

◇ 梁实秋 著



# 雅舍

谈吃

山东画报出版社



◇ 梁实秋 著

# 雅舍

谈吃



山東畫報出版社



图书在版编目 (C I P) 数据

雅舍谈吃 / 梁实秋著. — 济南: 山东画报出版社,  
2005.2

ISBN 7-80713-057-1

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 (2004) 第 110861 号

责任编辑 段春娟

封面设计 王 钧

版式设计 宋晓明

出版发行 **山东画报出版社**

社 址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098042 (传真) 82098047

网 址 <http://www.sdpress.com.cn>

电子信箱 [hccb@sdpress.com.cn](mailto:hccb@sdpress.com.cn)

印 刷 山东新华印刷厂临沂厂

规 格 150 × 228 毫米

7.75 印张 53 幅图 140 千字

版 次 2005 年 2 月第 1 版

印 次 2005 年 9 月第 3 次印刷

印 数 10001-14000

定 价 17.00 元

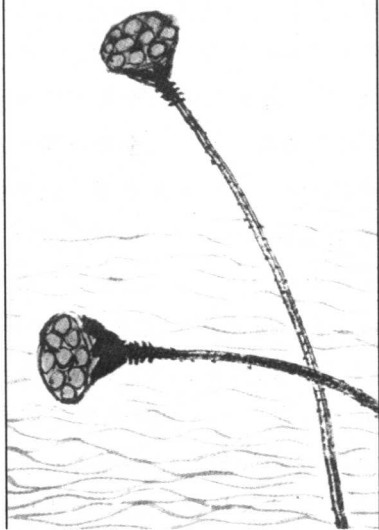
如有印装质量问题, 请与出版社资料室联系调换。

◎  
雅舍谈吃

---

序

言



梁实秋是个雅人。抗战时期，他名其居为“雅舍”，室虽至陋，有清风明月、良友佳侣，足以慰寂寞、祛深忧、度岁月，刀兵满地、风烟万里之际，得此容膝之地，或读书写作，或歌呼谑乐，或会友宴客，高卧经年，“雅舍”之名，不胫而走，反演成日后文坛一段佳话；他的行为举止仪态万方，风度儒雅，一举手一投足之间莫不中节而有道，从容应对，外圆内方，大有高人之致；他一生潜心于艺文学术诸多苑囿而多有收获，最为世人所推崇者又当首推其散文小品，其文精妙绝伦，雅致盎然，并世无二。

但如此高雅的梁实秋，终其生却有一个大不雅的嗜好，那就是对“口腹之欲”的特殊兴趣。他的这种嗜好甚至达到非一般人所以可以理解的程度。比如：在清华学校读书时，他曾创下一顿饭吃十二个馒头、三大碗炸酱面的记录。而这种骇人的饕餮行为，又并非纯是胃口容量问题，很大程度上乃是追求大快朵颐的那种快感。他曾不无艳羡地说自己最羡慕长颈鹿，有那么长的一段脖颈，想象食物通过长长的颈子慢慢咽下去时“一定很舒服”。他记述享用母亲给家人精心烹制的“核桃酪”时也说：“枣香、核桃香扑鼻，喝到嘴里粘糊糊的、甜滋滋的，真舍不得一下子咽到喉咙里去。”如果不是一个十足的知味者，是说不出这种话来的。再如，1926年夏，他从美国留学归来，到北京车站下车后没有回家，却一径大摇大摆地步行到煤市街致美斋，把一向嗜之如命的以羊肚为主要原料的所谓“三爆”，即油爆、盐爆、汤爆，一口气全都吃遍，酒足饭饱，志得意满，这才施施然回家团聚，还自我解嘲是“生平快意之餐，隔五十余年犹不能忘”。甚至直到八十余高龄之后，犹不能忘情于此，常以享用一餐美味为生命中之至乐。此时，他居住在台北，已与韩菁清女士结婚，每晚临睡前韩菁清都要用电锅炖一锅鸡汤，或牛尾、排骨、蹄膀、牛筋、牛腩，再加点白菜、冬菇、包心菜、虾米、扁尖之属，为的是让梁实秋第二天清晨和中午“都有香浓可口的佳肴”。他患糖尿病，韩菁清不许他吃甜。一次，有人送给他一些荔枝，他当面说：“是的，这些荔枝是人家孝敬师母的，不是送给我



吃的”，但往冰箱里放的时候，还是偷偷地捡起一颗放进嘴里，致令韩菁清大怒，夫妻间闹出一场“荔枝风波”。韩菁清的生日是九月九日重阳节，有一年，梁实秋赋诗纪念：

满城风雨又重阳，  
怅望江关欲断肠。  
却是小娃初度日，  
可能许我一飞觞。

诗中“小娃”为梁实秋对爱妻的昵称。小诗所传达出的醇醪如酒的夫妻之情固令人钦敬，但最末那一句可怜巴巴的“可能许我一飞觞”，我觉得同样好玩，令人忍俊不禁。我当年为梁氏作传，研读材料，每到此类论述，辄难免哑然失笑，不明白这位极有绅士风度的雅人君子，何以会如此乐此不疲。

但也正缘于此，也便才有了这本《雅舍谈吃》。梁实秋生平创作散文小品无数，若单就其内容类型划分，其“谈吃”部分实可为其荦荦之大者。

梁实秋谈吃，谈刀工技艺、谈色香、谈火候、谈传闻、谈沿革，娓娓道来，意味隽永。究竟是文人的一枝笔，不管谈什么，一出手便赋予文章以一种灵逸洒脱。写社会人生百态时，奇情异彩沛然升腾，如今移以写“和羹调鼎”、厨下百味，写“柴米油盐酱醋茶”，同样意兴湍飞、摇曳多姿。生活中的梁实秋，怎么着也难逃“饕餮”之嫌。但到了文章中，可就全归了高雅优美一路。“偶因怀乡，谈美味以寄兴，聊为快意，过屠门而大嚼”。写文章就是这样奇怪，只要有所寄托，成文后立马蕴舍不尽，韵味无穷。《雅舍谈吃》开卷第一篇曰《西施舌》，文章先引郁达夫的品评：“《闽小记》里所谈西施舌，不知道是否指蚌肉而言，色白而腴，味脆且鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味俱佳的神品”。继引清人张焘《津门杂记》中咏西施舌的一首诗：

灯火楼台一望开，  
放杯那惜倒金罍，  
朝来饱啖西施舌，  
不负津门鼓棹来。

接下来写自己在青岛顺兴楼席上第一次吃“西施舌”时的情景：“一大碗清汤，浮着一层尖尖的白白的东西，初不知为何物，主人曰是乃西施舌，含在口中有滑嫩柔软的感觉，尝试之下果然名不虚传，但觉未免唐突西施”。文末乃感喟道“高汤余西施舌，盖仅取其舌状之水管部分。若郁达夫所谓‘长圆的蚌肉’，显系整个的西施舌之软体全入釜中……较之专取舌部，其精粗之差不可以道里计。郁氏盛誉西施舌之‘色香味形’，整个西施舌则形实不雅，岂不有负其名？”全文不过五六百字，专记一事，略加月旦，信手拈来，涉笔成趣。文章小有开合而弛张有致，谈笑谐虐中又不失君子之风。梁实秋就有这种本领，至俗之事，到了他的笔下，立即平添几分优雅，这或许也是天生就的一种于人事物理另有所悟的禀赋、修养所致。

孔夫子教导学生，以多识鸟兽草木虫鱼之名为所必须具备的修养之一。增广知识，加强素养，历来为古人所看重。一本《雅舍谈吃》，林林总总，所谈数十种烹调技艺，犹如一部教科书，多识、娱心、有趣。上到“狮子头”、“烧鸭”、“水晶虾饼”、“生炒鳝鱼丝”、“爆双脆”、“满汉细点”等较精致的肴馔，下而到极普通又极普遍的“烙饼”、“豆腐”、“饺子”、“锅巴”、“粥”、“汤包”之类，巨细靡遗，而又都能谈出其中精微之处。古曰“开卷有益”，能于轻松诙谐之中教人以知识，予人以乐趣，虽至微妙至琐细，壮夫不为，却也未尝无益。譬如梁实秋谈在玉华台吃包子，说是必须眼明手快，抓住包子的皱褶处猛然提起，此时包子皮骤然下坠，像是被婴儿吮瘪了的乳房一样，趁包子皮没有破裂赶快放进自己的碟中，轻轻咬破包子皮，把其中的汤汁吸饮下肚，然后再徐徐吃包子的空皮。如果不

然，“看着笼里的包子，又怕烫手，又怕弄破包子皮，犹犹豫豫，结果大概是皮破汤流，一塌糊涂”。他说，曾有两个不相识的人据一张桌子吃包子，其中一位一口咬下去，包子里的汤汁直飏过去，把对面客人喷了个满脸花。但肇事的这一位并未觉察，依然低头猛吃。对面那一位也很沉得住气，不动声色。倒是旁边的堂倌看不下去，赶快拧了个毛巾把递过去，对面客徐徐道：“不忙，他还有两个包子没吃完哩”。诚然，如何吃汤包，真乃天下至微细之事，大可不必为之劳神，但如果有谁生活上要更多一点讲究，餐桌上要更显示出一点优雅，不愿意闹出那位客人似的笑话，能够“多识”一点总不为过。

梁实秋谈吃，就算是仅止于以上，我们也完全可以说他是位高明的美食家，把饮食之道上升到了美学的程度。但问题犹不止于此。梁实秋毕竟是大家，是学养深厚、感情深挚、对人生有深刻体验、极富人文关怀精神的大家。这使他即使是在“谈吃”时，也总忘不了自己作为一个人文主义者的使命，要在其中注入另一种意味、另一种含蕴。有时，他看上去谈的是“吃”，实则抒发着另一种怀抱和感喟。因而，也就使他的谈吃文章进入了另一层境界，达到另一番高度，被赋予另一种格调。《雅舍谈吃》“集外文”部分收录的近三十篇文章类皆属于此。

在这里，梁实秋不再纯粹是美食精致优雅的欣赏者、品评者，更主要的，他又恢复了《雅舍散文》、《雅舍小品》中的那个梁实秋。当年鲁迅说自己谈的即便是“风月”，但骨子里所贯通流注的依然是“风云”。梁实秋这些文章篇篇都在“谈吃”，但其闪烁出的光芒绚丽丝毫不亚于《雅舍小品》。像《读〈中国吃〉》、《北平的零食小贩》、《烧饼油条》、《酪》等，所传达出的分明是一种欲归无路的故国之思、故乡之情，其中尤其《疲马恋旧秣 羇禽思故栖》一篇，通篇谈年幼时家庭中的“吃”，结尾落到“想起这栋旧家宅，顺便想起若干儿时事。如今隔了半个多世纪，房子一定是面目全非了，其实人也不复是当年的模样，纵使我能回去探视旧居，恐怕我将认



不得房子，而房子恐怕也认不得我了”。语极旷达，而意极沉郁。白云苍狗，人世沧桑，人谁不知，而出自于一个毕生流离羁旅的垂暮之年的老翁之口，则不能不令人备加唏嘘。在《豆腐干风波》、《康乃馨牛奶》、《吃在美国》、《吃相》、《饭前祈祷》诸篇中，所涉及的主要是令人耳目一新的异域习俗、习气、习惯和礼仪，文章亦庄亦谐，谈笑风生，有趣味，可以博人一晒，同时又有深意在，让人绝不止于一晒。梁实秋自称“我生平最怕谈中西文化，也怕听别人谈……我年轻时候曾大胆论断，以为我们中国的烹饪一道的确优于西洋，如今我不再敢这样的过于自信。”深以为若不是真正把事理弄懂弄通达到彻悟之后的人，必不能出此语。

除上述两端外，这一编中谈及的内容还很多，文章的写法也多彩多姿，风格不一。但这数十篇文章里，我个人最感兴趣的是其中两篇，一曰《窝头》，二曰《炸活鱼》。

在一个相当漫长的时代里，中国广大北方地区，窝头可以说是最基本、最普遍的生活食品，几乎可以说是中国人的生活象征。旧时代坐人力车下车付钱，车夫如想多要几个钱，一般也会用乞讨般的语调说：“请您回回手，再赏几个窝头钱吧。”窝头对中国人特别是广大穷苦人是有恩的，因为正是窝头养育拯救了他们，使他们免于饥饿；但另一方面又是无奈的，因为窝头可算是不折不扣的“粗粝”，顿顿啃窝头，恰恰标志着生活的艰辛、生命延续的艰难。相信年龄稍长的中国人对窝头的感情肯定是十分复杂的。年青时代的梁实秋并不是窝头族，但其祖父母出身贫苦，老年时对窝头犹难忘怀。《窝头》中说：为表示不忘贫残，每年春暖花开之际，他家都要在后院砌一大灶，放铁锅一口，燃起柴火蒸窝头，全家上下都要吃。梁实秋感同身受、推己及人，在《窝头》一文里，十分到位地写出了对窝头的复杂感受：我“已有七十多年没尝到窝头的滋味。我不想念窝头，可是窝头的形象却不时的在我心上涌现。我怀念那些啃窝头的人，不知道他们是否仍像从前一样的啃窝头，还是连窝头都没得啃”。



自然，现在的人（不是所有人）不必再顿顿饭啃窝头了。时过境迁之后，窝头又以另一种面目出现，不是穷人的饭锅里，而是盛筵丰席上。昔日的粗粝糙粮转而变得娇容楚楚、小巧精致，被装在金镶玉砌的盘碟内上桌，与各种精美的细点比肩并列，并较之后者更显风姿更受青睐。但梁实秋每见这种光景，就感到大不舒服，他说：“我觉得这是拿穷人开心。”真的，有些特定的东西是不可亵渎的，因为其中积淀着太多人共同的情感、共同的伤痛、共同的记忆，窝头即是其中一例。

有如《窝头》，《炸活鱼》一文的蕴涵也很深厚。讲的是一种烹鱼方法：把一条活鲤去鳞后，把两鳃以下部分放到油锅中去炸。炸好的鱼装盘上桌时，鱼还会喘气。由炸活鱼，梁实秋还谈到“炆活虾”、“生吃活蟹”，以至于生吃活猴脑等。他说：“鱼的下半截已经炸熟，鳃部犹在一鼓一鼓的喘气，如果有此可能，看了令人心悸”，“乃于吃鱼肉之外还要欣赏其死亡喘息的痛苦表情，诚不知是何居心”。对这类行为，他归结为“野蛮残酷的习性深植在人性里面，经过多年文化陶冶，有时尚不免暴露出来。荀子主性恶，有他一面的道理”。

我写《梁实秋传》时，曾由此联想到鲁迅先生。不错，鲁迅铁骨铮铮，是一位伟大的“战士”；作为战士鲁迅固然令人钦敬，而鲁迅心灵的另一面同样让我们震撼：他写过兔，写两只小兔的被害，他用诗一样的语言，写出了他对生命的珍惜和生命遭暴殄时的痛苦：“……自此之后，我总觉得凄凉。夜里在灯下坐着想，那两条小性命，竟是人不知鬼不觉的早在不知什么时候丧失了，生物史上不着一些痕迹，也并不叫一声。我于是记起旧事来，先前我住在会馆里，清早起身，只见大槐树下一片散乱的鸽子毛，这明明是膏于鹰吻的了，上午长班来一打扫，便什么都不见，谁知道曾有一个生命断送在这里呢？我又曾路过西四牌楼，看见一条小狗被马车轧得快死，往回来时，什么也不见了，搬掉了吧，过往行人懂懂的走着，谁知道曾有一个生命断送在这里呢？夏夜，窗外面常听到苍蝇

的吱吱的叫声，这一定是给壁虎咬住了，然而我向来无所容心于其间，而别人并且听不到……”。由鲁迅先生的这段话，我又联想到友人钱理群君所说：“每次读到这段文字，总要受到一种灵魂的冲击，以至于流泪。不只是感动，更是痛苦的自责。我常常感到自己的感情世界太为日常生活的琐细的烦恼所纠缠左右，显得过分的敏感，而沉湎于鲁迅所说的个人‘有限哀愁’里，与此同时，却是人类同情心的减弱，对人间（不要说生物界）的普遍痛苦的麻木，这是一种精神世界平庸化的倾向。我常想能够‘听见’苍蝇的悠长的吱吱的叫声，并‘容心’动情于其生命的挣扎的人，才是真正的战士。”

我幡然憬悟，无论是前之鲁迅、梁实秋，还是今之钱理群，他们所表达的其实都是人们常说的一种深厚的“人类爱”。这种爱植根于人性的深处，包容广袤无比，无目的无指向，普被共化，不仅施给人，而且施给于一切的生命和有情，特别是其中的弱小者。梁实秋曾为一位兽医师题写对联：

是乃仁心仁术  
泽及小狗小猫

我前面说，《雅舍谈吃》中，我于《窝头》、《炸活鱼》两篇感受独深，根源盖在于此。

宋益乔 二〇〇四年十月

# 目 录



## ◎序言

## ◎集内文

西施舌	3
火腿	5
醋熘鱼	7
烤羊肉	9
烧鸭	11
狮子头	14
两做鱼	16
炆青蛤	18
生炒鳝鱼丝	21
酱菜	23
水晶虾饼	25
汤包	27
核桃酪	29
铁锅蛋	31
瓦块鱼	33



溜黄菜	35	干贝	79
酸梅汤与糖葫芦	36	鲍鱼	81
锅烧鸡	39	咖喱鸡	83
煎馄饨	41	烙饼	85
核桃腰	43	笋	87
豆汁儿	44	黄鱼	90
芙蓉鸡片	47	八宝饭	92
乌鱼钱	49	薄饼	94
韭菜篓	50	爆双脆	96
蟹	52	拌鸭掌	98
炸丸子	55	鱼丸	99
佛跳墙	57	腊肉	101
栗子	60	粥	102
海参	62	饺子	104
满汉细点	64	锅巴	106
菜包	67	豆腐	108
糟蒸鸭肝	69	烧羊肉	111
鱼翅	71	菠菜	112
茄子	73	龙须菜	114
莲子	75	鸽	115
白肉	77	味精	116



◎集外文		喝茶	197
北平的零食小贩	121	饮酒	201
读《媛珊食谱》	129	狗肉	205
豆腐干风波	132	饭前祈祷	208
康乃馨牛奶	136	圆桌与筷子	211
吃在美国	139	烧饼油条	214
吃相	142	“麦当劳”	218
请客	145	窝头	220
关于苹果	148	炸活鱼	223
《饮膳正要》	151	吃	225
由熊掌说起	154	粽子节	226
千里莼羹 未下盐豉	157	记日本之饮食店	227
“疲马恋旧秣 羇禽思故栖”	158	大菜	230
读《中国吃》	166	说酒	231
酪	174		
面条	177		
再谈《中国吃》	179		
读《烹调原理》	184		
萝卜汤的启示	189		
喜筵	191		
饽	194		



雅舍谈吃

集  
内  
文



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”。游徙不广，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

此文乃梁实秋为《雅舍谈吃》所作的序文，该书最早由台北九歌出版社1985年1月出版。这一部分所收文章均源自此书。





## 西施舌

郁达夫一九三六年有《饮食男女在福州》一文，记西施舌云：

《闽小记》里所说西施舌，不知道是否指蚌肉而言，色白而腴，味脆且鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味形俱佳的神品。

案《闽小记》是清初周亮工宦游闽垣时所作的笔记。西施舌属于贝类，似蛭而小，似蛤而长，并不是蚌。产浅海泥沙中，故一名沙蛤。其壳约长十五公分，作长椭圆形，水管特长而色白，常伸出壳外，其状如舌，故名西施舌。

初到闽省的人，尝到西施舌，莫不惊为美味。其实西施舌并不限于闽省一地。以我所知，自津沽青岛以至闽台，凡浅海中皆产之。

清张焘《津门杂记》录诗一首咏西施舌：

灯火楼台一望开，  
放杯那惜倒金罍。  
朝来饱啖西施舌，  
不负津门鼓棹来。

诗不见佳，但亦可见他的兴致不浅。

我第一次吃西施舌是在青岛顺兴楼席上，一大碗清汤，浮着一层尖尖的白白的东西，初不知为何物，主人曰是乃西施舌，含在口