



我爱这世间的

味道

梁实秋
著

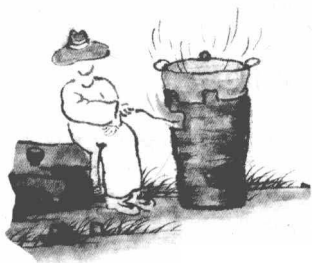
——
无穷的食物，无尽的味道
满满当当，是对世间的热爱



山东文艺出版社

梁实秋
著

我爱这世间的
味道



山东文艺出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

我爱这世间的味道 / 梁实秋著. — 济南: 山东文艺出版社, 2019.3
ISBN 978-7-5329-5783-5

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 038647 号

我爱这世间的味道

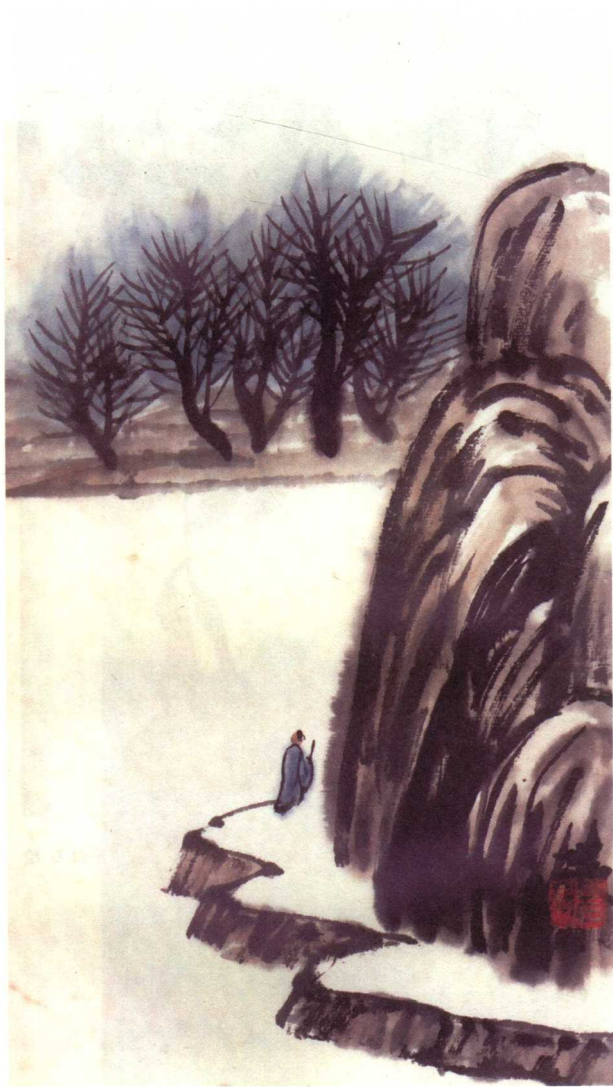
梁实秋 著

主管单位 山东出版传媒股份有限公司
出版发行 山东文艺出版社
社 址 山东省济南市英雄山路 189 号
邮 编 250002
网 址 www.sdwyppress.com

读者服务 0531-82098776 (总编室)
0531-82098775 (市场营销部)
电子邮箱 sdwy@sdpress.com.cn

印 刷 三河市春园印刷有限公司
开 本 880mm × 1230mm 1/32
印 张 8
字 数 180 千字
版 次 2019 年 3 月第 1 版
印 次 2019 年 3 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5329-5783-5
定 价 42.00 元

版权专有, 侵权必究。



无竹令人俗，
无肉使人瘦。
若要不俗也不瘦，
餐餐笋煮肉。

齐白石 绘

余嘗見天崎有院落有藤一本其瓜形
不一始知天工自有更變使老洋不離
依樣為之也 老洋并記



齐白石 绘

有一位先生问我：

“您为什么对于饮食特有研究？”

这一问问得我好生惶恐。

我几曾有过研究？

我据实回答说：

“只因我连续吃了八十多年，
没间断。”



齐白石 绘

一饮一啄，莫非前定。

蓮池書院圖
 吾曾保陽至蓮花池游
 觀蓮花池上有院宇
 開島 執事南老先生
 曾掌教大開北方文氣
 之書院也去年林
 壯江先生贈吾以名吾故畫
 此圖報之以補 執事南先生
 先生當時未有也癸酉春二
 月時居舊京齊蹟并記



齐白石 绘

酒有别肠，不必长大。



齐白石 绘

一年四季的馋，周而复始的吃。



齐白石绘

人之最馋的时候是在想吃一样东西而又不可得的那一段期间。



齐白石 绘

名士风流，
以为持螯把酒，
便足了一生，
甚至于酣饮无度，
扬言“死便埋我”。

目 录

第一章 烟火故乡

烤羊肉 -002	烧鸭 -004	酱菜 -007	水晶虾饼 -009
汤包 -011	核桃酪 -013	铁锅蛋 -015	瓦块鱼 -018
溜黄菜 -021	酸梅汤与糖葫芦 -023	锅烧鸡 -026	煎馄饨 -028
豆汁儿 -030	芙蓉鸡片 -032	乌鱼钱 -035	韭菜篓 -036
炸丸子 -038	栗子 -041	满汉细点 -043	菜包 -047
白肉 -049	烙饼 -051	黄鱼 -053	八宝饭 -055
薄饼 -057	爆双脆 -060	粥 -063	烧羊肉 -066
菠菜 -068	北平的零食小贩 -070	烧饼油条 -078	

第二章 食在四方

西施舌 -084	火腿 -086	醋熘鱼 -089	狮子头 -091
两做鱼 -093	炆青蛤 -095	生炒鳝鱼丝 -099	核桃腰 -102
鱼丸 -104	蟹 -106	佛跳墙 -109	海参 -112
糟蒸鸭肝 -114	鱼翅 -116	茄子 -119	莲子 -121
干贝 -123	鲍鱼 -125	咖喱鸡 -127	笋 -129
拌鸭掌 -132	腊肉 -133	饺子 -135	锅巴 -137
豆腐 -139	龙须菜 -142	鸽 -143	味精 -145
萝卜汤的启示 -147			

第三章 异域食趣

- 豆腐干风波 150 康乃馨牛奶 155 圣米舍尔酒庄 159
西雅图的海鲜 163 吃在美国 166 麦当劳 170
饭前祈祷 173

第四章 吃喝也有文化

- 馋 178 吃相 182 吃 184
请客 185 喜筵 189 喝茶 193
说酒 197 由熊掌说起 200 《饮膳正要》 203
读《媛珊食谱》 207 读《中国吃》 211 再谈《中国吃》 222
读《烹调原理》 229 “疲马恋旧秣，羁禽思故栖” 235

2018

第一章

烟火故乡

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牛肉，我家里就牛肉不曾进过门。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。

正阳楼的烤肉炙子，比烤肉宛烤肉季的要小得多，直径不过二尺，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炙子，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，有大葱茺荳酱油就行。

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炙子。炙子有一定的规格尺度，不是外行人可以随便制造的。我的炙子运来之后，大宴宾客，命儿辈到寓所后山拾松塔盈筐，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的饱餐！

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

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。附带着他还管代蒸荷叶饼葱酱之类。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，也能烤得焦黄进脆。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