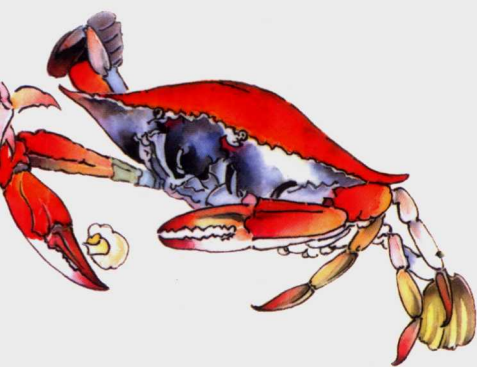


汪曾祺 著



汪曾祺 谈吃

好吃的不见得擅长烹调，但会做的必定好吃——汪曾祺先生是两者俱佳。

汪曾祺谈吃，不同于知堂的冷峻，张爱玲的矫情洋气，也不同于梁实秋的一脸吃客相。娓娓道来，信手拈来，别有风味地流露淡淡的文化气味，都是寻常吃话，读来却是不厌。



北方文艺出版社

汪曾祺 著

好吃的不见得擅长烹调，但会做的必定好吃——汪曾祺先生是两者俱佳。

汪曾祺谈吃，不同于知堂的冷峻，张爱玲的矫情洋气，也不同于梁实秋的一脸吃客相。娓娓道来，信手拈来，别有风味地流露淡淡的文化气味，都是寻常吃话，读来却是不厌。

汪曾祺 谈吃



北方文艺出版社

图书在版编目(CIP)数据

汪曾祺谈吃/汪曾祺著.—哈尔滨:北方文艺出版社,
2006.7

ISBN 7-5317-2021-3

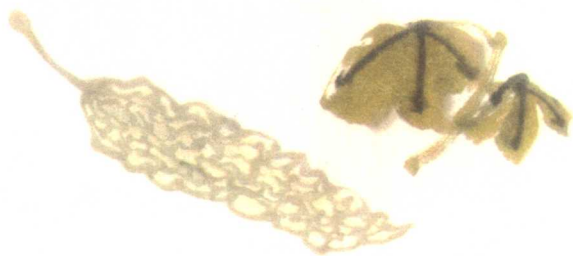
I.汪... II.汪... III.饮食-文化-研究-中国
IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 075475 号

汪曾祺谈吃

作 者 / 汪曾祺
责任编辑 / 王学刚 王金秋
装帧设计 / 大兴基业
出版发行 / 北方文艺出版社
地 址 / 哈尔滨市道里区经纬二道街 17 号
网 址 / <http://www.bfwy.com>
邮 编 / 150010
电子信箱 / bfwy@bfwy.com
经 销 / 新华书店
印 刷 / 北京高岭印刷有限公司
开 本 / 960×640 1/16
印 张 / 14
插 页 / 4
字 数 / 180 千字
版 次 / 2006 年 10 月第 1 版
印 次 / 2006 年 10 月第 1 次印刷
定 价 / 19.80 元
书 号 / ISBN 7-5317-2021-3/Z·5

苦瓜
 和尚未
 常画苦
 瓜冬菟
 菜即葵
 此属古人
 主安蔬
 品滋味
 有滑北人
 多小识



苦瓜和尚未尝画苦瓜；冬菟菜即葵，此
 为古人主要蔬品，滋味香滑，北人多不识。



口外何所有，山药西葫芦。

口外何所有，山药西葫芦。



水乡赖此救荒。

水乡赖此救荒。





南人不解食蒜



吾乡有红萝卜、白萝卜，无青萝卜。
八五年十一月廿二日记

寒雨連江夜入吳，平明送客楚山孤。
 送客楚山孤，洛陽親友如相問，
 一片冰心在玉壺。

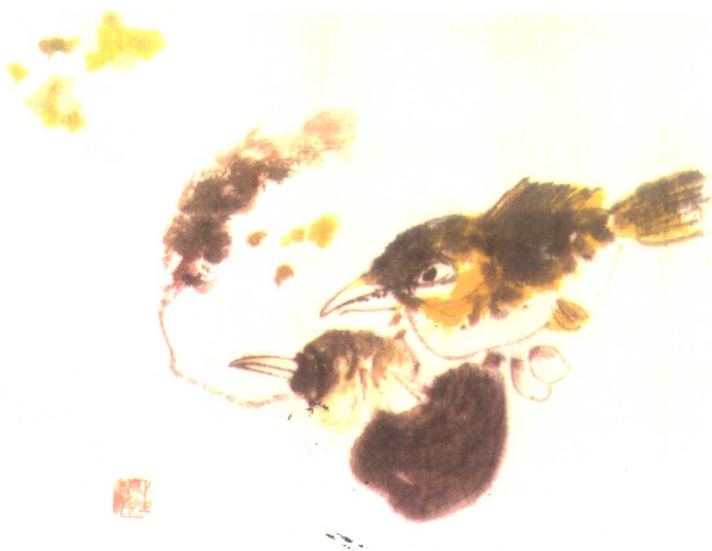
一九八四年十一月 汪曾祺



寒雨連江夜入吳，平明送客楚山孤。

洛陽親友如相問，一片冰心在玉壺。

一九八四年十一月 汪曾祺



●● 第一卷 家常酒菜

家常酒菜 3

拌菠菜	3
拌萝卜丝	4
干丝	4
扞瓜皮	5
炒苞谷	5
松花蛋拌豆腐	6
芝麻酱拌腰片	6
拌里脊片	6
塞馅回锅油条	7
其他酒菜	7

写字·画画·做饭 8

豆汁儿 14

豆腐 16

干丝 22

萝卜 24

韭菜花 28

食豆饮水斋闲笔 31

豌豆	31
黄豆	33
绿豆	34

扁豆	36
芸豆	38
红小豆	38
豇豆	39
蚕豆	39

🍷 第二卷 四方食事

四方食事 45

口味	45
切脍	48
河豚	50
野菜	51

徽菜 53

川菜 54

昆明菜 56

汽锅鸡	56
火腿	58
牛肉	59
蒸菜	60
诸菌	61
乳扇、乳饼	61
炒鸡蛋	61

炒青菜	62
黑芥·韭菜花·茄子酢	63
昆明的吃食	64
几家老饭馆	64
过桥米线·汽锅鸡	65
米线饵块	68
点心和小吃	70
米线和饵块	71
唐巴拉牧场	76
上梁山	78
《旅食集》自序	82
《旅食与文化》题记	83
山顶夜宴	85
莱芜讴	86
南瓜豆腐和皂角仁甜菜	87
五味	88
 第三卷 果蔬秋浓	
香椿·木瓜·佛手	95
葵·薤	97
菌小谱	101
马铃薯	105
昆明的果品	108
梨	108
石榴	109

桃	110
杨梅	110
木瓜	110
地瓜	112
胡萝卜	112
核桃糖	113
糖炒栗子	113
果园的收获	114
果蔬秋浓	117
水果店	117
果蔬秋浓	117
逐臭	119
栗子	121



第四卷 鱼我所欲也

鳊鱼	125
鱼我所欲也	127
石斑	127
鳊鱼	127
鲥鱼·刀鱼·鲥鱼	128
黄河鲤鱼	129
虎头鲨和昂嗤鱼	129
鳊鱼	130

第五卷 肉食者不鄙

贴秋膘 133

手把肉 136

肉食者不鄙 140

狮子头 140

镇江肴蹄 140

乳腐肉 141

腌笃鲜 141

东坡肉 141

霉干菜烧肉 142

黄鱼鲞烧肉 142

火腿 142

腊肉 143

夹沙肉·芋泥肉 143

白肉火锅 143

烤乳猪 143

第六卷 食道旧寻

食道旧寻——《学人谈吃》序 147

泡茶馆 152

故乡的食物 160

炒米和焦屑 160

端午的鸭蛋 162

咸菜茨菰汤 164

虎头鲨·鳊嗤鱼·砵蟹·螺

蛎·蚬子 166

野鸭·鹌鹑·斑鸠·鸪 168

菱蒿·枸杞·荠菜·马齿苋 170

故乡的野菜 172

宋朝人的吃喝 177

本命年和岁交春 180

第七卷 吃食和文学

吃食和文学 183

口味·耳音·兴趣 183

苦瓜是瓜吗? 185

咸菜和文化 188

《吃的自由》序 191

寻常茶话 194

《知味集》征稿小启(代序) 200

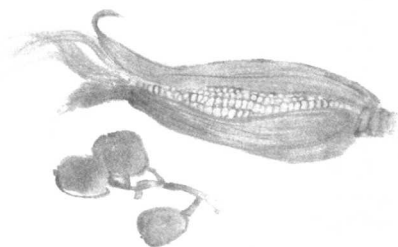
作家谈吃第一集——《知味集》后记 201

烟赋 205

面茶 210

第一卷

家常泡菜



有酒學仙
無酒學佛

剛曰讀經
柔曰讀史

剛曰讀經柔曰讀史

有酒學仙無酒學佛

家常酒菜

家常酒菜，一要有点新意，二要省钱，三要省事。偶有客来，酒渴思饮。主人卷袖下厨，一面切葱姜，调佐料，一面仍可陪客人聊天，显得从容不迫，若无其事，方有意思。如果主人手忙脚乱，客人坐立不安，这酒还喝个什么劲！

拌菠菜

拌菠菜是北京大酒缸最便宜的酒菜。菠菜焯熟切为寸段，加一勺芝麻酱、蒜汁，或要芥末，随意。过去（一九四八年以前）才三分钱一碟。现在北京的大酒缸已经没有了。

我做的拌菠菜稍为细致。菠菜洗净，去根，在开水锅中焯至八成熟（不可盖锅煮烂），捞出，过凉水，加一点盐，剁成菜泥，挤去菜汁，以手在盘中抻成宝塔状。先碎切香干（北方无香干，可以熏干代），如米粒大，泡好虾米，切姜末、青蒜末。香干末、虾米、姜末、青蒜末，手捏紧，分层堆在菠菜泥上，如宝塔顶。好酱油、香醋、小磨香油及少许味精在小碗中调好。菠菜上桌，将调料轻轻自塔顶淋下。吃时将宝塔推倒，诸料拌匀。

这是我的家乡制拌枸杞头、拌荠菜的办法。北京枸杞头不入馐，荠菜不香。无可奈何，代以菠菜。亦佳。清馋酒客，不妨一试。

拌萝卜丝

小红水萝卜，南方叫“杨花萝卜”，因为是杨花飘时上市的。洗净，去根须，不可去皮。斜切成薄片，再切为细丝，愈细愈好。加少糖，略腌，即可装盘，轻红嫩白，颜色可爱。扬州有一种菊花，即叫“萝卜丝”。临吃，浇以三合油（酱油、醋、香油）。

或加少量海蜇皮细丝同拌，尤佳。

家乡童谣曰，“人之初，鼻涕拖，油炒饭，拌萝卜”，可见其普遍。

若无小水萝卜，可以心里美或卫青代，但不如杨花萝卜细嫩。

吾乡有红
萝卜、白萝卜，
无青萝卜。

八五年十
一月廿二记。

（汪曾祺作）



干丝

干丝是扬州菜。北方买不到扬州那种质地紧密，可以片薄片，切细丝的方豆腐干，可以豆腐片代。但须选色白，质紧，片薄者。切极细丝，以凉水拔二三次，去盐卤味及豆腥气。

拌干丝，拔后的豆腐片细丝入沸水中煮两三开，捞出，沥去水，置浅汤碗中。青蒜切寸段，略焯，虾米发透，并堆置豆腐丝上。五香花生米搓去皮膜，撒在周围。好酱油、小磨香油，醋（少量），淋入，拌匀。

煮干丝。鸡汤或骨头汤煮。若无鸡汤骨汤,用高压锅煮几片肥瘦肉取汤亦可,但必须有荤汤,加火腿丝、鸡丝。亦可少加冬菇丝、笋丝。或入虾仁、干贝,均无不可。欲汤白者入盐。或稍加酱油(万不可多),少量白糖,则汤色微红。拌干丝宜素,要清爽,煮干丝则不厌浓厚。

无论拌干丝,煮干丝,都要加姜丝,多多益善。

拌瓜皮

黄瓜(不太老即可)切成寸段,用水果刀从外至内旋成薄条,如带,成卷。剩下带籽的瓜心不用,酱油、糖、花椒、大料、桂皮、胡椒(破粒)、干红辣椒(整个)、味精、料酒(不可缺)调匀。

将拌好的瓜皮投入料汁,不时以筷子翻动,使瓜皮沾透料汁,腌约一小时,取出瓜皮装盘。先装中心,然后以瓜皮面朝外,层层码好,如一小馒头,仍以所余料汁自馒头顶淋下。

拌瓜皮极脆,嚼之有声,诸味均透,仍有瓜香。此法得之海拉尔一曾治过国宴的厨师。一盘瓜皮,所费不过四五角钱耳。

炒苞谷

昆明菜。苞谷即玉米。嫩玉米剥出粒,与瘦猪肉同炒,少放盐。略用葱花煸锅亦可,但葱花不能煸得过老,如成黑色,即不美观。不宜用酱油,酱油会掩盖苞谷的清香。起锅时可稍烹水,但不能多,多则成煮苞谷矣!我到菜市买玉米,挑嫩的,别人都很奇怪:

“挑嫩的干什么?”——“炒肉。”——“玉米能炒了吃?”北京人真是少见多怪。



松花蛋拌豆腐

北豆腐入开水焯过，俟冷，切为小骰子块，加少许盐。松花蛋（要腌得较老的），亦切为骰子块，与豆腐同拌。老姜在蒜臼中捣烂，加水，漚去渣，淋入。不宜用姜米，亦不加醋。

芝麻酱拌腰片

拌腰片要领：一、先不要去腰臊，只用快刀两面平片，剩下腰臊即可扔掉。如先将腰子平剖两半，剥出腰臊，再用于刀片，则腰片易残破不整。二、腰片须用凉水拔，频频换水，至腰片血水排净，方可用。三、焯腰片要锅大水多。等水大开，将腰片推下，旋即用笊篱抄出，不可等腰片复开。将第一次焯腰片的水泼去，洗净锅，再坐锅，水大开，将焯过一次的腰片投入再焯，旋即捞出，放凉水盆中。

两次焯，则腰片已熟，而仍脆嫩。如一次焯，待腰片大开，即成煮矣。腰片凉透，挤去水，入盘，浇以芝麻酱、剁碎的郫县豆瓣、葱末、姜米、蒜泥。

拌里脊片

以四川制水煮牛肉法制猪肉，亦可。里脊或通脊斜切薄片，以芡粉抓过。烧开水一锅，投入肉片，以笊篱翻拢，至肉片变色，即可捞出，加调料。

如热吃，即可倾入水煮牛肉的调料：郫县豆瓣（剁碎）炒至出香味，加酱油、少量糖、料酒。最后撒碾碎的生花椒、芝麻。

焯过肉的汤，撇去浮沫，可做一个紫菜汤。

塞馅回锅油条

油条两股拆开，切成寸半长的小段。拌好猪肉（肥瘦各半）馅。馅中加盐、葱花、姜末。如加少量榨菜末或酱瓜末、川冬菜末，亦可。用手指将油条小段的窟窿捅通，将肉馅塞入，逐段下油锅炸至油条挺硬，肉馅已熟，捞出装盘。此菜嚼之酥脆。油条中有矾，略有涩味，比炸春卷味道好。

这道菜是本人首创，为任何菜谱所不载。很多菜都是馋人瞎捉摸出来的。

其他酒菜

凤尾鱼、广东香肠，市上可以买到；茶叶蛋、油炸花生米、五香煮栗子、煮毛豆，人人会做；盐水鸭、水晶肘子，做起来太费事，皆不及。

一九八七年七月二十五日

载一九八八年第六期《中国烹饪》