READ FOR REAL ・ 5+1 全新體驗 ・ 雙面共讀紙

舌尖上的玩真的讀書會

2026.12.12（週六）11:30–14:00
北平陶然亭餐廳 ・ 一席大圓桌（不限時）
指定文本：梁實秋《雅舍談吃》

北平烤鴨

〈燒鴨〉整篇

北平烤鴨，名聞中外。在北平不叫烤鴨，叫燒鴨，或燒鴨子，在口語中加一子字。

《北平風俗雜詠》嚴辰〈憶京都詞〉十一首，第五首云：

> 憶京都．填鴨冠寰中
> 爛煮登盤肥且美，加之炮烙製尤工。
> 此間亦有呼名鴨，骨瘦如柴空打殺。

嚴辰是浙人，對於北平填鴨之傾倒，可謂情見乎詞。

北平苦旱，不是產鴨盛地，惟近在咫尺之通州得運河之便，渠塘交錯，特宜畜鴨。佳種皆純白，野鴨花鴨則非上選。鴨自通州運到北平，仍需施以填肥手續。以高粱及其他飼料揉搓成圓條狀，較一般香腸熱狗為粗，長約四寸許。通州的鴨子師傅抓過一隻鴨來，夾在兩條腿間，使不得動，用手掰開鴨嘴，以粗長的一根根的食料蘸著水硬行塞入。鴨子要叫都叫不出聲，只有眨巴眼的分兒。塞進口中之後，用手緊緊的往下捋鴨的脖子，硬把那一根根的東西擠送到鴨的胃裡。填進幾根之後，眼看著再填就要撐破肚皮，這才鬆手，把鴨關進一間不見天日的小棚子裡。幾十百隻鴨關在一起，像沙丁魚，絕無活動餘地，只是盡量給予水喝。這樣關了若干天，天天扯出來填，非肥不可，故名填鴨。一來鴨子品種好，二來師傅手藝高，所以填鴨為北平所獨有。抗戰時期在後方有一家餐館試行填鴨，三分之一死去，沒死的雖非骨瘦如柴，也並不很肥，這是我親眼看到的。鴨一定要肥，肥才嫩。

北平燒鴨，除了專門賣鴨的餐館如全聚德之外，是由便宜坊（即醬肘子鋪）發售的。在館子裡亦可吃烤鴨，例如在福全館宴客，就可以叫右邊鄰近的一家便宜坊送了過來。自從宣外的老便宜坊關張以後，要以東城的金魚胡同口的寶華春為後起之秀，樓下門市，樓上小樓一角最是吃燒鴨的好地方。在家裡，打一個電話，寶華春就會派一個小利巴，用保溫的鉛鐵桶送來一隻才出爐的燒鴨，油淋淋的，燙手熱的。附帶著他還管代蒸荷葉餅蔥醬之類。他在席旁小桌上當眾片鴨，手藝不錯，講究片得薄，每一片有皮有油有肉，隨後一盤瘦肉，最後是鴨頭鴨尖，大功告成。主人高興，賞錢兩吊，小利巴歡天喜地稱謝而去。

填鴨費工費料，後來一般餐館幾乎都賣燒鴨，叫做叉燒烤鴨，連悶爐的設備也省了，就地一堆炭火一根鐵叉就能應市。同時用的是未經填肥的普通鴨子，吹凸了鴨皮晾乾一烤，也能烤得焦黃迸脆。但是除了皮就是肉，沒有黃油，味道當然差得多。有人到北平吃烤鴨，歸來盛道其美，我問他好在哪裡，他說：「有皮，有肉，沒有油。」我告訴他：「你還沒有吃過北平烤鴨。」

所謂一鴨三吃，那是廣告噱頭。在北平吃燒鴨，照例有一碗滴出來的油，有一副鴨架裝。鴨油可以蒸蛋羹，鴨架裝可以熬白菜，也可以煮湯打滷。館子裡的鴨架裝熬白菜，可能是預先煮好的大鍋菜，稀湯洸水，索然寡味。會吃的人要把整個的架裝帶回家裡去煮。這一鍋湯，若是加口蘑（不是冬菇，不是香蕈）打滷，滷上再加一勺炸花椒油，吃打滷麵，其味之美無與倫比。

舌尖對照：趁荷葉餅還熱，包上脆皮鴨肉、蔥段與甜麵醬，驗證「每一片有皮有油有肉」。

溜黃菜

〈溜黃菜〉第 1–3 段

黃菜指雞蛋。北平人常避免說蛋字，因為它不雅，我也不知為什麼不雅。「木樨」、「芙蓉」、「雞子兒」都是代用詞。更進一步「雞」字也忌諱，往往稱為「牲口」。

溜黃菜不是炒雞蛋。北方館子常用為一道外敬的菜。就如同「三不黏」、「炸元宵」之類，作為是奉贈性質。天津館子最愛外敬，往往客人點四五道菜，館子就外敬三、四道，這樣離譜的外敬，雖說不是什麼貴重的菜色，也使顧客覺得不安。

溜黃菜是用豬油做的，要把雞蛋黃製成糊狀，故曰溜。蛋黃糊裡加荸薺丁，表面灑一些清醬肉或火腿屑，用調羹舀來吃，色香味俱佳。家裡有時宴客，如果做什麼芙蓉干貝之類，專用蛋白，蛋黃留著無用，這時候就可以考慮做一盆溜黃菜了。館子裡之所以常外敬溜黃菜，可能也是剩餘的蛋黃無處打發，落得外敬做人情了。

舌尖對照：陶然亭取新鮮鴨油慢火滑溜蛋黃，用調羹舀食，體會軟玉凝脂、溫熱化口的質地。

炸丸子

〈炸丸子〉第 1–2 段

我想人沒有不愛吃炸丸子的，尤其是小孩。我小時候，根本不懂什麼五臭八珍，只知道小炸丸子最為可口。肉剁得鬆鬆細細的，炸得外焦裡嫩，入口即酥，不需大嚼，既不吐核，又不摘刺，蘸花椒鹽吃，一口一個，實在是無上美味。可惜一盤丸子只有二十來個，桌上人多，分下來差不多每人兩三個，剛把饞蟲誘上喉頭，就難以為繼了。我們住家的胡同口有一個同和館，近在咫尺，有時家裡來客留飯，就在同和館叫幾個菜作為補充，其中必有炸丸子，亦所以饜我們幾個孩子所望。有一天，我們兩三個孩子偎在母親身邊閒話，我的小弟弟不知怎麼的心血來潮，沒頭沒腦的冒出這樣的一句話：「媽，小炸丸子要多少錢一碟？」我們聽了轟然大笑，母親卻覺得一陣心酸，立即派傭人到同和館買來一碟小炸丸子，我們兩三個孩子伸手抓食，每人分到十個左右，心滿意足。事隔七十多年，不能忘記那一回吃小炸丸子的滋味。

炸丸子上面加一個「小」字，不是沒有緣由的。丸子大了，炸起來就不容易炸透。如果炸透，外面一層又怕炸過火。所以要小。有些館子稱之為櫻桃丸子，也不過是形容其小。其實這是誇張，事實上總比櫻桃大些。要炸得外焦裡嫩有一個訣竅。先用溫油炸到八分熟，撈起丸子，使稍冷卻，在快要食用的時候投入沸油中再炸一遍。這樣便可使外面焦而裡面不至變老。

舌尖對照：趁滾燙夾起蘸花椒鹽，感受「外焦裡嫩、入口即酥」與同桌分食的趣味。

陶然鍋餅

〈烙餅〉第 1、5 段

餅而曰烙，可知不是煎、不是炸、不是烤，更不是蒸。烙餅的鍋曰鐺，在這裡音撐，差亨切，陰平聲。鐺是平底鍋，通常無足無耳無柄，大小不一定。鐺是鐵打的，相當的厚重，不容易燒熱，可是燒熱了也不容易涼，最適宜於烙餅。洋式的帶柄的平底鍋，也可以用來烙餅，而且小巧靈便，但是鋁合金製的鍋究竟傳熱太快冷卻也太快，控制溫度麻煩，不及我們的鐺。

蔥油餅到處都有，但是真夠標準的還是要求之於家庭主婦。北方善烹飪的家庭主婦，做法細膩，和一般餐館之粗製濫造不同。一般餐館所製，多患油膩。在山東，許多處的蔥油餅是油炸的，焦黃的樣子很好看，吃上一塊兩塊就消受不了。在此處頗有在餅裡羼味精的，簡直是不可思議。標準的蔥油餅要層多，蔥多，而油不太多。可以用脂油丁，但是要少放。要層多，則擀麵要薄，多捲兩次再加蔥。蔥花要細，要九分白一分綠。撒鹽要勻。鍋裡油要少，鍋要熱而火要小。烙好之後，兩手拿餅直立起來在案板上戳打幾下，這個小動作很重要，可以把餅的層次戳鬆。蔥油餅太好吃，不需要菜。

舌尖對照：品味「烙」字火候——厚重鍋具慢烙出的金黃芝麻外皮與飽滿內餡，對照大師筆下的麵香講究。

鍋塔豆腐

〈豆腐〉第 1、2、5 段

豆腐是我們中國食品中的瑰寶。豆腐之法，是否始於漢淮南王劉安，沒有關係，反正我們已經吃了這麼多年，至今仍然在吃。在海外留學的人，到唐人街雜碎館打牙祭少不了要吃一盤燒豆腐，方才有家鄉風味。有人在海外由於製豆腐而發了財，也有人研究豆腐而得到學位。

關於豆腐的事情，可以編寫一部大書，現在只是談談幾項我個人所喜歡的吃法。

鍋搳豆腐又是一種味道。切豆腐成許多長方塊，厚薄隨意，裹以雞蛋汁，再裹上一層芡粉，入油鍋炸，炸到兩面焦，取出。再下鍋，澆上預先備好的調味汁，如醬油料酒等，如有蝦子羼入更好。略烹片刻，即可供食。雖然仍是豆腐，然已別有滋味。臺北天廚陳萬策老闆，自己吃長齋，然喜烹調，推出的鍋搳豆腐就是北平作風。

舌尖對照：金黃蛋皮下鎖著滾燙豆腐與醇厚高湯，體驗「搳」字功夫的層次轉化。

中場圍爐深聊 · 唯一交流題

在你的生命裡，有沒有哪一道菜、或哪一個味道，像梁實秋七十多年難忘的小炸丸子一樣，深深印在記憶裡？

午後續攤漫步 • 六六茶室 Liuliu Tea Parlor

15:00 – 17:00 | 台北市中山區龍江路 155 巷 5 號 1 樓（近南京復興站 1 號出口）

自陶然亭漫步約 3–5 分鐘即可抵達；由專業茶師席前沖泡台灣在地職人好茶。