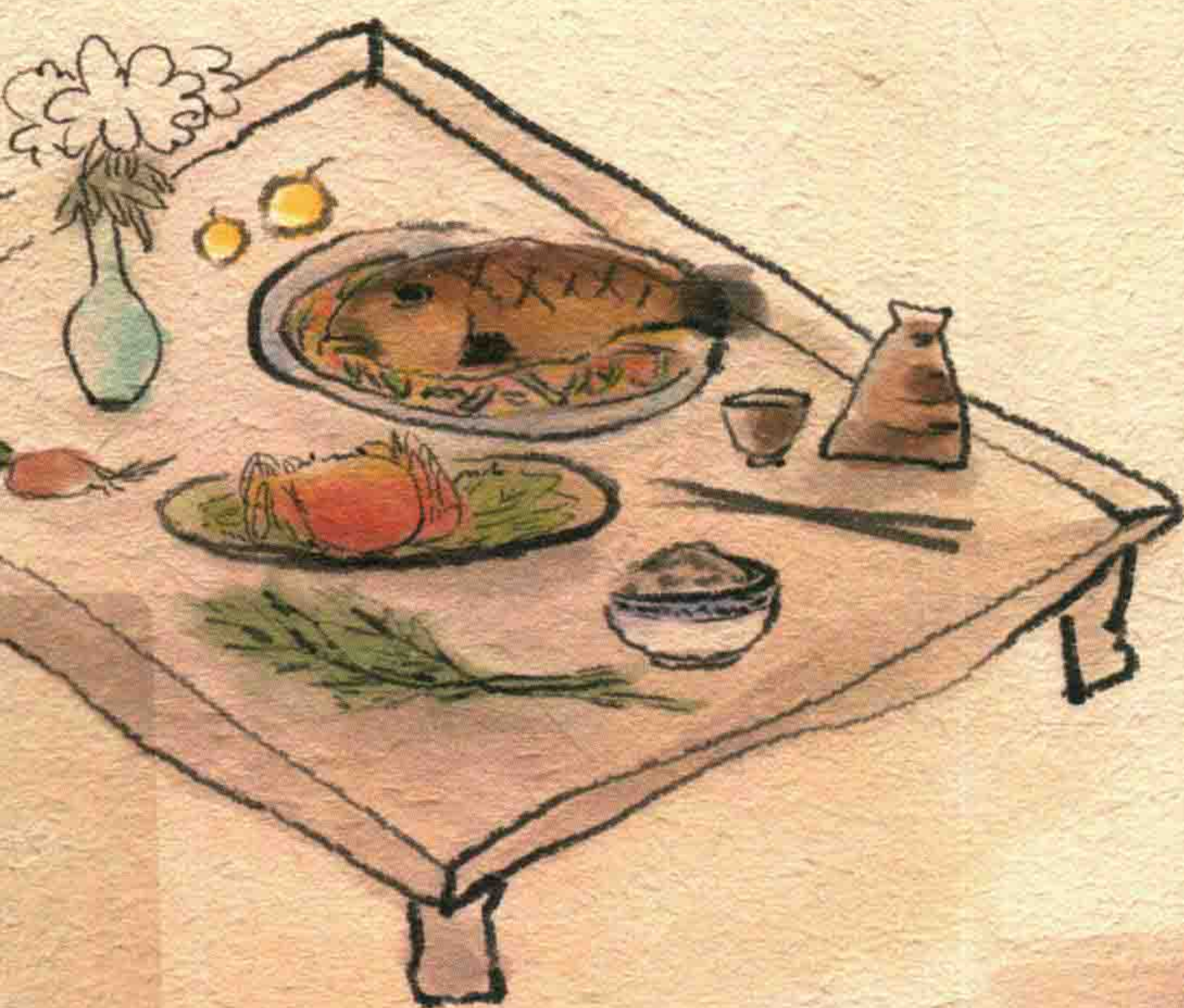


饮膳札记

林文月

著



饮膳札记

麻文月

图书在版编目(CIP)数据

饮膳札记 / 林文月著. —南京: 译林出版社, 2016.9
ISBN 978-7-5447-6138-3

I. ①饮… II. ①林… III. ①散文集-中国-当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第010814号

本著作由台湾洪范书店有限公司授权, 限在中国大陆地区发行。
著作权合同登记号 图字: 10-2014-016号

书 名	饮膳札记
作 者	林文月
责任编辑	王 玥
原文出版	洪范书店, 1999
出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 译林出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
电子邮箱	yilin@yilin.com
出版社网址	http://www.yilin.com
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	江苏凤凰扬州鑫华印刷有限公司
开 本	880毫米×1230毫米 1/32
印 张	6.75
插 页	2
字 数	72千
版 次	2016年9月第1版 2016年9月第1次印刷
书 号	ISBN 978-7-5447-6138-3
定 价	36.00元
译林版图书若有印装错误可向出版社调换 (电话: 025-83658316)	



与恩師

臺靜農教授

合攝於臺府書房

龍坡文室

1975

上海虹口
公園坊八號



沈薇重
連雅堂
（外祖父）
（外祖母）
林文月

一九三二

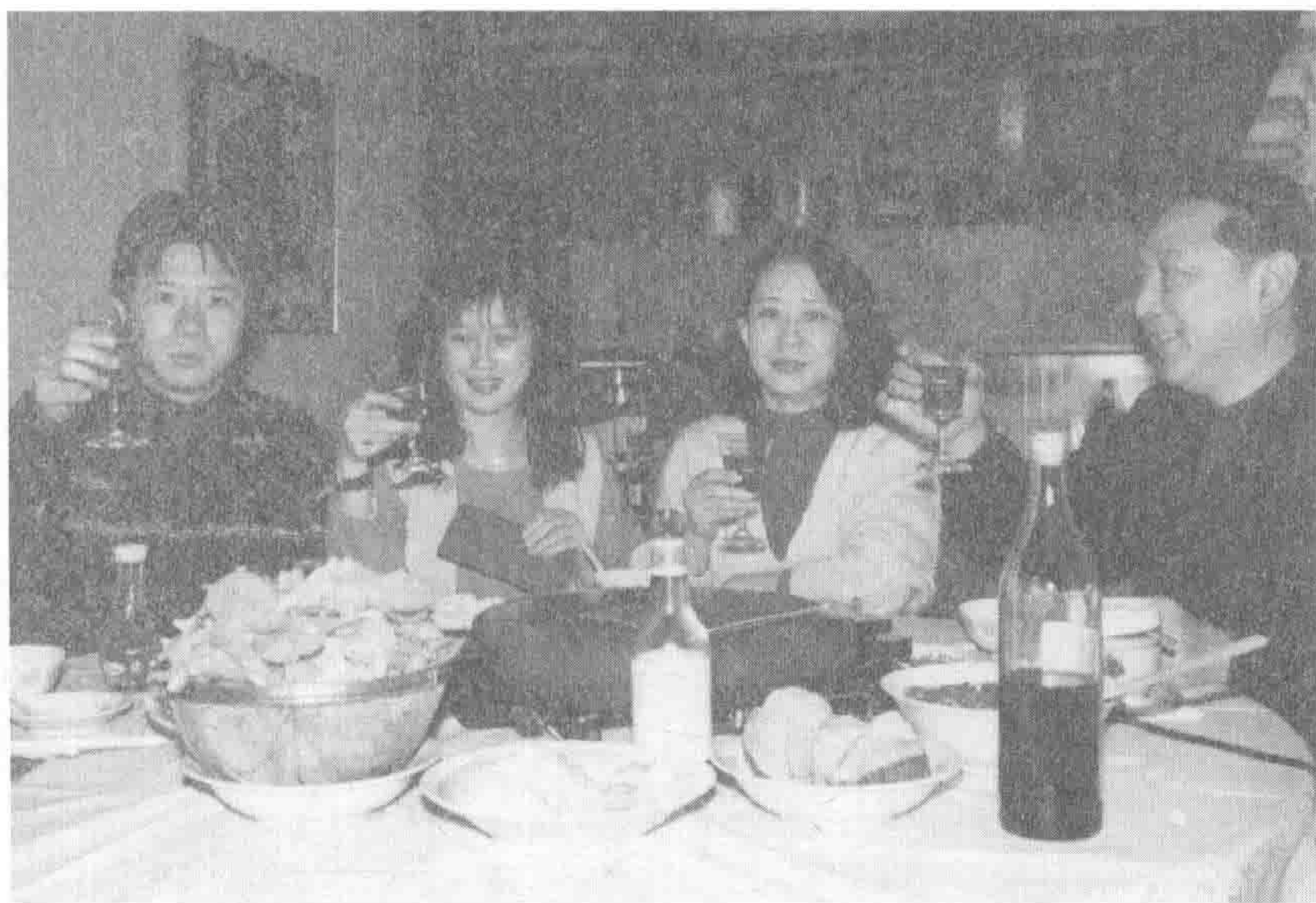


1990
父親最後一次年夜飯
我餵他吃魚翅



林海音 攝影
提供贈

一九九四年
與林海音合影
她是鼓勵我文學創
作的重要人物



思 思
薪 毅

豫
倫



美麗

李曼之

秋鴻(鄭太太)

鄭清茂

在李曼之家

約一九八〇



孔維成先生

郭豫倫

張弘

1991



87.12 家宴
 齊邦媛 殷海光 胡耀邦 林海音 楊牧
 1983



家宴
1988

董培
康藍(董太太)

美翠(莊國太太)
彭毅

李大军(何太太)

何佑森

張宇



1993
退休宴

饮膳往事 (代序)

林文月

《饮膳札记》出版，距今已经六载。当初执笔写那一系列有关割烹临灶经验，兼记亲友燕饮欢聚的文章，原本是顺笔随兴自自然然的事情，并没有特定的意图与安排，断续而为，写了三两年，每一篇的篇名以菜单命之。得十九篇之后，逐渐注意到文坛报章上颇有名家高手竞写同调，蔚为风气，而我自己则对于重弹旧词，已然有些厌倦和意兴阑珊，于是借口前人既有所谓“古诗十九首”，乃辑成一册付梓。

没想到书出版之后，有人称我“美食家”，更有人以为既然写过“食谱”，便欲邀我现场表演“厨艺”。这些始料未及的后果，令我惶怖窘困至极。多年以来，由于教学研究及个人旨趣关系，我的写作方向有三途：论著、散文与翻译。

《潮州鱼翅》《清炒虾仁》和《佛跳墙》等十九篇文章，当属于我一九九八年以前所写的散文，因为内容集中于饮膳方面而辑为一书。同一段时间里，我也写过另一些非关饮膳的文章，则于其后编成《回首》一书。这和我在一九九三年出版以摹拟古人文笔为旨趣的书《拟古》，而同时也另出版一般散文集《作品》，是基于相同的道理，唯《拟古》之成集，以文章之形式为考虑，《饮膳札记》则以内容为重心。

其实，以内容相关集中而成书的散文集，在更早的一九七一年，我已经出版过以日本京都为主题的《京都一年》了。我把一九六九年至一九七〇年间游学于京都的见闻经验种种逐一纳入笔下，撰成《京都茶会记》《京

都的庭园》《京都的古书铺》等文章。在三十多年前出国旅游尚未普遍的时代，那一本不纯是个人感性抒发的书，据林怀民说，一度还成为云门舞集团员赴日表演时人手一册的旅游指导及文化简介。而在那一本书里，有一篇《吃在京都》，记述我在京都一年之间所享用过的美食佳肴，与京都人的饮食文化礼节。文中我介绍了京都大小著名的料理亭、餐馆，甚至法国餐厅和面馆。三十年后重读之，猛然发觉，自己对于饮食，以及与饮食相关诸细节，其实早已充满着好奇了。

《吃在京都》，隐隐然可能是我撰写《饮膳札记》诸篇的潜在远因。只不过，前者需于一文之中记述多种吃食特色、环境和当下的体验感受，所以内容不免较为芜杂，篇幅遂亦偏长。至于《饮膳札记》，系以单一菜肴为书写对象，因此可以从容记述，而文章长短反而容易节制把握。

古人称三十年为一世。从我撰写《吃在京都》到《饮

膳札记》，竟已一世。岁月掷人而去。所幸并非虚掷，即饮食一事而言，除了尝试更多，知识味觉稍长，操刀弄铲的厨房经验亦随之精进。仓山居士《随园食单》云：“凡物各有先天，如人各有资禀。人性下愚，虽孔孟教之，无益也。物性不良，虽易牙烹之，亦无味也。”自省人性和物性的差强，而柴米油盐、鸡鸭鱼肉、瓜果蔬菜之间，亦多生活乐趣。居家生活，遂在书房与厨房之间，得到愉悦的平衡。

常常有人问：“为什么会写《饮膳札记》那样的书呢？”我总是回答：“因为看到往日为饮膳而记的卡片。”至于什么是为饮膳而记的卡片？当初全然是为了实用之目的。

我结婚以前，从未有过烹饪料理的经验。婚后小家庭的生活，中馈鼎鼎之事，自然落在我肩上，乃不得不认真而严肃面对。其后，稍稍进步，勉强可以应付三餐，偶亦有所心得，但是，宴客之事则仍属奢望。

犹记得，第一次在租赁的小屋宴请许世瑛先生和师