

鼎边 偶语

茅天尧 著



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

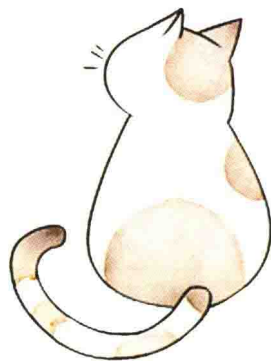
鼎边 偶语

茅天尧 著



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

杭州



图书在版编目(CIP)数据

鼎边偶语 / 茅天尧著. — 杭州 : 浙江工商大学出版社, 2019.3

ISBN 978-7-5178-3158-7

I. ①鼎… II. ①茅… III. ①饮食—文化—绍兴
IV. ①TS971.202.553

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第029784号

鼎边偶语

DINGBIAN OUYU

茅天尧 著

责任编辑 厉 勇

封面设计 祝益军

责任印制 包建辉

出版发行 浙江工商大学出版社
(杭州市教工路198号 邮政编码310012)
(E-mail: zjgsupress@163.com)
(网址: <http://www.zjgsupress.com>)
电话: 0571-88904980, 88831806 (传真)

排 版 杭州彩地电脑图文有限公司

印 刷 浙江全能工艺美术印刷有限公司

开 本 710mm×1000mm 1/16

印 张 15.5

字 数 225千

版 次 2019年3月第1版 2019年3月第1次印刷

书 号 ISBN 978-7-5178-3158-7

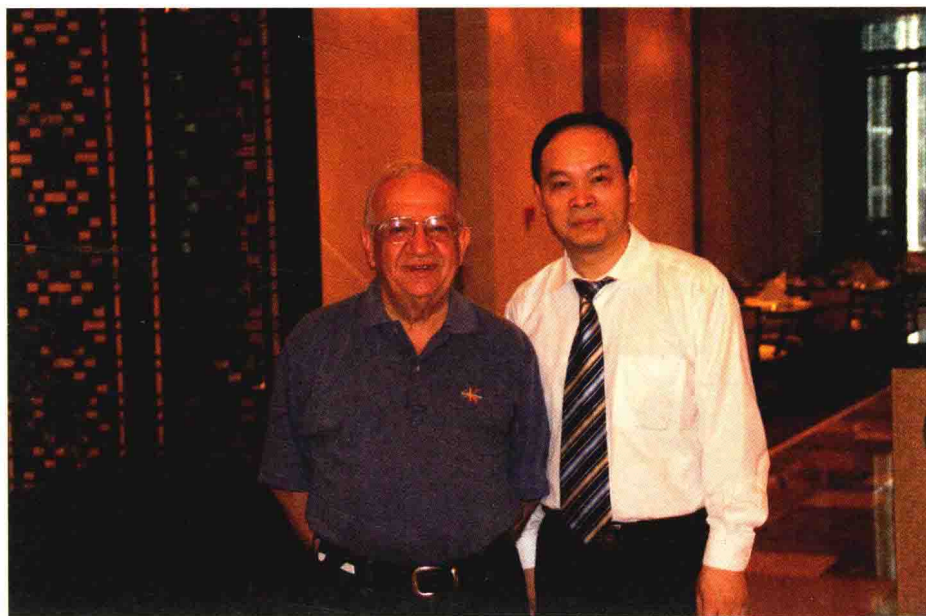
定 价 50.00元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88904970

谨以此书告白我44年的职业生涯，献给我敬爱的同行和热爱美食的人。

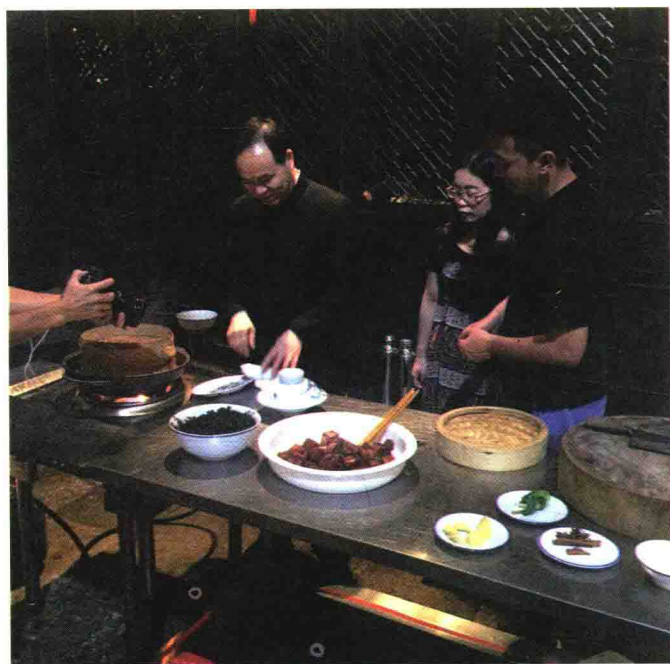
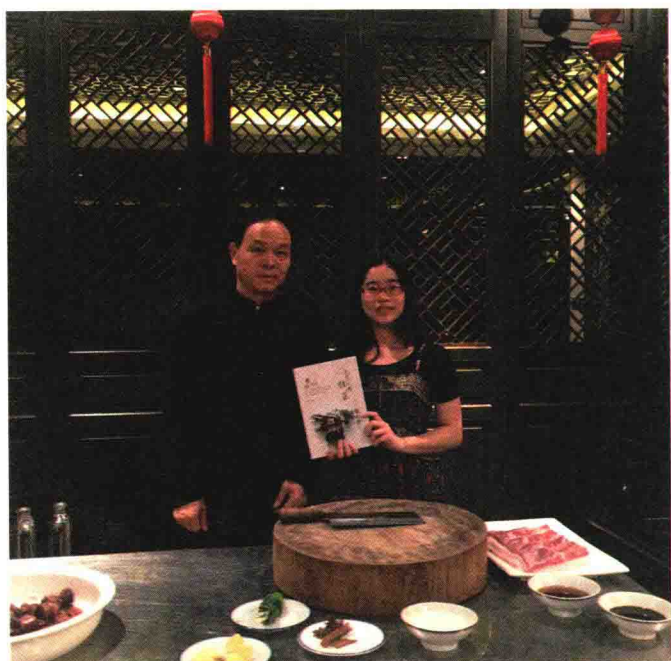
茅天尧
农历戊戌年初冬



茅天尧（右一）和联合国副秘书长艾瓦尼·博纳姆合影



茅天尧（中）与世界知名的食物化学领域和烹饪界权威哈洛德·马基先生、《鱼翅与花椒》一书作者扶霞·邓洛普女士合影



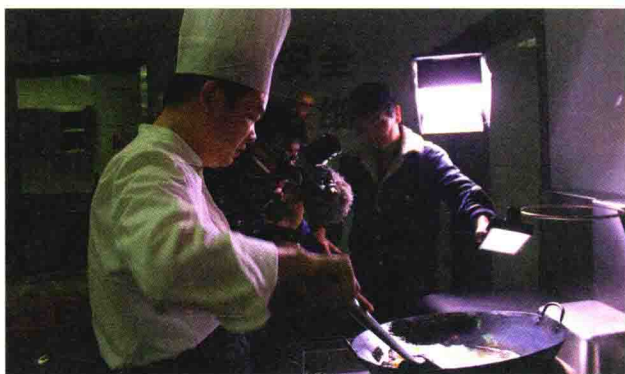
茅天尧（左一）与鲁迅重外孙女田中悠樹（中）在中央电视台科教频道《味道》节目的拍摄现场



茅天尧（左一）与主持人（右一）在央视七套《丰收中国过大年》节目拍摄中互动



在日本卫星放送电视台拍摄“美食、美酒、美景”浙江行电视片中，茅天尧（右一）应邀制作绍兴传统名菜干菜焖肉、荠菜豆腐羹、一品鳊鱼圆等佳肴



茅天尧（左一）在《舌尖上的中国2》节目中烹制菜肴



茅天尧（右二）教英国小伙司徒学做以黄酒为调味主品的“糟鸡、醉蟹、酒浸枣子”等绍兴传统菜肴

夏月書友在



世香致志
有正出神

陳秋田書於上海



匠心無境

茅天堯
治厨
四十載
之魁
歲在
丙申
冬月
天台宗
第四十
代傳人
淨修
書於
京承



自序

烹饪亦有诗和远方

中国烹饪文化博大精深，无与伦比。中国菜被誉为世界三大菜系之一，为东方饮食文化的杰出代表。孙中山先生曾在《建国方略》中给予中国烹饪高度赞美：“我中国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。中国所发明之食物，固大盛于欧美；而中国烹调法之精良，又非欧美所可并驾。”“中国不独食品发明之多，烹调方法之美，为各国所不及；而中国人之饮食习尚暗合乎科学卫生，尤为各国一般人所望尘不及也。”

烹饪是人类文明的源头，用火把食物烧熟使人类摆脱了茹毛饮血，走上了文明的康庄大道。随着岁月的流转，唯有信奉爱和美食不可辜负的人，他们将烹饪的艺术和情怀弥漫在三尺灶台上，更浸润在一日三餐的饮食中，日积月累，天长日久，烹饪被熏陶出了浓浓的文化色彩，成了科学、文化和艺术的结晶，成了人们赖以生存和发展的物质基础，成为众多历史文化中最本质、最厚重、最宝贵、最富生命力的一个，亦成为区域文化独特、浓郁、鲜活的标签，这便是烹饪的魅力和神圣之处。

烹饪既有皇家御厨那样高端的，也有普通老百姓那样平凡、带着烟火气的，人不论贫富贵贱，都离不开一日三餐的滋养，于平凡中孕育伟大。记得钱锺书先生在他的《吃饭》一文中提到，德国古诗人白洛柯斯在他的《赞美诗》里把上帝比喻为“伟大的厨师傅”，意思是至

尊至神的上帝，也不过是为我们弄饭吃、做菜肴的人；《尚书·顾命》里把宰相比为“和羹调鼎”；老子更是说“治大国，若烹小鲜”……如此看来，烹饪真是深入浅出，以小见大，包罗万象，蕴含哲理。饮食文化折射着风土人情，承载着满满的乡愁，烹饪成了人类历史发展的万花筒。民以食为天，喜好美食，讲究烹饪，不只是厨师专属的事情，更是人类精神和物质的寄托。烹饪是唯美的，呈现着美的韵味和意境，仅以菜名为例，寿宴中的“龟鹤同春”，婚宴中的“龙凤呈祥”，孔府家宴中的“诗礼银杏”……它们是如此寓意美好，韵味悠长。

烹饪是一首气势磅礴的诗篇，讲究食材的合理搭配，平平仄仄，韵律和谐；烹饪又是一曲动听的乐章，锅碗瓢盆，酸甜苦辣咸，五味调和，演奏出人类共享的味蕾交响乐，余音绕梁。如能创造代代相传的名菜佳肴，如同谱写出不朽的宏篇大作。

烹饪讲究以和为贵，唯有“和”才是世上评判美食最本质的标准，也是司厨者技艺的最高境界。臭豆腐生臭熟香，它是生化作用与热力作用共同呈现出的不同寻常的美味，令人垂涎欲滴；绍兴菜咸鲜合一，是把新鲜的食材与酱腌而成的食材搭配在一起而形成的风味，令人难以忘怀。一个“和”字诠释着美食天地间之精髓，成为烹饪颠扑不破的金科玉律。

烹饪技艺既古老又时尚，富含文化和哲理，独具匠心。人类从生食到熟食，鼎鼐调和，积累了许许多多的烹饪经验和技艺，造福了后世。同时，又有多少烹饪奥妙与原理，需要借助现代科学来解释，产生烹饪的新理论、新工艺、新技艺。烹饪总是令人期待、使人向往的，同时，它又极具挑战，这是烹饪的迷人之处，如歌似诗，追求和创新永无止境。

烹饪需要充满想象，富有创意，需要有浪漫的情怀、扎实的文化修

养和深厚的美学功底，让菜品不但能满足人的生理需求，更能让人得到精神享受，真正体现中国烹饪以味为主，以养为目的的核心魅力，兼具味美与形美，富有意境，使人产生联想。只有这样，菜品才会蜕变成作品，甚至成为让人不忍下箸的艺术品。

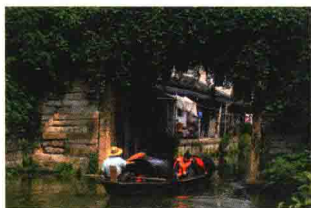
一粒米中藏世界，半边锅内煮乾坤。通过烹饪，人们不但能烹制出令人愉悦的美味，而且能促进身体健康。从某种意义上说，烹饪关乎着一个民族的盛衰，揭示了一个地方饮食的富足与否，是人民生活美好的一种象征，是社会文明程度的一个标志。这便是烹饪的内核——诗和远方。

茅天尧

农历戊戌年冬日

目 录

Contents



第一辑

乡情漫语

百味绍兴	03
十碗头的味道	06
印糕板	10
鲞冻肉	13
安昌腊肠	16
清明食忆	19
吉祥如意	25
百果油包	28
五彩蒸馄饨	30
花椒鸭	33
巧 果	36
梁湖年糕	39
箸拈头	42
盐烤笋	45

原味墨鱼	48
元宵节食俗	51
端午吃“五黄”	54



第二辑

三西醉语

“绍酒”为何物	61
留存记忆深处的味道	
——小忆糟鸡二三事	66
闲谈兰香馆的头肚醋鱼	72
岁月静好，守望小炒的味道	77
绍菜奇葩话酒烹	82
后反唐	
——绍兴酒的精神内核	87
过酒坯	92
酒香杂谈	99
年味酒韵	105
绍兴酒与糟醉风味	111
绍兴酒与民间佳肴	117
茴香豆与绍兴酒	123



厨者心语

书香致远	131
厨中哲学	135
依法做厨师	138
向技艺要效益	141
时代需要高素质厨师长	146
正确认识烹饪中的生僻字	149
绍兴的绍虾球	151
闲说绍虾球	154
干菜焖肉制作的工艺流程及要点	156
绍兴糟鸡的风味成因	159
风味独特的绍兴鱼圆	163
臭豆腐	168
荷叶粉蒸肉	172
紫砂餐具	175
骨瓷餐具美	179
白 斩	182
白斩鸡	
——永远的经典	185



第四辑

食物新语

守正出新	191
质量与创新	
——提升菜品档次的双引擎	194
越味龙虾	198
干菜焖肉的迭代变迁	201
鳊鱼入馐味形多样，不拘一格	205
越乡鲍鱼美	208
香榧也是烹饪之宝	211
“独杀”菜肴养生魅力	214
蟹粉豆腐	217
知蟹识味绍兴人	220
丹贝和豆豉	223
后记	226