

董克平 著

寻味儿



董克平饮馔笔记



青岛出版社

董克平◎著

寻味青岛

董克平饮饌笔记

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

寻味儿 董克平饮饌笔记 / 董克平著. — 青岛 : 青岛出版社, 2018.11

ISBN 978-7-5552-7887-0

I. ①寻… II. ①董… III. ①饮食文化—中国 IV. ①TS971.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第243043号

- 书 名 寻味儿 董克平饮饌笔记
著 者 董克平
出版发行 青岛出版社 (青 岛 市 海 尔 路 182 号, 266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-68068026
责任编辑 周鸿媛 张 岩
特邀编辑 宋总业
装帧设计 魏 铭
印 刷 青岛海蓝印刷有限责任公司
出版日期 2018年11月第1版 2018年11月第1次印刷
开 本 32开 (890mm × 1240mm)
印 张 7
字 数 150千
图 数 52
印 数 1~10000
书 号 ISBN 978-7-5552-7887-0
定 价 49.00元

编校质量、盗版监督服务电话: 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话: 4006781235

做一个快乐的食者(序言)

第①篇 寻味儿

- 12 喜欢鸡枞菌
- 15 黄河大鲤鱼
- 19 臭味菜
- 22 不俗又不瘦,竹笋烧猪肉
- 25 嗨在一份炒饭
- 29 最香不过贴骨肉
- 32 孙姐的玉瓜馅包子
- 35 到西安去哪条街吃小吃
- 39 吃了一餐满族菜
- 42 到乌鲁木齐,欢乐在原膳
- 45 徽州小吃和休宁农家乐
- 48 家乡咸饭
- 51 老菜就一定好吗
- 55 美在泸沽湖,饭食很好吃
- 58 白天鹅的精彩
- 62 烤乳猪和广州酒家
- 67 在建业酒家见识传统潮州味道
- 71 澳门味道与永利皇宫的几顿饭
- 75 墨尔本的咖啡馆
- 80 墨尔本万寿宫食记
- 85 法国小餐馆 Le Bistroy
- 89 在皇马主场伯纳乌吃顿中国饭



第②篇 回味儿

精选美文多积累



- 94 食说清明
- 98 超市里的青团
- 101 夏天来了
- 104 小暑大暑
- 106 情人节的食与色
- 109 有关宋朝饮食的一些议论
- 112 由哈密瓜得名想到的
- 115 韭黄，唐花，洞子货
- 118 杨师傅的坚持
- 123 鄂菜变楚菜，湖北菜找到了根
- 126 细嚼慢咽，中西方的殊途同归
- 129 历史趣闻和中菜西摆
- 132 用筷子的比用刀叉的聪明吗
- 135 中国年的丰富与斯巴达人的生无可恋
- 138 一道菜，联系起世界四面八方



第③篇 思味儿

随处当知有真味

- 142 吃上面，没有物美价廉这件事
- 145 和谁吃解决了饭局哲学的终极问题
- 148 你吃什么就是什么人
- 152 调味料还是中草药？吹牛要上祝了
- 156 我们应该怎样向古法烹饪致敬
- 159 我理解的轻食
- 162 从慢食到简烹
- 165 民国菜是什么菜
- 168 地图，旅行，菜系
- 171 甜鲜超越了麻辣，富足之后的口味选择
- 174 规则的力量
- 177 读书日，读一些和食物有关的书



第4篇 品味儿

论花天下更艰苦



- 182 味道应该怎样传承
- 185 由假到真，不知谁能成就这样的伟大
- 188 标准化、美味和厨师
- 191 参加面食大会的一点感悟
- 195 餐饮业态的选择
- 198 面馆的设计
- 201 张元的融合是风味菜的借鉴
- 205 地方风味走向都市的路径思考
- 209 中餐到底有多了不起
- 212 中餐西吃的一点思考
- 215 从一份甜点说起
- 218 高端日本料理店的兴起
- 222 蔬菜、厨师、素质

董克平◎著

寻味儿

董克平饮馔笔记

 青岛出版社
QINGDAO PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

寻味儿 董克平饮饌笔记 / 董克平著. — 青岛 : 青岛出版社, 2018.11

ISBN 978-7-5552-7887-0

I. ①寻… II. ①董… III. ①饮食文化—中国 IV. ①TS971.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第243043号

- 书 名 寻味儿 董克平饮饌笔记
著 者 董克平
出版发行 青岛出版社 (青岛市海尔路182号, 266061)
本社网址 <http://www.qdpub.com>
邮购电话 13335059110 0532-68068026
责任编辑 周鸿媛 张 岩
特邀编辑 宋总业
装帧设计 魏 铭
印 刷 青岛海蓝印刷有限责任公司
出版日期 2018年11月第1版 2018年11月第1次印刷
开 本 32开 (890mm × 1240mm)
印 张 7
字 数 150千
图 数 52
印 数 1~10000
书 号 ISBN 978-7-5552-7887-0
定 价 49.00元

编校质量、盗版监督服务电话: 4006532017 0532-68068638

印刷厂服务电话: 4006781235



做一个快乐的食者

晚饭后回到家里，电视里正在播放《国家宝藏》，节目介绍的是“大克鼎”，没想到一下子就看了下去。这个鼎是周孝王时期膳夫克拥有的。克在祭祀时，可以用七个鼎。这在周朝是相当于诸侯的标准了。周王是九鼎八簋，诸侯是七鼎六簋，大夫五鼎四簋，元士三鼎二簋。克是个厨子，管理周王祭祀时的食物，因为在安定诸侯国的事情上立了大功，周王赐克铜铸鼎，并享有七鼎六簋的待遇。

膳夫克享用七鼎，看来是个很牛的人物了。他用一块祭肉包含的礼义，说服那些心怀叵测、不听周王招呼的诸侯国重新归顺周王朝，让攘

外安内的国家大政得以实行。在春秋战国以前，厨师还真是个了不得的职业，做一个好厨师也能为兴业安邦做出自己的贡献。中国厨师界的祖师爷伊尹本身是个陪嫁的奴隶，到商国当了宰相，凭借的就是他做厨师的本事。

伊尹善调五味，先用美味吸引了商汤的胃，然后告诉商汤要想吃到这些美味就要得天下。得天下的途径呢，就是要对具体事物做具体分析，采用不同的方法，犹如料理不同的食材一样，方法对了，味道才能好，治理国家也是同理。美食与治理国家在伊尹那里遵循同样的原则。老子说“治大国若烹小鲜”，治国的道理和烹饪是相通的。

我曾经写过一篇文章，说中国的礼义始于饮宴，膳夫克说服诸侯，也就是因为他替周孝王送给诸侯的那一块祭肉所蕴含的上下尊卑的礼义。这个尊卑是政治性的，也是伦理性的。春秋之前，中国是礼制治国，礼义中蕴含着明显的统治层级，诸侯接受了祭肉，就表明还是周朝的属国，还承认周王的天子地位。礼崩乐坏之时，周朝也就瓦解了，这也是孔子总是在说“克己复礼”的原因了。到了秦始皇时期，国家治理进入法治时代，礼的作用逐渐衰微，但也一直存在于社会生活中，直到今天，这也是中国社会的一个鲜明特点。

从煮饭的器物到国家权力的象征，厨师在国家政治生活中的作用，食物分享中包含的礼义教化，大致可以说明饮食是中国文化的源头。

既然饮食和文化密切相关，能做一个食者就是一件很开心快乐的事情，尽管这有为自己贪吃嘴馋找一个冠冕堂皇借口的嫌疑，但每天都能吃到好吃的，还是让人非常开心的。

董克平

2018年8月于北京



关注喜马拉雅FM

听董克平破解
美食背后的文化密码



关注作者微信公众号

“董克平饮饌笔记”

做一个快乐的食者(序言)

第①篇 寻味儿

- 12 喜欢鸡枞菌
- 15 黄河大鲤鱼
- 19 臭味菜
- 22 不俗又不瘦,竹笋烧猪肉
- 25 嗨在一份炒饭
- 29 最香不过贴骨肉
- 32 孙姐的玉瓜馅包子
- 35 到西安去哪条街吃小吃
- 39 吃了一餐满族菜
- 42 到乌鲁木齐,欢乐在原膳
- 45 徽州小吃和休宁农家乐
- 48 家乡咸饭
- 51 老菜就一定好吗
- 55 美在泸沽湖,饭食很好吃
- 58 白天鹅的精彩
- 62 烤乳猪和广州酒家
- 67 在建业酒家见识传统潮州味道
- 71 澳门味道与永利皇宫的几顿饭
- 75 墨尔本的咖啡馆
- 80 墨尔本万寿宫食记
- 85 法国小餐馆 Le Bistroy
- 89 在皇马主场伯纳乌吃顿中国饭



第②篇 回味儿

- 94 食说清明
- 98 超市里的青团
- 101 夏天来了
- 104 小暑大暑
- 106 情人节的食与色
- 109 有关宋朝饮食的一些议论
- 112 由哈密瓜得名想到的
- 115 韭黄，唐花，洞子货
- 118 杨师傅的坚持
- 123 鄂菜变楚菜，湖北菜找到了根
- 126 细嚼慢咽，中西方的殊途同归
- 129 历史趣闻和中菜西摆
- 132 用筷子的比用刀叉的聪明吗
- 135 中国年的丰富与斯巴达人的生无可恋
- 138 一道菜，联系起世界四面八方



第③篇 思味儿

凉皮当煎卷饼

- 142 吃上面，没有物美价廉这件事
- 145 和谁吃解决了饭局哲学的终极问题
- 148 你吃什么就是什么人
- 152 调味料还是中草药？吹牛要上税了
- 156 我们应该怎样向古法烹饪致敬
- 159 我理解的轻食
- 162 从慢食到简烹
- 165 民国菜是什么菜
- 168 地图，旅行，菜系
- 171 甜鲜超越了麻辣，富足之后的口味选择
- 174 规则的力量
- 177 读书日，读一些和食物有关的书



第4篇 品味儿

品味天下美食家



- 182 味道应该怎样传承
- 185 山奴到圣，不知谁能成就这样的伟大
- 188 标准化，美味和厨师
- 191 参加面食大会的一点感悟
- 195 餐饮业态的选择
- 198 面馆的设计
- 201 张元的融合是风味菜的借鉴
- 205 地方风味走向都市的路径思考
- 209 中餐到底有多了不起
- 212 中餐西餐的一点思考
- 215 从一份甜点说起
- 218 高草日本料理店的兴起
- 222 蔬菜，厨师，素质

