



学人

吃

聿君 编



胡氏子氏

学 人 谈 吃

聿 君 · 编

•

中国商业出版社出版发行
新华书店总店科技发行所经销

一二〇二工厂印刷

•

787×960毫米 32开 13.25印张 215千字

1991年2月第1版 1991年2月第1次印刷

印数：1—1700册 定价：5.50元

ISBN 7-5044-0700-3/I·10

《学人谈吃》序

· 汪曾祺 ·

《学人谈吃》，我觉得这个书名有点讽刺意味，学人是会吃，且善于谈吃的。中国的饮食艺术源远流长，千年不坠，和学人的著述是有关系的。现存的古典食谱，大都是学人的手笔。但是学人一般比较穷，他们爱谈吃，但是不大吃得起。

抗日战争以前，学人的生活相当优裕，大学教授一个月可以拿到三四百元，有的教授家里是有厨子的。抗战以后，学人生活一落千丈。我认识一些学人正是在抗战以后。我读的大学是西南联大，西南联大是名教授荟萃的学府。这些教授肚子里有学问，却少油水。昆明的一些名菜，如“培养正气”的汽锅鸡、东月楼的锅贴乌鱼、映时春的油淋鸡、新亚饭店的过油肘子、小西门马家牛肉馆的牛肉、甬道街的红烧鸡枞……能够偶尔一吃的，倒是一些“准学人”——学生或助教。这些准学人两肩担

一口，无牵无挂，有一点钱——那时的大学生大都在校外兼职，教中学、当家庭教师、作会计……不时有微薄的薪水，多是三朋四友，一顿吃光。有一次有一个四川同学，家里给他寄了一件棉袍来，我们几个人和他一块到邮局去取。出了邮局，他把包裹拆了，把棉袍搭在胳膊上，站在文明街上，大声喊，“谁要这件棉袍？”当场有人买了。我们几个人钻进一家小馆子，风卷残云，一会的功夫，就把这件里面三新的棉袍吃掉了。教授们有家，有妻儿老小，当然不能这样的放诞。有一位名教授，外号“二云居士”，谓其所嗜之物为云土与云腿，我想这不可靠。走进大西门外风箫街的本地馆子里，一屁股坐下来，毫不犹豫地先叫一盘“金钱片腿”的，只有赶马的马锅头，而教授只能看看。唐立厂①

(兰)先生爱吃干巴菌②，这东西是不贵的，但必须有瘦肉、青辣椒同炒，而且过了雨季，鲜干巴菌就没有了，唐先生也不能老吃。沈从文先生经常在米线店就餐，巴金同志的《怀念从文》中提到：

“我还记得在昆明一家小饮食店里几次同他相遇，一两碗米线作为晚餐，有西红柿，还有鸡蛋，我们就满足了。”这家米线店在文林街他的宿舍对面，

①这个字读庵，不是工厂的厂。

②干巴菌见本书拙文《菌小谱》。

我就陪沈先生吃过多次数米线。文林街上除了米线店，还有两家卖牛肉面的小馆子。西边那一家有一位常客，是吴雨僧（宓）先生。他几乎每天都来。老板和他很熟，也对他很尊敬。那时物价以惊人的速度飞涨，牛肉面也随时要涨价。每涨一次价，老板都得征求吴先生的同意。吴先生听了老板的陈述，认为有理，就用一张红纸，毛笔正楷，写一张新订的价目表，贴在墙上。穷虽穷，不废风雅。云南大学成立了一个曲社，定期举行“同期”。参加拍曲的有陶重华（光）、张宗和、孙凤竹、崔芝兰、沈有鼎、吴征镒诸先生，还有一位在民航公司供职的许茹香老先生。“同期”后多半要聚一次餐。所谓“聚餐”，是到翠湖边一家小铺去吃一顿馅儿饼，费用公摊。不到吃完，账已经算得一清二楚，谁该多少钱。掌柜的直纳闷，怎么算得这么快？他不知道算账的是许宝騄先生。许先生是数论专家，这点小九九还在话下！许家是昆曲世家，他的曲子唱得细致规矩是不难理解的，从本书俞平伯先生文中，我才知道他的字也写得很好。昆明的学人清贫如此，重庆、成都的学人也好不到哪里去。我在观音寺一中学教书时，于金启华先生壁间见到胡小石先生写给他的一条字，是胡先生自作的有点打油味道的诗。全诗已忘，前面说广文先生如何如何，有

一句我是一直记得的：“斋钟顿顿牛皮菜”。牛皮菜即苕菜，茎叶可炒食或做汤，北方叫做“根头菜”，也还不太难吃，但是顿顿吃牛皮菜，是会叫人“嘴里淡出鸟来”的！

抗战胜利，大学复员。我曾在北大红楼寄住过半年，和学人时有接触，他们的生活比抗战时要好一些，但很少于吃喝上用心的。谭家菜近在咫尺，我没有听说有哪几位教授在谭家菜预定过一桌鱼翅席去解馋。北大附近只有松公府夹道拐角处有一家四川馆子，就是本书李一氓同志文中提到过许借云、陈书舫曾照顾过的，屋小而菜精。李一氓同志说是这家的菜比成都还做得好，我无从比较。除了鱼香肉丝、炒回锅肉、豆瓣鱼……之外，我一直记得这家的泡菜特别好吃，——而且是不算钱的。掌柜的是个矮胖子，他的儿子也上灶。不知为了什么事，两父子后来闹翻了。常到这里来吃的，以助教、讲师为多，教授是很少来的。除了这家四川馆，红楼附近只有两家小饭铺，实舫面炒饼，还有一种叫做“炒和菜戴帽”或“炒和菜盖被窝”的菜，——菠菜炒粉条，上面摊一层薄薄的鸡蛋盖住。从大学附近饭铺的菜蔬，可以大体测量出学人和准学人的生活水平。

教授、讲师、助教忽然闹了一个时期。国民党

政府改革币制，从法币改为金元券，这一下等于增加薪水十倍。于是，我们几乎天天晚上到东安市场去吃。吃森隆、五芳斋的时候少，常吃的是“苏造肉”——猪肉及下水加沙仁、豆蔻等药料共煮一锅，吃客可以自选一两样，由大师傅夹出，剁块，和黄宗江在《美食随笔》里提到的言慧珠请他吃过的爆肚和白汤杂碎。东安市场的爆肚真是一绝，脆，嫩，绝对干净，爆散丹、爆肚仁都好。白汤杂碎，汤是雪白的。可惜好景不长，调也就是调了一个月光景。金元券贬值，只能依旧回沙滩吃炒和菜。

教授很少下馆子。他们一般都在家里吃饭，偶尔约几个朋友小聚，也在家里。教授夫人大都会做菜。我的师娘，三姐张兆和是会做菜的。她做的八宝糯米鸭，酥烂入味，皮不破，肉不散，是个杰作。但是她平常做的只是家常炒菜。四姐张充和多才多艺，字写得极好，曲子唱得极好，——我们在昆明曲会学唱的《思凡》就是用的她的腔，曾听过她的《受吐》的唱片，真是细腻宛转；她善写散曲，也很会做菜。她做的菜我大都忘了，只记得她做的“十香菜”。“十香菜”，苏州人过年吃的常菜耳，只是用十种咸菜丝，分别炒出，置于一盘。但是充和所制，切得极细，精致绝伦，冷冻之后，于

U56541

鱼肉饫饱之余上桌，拈箸入口，香留齿颊！

解放后我在北京市文联工作过几年。那时文联编着两个刊物：《北京文艺》和《说说唱唱》，每月有一点编辑费。编辑费都是吃掉。编委、编辑，分批开向饭馆。那二年，我们几乎把北京的有名的饭馆都吃遍了。预订包桌的时候很少，大都是临时点菜。“主点”的是老舍先生，亲笔写菜单的是王亚平同志。有一次，菜点齐了，老舍先生又斟酌了一次，认为有一个菜不好，不要，亚平同志掏出笔来在这道菜四边画了一个方框，又加了一个螺旋形的小尾巴。服务员接过菜单，端详了一会，问：“这是什么意思？”亚平真是老编辑，他把校对符号用到菜单上来了！

老舍先生好客，他每年要把文联的干部约到家里去喝两次酒，一次是菊花开的时候，赏菊；一次是腊月二十三，他的生日。菜是地道老北京的味儿，很有特点。我记得很清楚的是芝麻酱炖黄花鱼，是一道汤菜。我以前没有吃过这个菜，以后也没有吃过。黄花鱼极新鲜，而且是一般大小，都是八寸。装这个菜得一个特制的器皿——瓷盘，即周壁直上直下的那么一个家伙。这样黄花鱼才能一条一条顺顺溜溜平躺在汤里。若用通常的大海碗，鱼即会拗弯甚至破碎。老舍夫人胡絮青同志善做“芥末

墩”，我以为是天下第一。有一次老舍先生宴客的是两个盒子菜。盒子菜已经绝迹多年，不知他是从哪一家订来的。那种里面分隔的填雕的朱红大圆漆盒现在大概也找不到了。

学人中有不少是会自己做菜的。但都只能做一两只拿手小菜。学人中真正精于烹调的，据我所知，当推北京王世襄。世襄以此为乐。据说有时朋友请他上家里做几个菜，主料、配料、酱油、黄酒……都是自己带去。听黄永玉说，有一次有几个朋友在一家会餐，规定每人备料去表演一个菜。王世襄来了，提了一捆葱。他做了一个菜：闷葱。结果把所有的菜全压下去了。此事不知是否可靠。如不可靠，当由黄永玉负责！

客人不多，时间充裕，材料凑手，做几个菜是很愉快的事。成天伏案，改换一下身体的姿势，也是好的，——做菜都是站着的。做菜，得自己去买菜。买菜也是构思的过程。得看菜市上有什么菜，捉摸一下，才能搭配出几个菜来。不可能在家里想做几个什么菜，菜市上准有。想炒一个雪里蕻冬筍，没有冬筍，菜架上却有新到的荷兰豆，只好“改戏”。买菜，也多少是运动。我是很爱逛菜市场的。到了一个新地方，有人爱逛百货公司，有人爱逛书店，我宁可去逛逛菜市。看看生鸡活鸭、鲜

鱼水菜、碧绿的黄瓜，彤红的辣椒，热热闹闹、挨挨挤挤，让人感到一种生之乐趣。

学人所做的菜很难说有什么特点，但大都存本味，去增饰，不勾浓芡，少用明油，比较清淡，和馆子菜不同。北京菜有所谓“宫廷菜”（如仿膳）“官府菜”（如谭家菜、“潘鱼”）学人做的菜该叫个什么菜呢？叫做“学人菜”，不大好听，我想为之拟一名目，曰“名士菜”，不知王世襄等同志能同意否。

《学人谈吃》的编者叫我写一篇序，我不知说什么好，就东拉西扯地写了上面一些。

1990年6月30日

内容提要

本书以“吃”为话题，搜集到现代作家谈吃的散文14篇，选录商业出版社出版的《中国烹饪》月刊自创刊以来发表的作家、学者谈吃的文章47篇，既有文的趣味，又有史的价值。读此书，能领略到中国吃文化之博大，中国人吃的话题意趣之深幽；还能欣赏到不同领域的学人对吃亦即对生活的各种气质和风度。

责任编辑 任力群

封面设计 梅 生

目 录

《学人谈吃》序

汪曾祺

甲辑

1. 谈吃夏丏尊 (3)
2. 中国人的饮食林语堂 (8)
3. 湖畔夜饮丰子恺 (20)
4. 吃菜周作人 (24)
5. 释吃刘半农 (32)
6. 咬菜根朱 湘 (35)
7. 饮食男女在福州郁达夫 (38)
8. 吃的朱自清 (40)
9. 藕与莼菜叶圣陶 (56)
10. 食味杂记鲁 彦 (59)
11. 面条梁实秋 (64)
12. 劝菜王 力 (68)
13. 蜀黍王统照 (73)
14. 吃饭钱钟书 (78)

乙辑

15. 川菜业在北京的发展李一氓 (87)
16. 略谈杭州北京的饮食俞平伯 (96)

17. 扬州庖厨 曹聚仁(107)
18. 饮食与文明 吴世昌(111)
19. 曹雪芹和烹调 吴恩裕(118)
20. 红楼饮饌谈 周汝昌(128)
21. 食事断简 钱学森(135)
22. 访日记吃 费孝通(141)
23. 回忆家乡味 戈宝权(151)
24. 诗味与口味 季镇淮(156)
25. 谈鲜 吴白匋(161)
26. 野蔬充膳甘葵藿 廖仲安(168)
27. 棋子面 邓广铭(172)
28. 礼失求诸野
——谈谈唐宋以来的市肆食品 ... 商鸿逵(175)
29. 松江之鲈考述 黄 苇(181)
30. 从《金瓶梅词话》
看明人的饮食风貌 戴鸿森(188)
31. 江南嘉蔬话莼羹 蔡义江(201)
32. 墨西哥餐馆见闻 董辅祁(211)
33. 家乡菜味香 臧克家(214)
34. 家常酒菜·菌小谱 汪曾祺(218)
35. 赞巧手厨师 秦 牧(230)
36. 姑苏菜艺 陆文夫(236)
37. 饮食文化意识流 邓友梅(244)

38. 曹雪芹时代饮食风貌一斑 ……端木蕻良(249)
39. 津门鱼味思河豚 ……梁斌(258)
40. 家乡情与家乡味 ……陈荒煤(262)
41. 长江浪阔鲥鱼美 ……碧野(269)
42. 口福真大 ……苏叔阳(272)
43. 记戎马生活中的饮食 ……孟伟哉(277)
44. 槟榔 ……吴晓铃(281)
45. 无知者谈吃 ……吴祖光(289)
46. 众色成文 兼采为味
——家庖漫述 ……许姬传(295)
47. 美食随笔 ……黄宗江(306)
48. 大礼谢饭 ……黄宗英(311)
49. 北京菜 ……张友鸾(323)
50. 烹调与新闻 ……徐铸成(338)
51. 马先生汤 ……黄裳(344)
52. 饭铺和小吃
——《天桥记事》之一 ……白夜(347)
53. “就势取景”在烹饪上的应用 ……陈从周(357)
54. 回忆蔡元培先生对烹饪的评价 ……汪德耀(360)
55. 谈北京风味 ……王世襄(367)
56. 豁然楼就斋记 ……周绍良(380)
57. 蔬食对老年人的益处 ……常任侠(384)
58. 蓬莱水饺及蓬莱小面 ……臧云远(390)

59. 中国古代烹饪饮食文化的传统 ……王 宁(493)
60. 鲁迅先生与烹饪 ……………李何林(401)
61. 味的循环圈 ……………宋振庭(407)