

菜羹谈

【中华食趣文丛】

中 · 国 · 饮 · 食 · 文 · 化

徐海荣 著



中华食趣文丛

中 · 华 · 饮 · 食 · 文 · 化

徐海荣 著

菜羹谈



图书在版编目(CIP)数据

菜羹谈/徐海荣著. —杭州:杭州出版社,2008.5
(中华食趣文丛)
ISBN 978-7-80633-641-0

I.菜… II.徐… III.饮食—文化—中国
IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 015177 号

菜羹谈

中华饮食文化

徐海荣 著

出版发行 杭州出版社(杭州市曙光路133号)
电话:0571-87997719 87997689 87997580
邮编:310007

责任编辑 张 磊
美术编辑 张 磊
封面设计 张 磊

制 版 杭州天一图文制作有限公司
印 刷 杭州星晨印务有限公司
开 本 880mm×1230mm 1/32
经 销 浙江省新华书店
印 张 7.875
字 数 185 千

版 印 次 2008 年 6 月第 1 版 2008 年 6 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-80633-641-0
定 价 29.00 元

《中华食趣文丛》序

傅璇琮

杭州出版社前一时期计划编印一套大型学术文库《西湖丛书》，其中的《西湖全书》、《西湖文献集成》，正陆续出版，受到学界的关注；今又推出极富文化魅力和欣读韵味的散文小品《中华食趣文丛》，肯定也将受到社会的赞赏。杭州出版社力求弘扬民族优秀传统文化，渴望满足广大群众的健康审美趣味，这种务实、创新的识见，对当前出版社改制于文化产业领域来说，是颇值得注意的。

中华饮食应当说是我们传统文化极受人们关切的组成部分。我们前辈学术大家也多将此与文化、艺术等结合，作新的探索。如鲁迅先生于1927年在广州有一学术讲演，题为《魏晋风度及文章与药及酒之关系》，后收于《鲁迅全

集》第三卷《而已集》。这篇文章论魏晋文学，着重剖析那一时期文人独特的生活行迹和精神寄托，文章抓住药与酒这两样当时带有社会性的事物，就把那时的文人写活，也从而把那一时期的文学风貌清楚地勾勒出来。又如20世纪著名诗人，长期在清华大学、北京大学执教的林庚教授，他就曾以饮酒作为比喻，说“魏晋人好酒，酒似乎专为人可以忘掉一切”；又将魏晋人与盛唐人喝酒的风态加以比较，谓：“酒对于魏晋人是消极的，是中年人饮闷酒的方式；唐人的饮酒却是开朗的，酒喝下去是为了更兴奋，更痛快的歌唱，所以杜甫有‘李白斗酒诗百篇’的名句”（见其所著《中国文学简史》第259页，上海文艺联合出版社，1954）。这种将酒与文人生活方式、心理状态有机结合，是很有启示意义的。

事实也确乎如此。如陶渊明六十余岁归居田园时，“闲居寡欢”，正好获得名酒，于是“无夕不饮”，并在一秋之内，以“饮酒”二字为题，写了二十首诗（见毛氏汲古阁本《陶渊明集》卷三）。又如杜甫于唐玄宗天宝时在长安，怀念时在江南的李白，“渭北春天树，江东日暮云”，很想再与这位挚友叙谈，于是深致情意：“何时一樽酒，重与细论文”（《春日忆李白》）。这两位诗人名家都把酒与个人的感慨、友人的情怀深深联系在一起。

不止是酒，饭菜也能引起人的情致。如江东名士张翰，西晋时仕宦于洛阳，时政局已趋于动乱，他就“因思吴中菰菜、莼羹、鲈鱼脍”，抒感云：“人生贵得适意耳，何能羁宦数千里以要名爵”，并有歌云：“秋风起兮木叶飞，吴江水兮鲈正肥。”（见余嘉锡《世说新语笺疏·识鉴》）

又如唐开元时诗人孟浩然，应农村一位友人之邀，到他家中作客，“故人具鸡黍，邀我至田家”，面对“绿树村边合，青山郭外斜”的清雅环境，心情舒畅，于是临走时，向主人表示：“待到

重阳日，还来就菊花”（《过故人庄》）。一次普通的农庄会聚，一次鸡黍饭菜的热情对待，将怡静秀美的农村风光与淳朴诚挚的情谊融成一片。

我这里所举的几个诗例，也就是因这套文丛所标的“中华食趣”而引发的。这套书将源远流长、丰富多彩的中华饮食文化，以漫谈随笔的形式，生动有趣的笔调，作系统而重点的阐述，应当说是极为吸引人的。如徐海荣先生的《菜羹谈》，阮浩耕先生的《品茶录》，吴国群先生的《醉乡记》，分别以名肴、清茶、美酒，阐发其实用价值与艺术价值；而周新华先生的《调鼎集》，则又从各种独具特色的饮具食器，表现出社会各个层面多样化的审美要求；张科先生的《老饕赋》，生动记述历代名人对饮食生活的情趣与感受，使看似平淡的生活散发出富有诗意的真味。

中华民族文化是一个整体，它是由许多各具特色的地区文化和社会文化所组成和融汇而成的，这也使得我们整个民族文化多姿多彩。我觉得，这套《中华食趣文丛》既生动传播多门类的饮食文化知识，又能提高和丰富当今读者的生活情趣和精神素质，当也可促进传统文化史的综合探索。这确是杭州出版社强化社会责任意识的可贵追求。



自序

我以前搞过多年饮食工作，曾任南宋名菜馆八卦楼食府经理，对南宋菜谱，浙江菜谱，乃至全国美食和中国饮食文化作了些力所能及的研究。本人编著的饮食书籍之多，不怕笑话，厚砖头似的大本本，叠起来高可齐案，无非是抛砖引玉。其中六卷本《中国饮食史》、五卷本《中国社会生活文库》在国内学术界也还算有点影响。

人生有许多美梦，是未必都能够成真的。

今生今世，有的人不做官，有的人不做老板，有的人不画画，不写诗，不考研，不买车，不住别墅，不弹钢琴，不去美国，不去巴黎，不周游世界，等等，但，不论是谁，天底下可以有人不吃米饭吗？没有，绝对没有！既然没有一个人可以不吃饭，那么，我的研究，没有一个人会完全不感兴趣。对吧？此推理我想是能够成立的。

你可知道，虽然天底下人人要吃饭的，但天底下从来没有饭谱的，只有菜谱，这是为什么？奇不奇怪？饭是主食，菜是辅助，佐食传谱，主食无谱，岂非喧宾夺主？不是。为什么？因为，

做菜比做饭复杂。其复杂性和技术难度,是连我们每户人家的小主人,那些饭来张口,衣来伸手,几乎被宠坏和惯坏了的姑娘小伙,也不得不承认的。

越是复杂的东西越是学问无边。

所谓文化,无非学问。

没有学问,哪来文化?

比如说,宁波有一道家常菜——咸菜大汤黄鱼。请问,为什么不是青菜大汤黄鱼?又比如,杭帮菜——笋干冬瓜,请问,为什么不是笋干南瓜呢?再如火踵甲鱼、干菜扣肉、春笋鲈鱼、虾爆鳝、金银蹄、鲞烧鸡、菜心香菇,以及臭豆腐煎毛豆,等等,你能知其然,又能知其所以然,并且举一反三,发现它与我们周遭的任何事物,都是神机相通的么?

让我给你提个头吧!

找对象不是要讲究相女配夫么?

俗话说得好:“蟑螂配灶鸡,一对好夫妻。”此与大师傅配菜相似,与舞台姐妹黄金搭档相似,与中医大夫开处方,中药柜台上药剂师撮片配伍,须讲究君臣使佐关系的协调相似,与一个人营养结构,与一个人的知识结构的合理性,也是完全相似的。大凡须处理物与物关系、人与人关系、人与物关系的每一个王国,讲究珠联璧合,这是我们中华民族文化昂然屹立于世界民族之林的一个特色啊!古书《菜根谭》,专谈做人,本书《菜羹谈》,专谈做菜。是为序言。

2008年2月28日

于杭州西溪寓所

【目 录】

自序 / 1

辋川诗意二十景 / 1

听说过孟宗哭竹的故事吗 / 4

长征路上灰灰菜 / 6

冬吃萝卜夏吃姜 一生不用上药房 / 8

三三得九 / 10

黄花褪束绿身长 / 12

吃豆腐 / 15

毛驴过处铃儿响 / 18

肥硕与嫩滑 / 21

红绿相映 / 24

姑娘爱吃发芽豆 / 26

百子冬瓜盅 / 28

红泥小火炉 / 31

十碗头 / 34

简易 / 36

出乎意料之外 / 38

爽国公 / 41

摇蚰 / 44





- 采蛎 / 46
- 如入鲍鱼之肆 / 48
- 不干不贝 / 50
- 好吃既看相 / 52
- 鱼翔浅底 / 54
- 安乐窝 / 56
- 心入圣则怪 / 58
- 大海里的哲学家 / 60
- 烟幕弹 / 62
- 淡菜——花蕊也 / 64
- 曼妙丽人 / 66
- 蛤蜊党 / 68
- 黄鱼羹 / 70
- 咸菜大汤黄鱼 / 72
- 带鱼不上大雅之堂 / 74
- 鲳鱼 / 76
- 慢火出佳味 / 78
- 冰糖甲鱼和冰糖葫芦 / 80
- 捉弄刘姥姥 / 82
- 棒槌 / 84

江南鲜笋趁鲥鱼 / 86
酸 / 89
桃花流水鳜鱼肥 / 92
火候到时味自美 / 96
豆豉 / 98
培红鱼片 / 100
宋嫂鱼羹 / 102
葱汤麦饭两相宜 / 105
太湖银鱼 / 107
砂锅鱼头豆腐 / 109
莼鲈之思 / 111
莼菜鲈鱼羹 / 113
菊花鱼——刀工 / 116
芙蓉芙蓉二月开 / 118
鱼圆 / 120
胡桃壳坚乳肉肥 / 122
茉呀茉莉花 / 124
鹌雀有知 亦应不食 / 126
小暑长鱼赛人参 / 128
要吃飞禽 还数鹌鹑 / 130

黄雀万里行头颅 / 132
雪芹何时动 春鸠行可脍 / 134
满畝野鸭和菱藕 / 137
山鸡 / 139
鸡是野的好 / 141
兔死狐悲 / 143
猴头蘑 / 145
绣球银耳 / 147
五月枇杷正满林 / 149
月中桂子落 / 151
红白容颜直到老 / 153
踏花归去马蹄香 / 155
杏仁豆腐非豆腐 / 157
叫化子童鸡 / 159
时闻采莲曲 不见采莲舟 / 162
心灵的鸡汤 / 164
腐朽化为神奇 / 166
白鲞会游 / 168
栗子补肾气 / 170
糟粕 / 172



- 凤爪 / 174
- 猫头鹰 / 176
- 芋鸭合煮 / 179
- 神仙鸭 鸭神仙 / 181
- 写经易鹅 / 183
- 王一品与张一品 / 186
- 挂羊头卖狗肉 / 188
- 慢著火 少著水 / 190
- 头伏火腿二伏鸡 三伏吃个金银蹄 / 192
- 绍兴霉干菜 / 194
- 甜甜蜜蜜 / 196
- 外脆里嫩 / 198
- 焦骨头 / 200
- 龙飞凤舞 / 202
- 哑巴子吃馄饨 心中有数 / 204
- 酥油转音为蓑衣 / 207
- 清河坊 / 210
- 小食名字纠纷 / 212
- 今夕是何夕 / 214
- 五月端午裹粽子 / 216

九九重阳登高山 / 219

腊八粥 / 221

蟹酿橙 / 223

荔枝白腰子 / 225

螺蛳壳里做道场 / 227

最好餐餐笋烧肉 / 230

候鸟与鲥鱼 / 233

跋 / 236



辋川诗意图二十景

中国菜不仅有味,而且有意,合称意味。此为中国诗文化和中国绘画艺术在中国烹饪文化中的渗透。比如拼盘,就讲究诗情画意。它在先秦已有之,《礼记》称“钉”。这种“钉”仅作祭品陈列而不食用。换言之,即是供品。供品也是艺术品。到了唐宋时期,这种技艺有了很大发展。如唐中宗时,尚书左仆射韦巨源曾在家中设“烧尾宴”宴请唐中宗。这次宴会中有一道“五生盘”菜肴,它就是用牛、羊、兔、熊、鹿五种肉为原料拼成的“工艺菜”。另外,唐代还有个极著名的“辋川小样”的花色菜。据宋人陶谷《清异录》介绍,是一位尼姑模仿唐代大诗人王维“辋川图二十景”制成的,是用鲈、臠、脯、酱瓜、蔬笋等各样色彩相间的材料而制成的景物,每客一份,若坐满20人,便合成辋川全景。据宋庄绰《鸡肋编》介绍:辋川在蓝田县境内的竹簏山间。这里青山绿水,风景宜人,唐初诗人宋之问筑有别墅,后转让给王维。王维能诗善画,既为辋川二十个景点绘制了图画,又与好友裴迪各为辋川图赋诗二十首。“辋川图”画面复杂,水影山光,茂林修竹,奇石佳树,庭园馆舍等错落有致,要拼制成冷盘,实非易事。在一



千多年前的唐代,堪称烹饪创举。五代吴越有一种“玲珑牡丹鲈”的冷盘,据宋陶谷《清异录》记载:玲珑牡丹鲈是“以鱼叶(鱼片)斗成牡丹状。既熟,出盎中,微红如初开牡丹”。把一盘鱼制作得像初开的红牡丹,这就不不但要有高度的烹饪技艺,而且要有精深的艺术修养。

双喜临门,是一道浙江民间菜,是根据年画“双鹊戏梅,啼报喜讯”的画面制成的花式拼盘。造型优美,刀技巧妙,不仅给人以美食品味,还赋以艺术的享受。

◆ 制作方法 ◆

原料:熟鸡脯肉200克,蛋白糕300克,卤鸭肉300克,卤香菇100克,熟火腿(中腰峰)100克,蛋黄糕50克,樱桃30颗,琼脂10克,枇杷(听装)10颗,精盐4克,味精3克,绍酒5克。



明·仇英《辋川诗意图卷》(局部)

1.用清水800毫升将琼脂解开,放入精盐2克,味精1克入锅烧制成汁,倒入直径51厘米的大圆盘中,晾凝作底。

2.将鸡脯肉切成丝,用味精2克、绍酒、精盐2克拌渍后,堆成两只相对称的喜鹊模型底坯。熟火腿(要连有肥膘,以使色泽明快为好)切成羽毛形状的窄长薄片,每只喜鹊5片,排成扇形做尾羽。卤香菇切成尖三角长片,排成羽毛形,盖在鸡丝模型的尾端,与尾羽相接。将蛋白糕也切排成羽毛形,从尾部一层层向前排盖在鸡丝上,做成鹊身。再用火腿、蛋白糕和香菇各5片排放成喜鹊的翅膀(另一只同样摆法)。将大香菇剪制成喜鹊头,用蛋白糕和小半颗樱桃做眼睛。用蛋黄糕刻成喜鹊的脚爪。卤鸭肉批切成枝干状,置于喜鹊的下方,对称地放成梅桩和梅枝。

3.把枇杷肉分5瓣制成梅花形,中间放半颗樱桃做花心,置于梅枝的各叉节处,下端花大、上端花小,枝头放半颗枇杷,作花苞状。

4.将樱桃一分为二对切开,在喜鹊的中上方拼摆成双喜字,即成。