

戴爱群 ... 著



左持磬 右持杯

蟹饌与
漆艺的对话。



非外借



丛书
蒲庵

左持螯 右持杯

蟹饌与
漆艺的对话。

秀素
是



戴爱群 : 著

周剑石 范星闪 刘高品 : 器皿创作

张少刚 : 菜品制作

李祎 : 摄影



Copyright©2018 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目(CIP)数据

左持螯，右持杯：蟹饌与漆艺的对话 / 戴爱群著. — 北

京：生活·读书·新知三联书店，2018.10

ISBN 978-7-108-06275-8

I. ①左… II. ①戴… III. ①蟹类—菜谱 IV.

① TS972.126

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 069815 号

责任编辑 黄新萍

装帧设计 张 红 朱丽娜

责任印制 徐 方

出版发行 生活·读书·新知三联书店

北京市东城区美术馆东街22号

邮 编 100010

网 址 www.sdxjpc.com

经 销 新华书店

排版制作 北京红方众文科技咨询有限责任公司

印 刷 北京图文天地制版印刷有限公司

版 次 2018年10月北京第1版

2018年10月北京第1次印刷

开 本 720毫米×880毫米 1/16 印张 10

字 数 40千字

印 数 0,001—7,000册

定 价 59.00 元

(印装查询：010-64002715；邮购查询：010-84010542)

戴爱群 /

美食家，近年沉迷于中国菜的复古与创新，电视系列纪录片《中国美食探秘》总策划，著有《春韭秋菘——一个美食家的寻味笔记》，与人合著有《口福——今生必食的100道中国菜》《先生饌——梁实秋唐鲁孙的民国食单》。

张少刚 /

中国烹饪大师，北京“御珍舫”总厨，擅长制作山东菜、北京菜。18岁入北京“泰丰楼”学艺，师从李启贵先生。从业26年，第六届烹饪技能大赛荣获热菜金奖，2017年荣获“中华金厨奖”。曾任北京“天地一家”总厨。

李 祎 /

擅长用照片表达语言以外的东西。有十多年的酒店美食拍摄经验，工作涉及汽车、珠宝和人物肖像。曾为多国政府首脑拍摄照片，拍摄国家旅游宣传图片。客户包括：海航集团、AT&T、CUMMINS、KPMG、ARUP、Maserati、BMW、Audi、SEKISUI、Aggreko 等。

周剑石 /

艺术家，策展人。近年创作漆器、漆画、漆塑和漆空间类艺术作品。追求古今中外传统与现代经典作品的精神内涵。剔犀大盘《欧洲印象》获 2008 中国工艺美术精品大展银奖。总策划、主编出版了 2005 年、2007 年、2010 年《从河姆渡走来——国际漆艺展作品集》。现任清华大学传统工艺与材料研究文化部实验室研究员，洛阳国漆髹饰艺术研究中心主任，日本国际漆文化研究所副理事长，韩国清州市筷箸研究所特聘研究员、顾问（名誉所长），中国文物学会会员，世界漆文化会议议员。

范星闪 /

2006 年考入清华大学美术学院，主修漆艺 6 年，同时广泛学习研究各艺术设计门类。2015 年成立个人漆艺工作室 Naquer Studio，至今一直从事艺术创作、设计相关工作。艺海茫茫，孤帆点点，乘舟前行，自认为窥见到一小片天，并坚定地探索自己的艺术语言。

刘高品 /

新生代设计师。2006 年考入清华大学美术学院学习，之后选择了工艺美术类的金属工艺专业，在校期间便以精致的做工和较强的当代设计思维获得老师们的赞赏，2010 年毕业后留清华大学美术学院首饰工作室，任教学辅导员，擅长传统的锻造工艺、錾花工艺、珐琅工艺，参加的重要展览有“正在改变的传统——当代工艺美术展”“第十二届全国美展”“庆祝清华美院建院六十周年教师作品展”“中国好手艺展”等。

序一·玩物见其『痴』——汪朗。1

序二·一场小題大做——戴爱群。5

序三·美食与漆器——范星闪。11

冷菜

01·糟香水晶蟹柳鹅肝——螺钿玉兔望月梧桐黑漆葫芦盘。16

热菜

02·姜醋蟹白烧鹿筋——苧绘蒲棒黑漆盘。24

03·蟹黄炆肉辽参——犀皮红漆盘。32

04·芙蓉蟹肉——苧绘水八仙黑漆盘。40

05·蟹肉响铃——双色漆素髹高足盘。48

06·糟熘蟹柳——苧绘嘉禾红漆盘。56

07·蟹酿橙——朱漆素髹仿宋莲花盏托。62

0 8 . 一品蟹腐 —— 金蒔绘螺钿桂花耳杯。72

0 9 . 全蟹锅燂豆腐 —— 高蒔绘水草黑漆盘。80

汤

1 0 . 氽大甲 —— 贴金夹红莲蓬汤盅。90

1 1 . 海参虾丁烩蟹白 —— 夹红荸荠汤盅。98

1 2 . 蟹黄酸菜炉肉火锅 —— 掐丝珐琅莲花钮八仙金花银暖锅。106

点心

1 3 . 蟹粉拌面 —— 黑漆贴金斗笠碗。114

1 4 . 蟹黄打卤面 —— 螺钿莼菜高足碗。122

1 5 . 蟹粉烫面饺 —— 擦金水藻纹如意点心盆。130

1 6 . 酥蟹合 —— 点螺倭角方盛盘。138

序 一

玩物见其“痴”

汪 朗

戴爱群先生真是能折腾，总喜欢干些费力不讨好的事。

前两年，他复原了梁实秋、唐鲁孙笔下一些民国年间的北平菜品，并将复原过程和操作要点写成了一本书——《先生饌——梁实秋唐鲁孙的民国食单》。这事干得就挺费劲，要查阅资料，要反复琢磨，还得不断操弄，最后弄出的这些菜味道虽然不错，但是从未批量应市，只是供少数老饕私下品尝品尝，也就谈不上什么效益，属于赔本赚吆喝。

这一次，他又搞出了一桌蟹宴，有凉有热，有蒸有煮，有扒有烩，还有点心小吃，花样繁多，不一而足。以蟹入宴虽然古已有之，但是让整桌菜

品都与螃蟹有些关联，味道还不能太重复，这就有些难了。更有甚者，这些菜品既不能天马行空任意而为，必须有所遵循，又不能与现在流行的蟹饌雷同，要有所变化，用戴爱群自己的话形容，要做到“移步不换形”，如此一来，难度自然又上了一个级别，简直到了“矫情”的地步。

比如其中的一道菜“蟹酿橙”，南宋林洪的《山家清供》已有记载：“橙用黄熟大者，截顶，剝去穰，留少液，以蟹膏肉实其内，仍以带枝顶覆之，入小甑，用酒、醋、水蒸熟。用醋、盐供食，香而鲜，使人有新酒、菊花、香橙、螃蟹之兴。”这道菜30多年前就被江浙厨师复原，并以此参加了1983年全国首届烹饪大赛，我当时初到报社工作，编发过这个菜谱，故而还有印象。但是这个“蟹酿橙”究竟如何烹制味道才更佳，我却从未想过。此次戴先生对照《山家清供》的原文和“蟹酿橙”流行版做法，发现了不少疑点，根据自己的理解对烹饪方式进行了改进，更加突出了蟹肉和香橙的本味。比如，他认为《山家清供》中所说的“用酒、醋、水蒸熟”，应该理解为蒸蟹时在水中加入酒、醋，而非一些人理解的在蟹肉中加入酒、醋调味后再蒸，就很有道理。这样既可发挥酒、醋的祛腥作用，又不至影响螃蟹的本味，而且很雅。还有，如果蒸制前已用酒醋调味，后面再“用盐、醋供食”，岂非多此一举，从逻辑上也讲不通。类似的事例，在这本书中还有不少。若非对中外烹饪技法了然于胸，并能融会贯通、点铁成金，实难弄出这些菜品。

这桌蟹宴的另一处折腾，就是戴爱群为各道菜品都配备了独有的盛器，从最初设计开始，直到做出成品，他都参与其中。光是这套餐具的制作，前

前后后就有两年多。我就多次见过，为了一个银暖锅锅盖上的盖钮，他是如何与制作者掰扯的，从尺寸、材质到制作工艺，每处都要反复斟酌，甚至推倒重来。这么一个手工打制的掐丝珐琅莲花钮八仙金花银暖锅，工钱料钱就要好几万，他老先生真敢花钱。其他大漆制作的餐具，每件成本也以万计。中国饮食虽然有美食配美器的说道，但是能真正实行之者，并不多。戴先生构思的这套独特餐具，其实也只能看看，因为太珍贵了，不舍得用。好在书中有照片，有兴趣者可以多两眼。

戴爱群的这些做法，大约会有人不以为然。过去对这类行为有个说法，叫“玩物丧志”，意思是醉心于玩赏所喜好的东西，从而消磨掉了理想志气。这当然不是什么誉美之词。说起来，戴先生和“玩物”还能沾上点边儿，因为他对世间各种高雅美好的东西都有兴趣，比如苏绣、歙砚、北派竹刻、宜兴紫砂之类，而且眼光不低。但是说他“丧志”则实在有些高抬他了，因为他从来没有过经天纬地的大志，最想做的只不过是將中国美食文化发扬光大。由此观之，戴爱群的玩物，恰恰是为了彰显其志，就是让更多的人了解中国美食的精髓。为了这个目标，戴爱群已经坚持了多年，不容易。

戴先生写的几本美食著作中，这一本的文字又有提升。一是更干净，没有多余的话；二是更纯粹，只说和菜品有关的事情，不像以前有的文章，总想夹枪带棒，借着饌食发些议论。那样的文章虽然也好看，但是和美食还是隔了一点。

明末的张岱写过一篇短文《湖心亭看雪》：

崇禎五年十二月，余住西湖。大雪三日，湖中人鳥聲俱絕。是日更定矣，余拏一小舟，拥毳衣爐火，獨往湖心亭看雪。霧凇沆砀，天與雲與山與水，上下一白。湖上影子，惟長堤一痕、湖心亭一點，與余舟一芥、舟中人兩三粒而已。

到亭上，有兩人鋪毡對坐，一童子燒酒爐正沸。見余，大喜曰：“湖中焉得更有此人！”拉余同飲。余強飲三大白而別。問其姓氏，是金陵人，客此。及下船，舟子喃喃曰：“莫說相公痴，更有痴似相公者！”

戴愛群的作為也可用“痴”來形容。他並非什麼二代，是需要為稻粱謀的，但是遇到與美食有關又有些好玩兒的事情，便會全力以赴投入其中，不計成本。這種痴迷精神，是成就事業的基礎。與他同痴的則是張少剛。戴愛群在《先生饌》和這本書中所構想的菜品，沒有少剛師傅的实操，只能存留於書本中。少剛在烹飪界本已“有一號”，但是為了让更多的中國美食重見天日，不惜自討苦吃，搭上時間精力和寶貴食材，與戴愛群一道琢磨切磋，最終讓書本中的肴饌完美呈現在餐桌上。

只可惜，世上的痴人還是太少了。

序二

一场小题大做

戴爱群

“蘧伯玉年五十而知四十九年非”，我已经过了 50 周岁生日——已到所谓“知非之年”，也有资格说这句话了。

其实不用等到 50 岁，我早就知道平生最要命的一个毛病——凡是经世致用的学问，一律学不进去，如果着意培养，结果更坏。比如，大约是 1974 年，“四人帮”还没“进去”，我在幼儿园上大班，家父就有先见之明，要我跟着电台广播学英语（“小升初”的时候干脆剥夺参加“统考”的权利，让我去念“日语实验班”），还试图培养我练字、下象棋、学无线电技术（20 世纪 70 年代他老人家曾经自己攒出一台九英寸的电视机），结果我的高考外语、物理成绩在

各门功课中最差，象棋、桥牌之类的益智游戏水平奇“臭”，字至今如同“鬼画符”，视赠书签名为畏途。

但上天是公平的，“去其角”者“予之齿”——凡是学了没用的“玩意儿”，比如哪年哪月哪日在哪儿吃过什么美食啦，京剧名角儿的师承、唱词啦，评书相声啦，野史逸事啦，俗谚歇后语俏皮话儿啦，根本不用费劲去记，无不过目（或口、耳）不忘，手到擒来。更有甚者，在图书馆正襟危坐则痛苦不堪，读书一定要卧床或赖在沙发上；凡是励志类的格言、图书、影视节目，触目便觉得肉紧；开会讲话的严肃场合，总幻觉是“粉墨登场”。反之，被公认为不求上进、颓废荒唐的“勾当”往往“于我心有戚戚焉”，所以独爱“曳尾于涂中”的庄周、“归去来兮”的陶潜，《世说新语》尤喜《任诞》一篇，其中毕卓的“一手持蟹螯，一手持酒杯，拍浮酒池中，便足了一生”这句话更是深获我心，以为千古隽语。

《晋书》对此语的记载更加“丰满”些：“毕卓字茂世，新蔡铜阳人也。父湛，中书郎。卓少希放达，为胡毋辅之所知。太兴末，为吏部郎，常饮酒废职。比舍郎酿熟，卓因醉夜至其瓮间盗饮之，为掌酒者所缚，明旦视之，乃毕吏部也，遽释其缚。卓遂引主人宴于瓮侧，致醉而去。卓尝谓人曰：‘得酒满数百斛船，四时甘味置两头，右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣。’及过江，为温峤平南长史，卒官。”

此书的命名就用了这个典故。

承蒙生活·读书·新知三联书店执事诸公的美意，已经为我出过四本书

了。其中,《春韭秋菘》(初集、二集)是2006年至2013年一些媒体专栏的结集,可以说是对以往不成系统的工作以及成长过程的点滴记录;《口福》是杂谈我对传统中餐经典菜品的理解、认识;《先生饌》是试图恢复部分失传的传统京菜,顺便聊聊民国的饮食生活方式;这本书斗胆试着做一点创新的工作,名曰“创新”,食材(除了肥鹅肝)、技法依然是传统的,只是换换思路,微调一下而已。

梅兰芳先生谈创新,有一句话深获我心,曰:“移步不换形。”乍一听平平淡淡,不过“老生常谈”,深长思之,才知道是“掷地作金石声”的至理名言。梅先生是这样解释这个理念的:“因为京剧是一种古典艺术,有它千百年的传统,因此我们修改起来就得更慎重,改要改得天衣无缝,让大家看不出一点痕迹来,不然的话,就一定会生硬、勉强。这样,它所得到的效果也就变小了。俗语说‘移步换形’,今天的戏剧改革工作却要做到‘移步’而不‘换形’。”(张颂甲:《“移步”而不“换形”——梅兰芳谈旧剧改革》,《进步日报》1949年11月3日)大师谦虚,说话留有余地,实际上由于这种意见不仅不被重视,而且全力反其道而行之,经过60多年的“创新”,京剧已经“奄奄一息”了。中国烹饪的现状并不比京剧好多少,也是“创新”日见繁荣,中餐日趋“下流”。

本书中的16道菜品,除了两道是复古之外,其余的创新都尽量尊崇“移步不换形”的原则,力求不生硬、不勉强,使人觉得菜品本应如此自然、美味,而不是创作者拥有了什么了不起的新食材、新技法、新思路。说实话,这些蟹饌本来是我一时心血来潮,和少刚师傅做着玩、约着一班朋友吃着玩的,既没有打算推向市场,更没有打算出书,所以“创作心态”极为松弛,以“右手持

酒杯,左手持蟹螯”来形容亦不为过。只是不该请董秀玉、汪朗两位前辈来品尝,一味“蟹黄酸菜炉肉火锅”令董先生叹赏不置,认为已经达到了日本剑道“守破离”中“离”的境界,可以出书了。我认识董先生总有十年左右,一年见不上一两面,但每次见面她老人家都要点拨一两句,方式以批评为主。我还算不糊涂,能体会前辈认为“孺子可教”的善意,就算不完全服气,也一定表示敬谨领受;得到当众表扬,却还是破题儿第一遭。事后忍不住向黄新萍女士吹牛,结果就有了这本小册子。

决定编写此书时,也是一直对我以批评为主的诤友罗文林女士提醒:“螃蟹做菜,色、形都嫌单调,要想办法装饰一下。”为了追求视觉效果,生搬硬套西餐、日餐的盘饰,把中餐摆得矫揉造作、冰清鬼冷,这正是我一贯反感的。烧一窑瓷器?成本之高又岂是我辈书生所能承受的!也是福至心灵,当即决定:做一套漆器吧。于是扯出了清华大学美术学院的周剑石先生。周先生有个特点,只要涉及漆艺的推广,什么事情都敢应承,这次自然一拍即合,愿意管这件“赔本赚吆喝”的闲事,推荐了他的学生范星闪女士、刘高品先生。这两位也是“初生牛犊不怕虎”,跟我商量好策划方案,就动起手来。谁也没想到,这一干就是两年。创作流程、分工大致如下:我跟星闪、高品分别交流漆器和暖锅的设计创意,他们画出草图,反复修改至大家基本满意,就投入创作。漆器由星闪动手,创作中遇到困难的时候,主要请教周先生;金银器方面则完全拜托高品。其中的曲折甘苦,可见序三,就不用我来饶舌了。

为一桌筵席设计一套器皿，据我所知，只有孔府菜有过，那种官府菜的派头，我们学习不来，也不想学。所以，反倒可以信马由缰，自由发挥。比如，虽然是蟹筵，但所有器皿不许出现蟹的图样，而是以“水八仙”之类的水生植物和秋天应季的桂花、稻花之类为符号；银火锅则在“暗八仙”“万字不到头”传统纹样的基础上进行创新；特别是火锅的盖钮，几次设计都不满意，最后用了高品擅长的掐丝珐琅工艺，做成莲瓣纹。——上述过程都充满了创作的情趣和快感。而最大的难处在于经费，由于所有参与者都没有经验，实际费用远远超出预算不知多少倍。邀天之幸，虽然影响了创作效率，这个困难最后还是圆满解决了。

再美好的菜肴和器皿也要通过摄影师的镜头才能呈现给读者，图片拍摄从某种意义上决定着本书的成败。承蒙李祎先生的高谊，牺牲经济效益，加入我们的团队，为本书的创作画上圆满的句号。

感谢汪朗先生再次赐序。

感谢我的师父徐秀棠先生为本书题签。

内容、结构已定，典故现成。“左持螯”不用解释，“右持杯”持的是什么杯呢？十有八九是传统酒具——“羽觞”（俗称“耳杯”）。据考古发掘和文字记载，这种器型始于战国，没落于唐，毕卓生活的晋代正是它盛行的时期（如王羲之