方邀集了几位稔识的朋友，诉说她的委屈，一副遇人不淑的样子，涕泗滂沱，痛不欲生，央求朋友们慈悲为怀，从中调处，谋求协议离婚。按说，遇到这种情形，第三者是插手不得的，最好是扯几句谈话劝合不劝离，因为男女之间任何一方如果控诉对方失德，你只可以耐心静听，不可以表示同意，当然亦不可以表示不同意。大抵配偶的一方若是不成器，只准配偶加以诟骂，而不容许别人置喙。这几位朋友之间有一位少不更事，居然同情之心油然而生，毅然以安排离异之事为己任。他以为长痛不如短痛，离婚是最好的结束，好像是痼疽之类最好是引刀一割。男方表示一切可以商量，唯需与女方当面

一谈。这要求不算无理，于是安排他们两个见面。第二天这位热心的朋友再去访问他们，则一个也找不到，他们两位双双地携手看电影去了。人心叵测有如此者，其实是这位朋友入世未深。

酪

酪就是凝冻的牛奶，北平有名的食物，我在别处还没有见过。到夏天下午，卖酪的小贩挑着两个木桶就出现了，桶上盖着一块蓝布，在大街小巷里穿行，他的叫卖声是：“伊——哟，酪——啊！”伊哟不知何解。住家的公子哥儿们把卖酪的喊进了门洞儿，坐在长条的懒凳上，不慌不忙地喝酪。木桶里中间放一块冰，四周围全是一碗碗的酪，每碗上架一块木板，几十碗酪可以叠架起来。卖酪的顺手递给你一把小勺，名为勺，实际上是略具匙形的一片马口铁。你用这飞薄的小勺慢慢地取食，又香又甜又凉，一碗不够再来一碗。卖酪的为推销起见特备一个签筒，你付钱抽签，抽中了上好的签可以白喝若干碗。通常总是卖酪的净赚，可是有一回我亲眼看见一位大宅门儿的公子哥儿，不知为什么手气那样好，一连几签把整个一挑子的酪都赢走了，登时喊叫家里的厨子车夫打杂儿的都到门洞儿里来喝免费的酪，只见那卖酪的咧着嘴大哭。

酪有酪铺。我家附近，东四牌楼根儿底下就有一家。最有名的一家是在前门外框儿胡同北头儿路西，我记不得他的字号了。掀门帘进去，里面没有什么设备，一边靠墙几个大木桶，一边几个座儿。他家的酪，牛奶醇而新鲜，所以味道与众不同，大碗带果的尤佳，酪里面有瓜子仁儿，于喝咽之外有点东西咀嚼，别有风味。每途经其地，或是散戏出来，必定喝他两碗。

看戏的时候，也少不了有卖酪的托着盘子在拥挤不堪的客座中间穿来穿去，口里喊着：“酪——来——酪！”听戏在入神的时候，卖酪的最讨人厌。有一回小丑李敬山，在台上和另一小丑打诨，他问：“你听说过王八是怎样叫唤的吗？”“没听过。”“你听——”这时候有一位卖酪的正从台前经过，口里喊着“酪——来——酪”，于是观众哄堂大笑。

久离北平的人，不免犯馋，想北平的吃食，酪是其中之一。齐如山先生有一天请我到他家去喝酪。酪是黄媛珊女士做的，样子很好，味也不错，就是少那么一点点北平酪的香味，那香味应该说是近似酒香。她是大批地做，一做就是百儿八十碗，我去喝酪的那天，正见齐瑛先生把酪装上吉普车送往中华路一家店铺代售。我后来看到，那家店铺窗上贴着有“北平奶酪”的红纸条。可惜光顾的人很少，因为“膾肉酪浆，以充饥渴”究竟是北方人的习俗，而在北方畜牧亦不发达，所谓的酪只有北平城里的人才得享用。齐府所制之酪，不久成为绝响。

我们中国人，比较起来是消费牛奶很少的一个民族。我个人就

很怕喝奶，温热了喝有一股腥气，冷冻了捏着鼻子往下灌又觉得长久胃里吃不消，可是做成酪我就喜欢喝。喝了几十年酪，不知酪是怎样做的。查书《饮膳正要》云：“造法用乳牛勺锅内炒过，入余乳熬数十沸，频以勺纵横搅之，倾出，罐盛待凉，掠取浮皮为酥，入旧酪少许，纸封贮，即成酪。”说得轻松，我不敢尝试，总疑心奶不能那么容易凝结，好像需要加进一点什么才成，好像做豆腐也要在豆浆里点一些盐卤才成。过去有酪喝，也就不想自己试做。黄媛珊女士做了，我也喝了，就是忘了问她是怎么做的，也许问过了，现在又忘了她是怎么说的。我来美国住了一阵之后，在我女儿文蕾家里又喝到了酪，是外国做法，虽不敢说和北平的酪媲美，至少慰情聊胜于无。现在把制法简述于下，以飨同好。

一、新鲜全脂牛奶，一夸特可以做六饭碗。奶粉也行，总不及鲜奶。

二、奶里加酌量的糖，及香料少许，杏仁精就很好，凡尼拉也行，不过我以为用甜酒调味（rum flavor）效果更佳。也有人说用金门高粱也很好。

三、凝乳片（rennet tablet）放在冷水里溶化，每片可做两碗。这种凝乳片是由牛犊的胃内膜提炼而成的，美国一般超级市场有售。

四、牛奶加温至华氏一百一十度，不可太热，如用口尝微温即可，绝对不可使沸，如大热需俟其冷却。

五、将凝乳剂倾入奶中，稍加搅和，俟冷放进冰箱，冰凉即可食用。手续很简便，不到一刻钟就完成了，曾几度持以待客，均食之而甘，仿佛又回到了北平，“酪——来——酪”之声盈耳。