# 最新梁实秋散文集 读梁实秋散文集有感(模板10篇)

来源：网络 作者：烟雨蒙蒙 更新时间：2024-09-12

*无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧梁实秋散文集篇一一九六八年六月九日《中央日报》方块文章井心先生记...*

无论是身处学校还是步入社会，大家都尝试过写作吧，借助写作也可以提高我们的语言组织能力。那么我们该如何写一篇较为完美的范文呢？以下是我为大家搜集的优质范文，仅供参考，一起来看看吧

**梁实秋散文集篇一**

一九六八年六月九日《中央日报》方块文章井心先生记载着：“以写作手法新颖，自成一格……的作者沈从文，不久以前，在大陆因受不了迫害而死。听说他喝过一次煤油，割过一次静脉，终于带着不屈服的灵魂而死去了。”

接着又说：“他出身行伍，而以文章闻名；自称小兵，而面目姣好如女子，说话、态度尔雅、温文……。”“他写得一手娟秀的《灵飞经》……。”这几句话描写得确切而生动，使我想起沈从文其人。

我现在先发表他一封信，大概是民国十九年间他在上海时候写给我的。信的内容没有什么可注意的，但是几个字写得很挺拔而俏丽。他最初以“休芸芸”的笔名向《晨报副镌》投稿时，用细尖钢笔写的稿子就非常的出色，徐志摩因此到处揄扬他。后来他写《阿丽丝中国游记》分期刊登《新月》，我才有机会看到他的笔迹，果然是秀劲不凡。

从文虽然笔下洋洋洒洒，却不健谈，见了人总是低着头羞答答的，说话也是细声细气。关于他“出身行伍”的事他从不多谈。他在十九年三月写过一篇《从文自序》，关于此点有清楚的交代，他说：“因为生长地方为清时屯戍重镇，绿营制度到近年尚依然存在，故于过去祖父曾入军籍，作过一次镇守使，现在兄弟及父亲皆仍在军籍中做中级军管。因地方极其偏僻，与苗民杂处聚居，教育文化皆极低落，故长于其环境中的我，幼小时显出生命的那一面，是放荡与诡诈。十二岁我曾受过关于军事的基本训练，十五岁时随军外出曾作上士。后到沅州，为一城区屠宰收税员，不久又以书记名义，随某剿匪队在川、湘、鄂、黔四省边上过放纵野蛮约三年。因身体衰弱，年龄渐长，从各种生活中养成了默想与体会人生趣味的习惯，对于过去生活有所怀疑，渐觉有努力位置自己在一陌生事业上之必要。因这憧憬的要求，胡胡涂涂的到了北京。”这便是他早年从军经过的自白。

由于徐志摩的吹嘘，胡适之先生请他到中国公学教国文，这是一件极不寻常的事，因为一个没有正常的适当的学历资历的青年而能被人赏识于牝牡骊黄之外，是很不容易的。从文初登讲坛，怯场是意中事，据他自己说，上课之前作了充分准备，以为资料足供一小时使用而有余，不料面对黑压压一片人头，三言两语的就把要说的话都说完了，剩下许多时间非得临时编造不可，否则就要冷场，这使他颇为受窘。一位教师不善言词，不算是太大的短处，若是没有足够的学识便难获得大家的敬服。因此之故，从文虽然不是顶会说话的人，仍不失为成功的受欢迎的教师。记问之学不足以为人师，需要有启发别人的力量才不愧为人师，在这一点上从文有他独到之处，因为他有丰富的人生经验和好学深思的性格。

在中国公学一段时间，他最大的收获大概是他的婚姻问题的解决。英语系的女生张兆和女士是一个聪明用功而且秉性端庄的小姐，她的家世很好，多才多艺的张充和女士便是她的胞姊。从文因授课的关系认识了她，而且一见钟情。凡是沉默寡言笑的人，一旦堕入情网，时常是一往情深，一发而不可收拾。从文尽管颠倒，但是没有得到对方青睐。他有一次急得想要跳楼。他本有流鼻血的毛病，几番挫折之后苍白的面孔愈发苍白了。他会写信，以纸笔代喉舌。张小姐实在被缠不过，而且师生恋爱声张开来也是令人很窘的，于是有一天她带着一大包从文写给她的信去谒见胡校长，请他作主制止这一扰人举动的发展。她指出了信中这样的一句话：“我不仅爱你的灵魂，我也要你的肉体，”她认为这是侮辱。胡先生皱着眉头，板着面孔，细心听她陈述，然后绽出一丝笑容，温和的对她说：“我劝你嫁给他。”张女士吃了一惊，但是禁不住胡先生诚恳的解说，居然急转直下默不做声的去了。胡先生曾自诩善于为人作伐，从文的婚事得谐便是他常常乐道的一例。

在青岛大学从文教国文，大约一年多就随杨振声（今甫）先生离开青岛到北平居住。今甫到了夏季就搬到颐和园赁屋消暑，和他作伴的一位干女儿，自称过的是帝王生活，优哉游哉的享受那园中的风光湖色。此时从文给今甫做帮手，编中学国文教科书，所以也常常在颐和园出出进进。书编得很精彩，偏重于趣味，可惜不久抗战军兴，书甫编竣，已不合时代需要，故从未印行。

从文一方面很有修养，一方面也很孤僻，不失为一个特立独行之士。像这样不肯随波逐流的人，如何能不做了时代的牺牲?他的作品有四十几种，可谓多产，文笔略带欧化语气，大约是受了阅读翻译文学作品的影响。

此文写过，又不敢相信报纸的消息，故未发表。读聂华苓女士作《沈从文评传》（英文本，一九七二年纽约twaynepublishers出版），果然好像从文尚在人间。人的生死可以随便传来传去，真是人间何世!

〖htk〗一九七三年六月二十日西雅图

**梁实秋散文集篇二**

他被吓得全部头发刷一下完全竖起来，像漫画里的人物一样好看极了，我看他吓得如此，一面笑一面跑到安全地带，等他想起来要追时，这个巫医已经逃之夭夭了。

那时的姑卡梳着粗粗的辫子，穿着非洲大花的连身长裙，赤足，不用面纱，也不将身体用布缠起来，常常在我的屋外呼叫着她的羊，声音清脆而活泼，俨然是一个快乐的小女孩。

房内的光线很暗，空气非常浑浊，姑卡坐在墙角内一堆毯子上。她看到我非常高兴，爬上来亲我的脸颊，同时说：“三毛，你不要走。”

四处除了风声之外什么也听不见，死寂的大地像一个巨人一般躺在那里，，他是狰狞而又凶恶的，我们在它静静展开的躯体上驶着。

开了两三里路，我们前面现出了一片低地，颜色是深咖啡红的，那片地还罩上了一层淡灰紫色的雾气。几千万年以前此地可能是一条很宽的河。

**梁实秋散文集篇三**

我读完梁实秋散文集以后爱不释手，梁实秋的散文集是集文人散文与学者散文的特点于一体，散文代表作《雅舍小品》从1949年起20多年共出4辑。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，文调雅洁与感情渗入的有机统一体。而且因洞察人生百态，文笔机智闪烁，谐趣横生，严肃中见幽默，幽默中见文采呀。晚年的怀念故人、思恋故土的散文更写得深沉浓郁，感人至深。我觉得梁实秋的散文不仅诙谐幽默，而且都是很生活化的东西，大有一种以小见大的感觉，很通俗易懂。梁实秋老先生的散文可以看出他那种乐观豁达的心态，我对他那篇关于养狗的散文感触颇深，实打实的抒发自己的真实想法，可以说是发自肺腑的共鸣。

在今年的世界读书日，我们行知园的教师都有幸收到了老园长陈老师给予我们的珍贵礼物，推荐的一本好书，我则拿到了梁实秋先生的散文集。尽管是较厚的一本书，但我爱不释手地利用几个午睡时间看完了《梁实秋散文集》，阅读后，感触很深，读梁先生的散文就是一种美的享受。

七年级读后感：梁实秋散文集读后感

**梁实秋散文集篇四**

演员的服装，或买或借或赁，常见的是蓝袍马褂及与环境全然不调和一身西装大礼服，高冠燕尾，还有那短的像一件斗篷而还特烦两位小朋友牵着的那一橛子粉红纱!那出戏的尾声是，主人的腿子累的.发麻，客人醉翻三五辈，门外的车夫一片叫嚣。评剧家曰：“很热闹!”这戏的开始照例是证婚人致辞。证婚人照例是新郎的上司，或新娘家中比较拿出来最像样的贵戚。他的身份等于“跳加官”，但他自己不知道，常常误会他是在做主席，或是在礼堂里的牧师，因此他的职务成为善颂善祷，和那些在门口高叫“正念喜，抬头观，空中来了福禄寿三仙……”的叫花子是异曲而同工!他若是身通“国学”，诗云子曰的一来，那就不得了了，在讲易筋阴阳乾坤的时候，牵纱的小朋友们就非坐地上不可，而在人丛后面伸长颈子的那位客人，一定也会把其颈项慢慢缩回去了。我们应该容忍他，让他毕其词，甚而至于违者良心地报之于稀稀拉拉的掌声。放心，他将得意不了几次!

介绍人要是两个，仿佛从前的一男媒一女媒，其实是为站在证婚人身旁时一边一个，较有对称之美。介绍人宜于是面团团一团和气，谁见了他都会被他撮合似的。所以常害胃病的，专吃平价米的都不该入选。许多荣任介绍人的常喜欢当众宣布他们只是名义上的介绍人，新郎新娘早已就……好像是生恐将来打离婚官司时要受牵连，所以特先自首似的。其实是他多虑。所谓介绍，是指介绍结婚，这是婚书上写的明明白白的，并不曾让他介绍新郎新娘认识或恋爱，所以以前的因误会而恋爱和以后的因失望而反目，其责任他原是不负的。从前俗语说“新娘搀上床，媒人扔过墙”，现在的介绍人则毋须等待新娘上床便已解除职务了。

新郎新娘的“台步”是值得注意的，从这里可以看出导演者的手法，新郎应该像一只木鸡，由两个傧相挟之而至，应该脸上微露苦相，好像做下什么坏事现在败露了要受制裁的样子，这才和身份相称。新娘走出来要像蜗牛，要像日移花影，只见她的位置移动，而不见她行走，头要垂下来，但又不可太垂，要表示出头和颈子还是连着的，扶着两个煞费苦心才寻到的不比自己美的傧相，随着一派乐声，在众目睽睽之下，由大家尽量端详。礼毕，新娘要准备迎接一阵“天雨栗”，也有羼杂粮的，也有带干果的，像冰雹似的没头没脸的打过来。有在额头上被命中一颗核桃的，登时皮肉隆起如舍利子。如果有人扫拢来，无疑的可以熬一大锅“腊八粥”。还有人抛掷彩色纸条，想把新娘做成一个茧子。客人对于新娘的种种行为，由品头论足以至大闹洞房，其实在刑法上都可以构成诽谤、侮辱、伤害、侵入私宅和有伤风化等罪名的，但是在隆重的结婚典礼里，这些丑态是属于“撑场面”一类，应该容许!

曾经有人把结婚比作“蛤蟆跳井”——可以得水，但是永世不得出来。现代人不把婚姻看的如此严重，法律也给现代人预先开了方便的后门或太平梯之类，所以典礼的隆重并不发生任何担保的价值。没有结过婚的人，把结婚后幻想成神仙的乐境，因此便以结婚为得意事，甘愿铺张，唯恐人家不知，更恐人家不来，所以往往一面登报“一切从简”，一面却是倾家荡产地“敬治喜筵”以为诱饵。来观婚礼的客人，除了真有友谊的外，是来签到，出钱看戏，或真是双肩承一喙地前来就食!

我们能否有一种简便的节俭的合理的愉快的结婚仪式呢?这件事需要未婚者来细想一下，已婚这就不必多费心了。

**梁实秋散文集篇五**

中华面条除了南北文化各异，其实很多面款亦含不同意义或有其背后独特故事。

传统中华面条——长寿面。中国人每逢生辰设于宴会最后必吃食品，因面条长长的，寓意长命百岁。古时吃长寿面象征祝福新生男婴长命百岁，此世俗一直沿袭下来。吃面时要将一整条面一次过吞下，既不可以筷子夹断，亦不可以口咬断之。吃长寿面除寓意长寿外，也代表敬老。有传黄帝于冬至当日得道成仙，自此以后的每一个冬至都以吃长寿面代表敬老，所以长寿面又称“冬至面”。其实有关“长寿面”的意义众说纷纭，以上仅属其中。

寿辰时吃的面线亦会称为“寿面”。面线以福州最出名，有多种叫法：结婚时送予女方的会叫“喜面”;孕妇于产期吃的称“福面”;以面线相赠亲友的则是“太平面” ;老弱及病者吃的，属健康食品的，面线会被称为“健康面”。民间有传面线乃九天玄女为母亲王母娘娘祝寿而费煞思量所准备之贺礼。因而做面线的人家中都会供奉九天玄女的神像。福州面线的品种繁多，有鸡蛋面线、龙须面线、银丝面线等。(引：《中国名食掌故》)

又例如先前曾提过的“冷淘”，原由当今中国唯一女皇帝——武则天所创。据说武媚娘年轻时天姿国色，十四岁巳被选入宫当才人。因要与青梅竹马的爱人常剑峰分开，临进宫前他俩到一面店吃面。有见当日天气炎热，媚娘灵机一动，与老板研制出柔软可口的“冷淘”。巧遇当天是媚娘生日，为了怀念当年情境，致以后每逢武则天寿辰之日心命御厨烹煮冷淘，直到寿终正寝此习都并未曾变改。(引：《中国名食掌故》)

陕西岐山面又有着另一故事，岐山面又称“和气面”。话说西周时，殷纣王妒忌周文王姬昌功绩，将他囚禁在羑里的城堡。后来周文王回到家乡，乡亲见他因受苦而变得消瘦，都带来大量食物予之补身。周文王为答谢大家对他的爱护，便亲自做面、并以大家带来的食物煮面招呼。当面吃完，大家将剩下的汤倒回，再滔面。这种只吃面、不喝汤的吃法被称为“和气面”。(引自《名食故事》)

另：“面条”为经典黑帮史诗电影《美国往事》的主人公。

《夜航船》：“魏作汤饼，晋作不托。”

《释名疏证补》：“索饼疑即水引饼。”

《齐民要术》记有“水引饼”的做法：“细绢筛面，以成调肉〔月霍〕汁，持冷溲之。水引，按如著大，一尺一断，盘中盛水浸。宜以手临铛上，揉搓令薄如韭叶，逐沸煮。”

束皙的《饼赋》说，冬日宜吃汤饼：“玄冬猛寒，清晨之会，涕冻鼻中，霜成口外。充虚解战，汤饼为最。”

后庚阐《恶饼赋》有“王孙骇叹于曳绪，束子赋弱于春绵。”

傅玄《七谟》有“乃有三牲之和羹，蕤宾之时面。”

刘禹锡有诗《赠进士张盥》：“忆尔悬孤日，余为座上宾。举箸食汤饼，祝辞添麒麟。”

苏东坡有《贺人生子》：“甚欲去为汤饼客，却愁错写弄璋出。”

**梁实秋散文集篇六**

深秋或冬天上街，冷空气嗖嗖地往鼻腔里钻，钻得不知道是心里还是胃里没来由地有一种空落落的`感觉，这时候味觉也敏感起来，有些香味飘过来，好像能弥补这种空，让人很难拒绝。比如糖炒栗子。

以前不明白栗子为什么加糖炒，加再多的糖其实也给栗子增加不了多少甜味，有些根本没炒开口呢，难道让我们嘬皮上的甜味?就算炒进了甜味反而破坏了栗子的本味，最不能忍受的是吃着黏手，后来才知道单炒栗子容易炒焦和爆炸，加了砂和糖受热均匀不会爆，而且香甜。就香甜味来说，空气中那股香甜味里不少是糖的功劳，甜味是很能安慰人的一种味道，这是不容置疑的。

有一朋友客居美国快二十年，年年秋冬季节都去法拉盛卖煎饼的摊子前问什么时候有炒栗子，卖煎饼的大叔今年就拍着胸脯保证过一阵一定有，而且是空运来的。这是让人高兴的消息，于是满怀期待，就等着哪天在街上走着走着就飘来那种熟悉的香味儿。她说，曼哈顿五大道灯火最亮的地方冬天也有意大利人挥着小铲子炒栗子，五块钱一小纸袋，大概有十来颗，常常看着异国的蓝天，就着热咖啡吃糖炒栗子，那栗子因加了奶油的缘故，味道有些奇怪，但吃着还是有幸福的感觉。

梁实秋写过杭州西湖边的满家弄桂花特别好，而且桂花盛时栗子也熟了，桂花煮栗子成了街边小店的无上佳品，徐志摩爱吃，每到秋后必去访桂，吃一碗煮栗子，认为是一大享受，有一年桂花被雨摧残净尽，他还因此写了一首诗《这年头活着不易》。桂花没了栗子没了，于是连活着不易的感慨都生出来了，诗人太感性了，活着真是不易。

我家前后都是山，山上有很多野板栗树，年年花开得不多，板栗开花跟毛毛虫似的，颜色也淡，开了远远也看不出来，结球不多。偶尔爸妈上山捡柴，回来兜里揣一把。板栗小得可怜，最大的才拇指肚大。小时候不懂事，往炉子里一扔，火边的老人一边骂“也不怕崩瞎了眼”，一边赶紧用火钳从火堆里捞出来，咬开口后又往火里一扔。板栗虽小，但好吃得没法没法的，不过就那么几颗，再怎么吧唧嘴也没有了。没捞出来的偶尔便炸开了，那阵势跟放鞭炮似的，村里有个小伙伴也是在火堆里烧栗子，吃得心急了，板栗在嘴里炸开了，人吓得弹了几丈远，虽然没咋受伤，但故事作为反面教材在村里流传开了。

有时候也自己上山捡去，得穿双厚实的解放鞋，那鞋前面有块胶皮子，鞋面也密，上山穿倒是轻便，也不容易被什么毛刺扎进鞋里，用来搓板栗球最好不过了。树上的板栗球就别想了，够不着，要是拿杆子捅下来，板栗球刺猬一样不留神能扎破头。就在落叶间扒拉扒拉，有的球绽着，里面就有几颗，运气好的话，虫子还没光顾过，有些球没绽开，拎起来放在石上，用脚去碾搓板栗球，运气好也能得着一两颗颜色不深不太饱满的板栗。

长大了就不爱费那劲了，一入秋板栗好买，而且不贵。前天去菜市场买板栗，那大叔问我怎么吃，是炖鸡还是怎么着，我说就隔水蒸，他还不放心地交代，“留神别崩了，最好拿菜刀开个小口”。我觉得板栗蒸着吃比煮或炒的好处是一不会含水太多，二又不会崩开或黏手，热气腾腾端上来，又甜又沙，天然又健康。吃出幸福感也不奇怪。

**梁实秋散文集篇七**

梁实秋，原籍浙江杭县(今杭州市)，光绪二十八年腊月初八(191月6日)生于北京。学名梁治华，字实秋，一度以秋郎、子佳为笔名。

19秋考入清华大学。在该校高等科求学期间开始写作。第一篇翻译小说《药商的妻》199月发表于《清华周刊》增刊第6期。第一篇散文诗《荷水池畔》发表於195月28日《晨报》第7版。1923年毕业後赴美留学，1926年回国任教于南京东南大学。第二年到上海编辑《时事新报》副刊《青光》，同时与张禹九合编《苦茶》杂志。不久任暨南大学教授。

最初他崇尚浪漫主义，发表不少诗作。在美国哈佛大学研究院学习时受新人文主义者白壁德影响较深。他的代表性论文《现代中国文学之浪漫的趋势》1926年在《晨报副镌》发表，认为中国新文学存在浪漫主义混乱倾向，主张在理性指引下从普遍的人性出发进行文学创作。1930年，杨振声邀请他到青岛大学任外文系主任兼图书馆长。1932年到天津编《益世报》幅刊《文学周刊》。1934年应聘任北京大学研究教授兼外文系主任。1935年秋创办《自由评论》，先後主编过副刊《学文》和《北平晨报》副刊《文艺》。

七七事变，离家独身到後方。1938年任国民参政会参政员，到重庆编译馆主持翻译委员会并担任教科书编辑委员会常委，年底开始编辑《中央日报》副刊《平明》。抗战胜利後回北平任师大英语系教授。1949年到台湾，任台湾师范学院(後改师范大学)英语系教授，後兼系主任，再後又兼文学院长。1961年起专任师大英语研究所教授。1966年退休。1987年11月3日病逝于台北。

40岁以後著力较多的是散文和翻译。散文代表作《雅舍小品》从1949年起20多年共出4辑。30年代开始翻译莎士比亚作品，持续40载，到1970年完成了全集的翻译，计剧本37册，诗3册。晚年用7年时间完成百万言著作《英国文学史》。

**梁实秋散文集篇八**

栗子以良乡的为最有名。良乡县在河北，北平的西南方，平汉铁路线上。其地盛产栗子。然栗树北方到处皆有，固不必限于良乡。

我家住在北平大取灯胡同的时候，小园中亦有栗树一株，初仅丈许，不数年高二丈以上，结实累累。果苞若刺谓，若老鸡头，遍体芒刺，内含栗两三颗。熟时不摘取则自行坠落，苞破而栗出。捣碎果苞取栗，有浆液外流，可做染料。后来我在崂山上看见过巨大的栗子树，高三丈以上，果苞落下狼藉满地，无人理会。

在北平，每年秋节过后，大街上几乎每一家干果子铺门外都支起一个大铁锅，翘起短短的一截烟囱，一个小力巴挥动大铁铲，翻炒栗子。不是干炒，是用沙炒，加上糖使沙结成大大小小的粒，所以叫做糖炒栗子。烟煤的黑烟扩散，哗啦哗啦的翻炒声，间或有粟子的爆炸：声，织成一片好热闹的晚秋初冬的景致。孩子们没有不爱吃栗子的，几个铜板买一包，草纸包起，用麻茎儿捆上，热呼呼的，有时简直是烫手热，拿回家去一时舍不得吃完，藏在被窝垛里保温。

煮咸水栗子是另一种吃法。在栗子上切十字形裂口，在锅里煮，加盐。栗子是甜滋滋的，加上咸，别有风味。煮时不妨加些八角之类的香料。冷食热食均佳。

但是最妙的是以栗子做点心。北平西车站食堂是有名的西餐馆。所制“奶油栗子面儿”或称“奶油栗子粉”实在是一绝。栗子磨成粉，就好像花生粉一样，干松松的，上面浇大量奶油。所谓奶油就是打搅过的奶油(whippedcream)。用小勺取食，味妙无穷。奶油要新鲜，打搅要适度，打得不够稠自然不好吃;打过了头却又稀释了。东安市场的中兴茶楼和国强西点铺后来也仿制，工料不够水准，稍形逊色。北海仿膳之栗子面小窝头，我吃不出栗子味。

杭州西湖烟霞岭下翁家山的桂花是出名的，尤其是满家弄，不但桂花特别的香，而且桂花盛时栗子正熟，桂花煮栗子成了路边小店的无上佳品。徐志摩告诉我，每值秋后必去访桂，吃一碗煮栗子，认为是一大享受。有一年他去了，桂花被雨摧残净尽，他感而写了一首诗《这年头活着不易》。

十几年前在西雅图海滨市场闲逛，出得门来忽闻异香，遥见一意大利人推小车卖炒栗。论个卖————五角钱一个，我们一家六口就买了六颖，坐在车里分而尝之。如今我们这里到冬天也有小贩卖“良乡栗子”了。韩国进口的栗子大而无当，并且糊皮，不足取。

栗子味道--梁实秋

深秋或冬天上街，冷空气嗖嗖地往鼻腔里钻，钻得不知道是心里还是胃里没来由地有一种空落落的感觉，这时候味觉也敏感起来，有些香味飘过来，好像能弥补这种空，让人很难拒绝。比如糖炒栗子。

以前不明白栗子为什么加糖炒，加再多的糖其实也给栗子增加不了多少甜味，有些根本没炒开口呢，难道让我们嘬皮上的甜味?就算炒进了甜味反而破坏了栗子的本味，最不能忍受的是吃着黏手，后来才知道单炒栗子容易炒焦和爆炸，加了砂和糖受热均匀不会爆，而且香甜。就香甜味来说，空气中那股香甜味里不少是糖的功劳，甜味是很能安慰人的一种味道，这是不容置疑的。

有一朋友客居美国快二十年，年年秋冬季节都去法拉盛卖煎饼的摊子前问什么时候有炒栗子，卖煎饼的大叔今年就拍着胸脯保证过一阵一定有，而且是空运来的。这是让人高兴的`消息，于是满怀期待，就等着哪天在街上走着走着就飘来那种熟悉的香味儿。她说，曼哈顿五大道灯火最亮的地方冬天也有意大利人挥着小铲子炒栗子，五块钱一小纸袋，大概有十来颗，常常看着异国的蓝天，就着热咖啡吃糖炒栗子，那栗子因加了奶油的缘故，味道有些奇怪，但吃着还是有幸福的感觉。

梁实秋写过杭州西湖边的满家弄桂花特别好，而且桂花盛时栗子也熟了，桂花煮栗子成了街边小店的无上佳品，徐志摩爱吃，每到秋后必去访桂，吃一碗煮栗子，认为是一大享受，有一年桂花被雨摧残净尽，他还因此写了一首诗《这年头活着不易》。桂花没了栗子没了，于是连活着不易的感慨都生出来了，诗人太感性了，活着真是不易。

我家前后都是山，山上有很多野板栗树，年年花开得不多，板栗开花跟毛毛虫似的，颜色也淡，开了远远也看不出来，结球不多。偶尔爸妈上山捡柴，回来兜里揣一把。板栗小得可怜，最大的才拇指肚大。小时候不懂事，往炉子里一扔，火边的老人一边骂“也不怕崩瞎了眼”，一边赶紧用火钳从火堆里捞出来，咬开口后又往火里一扔。板栗虽小，但好吃得没法没法的，不过就那么几颗，再怎么吧唧嘴也没有了。没捞出来的偶尔便炸开了，那阵势跟放鞭炮似的，村里有个小伙伴也是在火堆里烧栗子，吃得心急了，板栗在嘴里炸开了，人吓得弹了几丈远，虽然没咋受伤，但故事作为反面教材在村里流传开了。

有时候也自己上山捡去，得穿双厚实的解放鞋，那鞋前面有块胶皮子，鞋面也密，上山穿倒是轻便，也不容易被什么毛刺扎进鞋里，用来搓板栗球最好不过了。树上的板栗球就别想了，够不着，要是拿杆子捅下来，板栗球刺猬一样不留神能扎破头。就在落叶间扒拉扒拉，有的球绽着，里面就有几颗，运气好的话，虫子还没光顾过，有些球没绽开，拎起来放在石上，用脚去碾搓板栗球，运气好也能得着一两颗颜色不深不太饱满的板栗。

长大了就不爱费那劲了，一入秋板栗好买，而且不贵。前天去菜市场买板栗，那大叔问我怎么吃，是炖鸡还是怎么着，我说就隔水蒸，他还不放心地交代，“留神别崩了，最好拿菜刀开个小口”。我觉得板栗蒸着吃比煮或炒的好处是一不会含水太多，二又不会崩开或黏手，热气腾腾端上来，又甜又沙，天然又健康。吃出幸福感也不奇怪。

**梁实秋散文集篇九**

”好吃不过饺子，舒服不过倒着。”这是北方乡下的一句俗语。北平城里的人不说这句话。因为北平人过去不说饺子，都说“煮饽饽”，这也许是满洲语。我到了十四岁才知道煮饽饽就是饺子。

北方人，不论贵贱，都以饺子为美食。钟鸣鼎食之家有的是人力财力，吃顿饺子不算一回事。小康之家要吃顿饺子要动员全家老少，和面、擀皮、剁馅、包捏、煮，忙成一团，然而亦趣在其中。年终吃饺子是天经地义，有人胃口特强，能从初一到十五顿顿饺子，乐此不疲。当然连吃两顿就告饶的也不是没有。至于在乡下，吃顿饺子不易，也许要在姑奶奶回娘家时候才能有此豪举。

饺子的成色不同，我吃过最低级的饺子。抗战期间有一年除夕我在陕西宝鸡，餐馆过年全不营业，我踯躅街头，遥见铁路旁边有一草棚，灯火荧然，热气直冒，乃趋就之，竟是一间饺子馆。我叫了二十个韭菜馅饺子，店主还抓了一把带皮的蒜瓣给我，外加一碗热汤。我吃得一头大汗，十分满足。

我也吃过顶精致的一顿饺子。在青岛顺兴楼宴会，最后上了一钵水饺，饺子奇小，长仅寸许，馅子却是黄鱼韭黄，汤是清澈而浓的鸡汤，表面上还漂着少许鸡油。大家已经酒足菜饱，禁不住诱惑，还是给吃得精光，连连叫好。

做饺子第一面皮要好。店肆现成的饺子皮，碱太多，煮出来滑溜溜的，咬起来韧性不足。所以一定要自己和面，软硬合度，而且要多饧一阵子。盖上一块湿布，防干裂。擀皮子不难，久练即熟，中心稍厚，边缘稍薄。包的时候一定要用手指捏紧。有些店里伙计包饺子，用拳头一握就是一个，快则快矣，煮出来一个个的面疙瘩，一无是处。

饺子馅各随所好。有人爱吃荠菜，有人怕吃茴香。有人要薄皮大馅，最好是一兜儿肉，有人愿意多羼青菜。（有一位太太应邀吃饺子，咬了一口大叫，主人以为她必是吃到了苍蝇蟑螂什么的，她说：“怎么，这里面全是菜！”主人大窘。）有人以为猪肉冬瓜馅最好，有人认定羊肉白菜馅为正宗。韭菜馅有人说香，有人说臭，天下之口并不一定同嗜。

冷冻饺子是不得已而为之，还是新鲜的好。据说新发明了一种制造饺子的机器，一贯作业，整治迅速，我尚未见过。我想最好的饺子机器应该是——人。

吃剩下的饺子，冷藏起来，第二天油锅里一炸，炸得焦黄，好吃。

读汪曾祺《寻味》与梁实秋《雅舍谈吃》

用网络语言来说，我是一个资深吃货。自从负责起单位内网论坛上的饮食板块，这个吃货的名声就更是香飘万里了。但凡重庆城内，上到久负盛名的星级饭店，下到大隐于市的路边高手，虽不敢说无一不晓，却也可以如数家珍。

作为一名有深度的吃货，唐鲁孙的《中国吃》自是必修课本，梁实秋的《雅舍谈吃》也是久负盛名。有人说，作为散文史上的一代宗师，梁实秋这本《雅舍谈吃》，虽然在美食知识上远远不如正经八旗子弟出身的唐鲁孙那么渊博厚实，但却多了一种文人对生活的感情和体悟。都说文如其人，读梁实秋的美食文字，读着读着，似乎就能看见梁实秋本人席地而坐，指点江山，挑剔品鉴，娓娓道来。梁实秋认为，“馋”和“饿”不一样，“馋”，“最需要满足的是品味”，是“近于艺术的趣味”。“人之犯馋，是在饱暖之余，眼看着、回想起或是谈论到某一美味，喉头像是有馋虫搔抓作痒，只好干咽唾沫。一旦得遂所愿，瓷情享受，浑身通泰。”在梁实秋看来，享受美食，不仅是一种舌尖上的快乐，更是一种精神上的享受。他写的美食，如火腿、醋溜鱼、烤羊肉、酱菜、汤包、腊肉、栗子、八宝饭，多是家常味道，但是下笔却处处透出一份雅致和惬意。前面是古籍典故，后面是名人风流，再加上自己的生活感悟为调剂，奇闻轶事为佐料，整篇文字，闲闲雅雅，读之有如微风拂面。似乎看了他的文字，整个人也变得雅致了起来。

再后来，我看到了汪曾祺的《寻味》。《寻味》与《雅舍谈吃》有很多相似之处。它们都不是典型的美食类书籍，重点放在由美食引出的文化背景与生活感悟上。《雅舍谈吃》以家常菜为主，《寻味》说的也多是平民百姓的味道。《雅舍谈吃》引经据典，谈文化，写生活；《寻味》同样旁征博引，说历史，讲风土。汪曾祺淡如清茶的文字风格和梁实秋也有很多近似的地方。但是令人感到惊讶的是，这两本看上去如此相似的书，却折射出完全不同的思想光芒。

**梁实秋散文集篇十**

在梁先生的时代，人们还没有营养平衡和食品安全的意识。从头至尾，追求的都是美食饕餮的感官快乐，以及亲朋好友相聚的温馨意趣。至于食品中是否含有过多的胆固醇，是否脂肪热量过高，是否含有致癌物，细菌总数是否超标，恐怕没人会去关注。

不信么?看看《烧鸭》这一段儿：“在北平吃烧鸭，照例有一碗滴出来的`油……鸭油可以蒸蛋羹……”要知道，如果在今日，烤鸭滴出来的油是被当做餐饮废油的，因为其中含有致癌物，氧化程度也较高，无法达到食用油的卫生标准。前些时候曾经两次报道过烤鸭店出售鸭油，用于制作各种面点等，是当做食品安全事件来报告的。现在看来，烤鸭废油的利用历史颇久，甚至可以说曾是一种文化传统。至于就地支起炭火烤鸭子的做法，致癌物难免超标，那时候也不可能有什么卫生标准。

还有《莲子》这一段儿，说到“有些莲子一煮就烂，但是颜色不对，据说是经过处理的……”可见对食材进行化学处理，在很早以前便已经流行于餐饮店中，并非今人之独创。

再看看梁先生和朋友们所热爱的美食，大多都是高能量高脂肪高胆固醇的菜式。

比如“水晶虾饼”，是这样做的：“七分虾肉要加三分猪板油，放在一起剁碎……略按成厚厚的小圆饼状，下油锅炸，要用猪油，用温油，榨出来白如凝脂，温如软玉，入口松而脆……”

又比如“溜黄菜”，是这样的：“溜黄菜是用猪油做的……蛋黄糊里加荸荠丁，表面撒一些清酱肉或火腿屑，用调羹舀来吃”。做法是：“蛋黄打过加水，还要再加芡粉，入旺油锅中翻搅之即成。”

这些特色菜，无非是大量脂肪加胆固醇的组合，而且均经过油炸或油煎处理，而且煎炸时用的多是猪油。为何用猪油?理由有两方面：一则猪油饱和脂肪酸比例高，对热较为稳定，不易变黑变稠;二则是半固体的油，炸出成品的口感更酥脆。

说起来，还是那时候教授的工资很高，每月二三百大洋，是普通工人的十几倍，所以敢在北京最贵的馆子里请客吃饭。按书中所说，当时最好的餐馆，一顿最高档的宴请，只消15块大洋。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn