

老苏州的味道
华永根 著

食
鲜
录

苏州饮食文化丛书

中国·苏州
古吴轩出版社

苏州饮食文化丛书

食鲜录

老苏州的味道

华永根 著

中国·苏州
古吴轩出版社

图书在版编目(CIP)数据

食鲜录：老苏州的味道 / 华永根著. — 苏州：古吴轩出版社，2015.11

(苏州饮食文化丛书)

ISBN 978-7-5546-0565-3

I. ①食… II. ①华… III. ①饮食—文化—苏州市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第261421号

责任编辑：张颖

见习编辑：周娇

装帧设计：韩桂丽

责任校对：徐小良

插图绘制：叶放

题字篆刻：钟天铎

书名：食鲜录——老苏州的味道

著者：华永根

出版发行：古吴轩出版社

地址：苏州市十梓街458号 邮编：215006
Http://www.guwuxuanchbs.com E-mail: gwxcbs@126.com
电话：0512-65233679 传真：0512-65220750

出版人：钱经纬

印刷：苏州日报印刷中心

开本：880×1230 1/32

印张：8

版次：2015年11月第1版 第1次印刷

书号：ISBN 978-7-5546-0565-3

定价：36.00元

如有印装质量问题，请与印刷厂联系。0512-65640827



本书插图由叶放先生绘制



华永根

苏州市烹饪协会会长

苏州市饮食文化研究会会长

江苏省烹饪协会副会长

中国烹饪协会饮食文化研究会副主任、常务理事

中国饭店协会顾问

出版有《中国苏州菜》《中国藏书羊肉》《苏州家常菜点》
《苏州味道》《食在苏州》《展示菜点精选》《苏州名菜集》
及典范苏州丛书之《苏帮菜》等书。



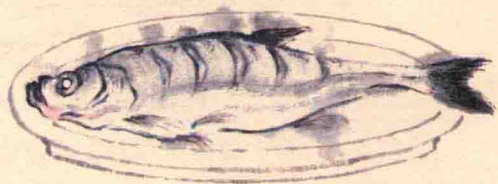
闲世界，无利害。

何必向、世间甘幻爱。

与君钓、晚烟寒濑。

蒸白鱼稻饭，溪童供笋菜。

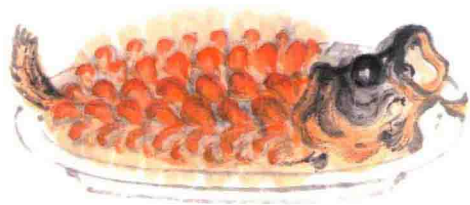
——宋·黄庭坚



清蒸白鱼

夜听枫桥钟，晓汲松江水。
客行信匆匆，少住亦可喜。
且食鳊鱼肥，莫问鲈鱼美。

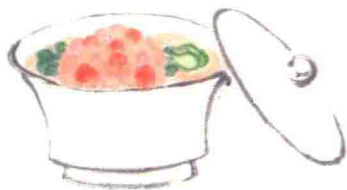
——宋·戴复古



松鼠鳊鱼

宾厨缕切已频频，
团此葵花放手新。
饱腹也应思向日，
纷纷肉食尔何人。

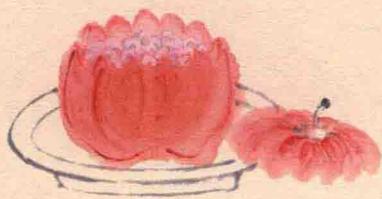
——清·林兰痴



蟹粉狮子头

双箝鼓繁须，当顶抽长矛。
鞠躬见汤王，封作朱衣侯。
所以供盘餐，罗列同珍羞。

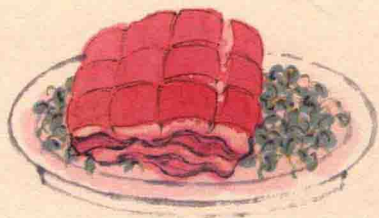
——唐·唐彦谦



番茄虾仁盅

新年供家庙，老稚晨夕忙。
挾坐温暖处，但闻油酱香。
不问物物阙，有食时时尝。
诸孙甚解事，翁乃无饥肠。

——宋·曹勋



樱桃肉

湖滨渔父捕蟹来，
顿使满堂增笑噱。
风味能令一坐倾，
鲈鱼削色莼羹薄。

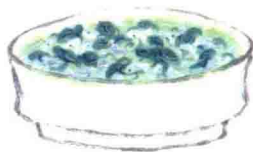
——清·徐枋



清蒸大闸蟹

莼羹本是诗人事，
樽俎那容俗子同。
不日挽君来快问，
请分一箸供涪翁。

——宋·徐似道



莼菜银鱼羹

双鸡可饜小人腹，
未羨侯家千足羊。
借问解鼃食指动，
何如蒸鸭瓠壶香。

——宋·陈造



母油船鸭

雄雄曳修尾，惊飞向日斜。
空中纷格斗，彩羽落如花。
喧呼勇不顾，投网谁复嗟。
百钱得一双，新味时所佳。
烹煎杂鸡鹜，爪距漫槎牙。
谁知化为蜃，海上落飞鸦。

——宋·苏轼



西瓜鸡

序

蒋洪

姑苏最早载入史册的美食，一定是春秋战国时期太和公的全鱼炙了。后来，官家的贡品清单出现金齑玉鲙、吴羹、蜜蟹、玲珑牡丹鲈……故《姑苏志》谓：“吴地产鱼，吴人善治食品，其来久矣。”元明以来，姑苏肴饌在文人笔下系统出现，尤以《云林堂饮食制度集》和《易牙遗意》为瞻。至此，姑苏美食的书卷气渐升，厚积薄发，近百年来，姑苏城每隔一段时间便会有一位有影响力的美食家。比如“鸳鸯蝴蝶派”代表作家周瘦鹃，他的吃厨师理论，非常实用而屡试不爽；比如作家陆文夫，借小说《美食家》将地道的苏州饮食生态活灵活现地呈现在大众面前，让人不容置疑地将苏州与美食画上等号；比如本书作者华永根，知识青年下乡回城后毅然决然地选择了饮食服务，后虽多次转换身份，但一直是老苏州味道的守护者。

我与华先生的首次接触，是2007年季秋，震泽镇举办“首届中国太湖农家菜美食节”，由华先生统筹，我负责筵席展评。当时就觉得华先生说话办事干脆利落，态度和蔼而又“霸气侧漏”，尤其听他讲太湖食材、饮食典籍、姑苏美食和节庆策划，明显感受到不同寻常的气场。随着接触的增多，似曾相识的感觉愈加强烈，追随数年终于缔结师徒关系。

甲午仲秋，师徒相约为对方出书写序。春秋迭易，徒弟尚在踌躇，师父书稿已成，定名“食鲜录”。“鲜”不作滋味解，食鲜，即吃时