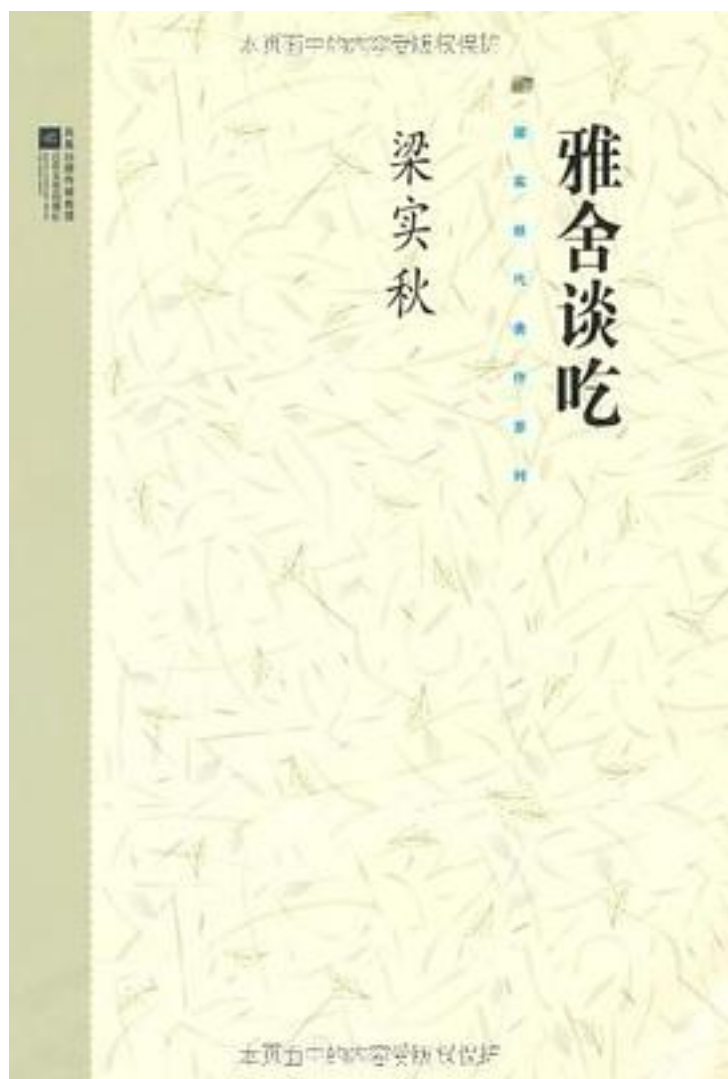


雅舍谈吃



[雅舍谈吃_下载链接1_](#)

著者:梁实秋

出版者:江苏人民出版社

出版时间:2014-6-1

装帧:精装

isbn:9787214121011

《雅舍谈吃》中既有饭馆酒楼的看家菜，又有平民百姓的家常菜，既写出了民间食物的味道，又呈现了中国积淀数千年的文化底蕴。文章中融入了作者对故乡和亲人深深的怀恋，读来尤其令人感动。

作者介绍:

梁实秋（1903-1987），著名散文家、学者、文学批评家、翻译家，其散文集创造了中国现代散文出版的最高纪录。梁先生的散文或描摹柴米油盐，或探讨琴棋书画，于清雅诙谐的文字中透出无尽的悠然和智慧。

目录: 目录

第一辑

味是故乡浓

烧鸭 | 002 |

锅烧鸡 | 004 |

芙蓉鸡片 | 006 |

烤羊肉 | 008 |

烧羊肉 | 009 |

白肉 | 011 |

爆双脆 | 012 |

炸丸子 | 014 |

乌鱼钱 | 016 |

铁锅蛋 | 017 |

酱菜 | 019 |

茄子 | 020 |

菠菜 | 021 |

满汉细点 | 022 |

饺子 | 025 |

水晶虾饼 | 027 |

汤包 | 028 |

煎馄饨 | 030 |

核桃腰 | 031 |

核桃酪 | 033 |

酪 | 034 |

栗子 | 037 |

酸梅汤与糖葫芦 | 039 |

豆汁儿 | 041 |

烧饼油条 | 042 |

第二辑

舌尝四海香

鸽 | 048 |

拌鸭掌 | 049 |

糟蒸鸭肝 | 050 |

咖喱鸡 | 051 |

腊肉 | 053 |

佛跳墙 | 054 |

狮子头 | 057 |

醋熘鱼 | 058 |

两做鱼 | 059 |

瓦块鱼 | 061 |

鲍鱼 | 062 |

黄鱼 | 064 |

生炒鳝鱼丝 | 066 |
鱼翅 | 068 |
鱼丸 | 070 |
海参 | 072 |
西施舌 | 074 |
干贝 | 075 |
炆青蛤 | 076 |
蟹 | 079 |
火腿 | 082 |
豆腐 | 084 |
熘黄菜 | 087 |
龙须菜 | 088 |
韭菜簍 | 089 |
菜包 | 090 |
笋 | 092 |
莲子 | 094 |
八宝饭 | 096 |
烙饼 | 097 |
薄饼 | 099 |
粥 | 101 |
锅巴 | 103 |
面条 | 104 |
第三辑
吃中有真意
厨房 | 108 |
五斗米 | 111 |
味精 | 113 |
吃 | 115 |
饭前祈祷 | 116 |
圆桌与筷子 | 119 |
馋 | 122 |
吃相 | 125 |
请客 | 128 |
读《中国吃》 | 131 |
再谈“中国吃” | 140 |
读《烹调原理》 | 146 |
读《媛珊食谱》 | 150 |
《饮膳正要》 | 153 |
关于苹果 | 156 |
窝头 | 158 |
由熊掌说起 | 161 |
千里莼羹，未下盐豉 | 163 |
炸活鱼 | 164 |
大菜 | 166 |
腌猪肉 | 167 |
狗肉 | 170 |
萝卜汤的启示 | 173 |
说酒 | 174 |
饮酒 | 176 |
酒壶 | 179 |
吃醋 | 181 |
喝茶 | 183 |
豆腐干风波 | 186 |
康乃馨牛奶 | 190 |

你来摘 | 193 |
“啤酒” 啤酒 | 195 |
粽子节 | 198 |
北平的零食小贩 | 199 |
记日本之饮食店 | 205 |
吃在美国 | 208 |
“麦当劳” | 211 |
包装 | 213 |
· · · · · (收起)

[雅舍谈吃_下载链接1_](#)

标签

梁实秋

美食

散文

随笔

文化

中国

生活

食物

评论

读雅舍谈吃读得馋了，就想自己实践一下。可是，灰溜溜地悲剧了。。。昨天做了草鱼，有史以来做得最难吃的菜，嘴不挑的自己也忍受不了了，决定两个月内都不要再涉足鱼这个危险领域。——2014-9-28

清雅有异趣

雅俗共赏

越看越饿。

被某人鄙视的排版 封面硬加的副标题也是醉人 不过又有几篇不同的orz

讲究 读了特别馋

梁实秋谈吃，可自成一家。若要挑剔的话，稍清浅，回味少了些。

好文笔。

以前在过日子上时不时的能读到一段，言语间对吃的讲究极其精致，过去的这帮文人食客比起现在人实在是会吃也更讲究。

不得不佩服大师写美食还是与众不同的，梁实秋算是尝过山珍海味也吃过市井小食的，而他除了对食物本身的描写让人口舌生津，对每种食物的来历和做法也都略知一二，一些今天已经失传的美食，按照他的描述说不定可以还原出来

看完就想做个厨子

吃出满满的情怀~

梁实秋人不坏，文章也在行，唯一问题是在他那个时代太不合时宜不接地气了——不接当时的地气，放在如今倒算相合。另外他只是比较馋，实际对饮食文化的了解，真不能叫很深。这也不奇怪，谁让他是在北京长大，北京人哪里懂得吃！

大晚上的本来就饿,读着更饿了.我一直认为,喜欢吃的和会吃的人都是很有趣的人,比如说汪老.并且还是个懂得如何生活的人,好吃的东西这么多必须要好好生活才行呐,人生的终极目标是要争取成为一个老饕.

装订太差

不如唐鲁孙谈吃

半夜读之
饿就活该了。越看到后面越觉得梁实秋先生还是很风趣且吃得“讲究”。这个文人的遗憾除了学识上 大概就是吃了吧。

一个吃货的自我修养。

去年一次喝酒说什么吃的能代表承德，最后结论居然是鸡皮烧饼，没错，故乡大街小巷的寻常吃食，构成的是一个地域的文化，一种风格，一入口中，便化作故乡，超越时间与空间去与他重逢

梁老真是十足的吃货，不仅吃遍美食，写美食的文字也让人垂涎欲滴。深夜禁书。

书评

张小娴在她的散文里提到，多年前和蔡澜一起吃饭，一个晚上跑了八个地方。在一个地方坐下，菜上来了，只要说一声“不好吃”，蔡澜就立刻说：“不大好吃就不吃，我们到别处去，倪匡说的，在我们这个年纪，吃一顿就少一顿。”
生命有限，吃一顿就少一顿，果然是这个道理，所以每...

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。
写吃的最好状态是“馋”，梁实秋馋得文雅，不是饥肠辘...

最近馋得很，连着看了一些说吃的文字，先后有《味觉森林》、《2个人的意大利》、《雅舍谈吃》、《中国吃》等，真是各有各的味道。两位北派的老先生——梁实秋、唐鲁孙，资格虽然老，却未必盖过后起之秀。私心里十分佩服“森林的火焰”小小年纪便大嚼了《红楼梦》，博知老道不...

晚上挑灯夜读梁实秋先生的散文，夜半三更看到汤包这段笑个半死：
“天津包子也是远近驰名的，尤其是苟不理的字号十分响亮。其实不一定要到苟不理去，搭平津火车一到天津西站就有一群贩卖包子的高举笼屉到车窗前，伸胳膊就可以买几个包子。包子是扁扁的，里面确有比一...

八月有桂，满城浮香，虽寓居城市，也可不时偶遇，撩云之气从公园、路边花池或者某个院落飘溢而出，不见花枝、只闻异香。不禁想起梁实秋先生《雅舍谈吃》之中讲到，桂花煮栗子正是路边小店的无上佳品。
饮食是生活之大“要”，隋代《食经》、宋代《食珍录》、元代《饮...

《雅舍谈吃》中讲到如下一段公案：时昭瀛打美国留学回来，要宴请诸位同学，受邀的各位都是当时北平文化界的头面人物，如吴文藻谢冰心之流。梁实秋先生提议设宴在东兴楼（民国时北平最有名的山东馆子）。东兴楼最高规格的燕鲍翅席是十六元一桌（当时小学教师的月薪是三十元...

记得高晓松曾经算过，按照一个人活70年，大概在世20000天，每天三顿饭，一生也就只有60000顿可吃。抛出睡过没吃的早饭，减肥不能吃的晚饭，不知味的前十年后十年，能吃的也就不足40000顿。这这个算法醍醐灌顶，让我更是不敢亏待自己的舌头和胃脘。而梁老先生对于馋的释义更妙...

真是孤陋寡闻，刚刚知道梁实秋是北京人！太兴奋了。
鲁迅是浙江人，木心是浙江人，丰子恺是浙江人，林语堂是福建人，张爱玲是上海人，傅雷是上海人。我中意的文人学者都是南方人，因此作为响当当皇城根儿长起来的孩子对此颇为不忿儿，好容易有个北方的，定睛一看：贾平...

吃好吃的容易，写好吃的难，文采不高，见识不广，顶多写成赵珩那样。人之差距有如此，不服不行。贴一段《馋》：
北平人馋，可是也没听说与谁真个馋死，或是为了馋而倾家荡产。大抵好吃的东西都有个季节，逢时按节的享受一番，会因自然调节而不逾矩。开春...

原文连接：<http://www.rsywx.net/wordpress/2009/03/1577> =====
事实证明，古文还是很难读的，而我个人最喜的，乃是民国时期大家所撰之半文不白的文字，尤以散文为甚。
近日阅《唐史演义》，读来殊为难懂，于是随手抓来梁实公的《雅舍谈吃》翻阅。家中梁实公...

读了梁先生的这本趣书，勾起了我对小时候一些吃的回忆，着实有些意思，所以想来边写边忆。
狮子头是我小时候专门用来下饭的，我管它叫肉丸子，外公常戏笑我说，一个丸子能吃掉一碗饭，别的一概不碰。
酱菜和腐乳，现在不知为什么吃的机会越来越少，种类也日渐稀疏。爸爸特别...

我也不知道是什么时候，在家里翻到一本书皮都被扯掉的《雅舍谈吃》，就开始看起来了。
我有一个非常对不起这本书书名的习惯，就是我习惯大号的时候看书，我一路从《365天儿童故事》看到了《格林童话》，从《读者》看到《知音》，从《哈利波特》看到《飘》，当然还有这本亲...

大概一周前，室友买回了一个全自动电饭煲，晚上放入米和水，定时，早上起床就可以喝粥了。可是，很难吃！粥一点都不粘稠，几乎就是熟饭粒熟豆子加清水的组合，所以还是宁愿早起40分钟，用大锅和普通电饭锅熬上一锅粘稠的粥。

现代人工作紧张，在生活琐事上就贪图快和便捷，我...

年少时代，最讨厌看的就是散文，因为那时候只看到散文的散，随着年龄的增长，反而对当初热衷的小说渐渐失去兴趣，看起了散文，而且爱不释手，尤其是一些生活气息浓厚的散文。

梁先生是写散文的大家，清新隽永，让人不知不觉沉醉在文中，似乎又回到那个传统文化气息浓厚的时代，...

在飞机上阅读梁实秋的《雅舍谈吃》原是种折磨。起床后尚未果腹的我，饥肠辘辘，脑里却因文字而闪过千变万化的美食：烤鸭、水晶虾饼、酸梅汤、核桃腰、鸡、鸭、牛、猪.....用书中原话所描述，则是“馋虫直挠嗓子”，不由得暗感后悔。直至飞机餐奉上，不由分说大快朵颐，连...

时至晚餐，饥肠辘辘，也不去做饭，顺手把汪曾祺的《五味》，梁实秋的《雅舍谈吃》翻来读。这两个老吃货把小食小点一一清算，读了平日里爱吃的更觉诱人，不爱吃的读着也觉得有重品一回的必要。越读越饿，越读越馋。

于是，另得出一个发现：嘴馋了，食物倒不如读物。嘴里吃着...

写吃写出浓浓的文化气息。从做法吃法到背景渊源，尽显名士风度。

无论你喜欢文学，还是喜欢饮食，或者喜欢文化……都能在书中得到满足。

我爱吃，但称不上会吃，所以不敢妄称自己在吃食上是个讲究的人，尤其跟我爸相比。但若是说到嘴馋，我毫无悬念地在老沈家排得上座次。幼年的时候，曾为了一个葱油烧饼，不惜翘课早退，待买到之后，心满意足，而留在唇齿间的葱油香亦远胜书香。这几年年纪渐长，嘴巴愈发地馋起来...

[雅舍谈吃_下载链接1_](#)