

雅舍谈吃

梁实秋小全集



四川人民出版社



梁实秋

梁实秋（1903-1987），中国著名的散文家、学者、文学批评家、翻译家。生于北京，毕业于清华大学，国内第一个研究莎士比亚的权威。历任东南大学、青岛大学、北京大学等校教授。抗战期间，曾任国民参政会参政员、国立编译馆编纂。抗战胜利后，任北京师范大学教授。去台后曾任编译馆馆长、台湾师范大学教授及文学院院长。代表作有译作《莎士比亚全集》，文艺批评专著《浪漫的与古典的》，以及散文集《雅舍小品》《雅舍谈吃》《雅舍随笔》《雅舍杂文》《雅舍忆旧》《雅舍遗珠》等。



请扫描微信二维码了解更多资讯

名家

小巧便携

小

全面完备

全

精品集锦

集

鲁迅

狂人日记
朝花夕拾
文学与出汗
拿来主义

新月派

徐志摩
恋爱到底是什么一回事
闻一多
鼓手与琴师
朱湘
专等一个人
陈梦家
你是流云，我是孤星

老舍

骆驼祥子
茶馆
月牙儿
想北平

朱自清

荷塘月色
欧游杂记
论雅俗共赏

萧红

呼兰河传
又是春天
小城三月
马伯乐

汪曾祺

在西南联大
邂逅

傅雷

贝多芬传
托尔斯泰传
米开朗琪罗传
服尔德传 / 夏洛外传

林徽因

人间四月天
见字如面
九十九度中

李劫人

死水微澜
成都是一个古城
天魔舞

梁实秋

雅舍小品
雅舍谈吃
槐园梦忆

许地山

落花生
缀网劳蛛

郁达夫

故都的秋
春风沉醉的晚上



winshare 文轩

梁实秋小全集

偶因怀乡，谈美味以寄兴

食物，是回溯那个迷人时代的一座桥。最好的文人谈吃著作之一，体现作者的豁达洒脱，中西逢源，旁征博引，和真正的闲情逸致。

无竹令人俗，无肉使人瘦，若要不俗也不瘦，餐餐笋煮肉。

——梁实秋

上架建议：文学经典

ISBN 978-7-220-10416-9



9 787220 104169 >

定价：30.00元

图书在版编目 (CIP) 数据

雅舍谈吃/梁实秋著. —成都: 四川人民出版社, 2017. 11
(梁实秋小全集)

ISBN 978-7-220-10416-9

I. ①雅… II. ①梁… III. ①散文集-中国-现代
IV. ①I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 237637 号

YASHE TANCHI

雅舍谈吃

梁实秋 著

统 筹
责任编辑
封面设计
版式设计
责任印制

张春晓 王其进 唐 婧
张 丹
张 科
张 妮
祝 健

出版发行
网 址

E-mail

新浪微博

微信公众号

发行部业务电话

防盗版举报电话

照 排

印 刷

成品尺寸

印 张

字 数

版 次

印 次

书 号

定 价

四川人民出版社 (成都槐树街 2 号)

<http://www.scpph.com>

scrmcbs@sina.com

@四川人民出版社

四川人民出版社

(028) 86259624 86259453

(028) 86259624

四川胜翔数码印务设计有限公司

成都东江印务有限公司

130mm×185mm

9.5

190 千

2017 年 12 月第 1 版

2017 年 12 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-220-10416-9

30.00 元

■ 版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换
电话: (028) 86259453

目
录

第一辑 味是故乡浓

烧 鸭

锅烧鸡

芙蓉鸡片

烤羊肉

烧羊肉

白 肉

爆双脆

炸丸子

乌鱼钱

铁锅蛋

酱 菜

茄 子

菠 菜

满汉细点

饺子

水晶虾饼

汤包

煎馄饨

核桃腰

核桃酪

酪

栗子

酸梅汤与糖葫芦

豆汁儿

烧饼油条

第二辑 品尝四海香

鸽

拌鸭掌

糟蒸鸭

咖喱鸡

腊肉

佛跳墙
狮子头
醋熘鱼
两做鱼
瓦块鱼
鲍 鱼
黄 鱼
生炒鳝鱼丝
鱼 翅
鱼 丸
海 参
西施舌
干 贝
炆青蛤
蟹
火 腿
豆 腐
熘黄菜
龙须菜

韭菜篓

菜 包

笋

莲 子

八宝饭

烙 饼

薄 饼

粥

锅 巴

面 条

第三辑 吃中有真意

厨 房

五斗米

味 精

吃

饭前祈祷

圆桌与筷子

馋

吃 相

请 客

读《中国吃》

再谈“中国吃”

读《烹调原理》

读《媛珊食谱》

《饮膳正要》

关于苹果

窝 头

由熊掌说起

千里莼羹，未下盐豉

炸活鱼

大 菜

腌猪肉

狗 肉

萝卜汤的启示

说 酒

饮 酒

酒 壶

吃 醋

喝 茶

豆腐干风波

康乃馨牛奶

你来摘

“啤酒”啤酒

粽子节

北平的零食小贩

记日本之饮食店

吃在美国

“麦当劳”

包 装

梁实秋年谱

第一輯

味是故乡浓

烧 鸭

北平烤鸭，名闻中外。在北平不叫烤鸭，叫烧鸭，或烧鸭子，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。几十上百只鸭关在一起，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开张以后，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（按：即小伙计），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，叫作叉烧烤鸭，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。

锅烧鸡

北平的饭馆几乎全属烟台帮，济南帮兴起在后。烟台帮中致美斋的历史相当老。清末魏元旷《都门琐记》谈到致美斋：“致美斋以四做鱼名。盖一鱼而四做之，子名‘万鱼’，与头尾皆红烧，酱炙中段，余或炸炒，或醋熘、糟熘。”致美斋的鱼是做得不错，我所最欣赏的却别有所在。锅烧鸡是其中之一。

先说致美斋这个地方。店坐落在煤市街，坐东面西，楼上相当宽敞，全是散座。因生意鼎盛，在对面一个非常细窄的尽头开辟出一个致美楼，楼上楼下全是雅座。但是厨房还是路东的致美斋的老厨房，做好了菜由小利巴提着盒子送过街。所以这个雅座非常清静。左右两个楼梯，由左梯上去正面第一个房间是我随侍先君（按：即亡父）经常占用的一间，窗户外面有一棵不知名的大树遮掩，树叶很大，有风也潇潇，无风也潇潇，很有情调。我第一次吃醉酒就是在这个房间里。几杯花雕下肚之后还索酒吃，先君不许，我站在凳子上舀起一大勺汤泼将过去，泼溅在先君的两截衫上，随后我即晕倒，醒来发觉已在家