第一图书网, tushu007.com

<<雅舍谈吃>>

图书基本信息

书名：<<雅舍谈吃>>

13位ISBN编号：9787222089426

10位ISBN编号：722208942X

出版时间：2012-5

出版时间：云南人民出版社

作者：梁实秋

页数：248

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

前言

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

梁实秋自嘲嘴馋，一生中写下了无数谈吃的文章，这些文章带有浓浓的故土情怀，但更多的让读者在文字中感受到令人垂涎欲滴的各地美食，是名家谈吃中的经典作品。
梁实秋如是说：“ 馋，则着重在食物的质，最需要满足的是品味。
上天生人，在他嘴里安放一条舌，舌上有无数的味蕾，教人焉得不馋？
馋，基于生理的要求，也可以发展成为近于艺术的趣味。
”
如此高见，真让天下老饕找到了大吃的理由；读如此文章，焉能不叫人齿颊生香？

本书分为吃在故乡、吃在四方、吃东道西三辑，收录了《烤羊肉》、《西施舌》、《酱菜》、《溜黄菜》、《栗子》、《白肉》、《康乃馨牛奶》、《面条》等散文作品。

第一图书网, tushu007.com

作者简介

梁实秋（1903－1987）
20世纪华语文坛一代文学宗师，著名散文家、文学评论家、翻译家，国内第一个研究莎士比亚的权威。
他一生笔耕不辍，著述丰富，给中国文坛留下了两千多万字的文学作品，创造了中国现代散文著作出版的最高纪录，享誉海峡两岸几十年，代表作有《雅舍小品》、《英国文学史》、《莎士比亚全集》（译）、《沉思录》（译）等。

梁实秋的散文富有文趣之美，能在平凡中显真诚，于小节处蕴含哲理，文字简洁，风格恬淡，看似平平淡淡，却蕴藏着无穷的艺术魅力，最合乎知识分子的品味和格调；令人读后余味无穷，遐想不已。

第一图书网, tushu007.com

<<雅舍谈吃>>

书籍目录

序言
第一辑　吃在故乡
　烤羊肉
　烧鸭
　酱菜
　水晶虾饼
　汤包
　核桃酪
　铁锅蛋
　酸梅汤与糖葫芦
　锅烧鸡
　煎馄饨
　核桃腰
　豆汁儿
　芙蓉鸡片
　乌鱼钱
　炸丸子
　栗子
　满汉细点
　茄子
　白肉
　爆双脆
　饺子
　烧羊肉
　菠菜
　北平的零食小贩
　酪
第二辑　吃在四方
　西施舌
　火腿
　醋熘鱼
　炝青蛤
　鱼翅
　豆腐
　狮子头
　两做鱼
　生炒鳝鱼丝
　瓦块鱼
　溜黄菜
　韭菜篓
　蟹
　佛跳墙
　海参
　菜包
　糟蒸鸭肝

莲子
干贝
鲍鱼
咖喱鸡
烙饼
笋
黄鱼
八宝饭
薄饼
拌鸭掌
鱼丸
腊肉
粥
锅巴
龙须菜
鸽
面条
第三辑　吃东道西
由熊掌说起
吃
味精
炸活鱼
粽子节
大菜
读《媛珊食谱》
《饮膳正要》
千里莼羹，未下盐豉
读《中国吃》
再谈“中国吃”
读《烹调原理》
记日本之饮食店
豆腐干风波
康乃馨牛奶
吃在美国
“麦当劳”

章节摘录

版权页：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。
不过东西也有精粗之别。
琉璃厂信远斋的酸梅汤与糖葫芦，特别考究，与其他各处或街头小贩所供应者大有不同。
徐凌霄《旧都百话》关于酸梅汤有这样的记载：暑天之冰，以冰梅汤为最流行，大街小巷，干鲜果铺的门口，都可以看见“冰镇梅汤”四字的木檐横额。
有的黄底黑字，甚为工致，迎风招展，好似酒家的帘子一样，使过往的热人，望梅止渴，富于吸引力。
昔年京朝大老，贵客雅流，有闲工夫，常常要到琉璃厂逛逛书铺，品品古董，考考版本，消磨长昼。
天热口干，辄以信远斋梅汤为解渴之需。
信远斋铺面很小，只有两间小小门面，临街是旧式玻璃门窗，拂拭得一尘不染，门楣上一块黑漆金字匾额，铺内清洁简单，道地北平式的装修。
进门右手方有黑漆大木桶一，里面有一大白瓷罐，罐外周围全是碎冰，罐里是酸梅汤，所以名为冰镇，北平的冰是从什刹海或护城河挖取藏在窖内的，冰块里可以看见草皮木屑，泥沙秽物更不能免，是不能放在饮料里喝的。
什刹海会贤堂的名件“冰碗”，莲蓬桃仁杏仁菱角藕都放在冰块上，食客不嫌其脏，真是不可思议。
有人甚至把冰块放在酸梅汤里！
信远斋的冰镇就高明多了。
因为桶大罐小冰多，喝起来凉沁脾胃。
他的酸梅汤的成功秘诀，是冰糖多、梅汁稠、水少，所以味浓而酽。
上口冰凉，甜酸适度，含在嘴里如品纯醪，舍不得下咽。
很少人能站在那里喝那一小碗而不再喝一碗的。
抗战胜利还乡，我带孩子们到信远斋，我准许他们能喝多少碗都可以，他们连尽七碗方始罢休。
我每次去喝，不是为解渴，是为解馋。
我不知道为什么没有人动脑筋把信远斋的酸梅汤制为罐头行销各地，而一任“可口可乐”到处猖狂。
信远斋也卖酸梅卤、酸梅糕。
卤冲水可以制酸梅汤，但是无论如何不能像站在那木桶旁边细啜那样有味。
我自己在家也曾试做，在药铺买了乌梅，在干果铺买了大块冰糖，不惜工本，仍难如愿。
信远斋掌柜姓萧，一团和气，我曾问他何以仿制不成，他回答得很妙：“请您过来喝，别自己费事了。”信远斋也卖蜜饯、冰糖子儿、糖葫芦。
以糖葫芦为最出色。
北平糖葫芦分三种。
一种用麦芽糖，北平话是糖稀，可以做大串山里红的糖葫芦，可以长达五尺多，这种大糖葫芦，新年厂甸卖的最多。
麦芽糖裹水杏儿(没长大的绿杏)，很好吃，做糖葫芦就不见佳，尤其是山里红常是烂的或是带虫子屎。
另一种用白糖和了粘上去，冷了之后白汪汪的一层霜，别有风味。
正宗是冰糖葫芦，薄薄一层糖，透明雪亮。
材料种类甚多，诸如海棠、山药、山药豆、杏干、葡萄、橘子、荸荠、核桃，但是以山里红为正宗。
山里红，即山楂，北地盛产，味酸，裹糖则极可口。
一般的糖葫芦皆用半尺来长的竹签，街头小贩所售，多染尘沙，而且品质粗劣。
东安市场所售较为高级。
但仍以信远斋所制为最精，不用竹签，每一颗山里红或海棠均单个独立，所用之果皆硕大无疵，而且干净，放在垫了油纸的纸盒中由客携去。
离开北平就没吃过糖葫芦，实在想念。

第一图书网, tushu007.com

近有客自北平来，说起糖葫芦，据称在北平这种不属于任何一个阶级的食物几已绝迹。
他说我们在台湾自己家里也未尝不可试做，台湾虽无山里红，其他水果种类不少，沾了冰糖汁，放在一块涂了油的玻璃板上，送人冰箱冷冻，岂不即可等着大嚼？
他说他制成之后将邀我共尝，但是迄今尚无下文，不知结果如何。

媒体关注与评论

馋，则重在食物的质，最需要满足的是品位。
上天生人，在他嘴里安放一条舌，舌上还有无数的味蕾，教人焉得不馋？
馋，基于生理的要求，也可以发展成为近于艺术的趣味。
——梁实秋　　读《雅舍谈吃》，愈发觉得梁实秋真是小资。
这种小资不是当下年轻人蛋炒饭里加一点朗姆酒就意乱情迷的假小资，他的小资是老派的，甚至还有一点保守、俭省，但最是真材实料，好似一张明代茶案，看似朴素，实则韵味隽永。
——豆瓣读者

编辑推荐

《雅舍谈吃(最新修订 插图典藏版)》编辑推荐：梁实秋文章集文人散文与学者散文的特点于一体，旁征博引，内蕴丰盈，行文崇尚简洁，重视文调，追求“绚烂之极趋于平淡”的艺术境界及文调雅洁与感情渗入的有机统一。
且因洞察人生百态，文笔机智闪烁，谐趣横生，严肃中见幽默，幽默中见文采。
跟随CCTV大型热播纪录片《舌尖上的中国》一起品读梁实秋经典美文，感受中华民族独特的美食魅力！
一部引发整个民族情感共鸣的经典饮食美文！
历史、现实、人情世故中的美食找寻！
海外流传最广、读者赞誉最高的美食赏评！
领略带给中国人的集体记忆和超越食物的美食情怀！
一代散文大师梁实秋留给我们的不仅仅是舌尖上的味道，还有历史的味道，人情的味道，故乡的味道，记忆的味道。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com