

<<雅舍谈吃>>

图书基本信息

书名：<<雅舍谈吃>>

13位ISBN编号：9787539935768

10位ISBN编号：7539935766

出版时间：2010-6

出版时间：江苏文艺出版社

作者：梁实秋

页数：263

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>

## <<雅舍谈吃>>

### 前言

我的父亲梁实秋生于一九一三年一月六日（阴历腊八即十二月初八日），故居在北京东城区内务部街二十号（现为三十九号）西厢房内，1987年去世，享年八十七岁。

父亲一生自美国留学返国以后，一直从事教育工作，终生从事教授职业，业余时间从事写作、翻译、编辑等工作。

数十年来笔耕不辍，洋洋一千万余言。

翻译了大量书籍，其中如莎士比亚四十余个剧本及十四行诗，历时三十八年始完稿，成为莎翁著作一支笔译成中文的世界第一人。

其他时间大部分写些散文，编英汉字典及编写教科书等。

晚年写成英国文学史及英国文学选（约一百二十万字）。

本想把中国文学史译成英文本，供外国人阅读，但可惜未完成此心愿即故去，临终时把笔横放在稿纸上，悠然逝去，留下了遗憾。

## <<雅舍谈吃>>

### 内容概要

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。晚年怀念故人、思恋故土的散文更写得深沉浓郁，感人至深。本书是其代表作的精选集《雅舍谈吃》，收录了：《醋溜鱼》、《酸梅汤与糖葫芦》等文章，让你在阅读之中如沐春风，也会让你在淡淡的沉思中品位人生的意义。

## <<雅舍谈吃>>

### 作者简介

梁实秋（1903-1987），著名文学评论家、散文家、翻译家。

曾与徐志摩、闻一多创办新月书店，主编《新月》月刊。

后迁至台，历任台北师范学院英语系主任、英语教研所主任、文学院院长、国立编译馆馆长。

代表作有《雅舍小品》、《雅舍谈吃》、《看云集》、《偏见集》、《秋室杂文》、长篇散文集《槐园梦忆》等。

译有《莎士比亚全集》等。

主编有《远东英汉大辞典》。

<<雅舍谈吃>>

书籍目录

序文第一辑 雅舍谈吃西施舌火腿醋溜鱼烤羊肉烧鸭狮子头两做鱼炆青蛤生炒鳝鱼丝酱菜水晶虾饼汤包核桃酪铁锅蛋瓦块鱼溜黄菜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韭菜羹蟹炸丸子佛跳墙栗子海参满汉细点菜包糟蒸鸭肝鱼翅茄子莲子白肉干贝鲍鱼咖喱鸡烙饼笋黄鱼八宝饭薄饼爆双脆拌鸭掌鱼丸腊肉粥饺子锅巴豆腐烧羊肉菠菜龙须菜鸽味精第二辑 雅舍散文广告聋麻将钟汰侈警察火车东安市场文房四宝时间即生命又逢癸亥陆小曼的山水长卷悼念余上沅《大成》十年白猫王子五岁回忆抗战时期“麦当劳”赛珍珠与徐志摩散文的朗诵剽窃鸦片忆青岛语言、文字、文学山《百草山》第三辑 雅舍散文二集胡须盆景父母的爱炸活鱼忆李长之流行的谬论

## &lt;&lt;雅舍谈吃&gt;&gt;

## 章节摘录

北人不大吃带壳的软体动物，不是不吃，是不似南人之普遍嗜食。

沈括《梦溪笔谈》卷二十四：“如今之北方人喜用麻油煎物，不问何物，皆用油煎。

庆历中，群学士会于玉堂，使人置得生蛤蜊一簞，令饔人烹之，久且不至。

客讶之，使人检视，则曰：‘煎之已焦黑而尚未烂。

’坐客莫不大笑。

”沈括，宋时人，当时可能有过这样的一个饔人闹过这样的一个笑话。

北平山东餐馆里，有一道有名的菜“炆青蛤”。

所谓青蛤，一寸来长，壳面作淡青色，平滑洁净，肉微呈黄色，在蛤类中比较最具干净相。

做法简单，先在沸水中烫过，然后掰开贝壳，一个个的都仰列在盘里，洒上料酒姜末胡椒粉，即可上桌，为上好的佐酒之物。

另一吃法是做“芙蓉青蛤”，所谓芙蓉就是蒸蛋羹，蒸到半熟时把剥好的青蛤肉摆在表面上，再蒸片刻即得。

也有不剥蛤肉，整个青蛤带壳投在蛋里去蒸的。

这种带壳蒸的办法，似嫌粗豪，但是也有人说非如此不过瘾。

青蛤在家里也可以吃，手续简单，不过在北方吃东西多按季节。

春夏之交，黄鱼大头鱼上市，也就是吃蛤蜊的旺季。

我记得先君在世的时候，照例要到供应水产最为丰富的东单牌楼菜市采购青蛤，一买就是满满一麻袋，足足有好几十斤，几乎一个人提不动，运回家来供我们大嚼。

## <<雅舍谈吃>>

### 编辑推荐

《雅舍谈吃》：他的文字：或在平淡朴实中流露风趣或在幽默诙谐中显现温厚。融情趣、智慧、学问于一炉。

潇洒隽永，明丽生辉。

他的“雅舍”：梁实秋最为世人珍视的小品和杂文，饱含了他经历悲喜历练和世界观转变后，对人生的一种超脱体验。

他的性情：追求恬淡宁静，充满闲情逸致，襟怀清雅，有中国古代名士的遗风。不圆于现实，而又着根于人性，令他的作品能超越时代和地域，历久常青。

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>