



梁实秋 —— 著

人间有味 是清欢

真正的生活者，源于对食物的无比热爱。
即日起，关心蔬菜、粮食，做个热爱生活的人。

北京时代华文书局

人间有味是清欢

梁实秋
著

北京时代华文书局

图书在版编目(CIP)数据

人间有味是清欢 / 梁实秋著. — 北京: 北京时代华文书局, 2018. 12
ISBN 978-7-5699-2665-1

I. ①人… II. ①梁… III. ①散文集—中国—现代 IV. ① I266

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第233117号

人间有味是清欢

RENJIAN YOU WEI SHI QINGHUAN

著 者 | 梁实秋

出 版 人 | 王训海

图书监制 | 陈丽杰工作室

选题策划 | 陈丽杰

责任编辑 | 陈丽杰 汪亚云

封面摄影 | 微 露

封面图拍摄场地提供 | 三时生活亭院

封面设计 | 尚燕平

版式设计 | 程 慧 段文辉

责任印制 | 刘 银 范玉洁

出版发行 | 北京时代华文书局 <http://www.bjsdsj.com.cn>

北京市东城区安定门外大街138号皇城国际大厦A座8楼

邮编: 100011 电话: 010-64267955 64267677

印 刷 | 三河市兴博印务有限公司 电话: 0316-5166530

(如发现印装质量问题, 请与印刷厂联系调换)

开 本 | 880mm×1230mm 1/32 印 张 | 7 字 数 | 136千字

版 次 | 2019年4月第1版 印 次 | 2019年4月第1次印刷

书 号 | ISBN 978-7-5699-2665-1

定 价 | 48.00元

版权所有, 侵权必究



书·美好生活
Book & Life



书，当然要每日读。

萝卜汤的启示

抗战时期我初到重庆，暂时下榻于上清寺一位朋友家。晚饭时，主人以一大钵排骨萝卜汤饕客，主人谦逊地说：“这汤不够味，我的朋友杨太太做的排骨萝卜汤才是一绝，我们无论如何也仿效不来，你去一尝便知。”杨太太也是我的熟人，过几天她邀我们几个熟人到她家去餐叙。

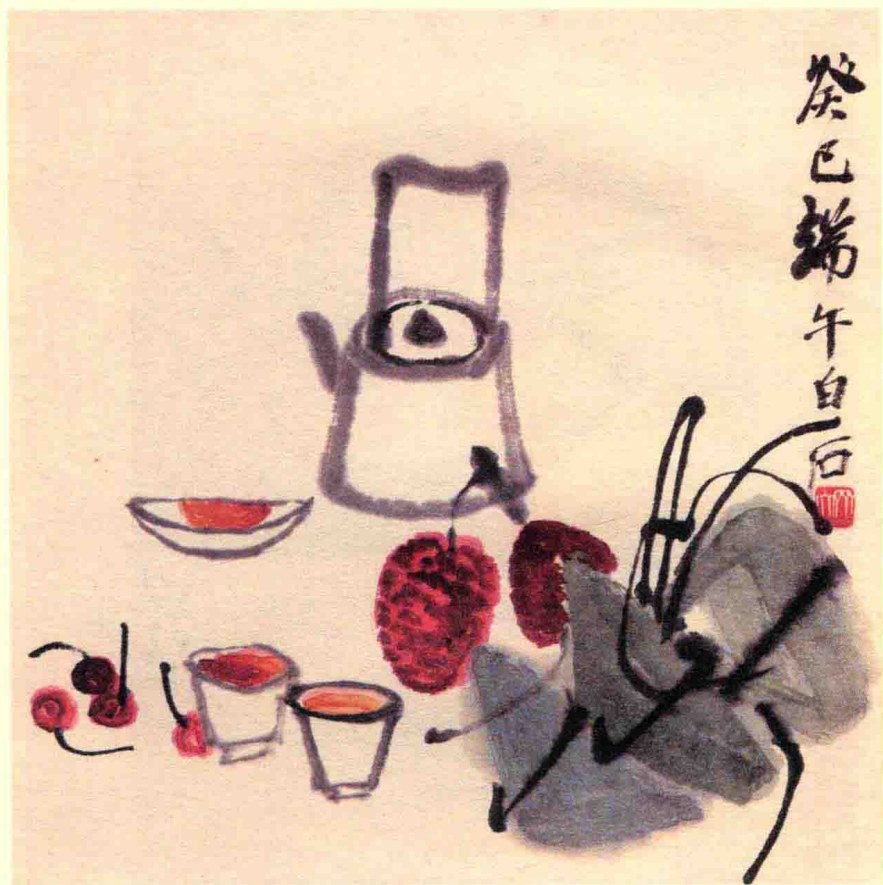
席上果然有一大钵排骨萝卜汤。揭开瓦钵盖，热气冒三尺。每人舀了一小碗。喔！真好吃。排骨酥烂而未成渣，萝卜煮透而未变泥，汤呢？热、浓、香、稠，大家都吃得直吧嗒嘴。少不得人人要赞美一番，并且异口同声地向主人探询，做这一味汤有什么秘诀，加多少水？煮多少时候？用文火？用武火？主人只是咧着嘴笑，支支吾吾地说：“没什么，没什么，这种家常菜其实上不得台面，不成敬意。”

客人们有一点失望，难道说这期间还有什么职业的秘密不成，你不肯说也就罢了。这时节，一位心直口快的朋友开腔了，他说：“我来宣布这

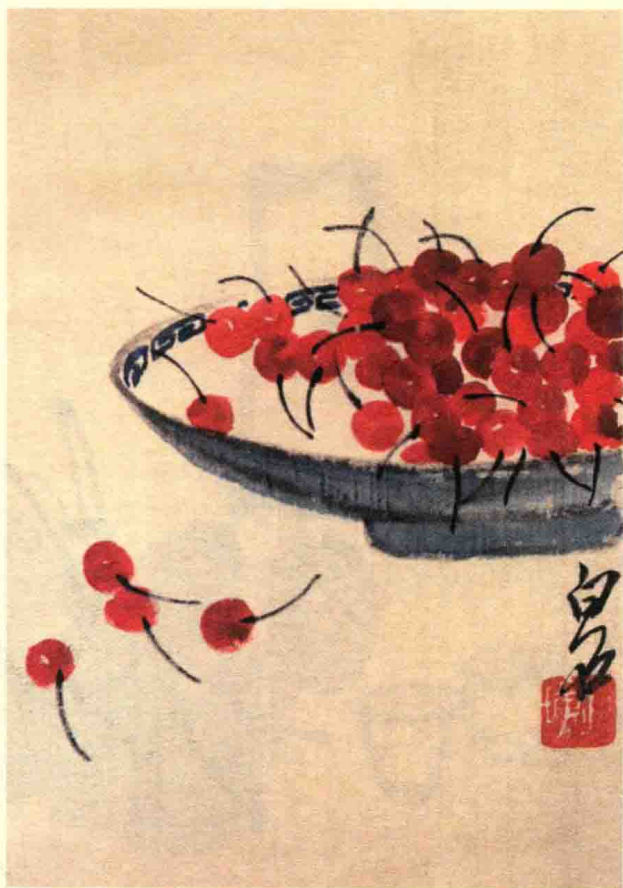
个烹调的秘诀吧！”大家都注意倾听，他不慌不忙地说：“道理很简单，多放排骨，少加萝卜，少加水。”也许他说的是实话，实话往往可笑。于是座上泛起了一阵轻微的笑声。主人顾左右而言他。

宴罢，我回到上清寺朋友家。他问我方才席上所宣布的排骨萝卜汤秘诀是否可信，我说：“不妨一试。多放排骨，少加萝卜，少加水。”当然，排骨也有成色可分，需要检上好的，切萝卜的刀法也有讲究，大小厚薄要适度，火候不能忽略，要慢火久煨。试验结果，大成功。杨太太的拿手菜不再是独门绝活。

从这一桩小事，我联想到做文章的道理。文字而掷地作金石声，固非易事，但是要做到言中有物，不乏人觉得淡而无味，却是不难办到的，少说废话，这便是秘诀，和汤里少加萝卜少加水是一个道理。



我常觉得，我们中国人的吃，不可忽略的是我们的家常便饭。



饮食一端，是生活艺术中重要的项目，未可以小道视之。



苟烹调得法，日常食物均可令人满足。



北平的酱菜，妙在不太咸，同时又不太甜。



夏天喝酸梅汤，冬天吃糖葫芦，在北平是不分阶级人人都能享受的事。



饕，据字典说是“贪食也”，其实不只是贪食，是贪食各种美味之食。



美味当前，固然馋涎欲滴，即使闲来无事，馋虫亦在咽喉中抓挠，迫切的需要一点什么以膏馋吻。



一饮一啄，莫非前定。



美食者不必是饕餮客。



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，稀里哗啦地吃，我知道他自食其力，他快乐。