



吃是一种享受
会吃是一种境界
千百年来“吃”心不变

走进美食的世界
与大师共度“吃”情岁月

師說

吃心妄想

梁实秋·汪曾祺·周作人



国际文化出版公司
· 北京 ·

图书在版编目(CIP)数据

师说：吃心妄想 / 梁实秋，汪曾祺，周作人著. —北京：国际文化出版公司，2016.8

ISBN 978-7-5125-0863-7

I. ①师… II. ①梁… ②汪… ③周… III. ①散文集—中国—现代
IV. ①I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 169154 号

师说：吃心妄想

作 者	梁实秋 汪曾祺 周作人
总 策 划	葛宏峰
责任编辑	戴 婕
统筹监制	葛宏峰 兰 青
策划编辑	兰 青 郭目娟
美术编辑	秦 宇
出版发行	国际文化出版公司
经 销	国文润华文化传媒(北京)有限责任公司
印 刷	北京文昌阁彩色印刷有限责任公司
开 本	880 毫米 × 1230 毫米 32 开
	9.25 印张 163 千字
版 次	2016 年 8 月第 1 版
	2016 年 8 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5125-0863-7
定 价	38.00 元

国际文化出版公司

北京朝阳区东土城路乙 9 号 邮编：100013

总编室：(010) 64271551 传真：(010) 64271578

销售热线：(010) 64271187

传真：(010) 64271187-800

E-mail: icpc@95777.sina.net

http://www.sinoread.com



目录

吃中有真意

- 吃相 / 梁实秋 002
- 请客 / 梁实秋 007
- 饭前祈祷 / 梁实秋 012
- 圆桌与筷子 / 梁实秋 016
- 故乡的野菜 / 汪曾祺 021
- 炒米和焦屑 / 汪曾祺 027
- 豆汁儿 / 梁实秋 031
- 点心和小吃 / 汪曾祺 033
- 栗子 / 汪曾祺 035
- 豆腐 / 汪曾祺 039
- 韭菜花 / 汪曾祺 049
- 端午的鸭蛋 / 汪曾祺 052
- 酸梅汤与糖葫芦 / 梁实秋 056
- 家常酒菜 / 汪曾祺 060

我吃，故我在

- 醋熘鱼 / 梁实秋 068
锅烧鸡 / 梁实秋 070
佛跳墙 / 梁实秋 073
鸡鸭与鹅 / 周作人 077
手把肉 / 汪曾祺 079
吃烧鹅 / 周作人 084
火腿 / 汪曾祺 086
烧鸭 / 梁实秋 088
芙蓉鸡片 / 梁实秋 091
烧羊肉 / 梁实秋 094
汽锅鸡 / 汪曾祺 096
牛肉 / 汪曾祺 099
白肉 / 梁实秋 102
带皮羊肉 / 周作人 105
肉食者不鄙 / 汪曾祺 107
两做鱼 / 梁实秋 113
炆青蛤 / 梁实秋 116

生炒鳝鱼丝 / 梁实秋 121

瓦块鱼 / 梁实秋 124

海参 / 梁实秋 127

干贝 / 梁实秋 130

鲍鱼 / 梁实秋 132

鱼丸 / 梁实秋 135

吃蟹 / 周作人 138

吃蟹（二） / 周作人 140

鱼我所欲也 / 汪曾祺 142

铁锅蛋 / 梁实秋 146

韭菜羹 / 梁实秋 149

龙须菜 / 梁实秋 152

蒸菜 / 汪曾祺 154

炒鸡蛋 / 汪曾祺 156

萝卜与白薯 / 周作人 158

瓠子汤 / 周作人 160

一饭一世界

- 粥 / 梁实秋 164
- 酪 / 梁实秋 167
- 锅块 / 周作人 171
- 煎馄饨 / 梁实秋 173
- 馒头 / 周作人 175
- 饺子 / 梁实秋 177
- 点心与饭 / 周作人 180
- 南北的点心 / 周作人 182
- 再谈南北的点心 / 周作人 184
- 三顿饭 / 周作人 191
- 羊肝饼 / 周作人 193
- 香酥饼 / 周作人 196
- 烙饼 / 梁实秋 198
- 吃饭与吃面包 / 周作人 201
- 面条 / 梁实秋 203
- 米线和饵块 / 汪曾祺 206
- 满汉细点 / 梁实秋 213

糯米食 / 周作人 217

锅巴 / 梁实秋 219

记爱窝窝 / 周作人 222

窝头 / 梁实秋 224

窝窝头的历史 / 周作人 228

吃心妄想

- 厨房 / 梁实秋 232
- 几家老饭馆 / 汪曾祺 237
- 贴秋膘 / 汪曾祺 239
- 五味 / 汪曾祺 243
- “啤酒” 啤酒 / 梁实秋 249
- 腌猪肉 / 梁实秋 254
- 说酒 / 梁实秋 258
- 味精 / 梁实秋 261
- 喝茶 / 周作人 264
- 面茶 / 汪曾祺 268
- 口味·耳音·兴趣 / 汪曾祺 271
- 咸菜和文化 / 汪曾祺 274
- 卖糖 / 周作人 279
- 儿童杂事诗选 / 周作人 283

吃相 / 梁实秋

一位外国朋友告诉我，他旅游西南某地的时候，偶于餐馆进食，忽闻壁板砰砰作响，其声清脆，密集如连珠炮，向人打听才知道是邻座食客正在大啖其糖醋排骨。这一道菜是这餐馆的拿手菜，顾客欣赏这个美味之余，顺嘴把骨头往旁边喷吐，你也吐，我也吐，所以把壁板打得叮叮当当响。不但顾客为之快意，店主人听了也觉得脸上光彩，认为这是大家为他捧场。这位外国朋友问我这是不是国内各地普遍的风俗，我告诉他我走过十几省还不曾遇见过这样的场面，而且当场若无壁板设备，或是顾客嘴部筋肉不够发达，此种盛况

极不易发生。可是我心中暗想，天下之大，无奇不有，这样的事恐怕亦不无发生的可能。

《礼记》有“毋啮骨”之诫，大概包括啃骨头的举动在内。糖醋排骨的肉与骨是比较容易脱离的，大块的骨头上所连带着的肉若是用牙齿咬断下来，那龇牙咧嘴的样子便觉不大雅观。所以“割不正不食”“席不正不食”都是对于在桌面上进膳的人而言，啮骨应该是桌底下另外一种动物所做的事。不要以为我们一部分人把排骨吐得噼啪响便断定我们的吃相不佳。各地有各地的风俗习惯。世界上至今还有不少地方是用手抓食的。听说他们是用右手取食，左手则专供做另一种肮脏的事，不可混用，可见也还注重清洁。我不知道像咖喱鸡饭一类黏糊糊儿的东西如何用手指往嘴里送。用手取食，原是古已有之的老法。罗马皇帝尼禄大宴群臣，他从一只硕大无比的烤鹅身上扯下一条大腿，手举着鼓槌，歪着脖子啃而食之，那副贪婪无厌的饕餮相我们可于想象中得之。罗马的光荣不过尔尔，等而下之不必论了。欧洲中古时代，餐桌上的刀叉是奢侈品，从十一世纪到十五世纪不曾被普遍使用，有些人自备刀叉随身携带，这种作风一直延至十八世纪还偶可见。据说在酷嗜通心粉的国度里，市廛道旁随处都有贩卖通心粉（与不通心粉）的摊子。食客都是伸出右手像是五股钢叉一般把粉条一卷就送到口里，干净利落。

不要耻笑西方风俗鄙陋，我们泱泱大国自古以来也是双手万能。《礼记》：“共饭不泽手。”吕氏注曰：“不泽手者，古之饭者以手，与人共饭，摩手而有汗泽，人将恶之而难言。”饭前把手洗洗揩揩也就是了。樊哙把一块生猪肘子放在铁盾上拔剑而啖之，那是鸿门宴上的精彩节目，可是那个吃相也就很可观了。我们不愿意在餐桌上挥刀舞叉，我们的吃饭工具主要是筷子，筷子即箸，古称饭箸。细细的两根竹筷，搦在手上，运动自如，能戳、能夹、能撮、能扒，神乎其技。不过我们至今也还有用手进食的地方，像从兰州到新疆，“抓饭”“抓肉”都是很驰名的。我们即使运用筷子，也不能不有相当的约束，若是频频夹取如金鸡乱点头，或挑肥拣瘦的在盘碗里翻翻弄弄如拨草寻蛇，就不雅观。

餐桌礼仪，中西都有一套。外国的餐前祈祷，兰姆的描写可谓淋漓尽致。家长在那里低头闭眼口中念念有词，孩子们很少不在那里做鬼脸的。我们幸而极少宗教观念，小时候不敢在碗里留下饭粒，是怕长大了娶麻子媳妇，不敢把饭粒落在地上，是怕天打雷劈。喝汤而不准吮吸出声是外国规矩，我想这规矩不算太苛，因为外国的汤盆很浅，好像都是狐狸请鹭鸶吃饭时所使用的器皿，一盆汤端到桌上不可能是烫嘴热的，慢一点灌进嘴里去就可以不至于出声。若是喝一口我们的所谓“天下第一菜”口蘑锅巴汤而不出一点声音，岂不

强人所难？从前我在北方家居，邻户是一个治安机关，隔着一堵墙，墙那边经常有几十口子在院子里进膳，我可以清晰地听到“呼噜，呼噜，呼——噜”的声响，然后是“咔嚓”一声。他们是在吃炸酱面，于猛吸面条之后咬一口生蒜瓣。

餐桌的礼仪要重视，不要太重视。外国人吃饭不但要席正，而且挺直腰板，把食物送到嘴边。我们“食不厌精，脍不厌细”，要维持那种姿势便不容易。我见过一位女士，她的嘴并不比一般人小多少，但是她喝汤的时候真能把上下唇撮成一颗樱桃那样大，然后以匙尖触到口边徐徐吮饮之。这和把整个调羹送到嘴里面去的人比较起来，又近于矫枉过正了。人生贵适意，在环境许可的时候是不妨稍为放肆一点的。吃饭而能充分享受，没有什么太多礼法的约束，细嚼慢咽，或风卷残云，均无不可，吃的时候怡然自得，吃完之后抹抹嘴鼓腹而游，像这样的乐事并不常见。我看见过两次真正痛快淋漓的吃，印象至今犹新。一次在北京的“灶温”，那是一片道地的北京小吃馆。棉帘启处，进来了一位赶车的，即是赶轿车的车夫，辫子盘在额上，衣襟掀起塞在襟布底下，大摇大摆，手里托着菜叶裹的生猪肉一块，提着一根马兰系着的一撮韭黄，把食物往柜台上一拍：“掌柜的，烙一斤饼！再来一碗炖肉！”等一下，肉丝炒韭黄端上来了，两张家常饼一碗炖肉也端上来了。他把菜肴分为两份，一份倒在一张饼上，把饼一卷，

比拳头要粗，两手扶着矗立在盘子上，张开血盆巨口，左一口，右一口，中间一口！不大的工夫，一张饼下肚，又一张也不见了，直吃得他青筋暴露满脸大汗，挺起腰身连打两个大饱嗝。又一次，我在青岛寓所的后山坡上看见一群石匠在凿山造房，晌午歇工，有人送饭，打开笼屉热气腾腾，里面是半尺来长的发面蒸饺，工人蜂拥而上，每人拍拍手掌便抓起饺子来咬，饺子里面露出绿韭菜馅。又有人挑来一桶开水，上面漂着一个瓢，一个个红光满面围着桶舀水吃。这时候又有挑着大葱的小贩赶来兜售那像甘蔗一般粗细的大葱，登时又人手一截，像是饭后进水果一般。上面这两个景象，我久久不能忘，他们都是自食其力的人，心里坦荡荡的，饥来吃饭，取其充腹，管什么吃相！

请客 / 梁实秋

常听人说：“若要一天不得安，请客；若要一年不得安，盖房；若一辈子不得安，娶姨太太。”请客只有一天不得安，为害不算太大，所以人人都觉得不妨偶一为之。

所谓请客，是指自己家里邀集朋友便餐小酌，至于在酒楼饭店“铺筵席，陈尊俎”，呼朋引类，飞觞醉月，享用的是金樽清酒，玉盘珍馐，最后一哄而散，由经手人员造账报销，那种宴会只能算是一种病狂或是罪孽，不提也罢。

妇主中馈，所以要请客必须先归而谋诸妇。这一谋，有分教，非十天半月不能获致结论，因为问题牵涉太广，不能

一言而决。

首先要考虑的是请什么人。主客当然早已内定，陪客的甄选大费酌量。眼睛生在眉毛上边的宦场中人，吃不饱饿不死的教书匠，一身铜臭的大腹贾，小头锐面的浮华少年……若是聚在一个桌上吃饭，便有些像是鸡兔同笼，非常勉强。把素未谋面的人拘在一起，要他们有说有笑，同时食物都能顺利地从咽门下去，也未免强人所难。主人从中调处，殷勤了这一位，怠慢了那一位，想找一些大家都有兴趣的话题亦非易事。所以客人需要分类，不能鱼龙混杂。客的数目视设备而定，若是能把所有该请的客人一网打尽，自然是经济算盘，但是算盘亦不可打得太精。再大的圆桌面也不过能坐十三四个体态中型的人。说来奇怪，客人单身者少，大概都有宝眷，一请就是一对，一桌只好当半桌用。有人请客宽发笺帖，心想总几位心领谢谢，万想不到人人惠然肯来，而且还有一位特别要好带来一个七八岁的小宝宝！主人慌忙添座，客人谦让“孩子坐我腿上！”大家挤挤攘攘，其中还不乏中年发福之士，把圆桌围得密不透风，上菜需飞越人头，斟酒要从耳边下注，前排客满，主人在二排敬陪。

拟菜单也不简单。任何家庭都有它的招牌菜，可惜很少人肯用其所长，大概是以平素见过的饭馆酒席的局面作为蓝图。家里有厨师厨娘，自然一声吩咐，不再劳心，否则主妇