

梁实秋 / 著

有滋有味才是人生





梁实秋 / 著

有滋有味才是人生



图书在版编目 (CIP) 数据

有滋有味才是人生 / 梁实秋著. -- 南京: 江苏人民出版社, 2018.1

ISBN 978-7-214-21512-3

I. ①有… II. ①梁… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 285992 号

书 名 有滋有味才是人生

著 者	梁实秋
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	北京文昌阁彩色印刷有限责任公司
开 本	880mm × 1230mm 1/32
印 张	8
字 数	155 千字
版 次	2018 年 1 月第 1 版 2018 年 1 月第 1 次印刷
标 准 书 号	ISBN 978-7-214-21512-3
定 价	55.00 元

(江苏人民出版社图书凡印装错误可向承印厂调换)

序

嬉笑怒骂方显文人本色

“嬉笑怒骂，皆成文章”是有名的黄庭坚称赞苏东坡的句子，也是为文一生者所能得到的极高赞誉。纵观五四以来的中国文坛，文章能达到如此境界的，鲁迅之外，怎能不提梁实秋？

梁实秋，1903年生于北京。青年时代与鲁迅长达八年的激烈论战让他名噪一时，古稀之年与歌星韩菁清的恋爱又一度在台掀起轩然大波，然而所有这些说到底不过是一些引人注目的“文人花边”，真正铸就其不朽地位的还是他的文章，其中尤以《雅舍小品》最为世人称道。

长达数十年的笔耕不辍，梁实秋的散文不仅于章法上做到了“嬉笑怒骂，皆成文章”，更于文字之外透露出一股浓浓的文人意趣。谈吃，说食物，也包含着一份对故乡、对过往的深切怀恋；谈为人，说规矩，也体现着古来文人便有的一种社会担当；谈世事，说人生，弥足珍贵的是那份对人情的深刻洞悉以及洞悉后的淡然豁达；谈书画，说酒茶，既是文人雅趣，亦是生活姿态。

早年冰心曾这样评价青年时代的梁实秋：“一个人应当像一朵花，不论男人或女人。花有色、香、味，人有才、情、趣，三者缺一，便不能做人家的要好朋友。我的朋友之中，男人中算实秋最像一朵花。”不过随后冰心还补了一句：“虽然是一朵鸡冠花。培植尚未成功，实秋仍需努力！”然而经过这许多年岁月的磨洗，最后这句想必终可忽略不计了。

本书精选梁实秋经典散文数十篇，谈吃喝、论修身、说人世、叙闲情，同时搭配齐白石、吴昌硕、徐悲鸿等书画大家的绘画作品，文画辉映，尽显一份中国传统文人的才、情、趣。

编者谨识



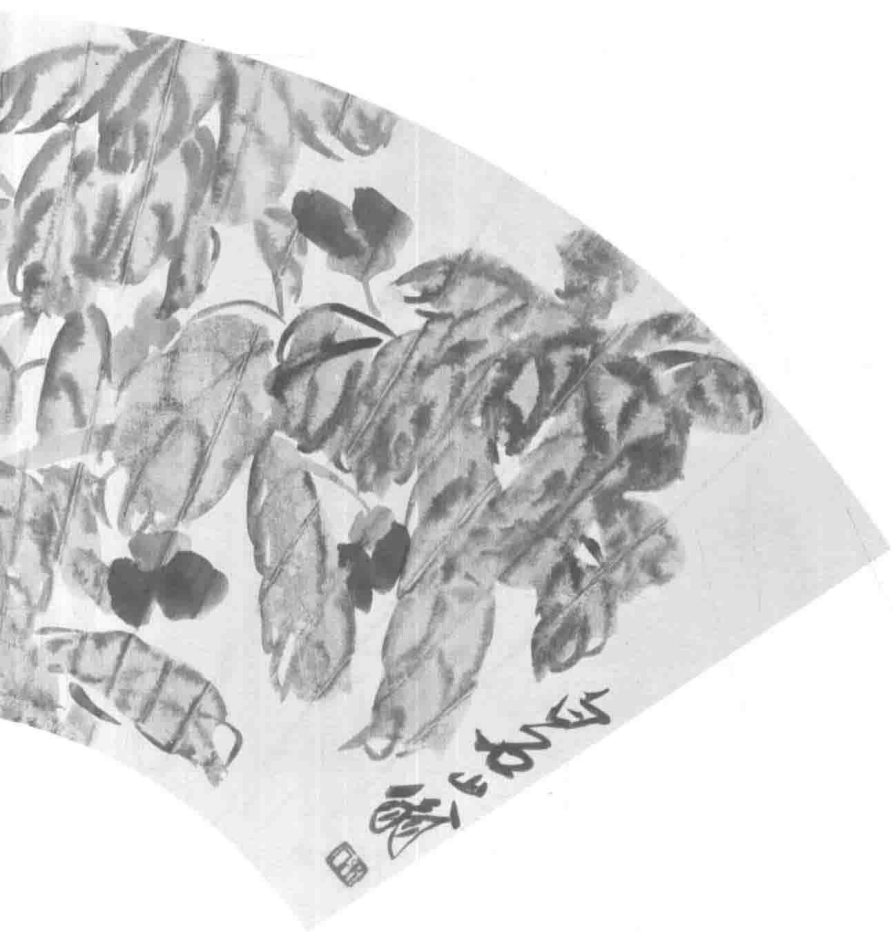
有蟹无酒，那是大煞风景的事。《晋书·毕卓传》：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣！”我们虽然没有那样狂，也很觉得乐陶陶了。

——《蟹》

- 有滋有味才是人生 -



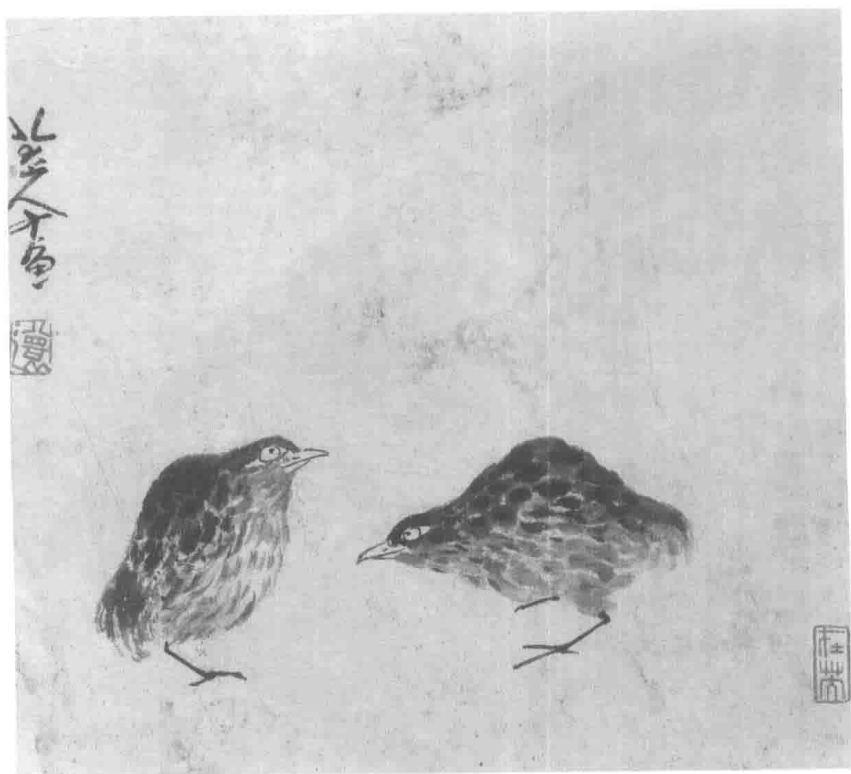
- 有滋有味才是人生 -



常言道，“境由心生”，又说“心本无生因境有”。总之，快乐是一种心理状态。内心湛然，则无往而不乐。

——《快乐》

- 有滋有味才是人生 -



代沟中有小风波，但没有大泛滥。张公艺九代同居，靠了一百多个忍字。其实九代之间就有八条沟，沟下有沟，一代压一代，那一百多个忍字还不是一面倒，多半由下面一代承当？古有明训：能忍自安。

——《代沟》

- 有滋有味才是人生 -

目录
CONTENTS

第一章
舌尖生滋味

水晶虾饼	/ 002	瓦块鱼	/ 032
蟹	/ 005	黄鱼	/ 035
西施舌	/ 010	铁锅蛋	/ 038
鲍鱼	/ 012	菜包	/ 041
烧鸭	/ 015	核桃酪	/ 044
芙蓉鸡片	/ 019	豆汁儿	/ 047
烤羊肉	/ 022	豆腐	/ 049
佛跳墙	/ 025	火腿	/ 052
爆双脆	/ 029	笋	/ 055
		莲子	/ 060

第二章

行身践规矩

谈话的艺术	/ 064
沉默	/ 069
小声些	/ 073
礼貌	/ 075
谈礼	/ 079
二手烟	/ 082
垃圾	/ 085
握手	/ 088
排队	/ 091
说俭	/ 095
钱的教育	/ 098
守时	/ 103
让	/ 108
廉	/ 111
养成好习惯	/ 115

第三章

笑看人间事

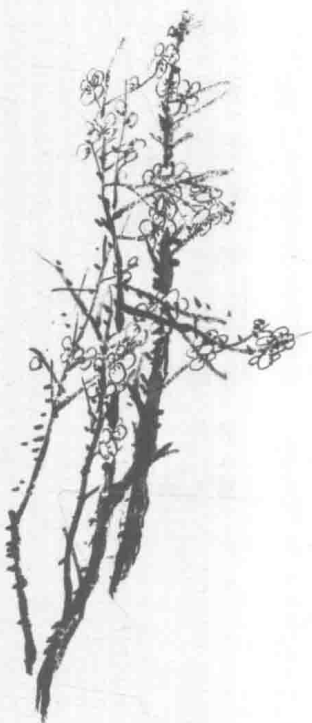
快乐	/ 120
寂寞	/ 124
男人	/ 128
女人	/ 132
年龄	/ 138
中年	/ 143
老年	/ 148
代沟	/ 152
谈友谊	/ 157
升官图	/ 162
了生死	/ 166
结婚典礼	/ 170
送行	/ 174
骂人的艺术	/ 179



第四章

闲情寄书茶

书	/ 186
好书谈	/ 191
书房	/ 194
晒书记	/ 198
纽约的旧书铺	/ 201
文房四宝	/ 203
写字	/ 214
读画	/ 217
画梅小记	/ 221
下棋	/ 225
听戏、看戏、读戏	/ 229
饮酒	/ 234
喝茶	/ 239



第一章

舌尖生滋味

我常看到北方的劳苦人民，辛劳一天，然后拿着一大块锅盔，捧着一黑皮大碗的冻豆腐粉丝熬白菜，稀里咕噜地吃，我知道他自食其力，他很快乐。

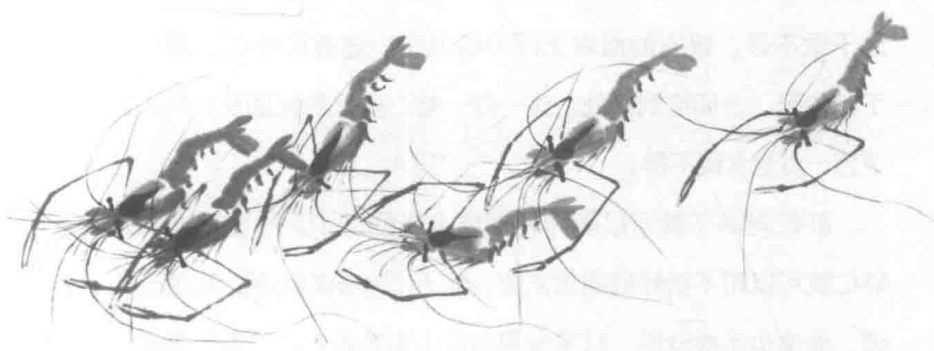


水晶虾饼

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，相传稻花变成，多在泥田中。……又海中有虾蛄，状如蜈蚣，云‘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，



慧嫺世懷清玩
丁巳歲白石
寫成

虾，种类繁多。

放在盘中，用碗盖之。食客微启碗沿，以箸夹取之，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，犹咕咕囔囔地在动。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唯一有规模的闽菜

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，羶一点荸荠丁，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。不要以为剁碎了的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！甬起虾夷儿了，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（按：即猪油渣），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羶猪油，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。