



雅舍
谈吃

梁实秋散文86篇

刘天华 高骏 编



033582

刘天华
高骏
编

談
吃



石化 S099470E

(京)新登字 073 号

雅舍谈吃

梁实秋美食散文 86 篇

刘天华 高骏 编

*

中国商业出版社出版发行
(北京复兴门内大街 15 号)

邮政编码:100801

新华书店总店科技发行所经销
国防工业出版社印刷厂印刷

*

787×1092 毫米 32 开 插页 8 面 10 印张 169 千字

1993 年 3 月第 1 版 1993 年 3 月第 1 次印刷

印数:1—5000 册 定价:6.80 元

ISBN 7-5044-1401-8/I·12

内容提要

梁实秋(1903—1987),北京人。1923年清华学校毕业,后赴美留学,1926年回国,先后在复旦大学、北京大学等校执教。新月社主要成员,对中国新文学有不少论述。1949年移居台湾,长期在大学执教,并致力于文学翻译和散文创作。

本书编选梁实秋谈吃的文章86题,上编是《雅舍谈吃》散文集全部,下编收录作者各散文集中有关吃的文章。这些文章大部分是作者对二三十年代大陆生活,特别是北京生活的追忆。作者描绘了当年饮食的精雅与细致,也展示了生活的情调与气氛,同时,寄托着作者对故土家园的眷恋和向往。



梁实秋像

饑來喫飯倦來眠
唯此修行言更言
說希世人渾不信
却向身外覓神仙

王守仁答人問道語

丙午春梁實秋

梁實秋手迹

编者序言

吃是人必不可少的口腹之需，“开门七件事，柴米油盐酱醋茶。”人生也多为此奔波忙碌，烦难而艰辛。其实，饮食是对自食其力者辛勤劳作的最大酬答与慰藉，也是人生活中真正的愉悦和欢乐之一。

谈吃则是文化人历来津津乐道的话题。“和羹调鼎”，“治大国如烹小鲜”，“咬得菜根，则百事可做”。烹调、饮食中喻意着中国式的智慧。至于文人相聚潜怀诗酒，或著书记述食谱、烹调、民情风俗等等，被称之为饮食文化，它是民族文化的组成部分和某种特质。谈吃的确不失为对生活 and 人生的一种感谢、眷恋和关注的方式。

梁实秋移居台北后，在寂寞的生活中，当他追忆往昔旧事时，似乎遗忘了生活中的悲喜苦乐，谈吃成为他茶余饭后温馨而乐道的话题。梁实秋曾说：“偶因怀乡，谈美味以寄兴；聊为快意，过屠门而大嚼。”用谈吃唤起平生快意，意在排遣难以倾诉的乡愁。

梁实秋谈吃，讲使油与火候，说刀口与选料，谈亲身所见，也谈奇闻轶事，谈的最多的自然是他的故乡北京。他记述当年四时八节的饮食风尚，名楼饭庄的佳肴名厨，街头巷尾的零食小吃。同时，也谈到“饮食一端，是生活艺术中的重要项目，未可小道视之。”的道理。他联想往日生活的种种景况，兴味盎然。

梁实秋是借一饮一啄，品味久历人生，回首追忆过去的美好时光，著文谈吃以遣怀寄兴来过瘾，作一番回乡的梦和精神漫游。所以，读此文章感到的就不止于醇醇有味，逸兴遄飞的境地了。

1992 年元旦

目 录

编者序言

上 编

西施舌	3
火腿	5
醋溜鱼	9
烤羊肉	11
烧鸭	14
狮子头	17
两做鱼	19
炆青蛤	22
生炒鳝鱼丝	26
酱菜	29
水晶虾饼	31
汤包	34
核桃酪	37
铁锅蛋	40
瓦块鱼	43

溜黄菜	46
酸梅汤与糖葫芦	48
锅烧鸡	51
煎馄饨	54
核桃腰	56
豆汁儿	58
芙蓉鸡片	60
乌鱼钱	63
韭菜簍	64
蟹	66
炸丸子	70
佛跳墙	73
栗子	77
海参	80
满汉细点	83
菜包	87
糟蒸鸭肝	89
鱼翅	91
茄子	95
莲子	97
白肉	99
干贝	102
鲍鱼	104
咖哩鸡	107

烙饼·····	110
笋·····	113
黄鱼·····	117
八宝饭·····	119
薄饼·····	121
爆双脆·····	124
拌鸭掌·····	127
鱼丸·····	129
腊肉·····	132
粥·····	134
饺子·····	137
锅巴·····	140
豆腐·····	143
烧羊肉·····	147
菠菜·····	149
龙须菜·····	151
鸽·····	153
味精·····	155

下编

豆腐干风波·····	160
康乃馨牛奶·····	165
吃在美国·····	169
吃相·····	174

请客.....	179
“疲马恋旧秣	
羁禽思故栖”	184
读《中国吃》.....	194
酪.....	206
再谈《中国吃》.....	210
读《烹调原理》.....	217
萝卜汤的启示.....	224
喜筵.....	226
饕.....	231
喝茶.....	236
饮酒.....	241
狗肉.....	246
饭前祈祷.....	250
圆桌与筷子.....	254
烧饼油条.....	258
关于苹果.....	262
《饮膳正要》.....	265
由熊掌说起.....	270
千里莼羹未下盐豉.....	274
北平的零食小贩.....	276
读《瑗珊食谱》.....	285
东安市场.....	289
“麦当劳”.....	297

窝头.....	300
炸活鱼.....	304

上 编

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。

案《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，
放怀那惜倒金罍，

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，主人曰是乃西施舌，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。高汤余西施舌，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？