

A Bite of China

舌尖上的中国

中国文化名家说名吃

梁实秋等◎著



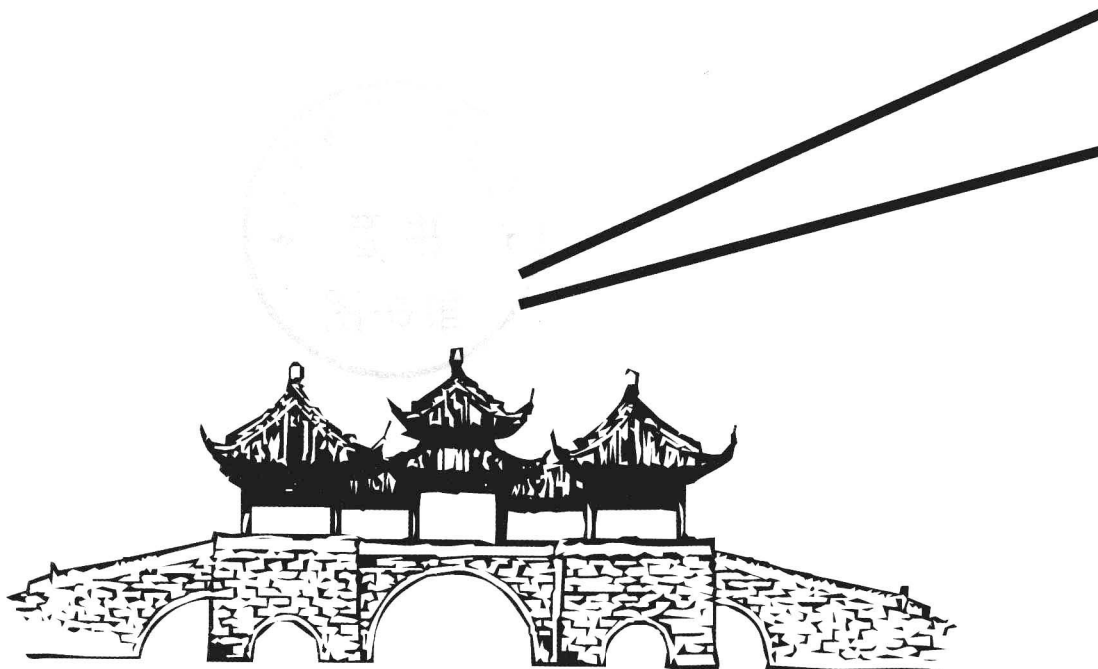
中国华侨出版社

A BITE OF CHINA

舌尖上的中国

中国文化名家说名吃

梁实秋等◎著



中國華僑出版社

图书在版编目(CIP)数据

舌尖上的中国.中国文化名家说名吃/梁实秋等著.—北京:
中国华侨出版社,2013.1

ISBN 978-7-5113-3134-2

I.①舌… II.①梁… III.①饮食—文化—中国—文集
IV.①TS971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2012)第 296338 号

舌尖上的中国: 中国文化名家说名吃

作 者: 梁实秋等

出 版 人: 方 鸣

责任编辑: 一 世

封面设计: 异一设计 QQ 164085572

版式设计: 凌 云

文字编辑: 李翠香

图文制作: 北京东方视点数据技术有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 787mm × 1092mm 1/16 印张: 24 字数: 307 千字

印 刷: 北京嘉业印刷厂

版 次: 2013 年 2 月第 1 版 2013 年 2 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5113-3134-2

定 价: 29.80 元

中国华侨出版社 北京市朝阳区静安里 26 号通成达大厦三层 邮编: 100028

法律顾问: 陈鹰律师事务所

发 行 部: (010)58815875 传 真: (010)58815857

网 址: www.oveaschin.com

E-mail: oveaschin@sina.com

如果发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。



一碗汤喝出一个时代的味道，一道菜品出半生浮沉的记忆。
经典的味道，经典的文字，汇成了一本属于中国人的美食记忆。



p r e f a c e

前言

中国以“美食大国”享誉世界，不仅各种美味佳肴遍布中国各地，中国菜品更是风行海外。然而，美食一事，除品味之外，更有文化内涵与人文特色融会其中。每一个中国人舌尖上的故乡构成了整个中国，并且形成一种文化得以世代传承。在这种文化中，传统美食不再仅仅是味蕾上的一点滋味，更是每个中国人心底挥之不去的家国情怀。

阐释与宣扬博大精深的民族饮食文化，是一种荣耀，更是一种责任。林语堂先生也说：“‘吃’在中国无所不在，无往不通。这种‘吃’，表面上看是一种生理满足，但实际上‘醉翁之意不在酒’，它借吃这种形式表达了一种丰富的心理内涵。吃的文化已经超越了‘吃’本身，获得了更为深刻的社会意义。亘古至今，聪明睿智的中国人将饮食上升为一种思想、一种境界，乃至一种哲理而论修身、齐家、治国、平天下。”

我们可能都把吃饭当成是平常的事，可是文化名家却偏偏能于平常之中吃出许多故事来。在他们的眼中，一种普通的食物，除了可以用来果腹，往往还拥有一种独特的文化内涵，而这种独特的文化内涵又往往以乡风民俗为背景，因而又是那样地缠绵、淳朴和厚实。饮食一道在他们的笔下，既写口腹之物，又讲四方食事，既记风物人情，又述历史掌故，亲切自然而优雅，由形而下的“吃饱肚子，免于饥饿”，结合人生经验和社会感悟，升华而为雅趣或悟道的艺术境界，入于文化层面，或深刻厚重，或轻灵风趣，可谓美食与美文并举，饮食和文化兼重，读来回味隽永，又获益多端。就连他们笔下的食物，也都有着浓厚的人文气息，淡雅，精致，所以中国文化名家说名吃，说的是美食，写的却是人生，吃的是滋味，品的却是文化。

本书精选了林语堂、夏丏尊、周汝昌、郁达夫、俞平伯、叶圣陶、梁实秋、冰心、萧乾、丰子恺、汪曾祺等近百位中国现当代作家学者谈论饮食文化的散文、随笔，其中“饮食漫话，舌品天下”，泛谈中国饮食文化与历史；“山南海北，胃知乡愁”，讲述全国各地菜系的特色、风格与思乡的滋味；“野味果蔬，自然经手”，杂

谈山间田畔的野菜和四季时蔬给人的新鲜之感；“家常食物，民间艺术”，描述普通的家常吃食所特有的淳朴厚实的生活印痕和文化底蕴；“小食琐碎，不失其雅”，总结各地经典小吃和儿时记忆；“鱼肉之鲜，文化过喉”讲述各地的经典大餐和文化传统；“未饮先醉，茶酒人生”，阐释中国茶酒文化。这些散文、随笔中既有传统大菜，又有特色小吃，既有野味时蔬，又有饕餮大餐，将中国经典美食与回忆、故乡、风俗、文化等完美地融合在一起，让读者对于中国美食文化、风土人情有更深入的体会。文章集趣味性、知识性与文化性、休闲性于一体，也体现了心灵和佳肴的交流，肠胃和品位的贯通，文化和历史的追述。

一碗汤喝出一个时代的味道，一道菜品出半生浮沉的记忆。经典的味道，经典的文字，汇成了一本属于中国人的美食记忆。它不仅是对味觉的文字回忆，更能使我们品味到华夏美食的精华和千年的文化底蕴；它不仅仅能解一时之馋，更能被珍藏于书架，时时细品美食背后隽永的意蕴。在这本书中，感动我们的也不仅仅是食物的味道，还有历史、人情、故乡和记忆的味道。



.....

版权声明

由于时间及地域等原因，无法与权利人一一联系，为了尊重作者的著作权，编者特委托北京版权代理有限责任公司向权利人转付稿酬。请您与北京版权代理有限责任公司联系并领取稿酬。联系方式如下：

吴文波 北京版权代理有限责任公司
北京海淀区知春路 23 号量子银座 1401 室
邮编：100083
电话：(010) 82357056/57/58—230
传真：(010) 82357055



c o n t e n t s

目 录

饮食漫话，舌品天下

中国人的饮食 林语堂 / 2

谈吃 夏丏尊 / 8

吃的 朱自清 / 11

食味小记 文载道 / 14

食味杂记 鲁彦 / 19

诗味与口味 季镇淮 / 22

红楼饮饌谈 周汝昌 / 25

谈鲜 吴白匋 / 30

无知者谈吃 吴祖光 / 34

吃喝之外 陆文夫 / 37

节日的吃 新风霞 / 40

山南海北，胃知乡愁

家乡食品 叶灵风 / 46

绍兴东西 孙伏园 / 49

饮食男女在福州 郁达夫 / 51

故乡的食物 汪曾祺 / 57

难忘扬州煮干丝 洪丕谟 / 63

北京菜 张友鸾 / 65

略谈杭州北京的饮食 俞平伯 / 73

苏帮菜 俞明 / 79

扬州庖厨 曹聚仁 / 83

东北风味 端木蕻良 / 86

回忆家乡味 戈宝权 / 88

家乡情与家乡味 陈荒煤 / 91

野味果蔬，自然经手

藕 程巢父 / 96

藕与莼菜 叶圣陶 / 99

食豆饮水斋闲笔 汪曾祺 / 101

家常酒菜·菌小谱 汪曾祺 / 107

菠菜 梁实秋 / 113

笋 梁实秋 / 114

茄子 梁实秋 / 116

莲子 梁实秋 / 117

溜黄菜 梁实秋 / 119

酱菜 梁实秋 / 120

咬菜根 朱湘 / 122

野蔬充膳甘葵藿 廖仲安 / 124

江南嘉蔬话莼羹 蔡义江 / 126

春菰秋苳总关情 王世襄 / 131

野蔬之癖 艾煊 / 136

夏令冬瓜第一蔬 洪丕谟 / 139

家常食物，民间艺术

豆腐 黄苗子 / 142

干丝 汪曾祺 / 145

豆腐 汪曾祺 / 147

关于豆腐 郭风 / 152

豆腐 梁实秋 / 157

饺子 梁实秋 / 159

薄饼 梁实秋 / 161

烙饼 梁实秋 / 163

满汉细点 梁实秋 / 165

煎馄饨 梁实秋 / 168

- 汤包 梁实秋 / 169
菜包 梁实秋 / 171
韭菜簍 梁实秋 / 172
上元灯节尝元宵 洪丕谟 / 174
端午难忘端午粽 洪丕谟 / 176
八月中秋品月饼 洪丕谟 / 178
记腊八粥 周绍良 / 180
开封灌汤包子 古清生 / 183
馄饨 车前子 / 185
元宵细语 唐鲁孙 / 187
吃饺子杂谈 唐鲁孙 / 190
请你试一试新法炸酱面 唐鲁孙 / 193
打卤面 唐鲁孙 / 195
春饼 舒乙 / 198
八公山豆腐 王允闾 / 200
船菜 王稼句 / 202

小食琐碎，不失其雅

- 稀饭和地瓜 郭风 / 206
北平的零食小贩 梁实秋 / 210
酸梅汤与糖葫芦 梁实秋 / 215
核桃酪 梁实秋 / 217
锅巴 梁实秋 / 219
粥 梁实秋 / 221
八宝饭 梁实秋 / 223
栗子 梁实秋 / 225
花生颂 蔡澜 / 227
吃瓜子 丰子恺 / 230
蜜饯 王稼句 / 234
喝碗豆汁儿 邓友梅 / 237
薯忆 杨闻宇 / 239

鱼肉之鲜，文化过喉

- 西安稠酒与泡馍 赵珩 / 244
过桥米线·汽锅鸡 汪曾祺 / 247
手把羊肉 汪曾祺 / 250
鱼我所欲也 汪曾祺 / 252
在大连的海鲜席上 秦牧 / 255
从香糟说到“鳊鱼宴” 王世襄 / 258
龙门武昌鱼 古清生 / 260
大闸蟹 许淇 / 262
品吃日记 梁实秋 / 264
奇特的食物 王了一 / 300
吃鸡赘语 钱歌川 / 303
猪头肉 李庆西 / 307
小炒肉 李庆西 / 308
狮子头和镇江肴肉 叶灵风 / 309
涮羊肉 赵大年 / 311
吃鲫鱼说 冯骥才 / 313
宋嫂鱼羹（节选） 车前子 / 315
茄鲞 逯耀东 / 317
榕城佛跳墙 费孝通 / 319

未饮先醉，茶酒人生

- 我家的茶事 冰心 / 324
茶在英国 萧乾 / 326
寻常茶话 汪曾祺 / 330
坐茶馆 舒湮 / 334
大碗茶之歌 绿原 / 338
佳茗似佳人 何为 / 342
谈茶 吴秋山 / 345
品茗与饮牛 冯亦代 / 348
敝乡茶事甲天下 秦牧 / 351

喝茶 梁实秋 / 355

饮酒 梁实秋 / 358

酒话 黄裳 / 361

酒话 楼适夷 / 363

壶中日月长 陆文夫 / 366

饮食漫话，
舌品天下





中国人的饮食

◎林语堂

你们吃什么？常常会有人提出这样的问题。我们答之，凡是地球上能吃的东西我们都吃。出于爱好，我们吃螃蟹；由于必要，我们又常吃草根。经济上的需要是我们发明新食品之母。我们的人口太多，而饥荒又过于普遍，不得不吃可以到手的任何东西。于是，以下事实便非常合乎情理：在实实在在地品尝了一切可吃的东西之后，像科学或医学上的许多发现都是出于偶然一样，我们也可能有意外的发现。比如，我们已经发现了一种具有神奇的滋补健身效用的人参，我本人愿意用自己的亲身体会来证明它是人类所知具有长效的最具滋养价值的补剂，它对身体的作用来得既缓慢又温和。撇开这种在医药或烹饪上都有重要意义的偶然发现不论，毋庸置疑，我们也是地球上惟一无所不吃的动物。只要我们的牙齿还没掉光，我们会继续保持这个地位。也许有一天，牙科医生会发现我们作为一个民族，具有最为坚固的优良牙齿。既然我们有天赐的一口好牙，且又受着饥荒的逼迫，我们就没有理由不可以在民族生活的某一天发现炒甲虫和油炸蜂蛹是美味佳肴。我们惟一没有发现也不会去吃的食品是奶酪。蒙古人没法开导我们去吃，欧洲人的劝说也未见得会奏效。

在食品问题上，运用逻辑推理是行不通的。吃什么与不吃什么，这完全取决于人们的偏见。大西洋西岸，两种水生贝壳都是很普遍的，一种是软壳的蛤——海螂，另一种是可吃的贻贝类，紫壳菜。这两种软体动物生在大西洋两岸，但种类相同。据查尔斯·汤森德博士的权威著作所述，欧洲兴吃贻贝，而不兴吃蛤子；在美洲，情形恰恰相反。汤森德博士还提到，比目鱼在英格兰和波士顿是以高昂的价格出售的，而纽芬兰的乡下人则认为这种东西“不宜食用”。我们像欧洲人一样吃贻贝，像美国人一样吃蛤子，但我们不会像美国那样生吃牡蛎。任何人都不能使我信服蛇肉的鲜美不亚于鸡肉这一说法。我在中国生活了四十年，一条蛇也没有吃过，

也没有见过我的任何亲友吃过。吃蛇肉的故事传播起来要比吃鸡肉的故事快得多，但事实上我们吃过的鸡要比白人多且更有味。吃蛇肉对中国人和西方人同样是一件稀罕事儿。

我们只能说，中国人的趣味十分广泛，任何一个有理性的人都可以从中国人的饭桌上取走任何品种的食物去品尝而不必疑神疑鬼。饥荒是不会让我们去挑肥拣瘦的，人们在饥饿的重压之下，还有什么东西不可以吃呢？没有尝过饥饿滋味的人是没有权利横加指责的。我们中还曾经有人在饥荒难熬之际烹食婴孩呢——尽管这种情形极为罕见——不过，谢天谢地，我们还没有像英国人吃牛肉那样，把婴孩生吞活嚼了！

如果说还有什么事情要我们认真对待，那末，这样的事情既不是宗教也不是学识，而是“吃”。我们公开宣称“吃”是人生为数不多的享受之一。这个态度问题是至关重要的，因为除非我们老老实实地对待这个问题，否则我们永远也不可能把吃和烹调提高到艺术的境界上来。在欧洲，法国人和英国人各自代表了一种不同的饮食观。法国人是放开肚皮大吃，英国人则是心中略有几分愧意地吃。而中国的美食家在饱口福方面则倾向于法国人的态度。

英国人不郑重其事地对待饮食，而把它看作一件随随便便的事情，这种危险的态度可以在他们的国民生活中找到证据。如果他们知道食物的滋味，他们的语言中就会有表达这一含义的词语，英语中原本没有“cuisine”（烹饪）一词，他们只有“cooking”（烧煮）；他们原本没有恰当的词语去称呼“chef”（厨师），而是直截了当地称之为“cook”（伙夫）；他们原本也不说“menu”（菜肴），只是称之为“dishes”（盘装菜）；他们原本也没有一个词语可以用来称呼“gourmet”（美食家），就不客气地用童谣里的话称之为“Greedy Gut”（贪吃的肚子）。事实上，英国人并不承认他们自己有胃。除非胃部感到疼痛，否则他们是不会轻易在谈话中提起的。结果，当法国人打着一种对英国人来说不太谦逊的手势谈论他们厨师的烹调时，英国人却不敢冒着损害他们优美语言之险去谈起他们的伙夫烧的饭菜。如果他被他的法国主人刨根究底地追问之后，他或许会从牙缝里挤出一句“布丁是极好的”，就蒙混过关了。如果布丁好吃，那末必定有其好吃的理由，对于这些问题，英国人不屑一顾。英国人所感兴趣的，是怎样保持身体的健康与结实，比如多吃点保卫尔（Bovril）牛肉汁，从而抵抗感冒的侵袭，并节省医药费。

然而，如果人们不愿意就饮食问题进行讨论和交换看法，他们就不可能去发展一个民族的技艺。学习怎样吃的第一个要求是先就这个问题聊聊天。只有一个社会

中有文化有教养的人们开始询问他们的厨师的健康状况，而不是寒暄天气，这个社会里的烹调艺术才会发展起来。未吃之前，先急切地盼望，热烈地讨论，然后再津津有味地吃。吃完之后，便争相评论烹调的手艺如何，只有这样才算真正地享受了吃的快乐。牧师可以在讲坛上无所顾忌地斥责牛排味道难闻，而学者则可以像中国的文人那样著书专论烹调艺术。在我们得到某种特殊的食品之前，便早就在想念它，在心里盘算个不停，盼望着同我们最亲近的朋友一起享受这种神秘的食品。我们这样写请柬：“我侄子从镇江带来了一些香醋和一只老尤家的正宗南京板鸭。”或者这样写：“已是六月底了，如果你不来，那就要等到明年五月才能吃到另一条鲈鱼了。”秋月远未升起之前，像李笠翁这样的风雅之士，就会像他自己所说的那样，开始节省支出，准备选择一个名胜古迹，邀请几个友人在中秋朗月之下，或菊花丛中持蟹对饮。他将与知友商讨如何弄到端方太守窖藏之酒。他将细细琢磨这些事情，好像英国人琢磨中彩的号码一样。只有采取这种精神，才能使我们的饮食问题达到艺术的水准。

我们毫无愧色于我们的吃。我们有“东坡肉”又有“江公豆腐”。而在英国，“华兹华斯牛排”或“高尔斯华绥炸肉片”则是不可思议的。华兹华斯高唱什么“简朴的生活和高尚的思想”，但他竟然忽视了精美的食品，特别是像新鲜的竹笋和蘑菇，是简朴的乡村生活的真正欢乐之一。中国的诗人们具有较多功利主义的哲学思想。他们曾经坦率地歌咏本乡的“鲈脍莼羹”。这种思想被视为富有诗情画意，所以在官吏上表告老还乡之时常说他们“思吴中莼羹”。这是最为优雅的辞令。确实，我们对故乡的眷恋大半是因为留恋儿提时代尽兴的玩乐。美国人对山姆大叔的忠诚，实际是对美国炸面饼圈的忠诚；德国人对祖国的忠诚实际是对德国油炸发面饼和果子蛋糕的忠诚。但美国人和法国人都不承认这一点。许多身居异国他乡的美国人时常渴望故乡的熏腿和香甜的红薯，但他们不承认是这些东西勾起了他们对故乡的思念，更不愿意把它们写进诗里。

我们中国人对待饮食的郑重态度，可以从许多方面看出来，任何人翻开《红楼梦》或者中国的其他小说，将会震惊于书中反复出现、详细描述的那些美味佳肴，比如黛玉的早餐和宝玉的夜点。郑板桥在写给弟弟的信中，如此颂扬了米稀饭：

天寒冰冻时，穷亲戚朋友到门，先泡一大碗炒米送手中，佐以酱姜一碟，最是暖老温贫之具。暇日咽碎米饼，煮糊涂粥，双手捧碗，缩颈而啜之，霜晨雪早，得此周身俱暖。嗟乎！嗟乎！吾其长为农夫以没世乎！

总的来说，中国人领受食物像领受性、女人和生活一样。没有一个英国诗人或

作家肯屈尊俯就，去写一本有关烹调的书，他们认为这种书不属于文学之列，只配让苏珊姨妈去尝试一下。然而，伟大的戏曲家和诗人李笠翁却并不以为写一本有关蘑菇或者其他荤素食物烹调方法的书，会有损于自己的尊严。另外一位伟大的诗人和学者袁枚写了厚厚的一本书，来论述烹饪方法，并写有一篇最为精彩的短文描写他的厨师。他描述他的厨师，就像亨利·詹姆斯描述他的英国大管家一样，这也是一位颇有尊严，在自己的专业方面又很有造诣的人，在所有的英国人中，H. G. 威尔斯最有可能撰写一篇同样的文章，但是很明显，他写不出来，至于那些不如威尔斯博学多识的人，就更没什么指望了。法郎士则是袁枚这种类型的作家，他也许会在致密友的信中给我们留下炸牛排或炒蘑菇的菜谱，但我却怀疑他是否能把它当作自己文学遗产的一部分传给后人。

中国的烹饪有两点有别于西方：其一，我们吃东西是吃它的组织肌理，它给我们牙齿的松脆或富有弹性的感觉，以及它的色、香、味。李笠翁自称为“蟹奴”，因为蟹集色、香、味三者于一身。所谓“组织肌理”的意思，很少有人领会，但是我们应该知道，竹笋之所以深受人们青睐，是因为嫩竹能给我们牙齿以一种细微的抵抗。品鉴竹笋也许是辨别滋味的最好一例。它不油腻，有一种神出鬼没般难以捉摸的品质。不过，更重要的是，如果竹笋和肉煮在一起，会使肉味更加香浓，猪肉尤其如此。另一方面，它本身也会吸收肉的香味。这是中国烹饪有别于西方的第二点，即味道的调和。整个中国烹饪法，就是仰仗着各种品味的调和艺术。虽然中国人承认许多食物（像鲜鱼）就得靠其本身的原汁烹煮，但总的来讲，他们在将各种品味调和起来这方面，远比西方人做得多。例如，如果你没有吃过白菜煮鸡，鸡味渗进白菜里，白菜味钻进鸡肉中，你不会知道白菜的美味。根据这个味道混合的原则，可以烹调出许多精美可口的混合菜肴来。像芹菜，可以生吃，也可以单炒。然而，如果中国人在西方人的宴会上看到菠菜、胡萝卜之类也被分别烹煮，而且与猪肉或烧鹅放在同一个盘子里，他们未免会嘲笑这些野蛮人。

中国人在绘画和建筑方面的分寸感是十分敏锐的，但在吃东西时，这种分寸感似乎都被抛在脑后了。他们一旦围坐在饭桌前，就只管尽情地吃个痛快。任何大菜，如全鸭，往往是在上了十二三道菜之后才送上来。按道理，这一只鸭子也就足够人们饱饱地美餐一顿了。但他们何以在十二三道菜之后还能够将它吃下去呢？这一方面是因为那些虚伪的客套；另一方面，在用膳的过程中，一道菜一道菜地慢慢送上来，在此期间，客人们要行各种酒令，或作诗填词，这自然就拖长了时间，使胃中的食物有机会得到消化。中国政府官员的低效率，很有可能就是由于所有这些