

厨行天下
之五

《中国烹饪》
特别推荐

烹饪器具

单守庆
著

锅碗瓢盆盘碟刀叉铲勺壶罐筷
烹饪器具烹文煮史在这里评说
烹饪器具千姿百态在这里展示
烹饪器具巧使妙用在这里交流

中国商业出版社



单守庆
著

中国商业出版社

烹饪器具

《中国烹饪》特别推荐

厨行天下
之五



内 容 提 要

本书采用“漫谈”形式,讲述烹饪器具知识的方方面面:“锅碗瓢盆”锅为先;借锅不借盖;借碗不借筷;碗中有乾坤;盘碟大盘点;练勺工的窍门;盆菜,是个菜名;冰箱≠食品“保险箱”,等等。烹饪器具的烹文煮史在这里评说,千姿百态在这里展示,巧使妙用在这里交流。图文并茂,具有较强的知识性、实用性、可读性和趣味性。

本书可作为职业厨师、烹饪专业院校、烹饪培训班和烹饪爱好者的参考书。对烹饪行业从业人员和有志于烹饪事业的人士来说,是一本不可多得的“工具书”和“枕边书”。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪器具 / 单守庆著. —北京: 中国商业出版社, 2014. 6

(厨行天下书系; 5)

ISBN 978-7-5044-8604-2

I. ①烹… II. ①单… III. ①烹饪-设备
IV. ①TS972.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 123320 号

责任编辑: 刘毕林

中国商业出版社出版发行

010-63180647 www. c-cbook. com

(北京广安门内报国寺1号 邮编: 100053)

新华书店总店北京发行所经销

北京明月印务有限责任公司印刷

*

650×940 毫米 16 开 13.5 印张 182 千字

2014 年 6 月第 1 版 2014 年 6 月第 1 次印刷

定价: 32.00 元

* * *

(如有印装质量问题可更换)

版权所有 翻印必究

序

2013年，我进入厨行整整60年。这一年，中国书籍出版社为此出版一本名为《厨艺人生——艾广富从厨六十年》的书。书中介绍了我的司厨经历，收入了我写的关于饮食文化方面的文章、媒体对我的采访，还有溥杰、启功、黄苗子、刘开渠、胡絮青等名人赠予我的书画作品。作为厨师，我喜欢和研究饮食的朋友交流，单守庆就是其中的一位。

我和单守庆认识十多年了。平时见面不多。我经常看到他在报刊上发表谈吃论喝的文章。在我和我身边同行的印象中，单守庆很勤奋，为《中国食品报》、《中国烹饪》等报刊撰写专栏文章，有的一个星期一篇，有的一个月一篇。他年复一年地坚持，光是给《中国烹饪》杂志写专栏文章就连续九年了。圈里人都说单守庆是厨师的朋友，还真是这么回事。他出版了一套丛书，取名“厨行天下”，已出版《烹饪刀工》、《烹饪技法》、《烹饪火候》、《烹饪调味》。头几天，他把这套丛书的第五本书《烹饪器具》的书稿拿给我看。一看目录，我就觉得这书有点意思：《大厨用好锅》、《永不消失的大碗饭》、《碗中有乾坤》、《小菜一碟，小看不得》、《掌勺者说》、《盆菜是个菜名》、《筷子种种》、

《冰箱≠食品“保险箱”》、《含有烹饪器具的谚语》、《含有烹饪器具的歇后语》、《含有烹饪器具的对联》、《含有烹饪器具的名词》……我还真没看过这么写烹饪器具的书。

据说,“厨行天下”这套书发行得还不错。《烹饪刀工》第一版已经全部拿在读者手上,又有了修订版。我很喜欢读这种漫谈式烹饪科普书。我也常和徒弟们说,社会发展了,不能只做“工匠型”厨师,要做“文化型”厨师、“营养型”厨师。作为师傅,我很在意引导徒弟们养成读书学习的良好习惯。

我家有个“厨师书斋”,靠墙而立的书柜站了一大排,里面的图书,装得很满,主要有五种书:一是烹饪教科书,传授烹饪知识、技能和思想的书;二是烹饪工具书,系统汇集烹饪专业资料,按特定方法编排,专供查找烹饪知识信息的书;三是菜谱书,以烹饪技术传承为主,介绍厨师利用各种烹饪原料制作菜肴方法的书;四是烹饪科普书,以传播烹饪科学技术和文化知识为特征,兼有科学性、文学性、通俗性、趣味性的书;五是其他图书,里面也大都含有烹饪方面的内容,比如莫言的小说《酒国》。另一面墙上,是不同时期各界名人赠予我的书画作品。我经常在书斋里左顾右盼,每一本图书、每一幅字画的后面,都有令我难以忘怀的故事。眼看心动,我又经常坐在书斋中央的老式写字台前,用握菜刀、颠大勺的手拿起笔杆,写我在国内外司厨的所见所闻所感,也写我对不同菜系的研究成果。这么一来,《恩师的〈北京清真菜谱〉》、《传统美食的前世今生》、《低碳饮食 冷菜当先》等近百篇文章在报刊上发表了,《经典清宫菜》、《好吃全羊菜》、《地道北京菜》等烹饪图书也相继出版了。徒弟们经常来到我的书斋,常说常新的一个话题就是“能做菜,能说菜,也能写菜。”我把徒弟们看成是业内的“青年朋友”。在和他们的交流中,我以亲

身经历谈学习的重要。我能担任中国常驻联合国代表团宴会设计师、担任北京亚运会运动员清真餐厅行政总厨，除了先后拜胡宝珍、杨永和等先辈为师学艺外，也离不开长期坚持看书学习。走出厨房，走进书房，渐渐养成了“读”和“写”的习惯。

2012年6月，在南昌的徒弟创办清真烤鸭店，我写诗祝贺：“古颂燕都饌，今扬烤鸭香。飞跃三千里，落户到南昌”。有徒弟建议请单守庆代书。这样，他第二次来到我的书斋。他并不专门练书法，可字也写得不错。他说他喜欢书法，却没时间练。他也不玩牌、不打麻将，业余时间尽可能地用在了“读”和“写”上。读书是他有求知心的标志，写作则是他有创造力和责任感的标志。读书是吸收，是继承；写作是创造，是超越。

“厨行天下书系”之五《烹饪器具》，是单守庆“读”和“写”的又一新成果，我向他表示祝贺！希望单守庆能写出更多更好的作品，丰富我的书斋，让更多的厨师朋友和烹饪爱好者受益。

因为我和烹饪器具打交道的年头多，也有“读”和“写”的爱好，他便请我为这本书写个序言。于是便有了上面这些话，权且为序。

单守庆

2014.4.28

关于锅碗瓢盆的是是非非

锅碗瓢盆等五花八门的烹饪器具，最先出现在人们饮食生活中的，是哪一种？

银筷子检测食物毒素，完全靠谱吗？

盘子是盘子碟是碟，它们的区别在哪里？

“美食不如美器”，这种说法对吗？

冰箱≠食品“保险箱”？

干锅，也是个菜名？

盘饰，是怎么回事？

不慎之下，掉到地上的碗碟摔碎了。在场的人，有人说：“落地开花，富贵荣华”；有人说：“岁岁平安”。他们为什么要这样说？

“借锅不借盖，借碗不借筷”，为什么？

.....

锅碗瓢盆之类的烹饪器具，虽然经常看在眼里，拿在手上，甚至进入口中，但并不是谁都能说清它们的是是非非。

总起来说，和锅碗瓢盆打交道的职业厨师知道得会多一些，



因为他们曾接受烹饪院校、技校、厨师培训班或拜师学艺的专业教育。

就普通大众来说，其实也很早就接触了锅碗瓢盆知识。宝宝愿意自己尝试端碗吃饭了，家长便及时鼓励宝宝多动手，增强动手能力 and 独立性，宝宝一周岁多就能自己端碗拿筷吃饭了。长大以后，刚一走向社会，便有人关心他或她是“吃哪碗的”。

话又说回来，尽管人们很早就接触了锅碗瓢盆，还有人接受了烹饪器具方面的专业教育，可仍有这样那样的“为什么”。这是为什么呢？因为教科书和个人经历都有局限性。

中国轻工业出版社2000年出版的高等职业教育教材《烹饪器具与设备》，共有9章、30节，37万字，“筷子”被列入第2章第3节，不足200字，照录如下：

筷子 古时称“箸”或“楮”，是中餐特有的夹食用具。制造材料有竹、木、塑料、银、不锈钢等，另外还有象牙筷。其中以竹筷和木筷最多，常用的有普通竹木筷、红木筷、楠木筷、乌木筷、铁木筷、漆木筷等。筷子规格繁多，最长的云南景颇族人使用的和北京吃烤羊肉专用的筷子，最短的是儿童筷子。中国筷子举世闻名，在某种程度上它是中国饮食文明的象征，含有较深的文化内涵。

作为教材，《烹饪器具与设备》以一定的教学目的为宗旨，合理确定知识的广度和深度，才对筷子作了以上评述。其实，在这本教材之外，还有很多关于筷子的学问。比如，筷子名称的演变：因为“箸”与“住”同音，江南水乡的渔民和船民认为“箸”犯了忌讳：“住”者，停也，船停了，就意味着没有生意，没有

收入。于是，他们“反其道而行之”，将“箸”改为“快儿”、“快子”，又因为南方筷子都是竹子制成的，便给“快”字加了个竹字头，从此有了沿用至今的“筷子”。比如，因为“筷”与“快”同音，在举行婚礼时，人们又将“筷”转换成“快”，推出求吉利的新口彩：“筷子筷子，快生贵子。”比如，著名美食家梁实秋的筷子妙论：“筷子是我们的一大发明，原始人吃东西用手抓，比不会用手抓的禽兽已经进步很多，而两根筷子则等于是手指的伸展，比猿猴使用树枝拨东西又进了一步。筷子运用起来可以灵活无比，能夹、能戳、能撮、能挑、能扒、能拿、能剥，凡是手指能做的动作，筷子都能。”比如，筷子不仅是餐具，还是不可缺少的烹饪工具。拨动油锅里的油条、搅拌碗中的鸡蛋、给水晶肴肉的肉皮上戳出便于入味的一排排小洞，都离不开或长或短的筷子。再比如，我国在抗美援朝停战后，给凯旋回国的志愿军团以上干部每人发一双银筷或象牙筷，筷上铸有繁体字：“反对美帝国主义侵略，保卫东方与世界和平”，这就有了“纪念筷”。如今还有代代相传的“古董筷”；包装上注明“西安清华池盒筷”的“旅游筷”；筷套上注明宾馆名称的“宾馆筷”，也称“广告筷”；不能重复使用的“一次性筷子”，也称“卫生筷”；荣获上海《大世界》吉尼斯中国长筷之最的198.8厘米的“工艺筷”……

是的，烹饪器具，大有学问。

《中国烹饪史略》告诉人们，“锅碗瓢盆”锅为先。陶器的发明，标志着烹饪器具的诞生。与陶器中的锅相比，其他烹饪器具都是“后来者”。

科学试验证明，银筷接触河豚毒、毒蕈毒、发芽马铃薯龙葵

毒、变质青菜硝酸盐时，因为不产生硫化物，银筷也就不会出现发黑等变化，所以银筷可以试毒的说法，并不完全可信。

餐具标准显示：盘子是盘子碟是碟。盘子比碟子大。166.7毫米（5寸）以上为盘，166.7毫米（5寸）以下为碟。

清代《随园食单》里的“美食不如美器”，实际上表达了这样一种意境：并不是美器胜于美食，也不是提倡单纯的或华美的器具，而是强调“美食与美器相伴，食美器也美，美上加美。”

饮食科普知识告诉人们：冰箱≠食品“保险箱”。

菜名研究证明：虽然铁锅、砂锅、不锈钢锅、炒锅、汤锅都属于烹饪器具的锅，可火锅、干锅却又都是菜名。

在名厨大师看来，“围边”、“镶边”等“盘边装饰”，简称“盘饰”，利用其造型与色彩对菜肴进行装饰、点缀，能起到美化菜肴、增强食欲、营造情趣、烘托气氛的作用，并非多余之举。

饮食文化在“变不利为有利”：不慎之下，掉到地上的碗碟摔碎了，不能说“碎了，破了”，而是马上开口：“落地开花，富贵荣华”，或利用“碎”与“岁”的同音，说道：“岁岁平安”。这不仅免去了尴尬，反而增强了吉祥气氛。

烹饪器具也是民族知识的载体。“借锅不借盖，借碗不借筷”，这是回族穆斯林饮食生活中的一种现象。回族穆斯林信仰伊斯兰教，有不食猪肉的饮食禁忌。即使确有需要而向非穆斯林借用炊具、餐具时，他们仍坚持为饮食禁忌严格把关。木制的锅盖、筷子，不容易去除猪肉、猪油的遗存，所以“不借”，而铁质的锅和陶瓷的碗，容易洗刷洁净，则“可借”。

.....

能不能有一本“打破砂锅问到底”的书？写写锅碗瓢盆的是是非非，为烹饪器具教科书提供一个延伸阅读的机会，为人们提供一些科学使用锅碗瓢盆的间接经验。

于是，继《烹饪刀工》、《烹饪技法》、《烹饪火候》、《烹饪调味》之后，便有了“厨行天下书系”的第五本——《烹饪器具》。

2014年4月29日

目 录

C O N T E N T S

序	1
自序	1
美食与美器相伴	1
锅碗瓢盆记录烹饪发展史	4
烹饪器具里有文化	8
“锅碗瓢盆” 锅为先	12
锅之种种	15
大厨用好锅	19
永不消失的大锅饭	23
大锅饭里的锅巴	26
怎样做好大锅菜	29
借锅不借盖	32
菜名里的“锅”	35
菜名里的“砂锅”	38
干锅，也是个菜名	41

火锅：围炉聚炊欢呼处	44
锅文化的多元化	47
碗：远源而长流	50
碗的分类	54
著名的“碗菜”	58
碗：既要洗净，又要消毒	62
借碗不借筷	66
碗中有乾坤	69
一次性饭盒，能不用就不用	73
盘和碟的区别	77
盘碟大盘点	81
盘饰：并非多余之事	85
盘碟无小事	89
小菜一碟，小看不得	92
看人下菜碟儿	96
勺：主要炊具之一	100
勺工：厨师的基本功之一	103
练勺工的窍门	106

勺下技艺，大雅文章	109
把勺问史	112
掌勺者说	115
筷子种种	119
筷子的演变	122
筷子是世界上最巧妙的餐具	125
话说一次性筷子	128
选一双适合自己的筷子	132
筷笼·筷枕·筷袋·筷盒	135
盆菜，是个菜名	138
大盆菜，又是个菜名	141
盆糕，也称“盆儿糕”	144
冰箱种种	147
冰箱使用及冰箱以外的制冷设备	151
冰箱≠食品“保险箱”	154
饮食器具也是文化载体	158
餐具上的清真特色	161
从五行餐具看中医养生之道	164

磁州窑：北方碗碟的祖籍地	167
含有烹饪器具的谚语	171
含有烹饪器具的歇后语	173
含有烹饪器具的对联	175
含有烹饪器具的术语	177
在单守庆“厨行天下”书系研讨会上的讲话（摘要）	孙启泰 182
集割烹清气 合天下大观	陈学智 185
厨行天下：小火靛汤慢慢熬	李子木 188
后 记	192



“美食不如美器”，这是清代美食家袁枚的《随园食单》里的一句古语。这句古语古到何时，不得而知，但美食讲究美器，一直可以追溯到史前时代。“美食不如美器”所表达的意境，并不是美器胜于美食，也不是提倡单纯的或华美的器具，而是强调这样一种效果：美食与美器相伴，食美器也美，美上加美。

烹饪器具之美，至少有三点：和谐之美，精巧之美，古朴之美。

和谐之美。这种和谐，是一肴一饌与一碗一盘之间的和谐，也是一席肴饌与全部烹饪器具之间的和谐。只要细心观察，就会发现美食配美器的许多讲究：贵重的食物用大的器皿盛装；平常的食物用小的器皿盛装；煎炒类菜肴用盘盛装；汤羹类菜肴用碗盛装；爆炒的菜肴用平底盘盛装；整只的鸡、鸭用深斗盘盛装；熘汁菜肴用汤盘盛装；整条鱼用椭圆盘盛装；冷菜和夏天用蓝、绿等冷色器皿盛装；热菜、冬天和喜庆菜用红、橙、黄、赭等暖色器皿盛装。由于这些讲究，我国烹饪器具品种多、分类细，古代就曾分为摄取、盛贮、具食三大类、几十种。比如，箸、刀、匕、碗、盘、杯、碟、盆、叉、钵、盂、簋。如今的烹饪器具，按照不同朝代、不同样式、不同质地、不同用途进行细分，更是

五花八门，不胜枚举。美食配美器，方便人们进食，也有利于准确理解中国饮食文化的特征。上个世纪80年代，中国和日本合作出版九卷本的《中国名菜集锦》，丁、丝、块、条、片、泥、异形等菜肴形状，红、黄、棕、绿、白、黑等菜肴色泽，分别配以恰当的餐具，大小相间，高低错落，形质协调，组合得当，美食美器和谐统一，完整气派。读过此书的中外人士，都给予很好的评价。

精巧之美。各式菜肴与各种烹饪器具巧妙配合，更能展现美食美器的精巧之美，使饮食活动达到更加完美的境界。比如，菜肴与器具的配合，通常要掌握三个原则：一是菜肴分量与器具大小相适应。菜肴盛装在盘的中心圈内，不要装到盘边；菜肴占碗容积的80%~90%，汤汁不淹没碗沿。量多的菜肴用较大的器具，量少的菜肴则用较小的器具。二是菜肴形态与器具形状相适应。带汤汁的烩菜、煨菜，适于装入汤盘，如果装到平坦的圆盘里，汤汁易溢出盘边，既不卫生，又不美观。整条鱼适宜装入腰盘。如果装入大圆盘，鱼的两侧空隙较大，显得不丰满，也难看；如果装入小圆盘，鱼头鱼尾都露出盘边，更显不妥；如果装入汤盘则会使鱼身变形，显得鱼很小。三是菜肴色彩与器具色彩相协调。白色盘、红色盘、蓝色盘、绿色盘、透明的玻璃盘、黑亮的漆盘，都有烘托菜肴的功能和较强的感染力。一般情况下，只要菜肴与器具的色调统一，就会显得和谐、明快、大方。当然，如果菜肴与器具的色泽构成对比关系，也能产生凸显菜肴的效果。所以，也防止一味追求菜肴与器具色彩统一而出现色彩单调、呆板，还应遵循“调和中对比，对比中调和”的原则。

古朴之美。质朴、粗犷的古风遗韵，是烹饪器具的一个重要特点。火锅，由东汉时期的“礲斗”演变成暖锅、火锅、涮锅、