

幸得人间茶饭香

彩插精装版

梁实秋 汪曾祺 / 著

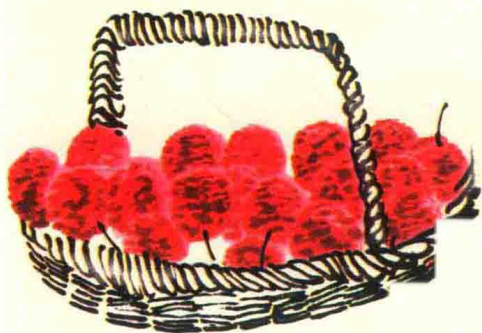




幸得人间茶饭香

彩插精装版

梁实秋 汪曾祺 / 著



图书在版编目 (CIP) 数据

幸得人间茶饭香:彩插精装版/梁实秋,汪曾祺著;
—南京:江苏人民出版社,2019.7
ISBN 978-7-214-23582-4

I. ①幸… II. ①梁… ②汪… 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 116930 号

书 名 幸得人间茶饭香:彩插精装版

著 者	梁实秋 汪曾祺
责任编辑	卞清波
装帧设计	凤凰含章
出版发行	江苏人民出版社
出版社地址	南京市湖南路 1 号 A 楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.jspph.com
印 刷	天津旭丰源印刷有限公司
开 本	880mm × 1230mm 1/32
印 张	9
字 数	160 000
版 次	2019 年 7 月第 1 版 2019 年 7 月第 1 次印刷
标准书号	ISBN 978-7-214-23582-4
定 价	59.80 元

(江苏人民出版社图书凡印装错误可向承印厂调换)

序

五味杂陈皆成文章

人生数十载，首要满足的即是口腹之欲，开门七件事“柴米油盐酱醋茶”，没有一桩不与饮食相关。在普通人眼中，“吃”便是每天餐桌上的饭菜和汤饮，而在一些文人墨客看来，这其中却有许多非撰文不能表达的妙处与滋味。中国文坛中有两位既擅长品味又精于烹饪的美食家，一位是梁实秋，另一位是汪曾祺，两位大家皆是用笔墨做菜的好手。

“有毛的不吃掸子，有腿的不吃板凳，大荤不吃死人，小荤不吃苍蝇”，这是汪曾祺先生对自己的评价。他笔下的食物盘盘碗碗活色生香，不论是一碟韭

菜花还是整只煮全羊，酸甜苦辣咸都让他念念不忘。贾平凹评价汪曾祺“汪是一文狐，修炼成老精”，想必在这“修炼”之中，灶边缭绕的人间烟火正是不可缺少的一课。

若说懂生活、会生活的楷模，梁实秋先生一定榜上有名。他先是于北京生活了三十余年，后又旅居台湾和美国，这样的经历使得他对各色美食如数家珍。“偶因怀乡，谈美味以寄兴；聊为快意，过屠门而大嚼。”这便是梁实秋先生谈吃的初衷。三言两语使人垂涎欲滴，细细品味更得个中深蕴。

“且吃随缘饭，莫作俗人愁”，本书精选梁实秋、汪曾祺谈吃散文七十余篇，尽尝五味纷陈，网罗四方美食，同时搭配了齐白石、吴昌硕、任伯年等书画大家的绘画作品，图文并茂，以飨读者。

编者谨识



那是一个污浊而混乱的时代，学生生活又穷困得近乎潦倒，但是很多人却能自许清高，鄙视庸俗，并能保持绿意葱茏的幽默感，用来对付恶浊和穷困，并不颓丧灰心，这跟泡茶馆是有些关系的。

——《泡茶馆》

— 幸得人间茶饭香 —

光緒乙酉仲秋月上浣
山陰任伯年寫於海上





有蟹无酒，那是大煞风景的事。《晋书·毕卓传》：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣！”
我们虽然没有那样狂，也很觉得乐陶陶了。

——《蟹》



韭花见于法帖，此为第一次，也许是唯一的一次。此帖即以“韭花”名，且文字完整，全篇可读，读之如今人语，至为亲切。我读书少，觉韭花见之于“文学作品”，这也是头一回。韭菜花这样的虽说极平常，但极有味的东西，是应该出现在文学作品里的。

——《韭菜花》

- 幸得人间茶饭香 -



目录

CONTENTS

一蔬一果一朝夕



- | | | |
|---------|-----|-------|
| 笋 | 梁实秋 | / 002 |
| 莲子 | 梁实秋 | / 006 |
| 菠菜 | 梁实秋 | / 009 |
| 茄子 | 梁实秋 | / 011 |
| 龙须菜 | 梁实秋 | / 013 |
| 栗子 | 梁实秋 | / 014 |
| 萝卜 | 汪曾祺 | / 017 |
| 食豆饮水斋闲笔 | 汪曾祺 | / 022 |
| 马铃薯 | 汪曾祺 | / 032 |
| 蚕豆 | 汪曾祺 | / 036 |
| 菌小谱 | 汪曾祺 | / 040 |

面脆米香新出炉

饺子 梁实秋 / 046

汤包 梁实秋 / 048

煎馄饨 梁实秋 / 050

烧饼油条 梁实秋 / 052

烙饼 梁实秋 / 056

薄饼 梁实秋 / 058

粥 梁实秋 / 061

面条 梁实秋 / 064



汤酪小点填餐余

炸丸子 梁实秋 / 068

锅巴 梁实秋 / 071

满汉细点 梁实秋 / 073

核桃酪 梁实秋 / 077

酪 梁实秋 / 080

酸梅汤与糖葫芦 梁实秋 / 084

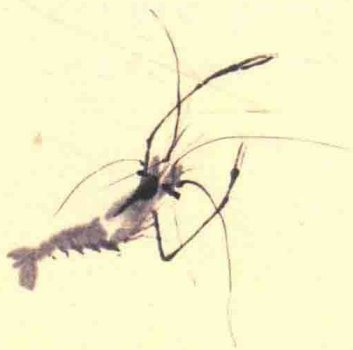
八宝饭 梁实秋 / 087

鱼丸 梁实秋 / 089

水晶虾饼 梁实秋 / 091

面茶 汪曾祺 / 094

豆汁儿 汪曾祺 / 097



小厨出至味

烤羊肉 梁实秋 / 100

白肉 梁实秋 / 103

核桃腰 梁实秋 / 105

火腿 梁实秋 / 107

铁锅蛋 梁实秋 / 110

酱菜 梁实秋 / 113

熘黄菜 梁实秋 / 115

韭菜簍 梁实秋 / 117

鲍鱼 梁实秋 / 119

西施舌 梁实秋 / 121



干贝 梁实秋 / 123

炆青蛤 梁实秋 / 125

家常酒菜 汪曾祺 / 129

豆腐 汪曾祺 / 134

干丝 汪曾祺 / 142

手把肉 汪曾祺 / 144

名斋烹佳肴

- 烧鸭 梁实秋 / 150
锅烧鸡 梁实秋 / 153
芙蓉鸡片 梁实秋 / 156
烧羊肉 梁实秋 / 159
爆双脆 梁实秋 / 161
鸽 梁实秋 / 164
糟蒸鸭肝 梁实秋 / 166
咖喱鸡 梁实秋 / 168
佛跳墙 梁实秋 / 171
狮子头 梁实秋 / 174

- 醋熘鱼 梁实秋 / 176
两做鱼 梁实秋 / 178
瓦块鱼 梁实秋 / 180
生炒鳝鱼丝 梁实秋 / 183
海参 梁实秋 / 186
蟹 梁实秋 / 188



食中有真意

鱼我所欲也 汪曾祺 / 194

贴秋膘 汪曾祺 / 198

故乡的食物 汪曾祺 / 201

昆明的吃食 汪曾祺 / 217

五味 汪曾祺 / 226

四方食事 汪曾祺 / 231

宋朝人的吃喝 汪曾祺 / 240

韭菜花 汪曾祺 / 243

王磐的《野菜谱》 汪曾祺 / 246

吃食和文学 汪曾祺 / 250

泡茶馆 汪曾祺 / 259

寻常茶话 汪曾祺 / 268



一蔬一果一朝夕

笋 / 梁实秋

我们中国人好吃竹笋。《诗经·大雅·韩奕》：“其蔌维何，维笋及蒲。”可见自古以来，就视竹笋为上好的蔬菜。唐朝还有专员管理植竹，《唐书·百官志》：“司竹监掌植竹苇……岁以笋供尚食。”到了宋朝的苏东坡，初到黄州立刻就吟出“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”之句，后来传诵一时的“无竹令人俗，无肉使人瘦。若要不俗也不瘦，餐餐笋煮肉”，更是明白表示笋是餐餐所不可少的。不但人爱吃笋，熊猫也非吃竹枝竹叶不可，竹林若是开了花，熊猫如不迁徙便会饿死。

笋，竹萌也。竹类非一，生笋的季节亦异，所以笋也有不同种类。苦竹之笋当然味苦，但是苦的程度不同。太苦的笋难以入口，微苦则亦别有风味，如食苦瓜、苦菜、苦酒，并不嫌其味苦。苦笋先煮一过，可以稍减苦味。苏东坡是吃笋专家，他不排斥苦笋，有句云：“久抛松菊犹细事，苦笋江豚那忍说？”他对苦笋还念念不忘呢。黄鲁直曾调侃他：“公如端为苦笋归，明日春衫诚可脱。”为了吃苦