

梁实秋



火腿、鸡蛋、牛油面包作为标准的早点，当然也很好，但我只是在不得已的情形下才接受了这种异俗。我心里怀念的仍是烧饼油条。和我有同嗜的人相当不少。海外羁旅，对于家乡土物率多念念不忘。

——梁实秋·《烧饼油条》

味至浓时即家乡



梁实秋／著

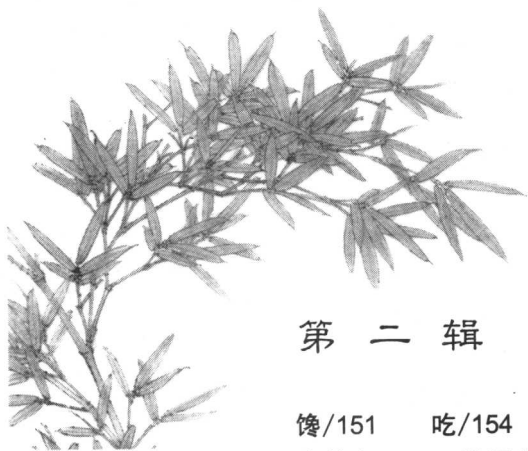
陕西师范大学出版社

目 录

第 一 辑

- 西施舌/005 火腿/007 醋熘鱼/009
烤羊肉/010 烧鸭/013 狮子头/015
两做鱼/017 炆青蛤/020
生炒鳝鱼丝/023 酱菜/025
水晶虾饼/027 汤包/029 核桃酪/031
铁锅蛋/033 瓦块鱼/035 溜黄菜/037
酸梅汤与糖葫芦/039 锅烧鸡/041
煎馄饨/043 核桃腰/045 豆汁儿/047
芙蓉鸡片/049 乌鱼钱/051
韭菜篓/052 蟹/054 炸丸子/058
佛跳墙/060 栗子/062 海参/064
满汉细点/066 菜包/069
糟蒸鸭肝/071 鱼翅/074 茄子/076
莲子/077 白肉/079 干贝/081
鲍鱼/083 咖喱鸡/085 烙饼/088
黄鱼/090 笋/092 八宝饭/095
薄饼/097 爆双脆/099 拌鸭掌/101
鱼丸/103 腊肉/105 粥/106
饺子/108 锅巴/110 豆腐/112
烧羊肉/114 菠菜/115 龙须菜/116
鸽/117 味精/119 粽子节/121
面条/122 酪/124 狗肉/127
烧饼油条/130 窝头/133 炸活鱼/135
腌猪肉/138 喝茶/141 饮酒/144
大菜/148





第二辑

馋/151 吃/154 吃相/155
喜筵/158 说酒/162 吃醋/164
萝卜汤的启示/166 北平的零食小贩/168
由熊掌说起/174
千里莼羹 未下盐豉耳/177 厨房/178

第三辑

吃在美国/183 关于苹果/186
“麦当劳”/188 记日本之饮食店/190
“啤酒”啤酒/193 豆腐干风波/196
康乃馨牛奶/199 饭前祈祷/202

第四辑

《饮膳正要》/207 读《媛珊食谱》/210
读《中国吃》/213 再谈《中国吃》/220
读《烹调原理》/225

附：《集内文》序/230

梁实秋

插图珍藏本



味至浓时即家乡

梁实秋／著

陕西师范大学出版社



图书在版编目(CIP)数据

味至浓时即家乡/梁实秋著. —西安:陕西师范大学出版社, 2007. 7
(梁实秋精品)
ISBN 978-7-5613-3797-4

I. 味… II. 梁… III. 散文—作品集—中国—现代
IV. I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 095873 号

图书代号: SK7N0621

味至浓时即家乡

作 者: 梁实秋

责任编辑: 周 宏

特约编辑: 伍 志

封面设计: 木头羊工作室

版式设计: 李 洁

出版发行: 陕西师范大学出版社

(西安市陕西师大 120 信箱 邮编: 710062)

印 刷: 北京市天竺颖华印刷厂

开 本: 787×1092 1/16

印 张: 14.5

字 数: 118 千字

版 次: 2007 年 9 月第 1 版

印 次: 2007 年 9 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5613-3797-4

定 价: 19.80 元

菜根滋味
丙寅年仲夏
白如之



第

一

辑

吃吃大菜，本来无关宏旨，但是有些先生们，似乎非吃大菜不可了。家里随便吃什么菜饭，也要做出吃大菜状，大大小小的剃头刀修脚刀一齐搬出来凑样子。不过有一件事，我们可以记住：不管我们这一辈子吃多少回大菜，头发不会变黄，眼珠儿也不会变绿。



王震(1867—1938) 菜根滋味

立轴 设色纸本

丙寅(1926年)作

铃印:一事(朱)王震大利(白)白龙山人(朱)

款识:菜根滋味。丙寅春仲白龙山人写。



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。

《闽小记》是清初周亮工宦游闽垣时所作的笔记。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“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。高汤氽西施舌，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肉上桌，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，当然会吃得舌娇不能下，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，我每次作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，所薰之烟必松烟，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。金华本地常不能吃到好的火腿，上品均已行销各地。

我在上海时，每经大马路，辄至天福市得熟火腿四角钱，店员以利刃切成薄片，瘦肉鲜明似火，肥肉依稀透明，佐酒下饭为无上妙品。至今思之犹有余香。

一九二六年冬，某日吴梅先生宴东南大学同仁于南京北万全，予亦叨陪。席间上清蒸火腿一色，盛以高边大瓷盘，取火腿最精部分，切成半寸见



方高寸许之小块，二三十块矗立于盘中，纯由醇酿花雕蒸制熟透，味之鲜美无与伦比。先生微酡，击案高歌，盛会难忘，于今已有半个世纪有余。

抗战时，某日张道藩先生召饮于重庆之留春坞。留香坞是云南馆子。云南的食物产品，无论是萝卜或是白菜都异常硕大，猪腿亦不例外。故云：腿通常均较金华火腿为壮观，脂多肉厚，虽香味稍逊，但是做叉烧火腿则特别出色。留春坞的叉烧火腿，大厚片烤熟夹面包，丰腴适口，较湖南馆子的蜜汁火腿似乎尤胜一筹。

台湾气候太热，不适于制作火腿，但有不少人仿制，结果不是粗制滥造，便是腌晒不足急于发售，带有死尸味；幸而无尸臭者，亦是一味死咸，与“家乡肉”无殊。逢年过节，常收到礼物，火腿是其中一色。即使可以食用，其中那根大骨头很难剔除，运斤猛斫，可能砍得稀巴烂而骨尚未断，我一见火腿便觉束手无策，廉价出售不失为一办法，否则只好央由菁清持往熟识商店请求代为肢解。

有人告诉我，整只火腿煮熟是有诀窍的。法以整只火腿浸泡水中三数日，每日换水一二次，然后刮磨表面油渍，然后用凿子挖出其中的骨头（这层手续不易），然后用麻绳紧紧捆绑，下锅煮沸二十分钟，然后以微火煮两小时，然后再大火煮沸，取出冷却，即可食用。像这样繁复的手续，我们哪得工夫？不如买现成的火腿吃（台北有两家上海店可以买到），如果买不到，干脆不吃。

有一次得到一只真的金华火腿，瘦小坚硬，大概是收藏有年。菁清持往熟识商肆，老板奏刀，砉的一声，劈成两截。他怔住了，鼻孔翕张，好像是嗅到了异味，惊叫：“这是道地的金华火腿，数十年不闻此味矣！”他嗅了又嗅不忍释手，他要求把爪尖送给他，结果连蹄带爪都送给他了。他说回家去要好好炖一锅汤吃。

美国的火腿，所谓 ham，不是不好吃，是另一种东西。如果是现烤出来的大块火腿，表皮上烤出凤梨似的斜方格，趁热切大薄片而食之，亦颇可口，唯不可与金华火腿同日而语。“佛琴尼亚火腿”则又是一种货色，色香味均略近似金华火腿，去骨者尤佳，常居海外的游子，得此聊胜于无。

醋熘鱼



清梁晋竹《两般秋雨庵随笔》：

西湖醋熘鱼，相传是宋五嫂遗制，近则工料简濇，直不见其佳处。然名留刀匕，四远皆知。番禺方橡杵孝廉恒泰“西湖词”云：

小泊湖边五柳居，
当筵举网得鲜鱼，
味酸最爱银刀鲙，
河鲤河鲂总不如。

梁晋竹是清道光时人，距今不到二百年，他已感叹当时的西湖醋熘鱼之徒有虚名。宋五嫂的手艺，吾固不得而知。但是七十年前侍先君游杭，在楼外楼尝到的醋熘鱼，仍惊叹其鲜美，嗣后每过西湖辄登楼一膏饕吻。楼在湖边，凭窗可见巨篓系小舟，篓中蓄鱼待烹，固不必举网得鱼。普通选用青鱼，即草鱼，鱼长不过尺，重不逾半斤，宰割收拾过后沃以沸汤，熟即起锅，勾芡调汁，浇在鱼上，即可上桌。

醋熘鱼当然是汁里加醋，但不宜加多，可以加少许酱油，亦不能多加。汁不要多，也不要浓，更不要油，要清清淡淡，微微透明。上面可以略撒姜末，不可加葱丝，更绝对不可加糖。如此方能保持现杀活鱼之原味。

现时一般餐厅，多标榜西湖醋熘鱼，与原来风味相去甚远。往往是浓汁满溢，大量加糖，无复清淡之致。



烤羊肉

北平中秋以后，螃蟹正肥，烤羊肉亦一同上市。口外的羊肥，而少膻味，是北平人主要的食用肉之一。不知何故很多人家根本不吃羊肉，我家里就羊肉不曾进过门。说起烤肉就是烤羊肉。南方人吃的红烧羊肉，是山羊肉，有膻气，肉瘦，连皮吃，北方人觉得是怪事，因为北方的羊皮留着做皮袄，舍不得吃。

北平烤羊肉以前门肉市正阳楼为最有名，主要的是工料细致，无论是上脑、黄瓜条、三叉、大肥片，都切得飞薄，切肉的师傅就在柜台近处表演他的刀法，一块肉用一块布蒙盖着，一手按着肉一手切，刀法利落。肉不是电冰柜里的冻肉（从前没有电冰柜），就是冬寒天冻，肉还是软软的，没有手艺是切不好的。

正阳楼的烤肉支子，比烤肉宛烤肉季的要小得多，直径不过一尺，放在四张八仙桌子上，都是摆在小院里，四围是四把条凳。三五个一伙围着一个桌子，抬起一条腿踩在条凳上，边烤边饮边吃边说笑，这是标准的吃烤肉的架势。不像烤肉宛那样的大支子，十几条大汉在熊熊烈火周围，一面烤肉一面烤人。女客喜欢到正阳楼吃烤肉，地方比较文静一些，不愿意露天自己烤，伙计们可以烤好送进房里来。烤肉用的不是炭，不是柴，是烧过除烟的松树枝子，所以带有特殊香气。烤肉不需多少佐料，有大葱、芫荽、酱油就行。

正阳楼的烧饼是一绝，薄薄的两层皮，一面粘芝麻，打开来会冒一股滚



烫的热气,中间可以塞进一大箸子烤肉,咬上去,软。普通的芝麻酱烧饼不对劲,中间有芯子,太厚实,夹不了多少肉。

我在青岛住了四年,想起北平烤羊肉就馋涎欲滴。可巧厚德福饭庄从北平运来大批冷冻羊肉片,我灵机一动,托人在北平为我订制了一具烤肉支子。支子有一定的规格尺度,不是外行人可以随便制造的。我的支子运来之后,大宴宾客,命儿辈到寓所后山抬松塔盈筐,敷在炭上,松香浓郁。烤肉佐以潍县特产大葱,真如锦上添花,葱白粗如甘蔗,斜切成片,细嫩而甜,吃得皆大欢喜。

提起潍县大葱,又有一事难忘。我的同学张心一是一位畸人,他的夫人是江苏人,家中禁食葱蒜,而心一是甘肃人,极嗜葱蒜。他有一次过青岛,我邀他家中便饭,他要求大葱一盘,别无所欲。我如他所请,特备大葱一盘,家常饼数张。心一以葱卷饼,顷刻而罄,对于其他菜肴竟未下箸,直吃得他满头大汗。他说这是数年来第一次如意地饱餐!

我离开青岛时把支子送给同事赵少侯,此后抗战军兴,友朋星散,这青岛独有的一个支子就不知流落何方了。



朱文侯(1895—1961)

重阳图

立轴 设色纸本

铃印：文侯(朱) 朱裳之印(白)

款识：大官肥食更何求，富贵浮云可暂休。知否桐江江上客，一生只是重羊裘。乍甫朱文侯并题。



烧 鸭

北平烤鸭,名闻中外。在北平不叫烤鸭,叫烧鸭,或烧鸭子,在口语中加一子字。

《北平风俗杂咏》严辰《忆京都词》十一首,第五首云:

忆京都·填鸭冠寰中

烂煮登盘肥且美,
加之炮烙制尤工。
此间亦有呼名鸭,
骨瘦如柴空打杀。

严辰是浙人,对于北平填鸭之倾倒,可谓情见乎词。

北平苦旱,不是产鸭盛地,唯近在咫尺之通州得运河之便,渠塘交错,特宜畜鸭。佳种皆纯白,野鸭花鸭则非上选。鸭自通州运到北平,仍需施以填肥手续。以高粱及其他饲料揉搓成圆条状,较一般香肠热狗为粗,长约四寸许。通州的鸭子师傅抓过一只鸭来,夹在两条腿间,使不得动,用手掰开鸭嘴,以粗长的一根根的食料蘸着水硬行塞入。鸭子要叫都叫不出声,只有眨巴眼的份儿。塞进口中之后,用手紧紧地往下捋鸭的脖子,硬把那一根根的东西挤送到鸭的胃里。填进几根之后,眼看着再填就要撑破肚皮,这才松手,把鸭关进一间不见天日的小棚子里。几十百只鸭关在一起,

像沙丁鱼，绝无活动余地，只是尽量给予水喝。这样关了若干天，天天扯出来填，非肥不可，故名“填鸭”。一来鸭子品种好，二来师傅手艺高，所以填鸭为北平所独有。抗战时期在后方有一家餐馆试行填鸭，三分之一死去，没死的虽非骨瘦如柴，也并不很肥，这是我亲眼看到的。鸭一定要肥，肥才嫩。

北平烧鸭，除了专门卖鸭的餐馆如全聚德之外，是由便宜坊（即酱肘子铺）发售的。在馆子里亦可吃烧鸭，例如在福全馆宴客，就可以叫右边邻近的一家便宜坊送了过来。自从宣外的老便宜坊关张以后，要以东城的金鱼胡同口的宝华春为后起之秀，楼下门市，楼上小楼一角最是吃烧鸭的好地方。在家里，打一个电话，宝华春就会派一个小利巴，用保温的铅铁桶送来一只才出炉的烧鸭，油淋淋的，烫手热的。附带着他还带来蒸荷叶饼葱酱之类。他在席旁小桌上当众片鸭，手艺不错，讲究片得薄，每一片有皮有油有肉，随后一盘瘦肉，最后是鸭头鸭尖，大功告成。主人高兴，赏钱两吊，小利巴欢天喜地称谢而去。

填鸭费工费料，后来一般餐馆几乎都卖烧鸭，叫做叉烧烤鸭，连闷炉的设备也省了，就地一堆炭火一根铁叉就能应市。同时用的是未经填肥的普通鸭子，吹凸了鸭皮晾干一烤，也能烤得焦黄迸脆。但是除了皮就是肉，没有黄油，味道当然差得多。有人到北平吃烤鸭，归来盛道其美，我问他好在哪里，他说：“有皮，有肉，没有油。”我告诉他：“你还没有吃过北平烤鸭。”

所谓一鸭三吃，那是广告噱头。在北平吃烧鸭，照例有一碗滴出来的油，有一副鸭架装。鸭油可以蒸蛋羹，鸭架装可以熬白菜，也可以煮汤打卤。馆子里的鸭架装熬白菜，可能是预先煮好的大锅茶，稀汤寡水，索然寡味。会吃的人要把整个的架装带回家里去煮。这一锅汤，若是加口蘑（不是冬菇，不是香蕈）打卤，卤上再加一勺炸花椒油，吃打卤面，其味之美无与伦比。

