

雅舍谈吃

插/图/典/藏/本

饒,则着重在食物的质,最需要满足的是品味。饒,基于生理要求,也可以发展成为近于艺术的趣味。

梁实秋



天津教育出版社
TIANJIN EDUCATION PRESS

雅舍谈吃

插/图/典/藏/本

梁实秋



图书在版编目 (CIP) 数据

雅舍谈吃 / 梁实秋著. —天津: 天津教育出版社,
2006.6

ISBN 7-5309-4705-2

I. 雅... II. 梁... III. 散文-作品集-中国-现代 IV. I266

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 060240 号

雅舍谈吃

责任编辑 匡 威
装帧设计 引文馆·闫微微

作 者 梁实秋
出版发行 天津教育出版社
天津市和平区西康路 35 号
邮政编码 300051
经 销 全国新华书店
印 刷 河北省三河市南阳印刷有限公司
版 次 2006 年 6 月第 1 版
印 次 2006 年 6 月第 1 次印刷
规 格 32 开 (945 × 1280 毫米)
字 数 160 千字
印 张 6.75
书 号 ISBN 7-5309-4705-2/I · 203
定 价 18.00 元

序言

这些谈吃的文字，前二十一段刊于《联合报》副刊，以后各段刊于《中华日报》副刊。随便谈谈，既无章法，亦无次序，想到什么就写什么，我不是烹调专家，我只是“天桥的把式——净说不练”。游徒不广，所知有限，所以文字内容自觉十分寒伧。大概天下嘴馋的人不少，文字刊布，随时有人赐教，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。”

人吃，是为了活着；人活着，不是为了吃。所以孟子说：“饮食之人，则人贱之矣，为其养小以失大也。”专恣口腹之欲，因小而失大，所以被人轻视。但是贤者识其大，不贤者识其小，这个“小”不是绝对不可以谈的。只是不要仅仅成为“饮食之人”就好。

《朱子语录》：“问：‘饮食之间，孰为天理，孰为人欲？’曰：‘饮食者，天理也；要求美味，人欲也。学者须是革尽人欲，复尽天理，方始是学。’”我的想法异于是。我以为要求美味固是人欲，然而何曾有背于天理？如果天理不包括美味的要求在内，上天生人，在舌头上为什么要生那么多的味蕾？

偶因怀乡，谈美味以寄兴；聊为快意，过屠门而大嚼。

一九八四年九月十一日甲子中秋，在台北

第一辑 吃在故乡

烤羊肉 3/ 烧鸭 5 / 酱菜 7/ 水晶虾饼 9
汤包 11/ 核桃酪 13/ 铁锅蛋 15
酸梅汤与糖葫芦 17/ 锅烧鸡 20/ 煎馄饨 22
核桃腰 24/ 豆汁儿 26/ 芙蓉鸡片 30
乌鱼钱 32/ 炸丸子 33/ 栗子 35
满汉细点 37/ 茄子 40/ 白肉 42/ 爆双脆 44
饺子 48/ 烧羊肉 50/ 菠菜 52
北平的零食小贩 54/ 酪 61

第二辑 吃在四方

西施舌 69/ 火腿 71/ 醋熘鱼 74/ 炆青蛤 76
鱼翅 79/ 豆腐 82/ 狮子头 85/ 两做鱼 87
生炒鳝鱼丝 89/ 瓦块鱼 91/ 溜黄菜 93
韭菜羹 95/ 蟹 99/ 佛跳墙 102/ 海参 105

目 录 C O N T E N T S

菜包 107 / 糟蒸鸭肝 109 / 莲子 111 / 干贝 113
鲍鱼 117 / 咖喱鸡 119 / 烙饼 121 / 笋 123
黄鱼 126 / 八宝饭 128 / 薄饼 130 / 拌鸭掌 132
鱼丸 133 / 腊肉 135 / 粥 137 / 锅巴 139
龙须菜 141 / 鸽 142 / 面条 144

第三辑 吃东道西

由熊掌说起 151 / 吃 154 / 味精 155 / 炸活鱼 157
粽子节 159 / 大菜 160 / 读《媛珊食谱》 161
《饮膳正要》 164 / 千里莼羹 未下盐鼓 170
读《中国吃》 171 / 再谈“中国吃” 180
读《烹调原理》 187 / 记日本之饮食店 192
豆腐干风波 195 / 康乃馨牛奶 199 / 吃在美国 202
“麦当劳” 205

第一辑

吃 在 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羊肉，我家里就羊肉不曾进过门。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。

正阳楼的烤肉支子，比烤肉宛烤肉季的要小得多，直径不过一尺，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支子，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，有大葱茺荜酱油就行。

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支子。支子有一定的规格尺度，不是外行人可以随便制造的。我的支子运来之后，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！

我离开青岛时把支子送给同事赵少侯，此后抗战军兴，友朋星散，这青岛独有的一个支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，惟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，用手紧紧的往下捋鸭的脖子，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。在馆子里亦可吃烤鸭，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，叫做叉烧鸭，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菜，稀汤洗水，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。

酱 菜

抗战时我和老向在后方，我调侃他说：“贵地保定府可有什么名产？”他说：“当然有。保定府，三宗宝，铁球、酱菜、春不老。”他并且说将来有机会必定向我献宝，让我见识见识。抗战胜利还乡，他果然实践诺言，从保定到北平来看我，携来一对铁球（北方老人喜欢放在手里揉玩的玩意儿），一篓酱菜，春不老因不是季节所以不能带。铁球且不说，那篓酱菜我起初未敢小觑，胜地名产，当有可观。油纸糊的篓子，固然简陋，然凡物不可貌相。打开一看，原来是什锦酱菜，萝卜、黄瓜、花生、杏仁都有。我捏一块放进嘴里，哇，比北平的大腌萝卜“棺材板”还咸！

北平的酱菜，妙在不太咸，同时又不太甜。粮食店的六必居，因为匾额是严嵩写的（三个大字确是写得好），格外的有号召力，多少人跑老远的路去买他的酱菜。我个人的经验是，盛名之下，其实难副。铁门也有一家酱园，名震遐迩，也没有什么特殊。倒是金鱼胡同市场对面的天义顺，离我家近，货色新鲜。

酱菜的花样虽多，要以甜酱萝卜为百吃不厌的正宗。这种萝卜，细长质美，以制酱菜恰到好处。他处的萝卜嫌水分太多，质地不够坚实，酱出来便不够脆，不禁咀嚼。可见一切名产，固有赖于手艺，实则材料更为重要。甘露，作螺螄状，清脆可口，是别处所没有的。

有两样酱菜，特别宜于作烹调的配料。一个是酱黄瓜炒山鸡丁。过年前后，野味上市，山鸡(即雉)最受欢迎，那彩色的长尾巴就很好看。取山鸡胸肉切丁，加进酱黄瓜块大火爆炒，临起锅时再投入大量的葱块，浇上麻油拌匀。炒出来鸡肉白嫩，裹上酱黄瓜又咸又甜的滋味，是年菜中不可少的一味，要冷食。北地寒，炒一大锅，经久不坏。

另一味是酱白菜炒冬笋。这是一道热炒。北方的白菜又白又嫩。新从酱缸出来的酱白菜，切碎，炒冬笋片，别有风味，和雪里蕻炒笋、荠菜炒笋、冬菇炒笋迥乎不同。

日本的酱菜，太咸太甜，吾所不取。

水晶虾饼

虾，种类繁多。《尔雅翼》所记：“闽中五色虾，长尺余，具五色。梅虾，梅雨时有之。芦虾，青色，相传芦苇所变。泥虾，稻花变成，多在泥田中。又虾姑，状如蜈蚣，一名管虾。”芦苇稻花会变虾，当然是神话。

虾不在大，大了反倒不好吃。龙虾一身铠甲，须爪戟张，样子十分威武多姿，可是剥出来的龙虾肉，只合做沙拉，其味不过尔尔。大抵咸水虾，其味不如淡水虾。

虾要吃活的，有人还喜活吃。西湖楼外楼的“炆活虾”，是在湖中用竹篓养着的，临时取出，欢蹦乱跳，剪去其须吻足尾，放在盘中，用碗盖之。食客微启碗沿，以箸挟取之，在旁边的小碗酱油麻油醋里一蘸，送到嘴边用上下牙齿一咬，像嗑瓜子一般，吮而食之。吃过把虾壳吐出，犹咕咕嚷嚷的在动。有时候嫌其过分活跃，在盘里泼进半杯烧酒，虾乃颓然醉倒。据闻有人吃活虾不慎，虾一跃而戳到喉咙里，几致丧生。生吃活虾不算稀奇，我还看见过有人生吃活螃蟹呢！

炆活虾，我无福享受。我只能吃油爆虾、盐焗虾、白灼虾。若是嫌剥壳麻烦，就只好吃炒虾仁、烩虾仁了。说起炒虾仁，做得最好的是福建馆子，记得北平西长安街的忠信堂是北平惟一的有规模的闽菜馆，做出来的清炒虾仁不加任何配料，满满一盘虾仁，鲜明

透亮,而且软中带脆。闽人善治海鲜当推独步。烩虾仁则是北平饭庄的拿手,馆子做不好。饭庄的酒席上四小碗其中一定有烩虾仁,靡一点荸荠丁、勾芡,一切恰到好处。这一炒一烩,全是靠使油及火候,灶上的手艺一点也含糊不得。

虾仁剁碎了就可以做炸虾球或水晶虾饼了。不要以为剁碎了虾仁就可以用不新鲜的剩货充数,瞒不了知味的吃客。吃馆子的老主顾,堂倌也不敢怠慢,时常会用他的山东腔说:“二爷!甭起虾夷儿了,虾夷儿不信香。”(不用吃虾仁了,虾仁不新鲜。)堂倌和吃客合作无间。

水晶虾饼是北平锡拉胡同玉华台的杰作。和一般的炸虾球不同。一定要用白虾,通常是青虾比白虾味美,但是做水晶虾饼非白虾不可,为的是做出来颜色纯白。七分虾肉要加三分猪板油,放在一起剁碎,不要碎成泥,加上一点点芡粉,葱汁姜汁,捏成圆球,略按成厚厚的小圆饼状,下油锅炸,要用猪油,用温油,炸出来白如凝脂,温如软玉,入口松而脆。蘸椒盐吃。

自从我知道了水晶虾饼里大量裹猪油,就不敢常去吃它。连带着对一般馆子的炸虾球,我也有戒心了。

汤 包

说起玉华台，这个馆子来头不小，是东堂子胡同杨家的厨子出来经营掌勺。他的手艺高强，名作很多，所做的汤包，是故都的独门绝活。

包子算得什么，何地无之？但是风味各有不同。上海沈大成、北万馨、五芳斋所供应的早点汤包，是令人难忘的一种。包子小，小到只好一口一个，但是每个都包得俏式，小蒸笼里垫着松针（可惜松针时常是用得太久了一些），有卖相。名为汤包，实际上包子里面并没有多少汤汁，倒是外附一碗清汤，表面上浮着七条八条的蛋皮丝，有人把包子丢在汤里再吃，成为名副其实的汤包子。这种小汤包馅子固然不恶，妙处却在包子皮，半酸半不酸，薄厚适度，制作上颇有技巧。台北也有人仿制上海式的汤包，得其仿佛，已经很难得了。

天津包子也是远近驰名的，尤其是苟不理的字号十分响亮。其实不一定要到苟不理去，搭平津火车一到天津西站就有一群贩卖包子的高举笼屉到车窗前，伸胳膊就可以买几个包子。包子是扁扁的，里面确有比一般为多的汤汁，汤汁中有几块碎肉葱花。有人到铺子里吃包子，才出笼的，包子里的汤汁曾有烫了脊背的故事，因为包子咬破，汤汁外溢，流到手掌上，一举手乃顺着胳膊流到脊背。不知道是否真有其事，不过天津包子确是汤汁多，吃的时候