

雅舍談吃



[雅舍談吃_下载链接1_](#)

著者:梁實秋

出版者:九歌出版社有限公司

出版时间:2009/07/01

装帧:

isbn:9789574445806

本書目錄新版序：品高雅的味中味／朱振藩—003

自序：談美味以寄興—013

西施舌—015

火 腿—017

醋溜魚—021

烤羊肉—023

燒 鴨—026

獅子頭—029

兩做魚—031

燴青蛤—034

生炒鱔魚絲—038

醬 菜—041

水晶蝦餅—043

湯 包—046

核桃酪—049

鐵鍋蛋—052

瓦塊魚—055

溜黃菜—058

酸梅湯與糖葫蘆—060

鍋燒雞—063

煎餛飩—066

核桃腰—068

豆汁兒—070

芙蓉雞片—072

烏魚錢—075

韭菜簍—076

蟹—078

炸丸子—082

佛跳牆—085

栗子—089

海參—092

滿漢細點—095

菜包—100

糟蒸鴨肝—102

魚翅—104

茄子—108

蓮子—110

白肉—112

干貝—115

鮑魚—117

咖哩雞—120

烙餅—123

筍—126

黃魚—130

八寶飯—132

薄餅—134

爆雙脆—137

拌鴨掌—140

魚丸—142

臘肉—145

粥—147

餃子—150

鍋巴—153

豆腐—156

燒羊肉—160

菠菜—162

龍鬚菜—164

鴿—166

味精—168

新版篇

「疲馬戀舊秣，羈禽思故棲」—172

讀《中國吃》—182

酪—195

麵條—199

炸活魚—203

「麥當勞」—206

說酒—209

特載：談《雅舍談吃》／梁文薈—213

附錄：用生命刻畫的美食散文／—221

作者介绍:

梁實秋

〔1902~1987〕北平人。曾在南北數大學執教，並以三十年的功力完成《莎士比亞全集》的翻譯，在翻譯界是空前的盛舉。除了對文學翻譯貢獻良多外，他的散文自成一格，為許多人所喜愛，獨樹一幟的《雅舍小品》小品文風格，被公認為現代文學的典範，為當代知性小品散文的開山祖師，亦是人人敬仰的文學大師。

著有《雅舍散文》、《雅舍談書》等十餘種；譯有《莎士比亞全集》、《潘彼得》等。各界為紀念他對散文及翻譯的貢獻，陸續舉辦梁實秋文學獎已達二十多屆。

目录:

[雅舍談吃_下载链接1](#)

标签

饮食

美食

梁实秋

文化

台湾

(港台版)

散文

食

评论

竖版，繁体字。有配图。好多繁体字不认识了。

娓娓道来不温不火，美食之所以为美食当然不仅仅是求个温饱，多的还是背后的故事。每一啖都是回忆。

美食，各人个味道吖~~

飲食的典故與回憶，對時代滿滿的情感

5分以上

篇目多而篇幅短小，在「吃」方面还是汪曾祺写的更让人垂涎。《烤羊肉》里写到了潍县大葱，写到了梁在青岛烤肉，读到时很是想家。

质朴的语言传递出各色美味。

[雅舍談吃_下载链接1](#)

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

个院落飘逸而出，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...

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...

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...

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...

我一直想写一下梁实秋的《雅舍谈吃》，这本书我推荐给了很多人，连我们家90岁的老太太都看的津津有味。好像跟老先生比起来，我连果腹都谈不上，好像跟他比起来，我三十年的饭都想不起吃什么了。
他的优雅令人羡慕，仿佛看到一位真正的贵族。有两种人我称之为贵族，第一种有无产...
...

[雅舍談吃_下载链接1](#)