

◇ 周作人 原著
◇ 钟叔河 选编

知堂

谈吃



山東畫報出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

知堂谈吃 / 周作人原著 钟叔河选编. — 济南: 山东画报出版社, 2005.2

ISBN 7-80713-053-9

I. 知... II. 周... III. 饮食—文化—中国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 102465 号

责任编辑 段春娟

封面设计 王 钧

版式设计 宋晓明

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 总编室(0531)82098470

市场部(0531)82098047 82098042

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 山东新华印刷厂临沂厂

规 格 150×228毫米

6.75印张 59幅图 110千字

版 次 2005年2月第1版

印 次 2007年1月第4次印刷

印 数 14001—17000

定 价 16.00元

如有印装质量问题,请与出版社资料室联系调换。

知堂在本书中说：“我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才觉得有意思。我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。”（见《北京的茶食》）

还说：“喝茶当于瓦屋纸窗之下，清泉绿茶，用素雅的陶瓷茶具，同二三人共饮，得半日之闲，可抵十年的尘梦。喝茶之后，再去继续修各人的胜业，无论为名为利，都无不可，但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。”（见《喝茶》）

本书选编者钟叔河先生也说：“谈吃也好，听谈吃也好，重要的并不在吃，而在于谈吃亦即对待现实之生活时的那种气质和风度。”

有如此之论，个中滋味还是请您亲自领略吧。





◇ 责任编辑 段春娟
◇ 封面设计 王 钧
◇ 版式设计 宋晓明

编者序言



吃是人生第一事，比写文章重要得多。“民以食为天”这话谁都承认，不像“文章千古事，得失寸心知”之类文人墨客自我陶醉的雅言，一句“吃饱了撑的”就足够使摇而晃之的脑袋低成九十度。其实文人也是人，他的第一件事也是吃，不过他未必善于吃，更未必善于谈吃。《招魂》和《七发》都谈了吃，但一是为了骗死人，一是为了骗活人，谈吃而意实不在吃。束皙《饼赋》，陆羽《茶经》，算是专门谈吃的了，却又太像今之食品介绍或生活指南，文学性稍嫌不够。我们这些普通人感兴趣的，例如苏东坡这首诗：

三年京国厌藜蒿，
长羡淮鱼压楚糟。
今日骆驼桥下泊，
恣看修网出银刀。

不知列位看官感觉如何，鄙人所欣赏的还不只是活蹦乱跳的鲜鱼，首先是苏东坡那一副若无其事的态度。贬谪出京，在以做官为性命的人看来，应该如丧考妣了，可是他却因为可以享受一顿早已艳羡的美味大快朵颐而洋洋得意，简直比连升三级还要高兴。对照一下我们自己，如果一年到头被各种压力压得驼背弯腰，什么菜肴夹到口里都味同嚼蜡，岂不太窝囊，太对不起自己这一世了吗？还是打起精神，打开炉灶，做一顿好吃的再说罢！由此可见，谈吃也好，听谈吃也好，重要的并不在吃，而在于谈吃亦即对待现实之生活时

的那种气质和风度。

红日当窗近午时，
肚中虚实自家知。
人生一饱原难事，
况有茵陈酒满卮。

有此种气质和风度，则在无论怎样枯燥、匮乏以至窒息的境遇中，也可以生活，可吃，可弄吃，亦可谈吃，而且可以吃得或谈得津津有味也。

鄙人非美食家，从不看《名菜大全》、《××食谱》，却喜欢读会写文章的人偶尔谈吃的文章，盖愚意亦只在从杯匕之间窥见一点前辈文人的风度和气质，而糟鱼与茵陈酒的味道实在还在其次。今应出版社之请，将知堂谈吃文并诗共百首辑为一册，书此数行，即以为序。

一九九〇年一月三十日于长沙，钟叔河。

〔新版附记〕 本书为十四年前应卫建民君之约而编选的，由商业出版社出版以后，听说读者反映还好，还评得了一个什么图书奖(卫君告诉过我，却早就忘记了)。

知堂其实并不是一个讲究吃的人，我也一样。我喜欢这些文章的原因，正如序言中所说，并不在于他谈吃本身，而在于他谈吃也就是他对待生活的态度，当然文章好也是重要的一点。

山东画报出版社段春娟女士看中了这本十四年前的小书，决定重新来出版，我以为是很有眼光的。所以欣然同意，并且重读了一遍，改正了排印的一些错误。我以为，尽管如今吃得更好更讲究，谈吃的也更多，“肚中虚实自家知”的却未必能有几个，写得出这样文章的就更少了。

二〇〇四年初夏，钟叔河于长沙城北之念楼。

目 录



◎编者序言

◎集内文

北京的茶食	3
故乡的野菜	5
喝茶	8
谈酒	12
再论吃茶	16
谈油炸鬼	23
关于《酒诫》	27
记爱窝窝	34
记盐豆	35
烧鹅	36
卖糖	37
谈劝酒	40
炒栗子	45
松花粉	49
带皮羊肉	50
谈宴会	51
《茶之书》序	56



◎饭后随笔

臭豆腐	61	爱窝窝	94
吃豆腐	63	瓠子汤	95
吃鱼	64	进京香糕	96
吃肉	66	儿歌中的吃食	97
绍兴酒的将来	67	罗汉豆	99
萝卜与白薯	68	香酥饼	100
吃酒	70	馒头	101
山里红	72	藕与莲花	102
咬菜根	74	湿蜜饯	104
点心与饭	76	味之素	105
南北的点心	79	吃蟹	106
糖与盐	80	吃蟹(二)	107
吃烧鹅	81	南京绍兴饭馆	108
腌鱼腊肉	82	猪肉	109
盐茶	83	鱼腊	110
八珍之一	85	家常菜	111
吃饭与筷子	86	瓜子	112
吃青椒	88	鸡蛋	114
关于水乌他	89	真说凉菜	115
杨梅与笋	90	“总理衙门”	116
三顿饭	92	锅块	117
		萨其马	118



汤料	119	腌菜	147
马先生汤	120		
古代的酒	121	◎未刊稿与集外文	
牛肉锅	122	再谈南北的点心	151
暖锅	123	绍兴的糕干	156
豆沙	124	绍兴酒	158
猪头肉	125	羊肝饼	160
煎茶	126	关于糯米	162
过年的酒	128	茶汤	164
烤越鸡	130	窝窝头的历史	166
甘蔗荸荠	131	中华腌菜谱	168
关于荸荠	132	日本人谈中国酒肴	176
再谈甘蔗	134	吃茶	187
藕的吃法	135	闲话毛笋	189
鸡鸭与鹅	137		
吃白果	138	◎诗	
天下第一的豆腐	139	苦茶庵打油诗	195
吃鹅肉	141	东郭门	197
吃饭与吃面包	142	炙糕担	198
山楂与红果	143	茶食	199
糯米食	145	鲁酒薄	200
鲞冻肉	146	儿童杂事诗选	201

集
内
文



这一部分收文十六篇，各篇最初发表于何时何处，均于文末分别注明。

这些都是已经收入作者自编文集的文章，各篇所属文集的情况是：

《雨天的书》(1925)：《北京的茶食》、《故乡的野菜》、《喝茶》。(后又收入《泽泻集》，并将《喝茶》改题曰《吃茶》。)

《泽泻集》(1927)：《谈酒》。

《夜读抄》(1934)：《再论吃茶》。

《苦竹杂记》(1936)：《谈油炸鬼》。

《药味集》(1942)：《卖糖》、《炒栗子》。

《书房一角》(1944)：《烧鹅》、《带皮羊肉》、《记爱窝窝》、《记盐豆》。

《秉烛后谈》(1944)：《关于〈酒诫〉》、《谈劝酒》、《谈宴会》。

《立春以前》(1945)：《〈茶之书〉序》。

编次全依发表时间先后，因为有的文章入集以前先在杂志或报纸上发表过，所以并不按文集次序排列。



北京的茶食

在东安市场的旧书摊上买到一本日本文章家五十岚力的《我的书翰》，中间说起东京的茶食店的点心都不好吃了，只有几家如山野山下的空也，还做得好点心，吃起来馅和糖及果实浑然融合，在舌头上分不出各自的味来。想起德川时代江户的二百五十年的繁华，当然有这一种享乐的流风余韵留传到今日，虽然比起京都来自然有点不及。北京建都已有五百余年之久，论理于衣食住方面应有多少精微的造就，但实际似乎并不如此，即以茶食而论，就不曾知道有什么特殊的有滋味的东西。固然我们对于北京情形不甚熟悉，只是随便撞进一家饽饽铺里去买一点来吃，但是就撞过的经验来说，总没有很好吃的点心买到过。难道北京竟是没有好的茶食，还是有而我们不知道呢？这也未必全是为贪口腹之欲，总觉得住在古老的京城里吃不到包含历史的精炼的或颓废的点心是一个很大的缺陷。北京的朋友们，能够告诉我两三家做得上好点心的饽饽铺么？

我对于二十世纪的中国货色，有点不大喜欢，粗恶的模仿品，美其名曰国货，要卖得比外国货更贵些。新房子里卖的东西，便不免都有点怀疑，虽然这样说好像遗老的口吻，但总之关于风流享乐的事我是颇迷信传统的。我在西四牌楼以南走过，望着异馥斋的丈许高的独木招牌，不禁神往，因为这不但表示他是义和团以前的老店，那模糊阴暗的字迹又引起我一种焚香静坐的安闲而丰腴的生活的幻想。我不曾焚过什么香，却对于这件事很有趣味，然而终于不敢进香店去，因为怕他们在香合上已放着花露水与日光皂了。我们于日用必需的东西以外，必须还有一点无用的游戏与享乐，生活才

觉得有意思。我们看夕阳，看秋河，看花，听雨，闻香，喝不求解渴的酒，吃不求饱的点心，都是生活上必要的——虽然是无用的装点，而且是愈精炼愈好。可怜现在的中国生活，却是极端地干燥粗鄙，别的不说，我在北京彷徨了十年，终未曾吃到好点心。

1924年3月18日载《晨报副刊》



故乡的野菜

我的故乡不止一个，凡我住过的地方都是故乡。故乡对于我并没有什么特别的情分，只因钓于斯游于斯的关系，朝夕会面，遂成相识，正如乡村里的邻舍一样，虽然不是亲属，别后有时也要想念到他。我在浙东住过十几年，南京东京都住过六年，这都是我的故乡；现在住在北京，于是北京就成了我的家乡了。

日前我的妻往西单市场买菜回来，说起有荠菜在那里卖着，我便想起浙东的事来。荠菜是浙东人春天常吃的野菜，乡间不必说，就是城里只要有后园的人家都可以随时采食，妇女小儿各拿一把剪刀一只“苗篮”，蹲在地上搜寻，是一种有趣味的游戏的工作。那时小孩们唱道，“荠菜马兰头，姊姊嫁在后门头”。后来马兰头有乡人拿来进城售卖了，但荠菜还是一种野菜，须得自家去采。关于荠菜向来颇有风雅的传说，不过这似乎以吴地为主。《西湖游览志》云：“三月三日男女皆戴荠菜花。谚云，三春戴荠花，桃李羞繁华。”顾禄的《清嘉录》上亦说，“荠菜花俗呼野菜花，因谚有三月三蚂蚁上灶山之语，三日人家皆以野菜花置灶陔上，以厌虫蚁。侵晨村童叫卖不绝。或妇女簪髻上以祈清目，俗号眼亮花”。但浙东却不很理会这些事情，只是挑来做菜或炒年糕吃罢了。

黄花麦果通称鼠鞠草，系菊科植物，叶小，微圆互生，表面有白毛，花黄色，簇生梢头。春天采嫩叶，捣烂去汁，和粉做糕，称黄花麦果糕。小孩们有歌赞美之云：

黄花麦果韧结结，

馬欄頭

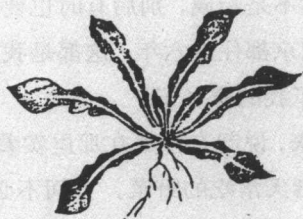
二三月叢生
食又可作齋

馬欄頭攔路生我爲扳之
容馬行只恐救荒人出城
騎馬直到破柴荆

薺菜兒

春月采之生熟皆
可食

薺菜兒年年有采之一二
遺八九今年纔出土眼中
挑菜人來不停手而今狼
藉已不堪安得花開三月
二



明人王鴻漸《野菜譜》中的薺菜及馬蘭頭

关得大门自要吃：
半块拿弗出，
一块自要吃。

清明前后扫墓时，有些人家——大约是保存古风的人家——用黄花麦果作供，但不做饼状，做成小颗如指顶大，或细条如小指，以五六个作一攢，名曰茧果，不知是什么意思，或因蚕上山时设祭，也用这种食品，故有是称，亦未可知。自从十二三岁时外出不参与外祖家扫墓以后，不复见过茧果，近来住在北京，也不再见黄花麦果的影子了。日本称作“御形”，与薺菜同为春天的七草之一，也采来做点心用，状如艾饺，名曰“草饼”，春分前后多食之，在北



京也有，但是吃去总是日本风味，不复是儿时的黄花麦果糕了。

扫墓时候所常吃的还有一种野菜，俗名草紫，通称紫云英。农人在收获后，播种田内，用作肥料，是一种很被贱视的植物，但采取嫩茎漚食，味颇鲜美，似豌豆苗。花紫红色，数十亩接连不断，一片锦绣，如铺着华美的地毯，非常好看，而且花朵状若蝴蝶，又如鸡雏，尤为小孩所喜。间有白色的花，相传可以治痢，很是珍重，但不易得。日本《俳句大辞典》云，“此草与蒲公英同是习见的东西，从幼年时代便已熟识，在女人里边，不曾采过紫云英的人，恐未必有罢”。中国古来没有花环，但紫云英的花球却是小孩常玩的东西，这一层我还替那些小人们欣幸的。浙东扫墓用鼓吹，所以少年们常随了乐音去“上坟船里看姣姣”；没有钱的人家虽没有鼓吹，但是船头上篷窗下总露出些紫云英和杜鹃的花束，这也就是上坟船的确实的证据了。

1924年4月5日载《晨报副刊》