

# 《雅舍谈吃》

## 图书基本信息

书名：《雅舍谈吃》

13位ISBN编号：9787222152555

出版时间：2017-1

作者：梁实秋

页数：280

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《雅舍谈吃》

## 内容概要

线装典藏，一个吃货的自我修养，完整辑录梁实秋96篇令人馋涎欲滴的谈吃美文。

=====

《雅舍谈吃》是梁实秋的一部散文作品集，初版收录文章57篇，每篇都以一种食物的名称为题目，篇篇精致，充满闲情逸趣，读来常常口齿生津，馋涎欲滴。

此版新修订，将全书分为两个部分：“雅舍谈吃”和“谈吃拾遗”。“雅舍谈吃”完整收录初版《雅舍谈吃》所有内容；“谈吃拾遗”辑录初版《雅舍谈吃》未收录的39篇谈吃美文，这两部分合在一起，构成了一部极其完备的《雅舍谈吃》。

=====

读大学的时候从安徽老家来到北京，一下子就被梁实秋的《雅舍谈吃》给迷住了。美食在作家的笔下早已超越了它本身的概念，它更是一种文化底蕴的代表。后来参加工作，拿着菲薄的工资，我专门去把《雅舍谈吃》里写到现在能找到的美食尝了个遍。

——陈晓卿，《舌尖上的中国》总导演

我写短文的模范是梁实秋的文章，梁实秋很幽默，他影响了我很多。

——韩寒

# 《雅舍谈吃》

## 作者简介

梁实秋(1903.01.06—1987.11.03)

名治华，字实秋，生于北京

文学家，翻译家

=====

1915年考入清华学校(今清华大学)

1923年赴美留学，入科罗拉多学院，一年后获文学学士学位，之后在哈佛大学及哥伦比亚大学学习

1926年归国，先后任教于国立东南大学(今南京大学)、国立青岛大学(今山东大学)、北京大学、北京师范大学

1927年与胡适、徐志摩等创办新月书店，之后参与创办《新月》月刊；是年，与鲁迅开始了长达数年的论战

1930年起，历时38年以一人之力翻译完整部《莎士比亚全集》

1937年“七七事变”后至重庆，任国民参政会参政员、国立编译馆编辑委员会委员，长居北碚雅舍

1949年至台湾，任教于台湾省立师范学院(今“国立”台湾师范大学)

1987年病逝于台北

=====

代表作品:

散文集《雅舍小品》《雅舍谈吃》

译作《莎士比亚全集》《沉思录》等

# 《雅舍谈吃》

## 书籍目录

### 上编 雅舍谈吃

序言 / 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 / 韭菜篓 / 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 / 咖哩鸡 / 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

=====

### 下编 谈吃拾遗

酪 / 面条 / 烧饼油条 / 窝头 / 狗肉 / 炸活鱼 / “麦当劳” / “啤酒”啤酒 / 粽子节 / 大菜 / 由熊掌说起 / 关于苹果 / 千里莼羹,未下盐豉 / 萝卜汤的启示 / 豆腐干风波 / 康乃馨牛奶 / 圣米舍尔酒厂 / 喝茶 / 说酒 / 饮酒 / 请客 / 厨房 / 喜筵 / 饭前祈祷 / 由一位厨师自杀谈起 / 圆桌与筷子 / 北平的零食小贩 / 吃在美国 / 记日本之饮食店 / 吃 / 馋 / 吃相(其一) / 吃相(其二) / 《饮膳正要》 / 读《媛珊食谱》 / 读《烹调原理》 / 读《中国吃》 / 再谈“中国吃” / “疲马恋旧秣,羁禽思故栖”

### 精彩短评

- 1、好看的唉，好看好看好看。值得一读的好书。啦啦啦啦( )
- 2、从饮食中读出文化的味道。
- 3、吃，是人类生活的终极奥义。有的人吃是为了生存，有的人吃是为了生活。如果没有了吃，人生必然是孤独的，我认为人生有三香必不可少，那就是书香、菜香、花香
- 4、里面可以看梁老师的一生，从大少爷到留学生到国外定居，美食串联起来我们的一生，而我们还有这些珍馐值得一再回味怀念，这该是多么美好的一件事情。
- 5、食不厌精 脍不厌细 人生短暂时光匆匆 吃点好的吧
- 6、又是一本让我坐过站的书，边看边流口水，梁实秋，一代吃货，家境好打小就吃的好，不过现如今，书中的很多菜式已经再也看不到了。生活，不只是生下来活下去，过得精致从容，人间烟火为乐，只要心中激情和想法不灭，最平凡的食物也能吃成饕餮，吃不仅仅是饥肠辘辘下的口腹之欲，也是为了吃出生活的雅致与人生的从容。  
吃，是一种情怀……
- 友情提示：早上饿着的时候和晚上快睡觉时候，不可阅读此书，会加剧饿的程度。另外，边看边吞口水真的很正常，不丢脸，论一个吃货的自我修养！
- 7、吃货谈吃，多是以食物迸发进味蕾的瞬间捕捉，或惊喜万状，或绵延情谊。而把食物之味描绘的美好灵动者，当是有超强感知和浓厚文化底蕴驾驭者，不拘谨于“食”的当下，亦不刻意描摹“食”的轮廓。梁实秋谈吃，便是章章属吃的精髓，字字有食的香气，清浅的行文走笔间，闻到隽永的美食味道，每每一读，足以让人垂涎欲滴，食指大动，只看，口齿也溢出了香气。
- 8、仿佛回到旧时光
- 9、平实的文字，不平凡的美食。
- 10、最近看了梁实秋的传记，原来从梁父那代就是大吃货，从小随着父亲混迹各大饭庄。怪不得写起吃的来如鱼得水，酣畅淋漓，读得人食指大动。  
读到《吃相》里的“稳”“准”“狠”“忍”，简直要“拍案而起”，这不就是高中时代的真实写照么！
- 11、汪曾祺之后看过最会写吃的人，不是一个路数。对北京菜的了解增加了不少。
- 12、能将美食与文字完美的融合在一起，只有梁实秋这样的大师才能很好的把握其中分寸，虽然描写的是吃，却蕴含了不少思想与哲理！
- 13、可爱的
- 14、梁实秋先生是好好生活方面的大家，所以，怎么让自己过得舒适还雅致是他一直研究的课题，雅舍谈吃是其中的代表作，看完之后，做个有学问的吃货不再是梦。
- 15、看看作家笔下的美食如何诱人，看看一个吃货的修养。
- 16、美食书能不能和梁实秋，汪曾祺学学
- 17、新修订含雅舍谈吃和谈吃拾遗两部分。食文化的代表作品，那个时代的温润人情浸透书页，文字优雅淡泊而又妙趣横生，食材选择辨识之方、煎蒸熬煮要领提示、刀工作料技巧介绍俱有，妙处感觉一笔带出，人情和幽默在在都是。真的美食只在那一时的那一口，再想寻踪往往失望而返，但绝妙必有其人其技其料融合之理，增减一分不得，美食也是缘分也是福分常常可遇不可求。青岛顺兴楼西施舌、正阳楼烧饼、北京便宜坊烧鸭、玉华台水晶虾饼汤包核桃酪、厚德福铁锅蛋瓦块鱼核桃腰、信远斋酸梅汤糖葫芦、致美斋锅烧鸡馄饨、东兴楼芙蓉鸡片乌鱼钱韭菜篓；蟹七尖八团正阳楼，蓑衣丸子炸丸子乌丸子，良乡栗子，蜂糕花糕月饼，粤谭家菜的鱼翅做得好，八宝饭做法正；山东馆子清炸肘不易做好颠勺是即时降温和爆熟关键，熊掌糊糊的吃不下去。全书融风俗美食儿忆美文人情于一体。
- 18、喜欢
- 19、老先生三观正得闪光，字里行间有对旧时美好的追忆，也有对生活的热爱。吃在这本集子里真真儿是一种情怀、一种境界、一种修养、更是一种文化和思念。
- 20、文笔很好啊
- 21、吃的一生，活着的一生
- 22、民以食为天。在我们大天朝，细数系美食，那是一天都数不完，更别说近几年新出菜系-黑暗料理。这代表着吃货对美食的执着已经到了丧心病狂的地步了。美人不可负也，美景不可负也，美食不可

## 《雅舍谈吃》

负也。

23、书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。对于吃货来说，字字皆是会跳动的食物。在看文字的时候，脑海里闪现的活灵活现的全是肉呀菜呀各类吃的。深夜千万不要读，因为肚子会咕噜咕噜叫呀，嘻嘻

24、文学大师梁实秋唯一的美食散文集，从生活中最平凡的“吃”谈起，以食材为题，用字浅显而隽永，他很少正面讲述食物的味道，却让人感受得到那滋味的美好；并不直接怀乡，字里行间却流露出浓浓的乡愁与故国人情。在这本书中，不仅让人看见美食，看见感情，也看见生命。

25、好吃、会吃，不过分考究，以满足自己味蕾为上。吃饭本就该是件轻松愉快幸福满满的事。

26、学习了，我要重访东兴楼！

27、梁实秋先生，刚开始知道是因为他翻译的莎士比亚全集，现在在网上已经找不到啦，这一本雅舍谈吃是先生雅舍系列的一本，也是唯一的美食散文。以食材为题，极少着笔于味道，却让人的味蕾蠢蠢欲动，没有思乡之情，却处处是乡愁。极好的一本书，你我共享

1、梁实秋很早就被人视为饮食散文的大家。他谈吃的文章里，总有故乡情怀、平民情怀、生活情怀蕴于其中，这与他的士大夫情怀和自由主义思想有着密不可分的关系。梁实秋先生曾在北京生活长达30余载，对北京风味饮食情有独钟。他在《雅舍谈吃》一书中，将各种美食娓娓道来，意味隽永，灵逸洒脱处处可见，这也是他一声在饮食文化方面才华的集中展示。梁实秋在介绍各种风味食品的同时，对其烹调方法和食用方法也进行了一些风格上的比较，其中不乏生动、幽默的文化内蕴。的确，梁实秋对饮食的见解是独到而深刻的。一些平常司空见惯的东西，在他的笔调下，总会流溢出无比美妙的味道，而且让人感到十分的自然和真实。比如谈到北京的烤羊肉时，梁实秋就比较了正阳楼、烤肉宛以及烤肉季这几家著名烤肉馆吃法上的不同之处。他说，烤肉宛的烤肉炙子特别大，十几条大汉在熊熊烈火周围，一面烤肉一面烤人。从中可以看出中国北方游牧民族粗狂豪放的性格。而在正阳楼这座已经注入了近代北京士商阶层悠闲气息的饭馆中，其所用的烤肉炙子比烤肉宛、烤肉季的要小得多，直径不过二尺，放在四张八仙桌上，都是摆在小院里，四周有四把条凳。三五个一伙地围着一张桌子，抬起一条腿踩在条凳上，边烤边饮边吃边说笑，这是标准的吃烤肉之架势。“在这里，烤肉用的不是炭、不是柴，是烧过除烟的的松树枝子，所以常带有特殊香气。”从上述描写中，不是可以看到北京这几家著名烤肉馆的不同文化氛围吗？又说到狗不理包子，“包子是扁扁的，里面确有比一般为多的汤汁，汤汁中有几块碎肉葱花。有人到铺子里吃包子，才出笼的，包子里的汤汁曾有烫了脊背的故事，因为包子咬破，汤汁外溢，流到手掌上，一举手乃顺着胳膊流到脊背。不知道是否真有其事，不过天津包子确是汤汁多，吃的时候要小心，不烫到自己的脊背，至少可以溅到同桌食客的脸上。”让人忍不住馋涎欲垂，恨不得马上去街上买了来，咬上一口解解馋。梁实秋自嘲嘴馋，曾说自己“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？初读《雅舍谈吃》常常会被书中的种种美食所吸引，细读之则看到了书中分明写满了两个字：思乡。梁实秋在谈美味的过程中，时时寄托了他思念故乡、怀念故人的真挚情感，这都是他乡愁溢胸使然。《雅舍谈吃》通过对这些美食的回忆，寄托了梁实秋深深的思乡之情。梁实秋散文中的浓浓乡情是其流落异地思乡而不得归的真实写照。梁实秋深爱故乡，也深爱故乡的各种风味美食。从他贪吃的文章中，投射出了一股浓郁的老北京民间文化只风韵，更引人入胜地展现了旧时京城的一幅幅饮食风俗画卷。

### 1、《雅舍谈吃》的笔记-第32页

天津包子也是远近驰名的，尤其是狗不理的字号十分响亮。其实不一定要到狗不理去，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，里面确有比一般为多的汤汁，汤汁中有几块碎肉葱花。有人到铺子里吃包子，才出笼的，包子里的汤汁曾有烫了脊背的故事，因为包子咬破，汤汁外溢，流到手掌上，一举手乃顺着胳膊流到脊背。不知道是否真有其事，不过天津包子确是汤汁多，吃的时候要小心，不烫到自己的脊背，至少可以溅到同桌食客的脸上。相传的一个笑话：两个不相识的人据一张桌子吃包子，其中一位一口咬下去，包子里的一股汤汁直飙过去，把对面客人喷了个满脸花。肇事的这一位并未觉察，低头猛吃。对面那一位很沉得住气，不动声色。堂倌在一旁看不下去，赶快拧了一个热手巾把送了过去，客徐曰：“不忙，他还有两个包子没吃完哩。”

（文节选自 梁实秋《雅舍谈吃》）



# 《雅舍谈吃》

## 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:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)