



我有一时，曾经屡次忆起儿时  
在故乡所吃的蔬果：  
菱角，罗汉豆，茭白，香瓜。  
凡这些，都是极其鲜美可口的；  
都曾是使我思乡的蛊惑……

茅天尧 ◆ 著

# 鲁迅笔下的 绍兴菜





我有一时，曾经屡次忆起儿时在故乡所吃的蔬果：  
菱角，罗汉豆，茭白，香瓜。凡这些，都是极其鲜  
美可口的；都曾是使我思乡的蛊惑……

茅天尧 ◆ 著

# 鲁迅笔下的 绍兴菜



图书在版编目(CIP)数据

鲁迅笔下的绍兴菜 / 茅天尧著. — 宁波 : 宁波出版社,  
2014.7

ISBN 978-7-5526-1514-2

I. ①鲁… II. ①茅… III. ①鲁迅著作研究 ②饮食—文化—绍兴市 IV. ①I210.97 ②TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 077605 号

## 鲁迅笔下的绍兴菜

茅天尧 著

---

出版发行 宁波出版社  
地址邮编 宁波市甬江大道 1 号宁波书城 8 号楼 6 楼 315040  
责任编辑 余怡荻 陈金霞  
装帧设计 吉祥文化  
联系电话 0574-87287264(编辑), 87242865、87289976、87279895(发行)  
网 址 <http://www.nbcbs.com>  
印 刷 杭州钱江彩色印务有限公司  
开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16  
印 张 14.25  
字 数 210 千  
版 次 2014 年 7 月第 1 版  
印 次 2014 年 7 月第 1 次印刷  
标准书号 ISBN 978-7-5526-1514-2  
定 价 28.00 元

---

如发现缺页或倒装,影响阅读,请与承印厂联系调换 电话:0571-86603908



赵延年作品

鲁迅在中国的价值，  
据我看要算中国的第一等圣人。  
孔夫子是封建社会的圣人，  
鲁迅则是现代中国的圣人。

——毛泽东

碧的小河中，隨着每一打柴，水，夾帶了閃爍的日光，着水里的萍藻游魚，一同蕩漾。

活潑活潑，魚不能數，而且擺動，擴大，互相歡迎；剛一融和，卻又退縮，洩返于原形。邊緣都參差如夏雲野路，讓着日光，放出水銀色談。凡是我河徑過的河，都是如此。

現在我所見的故事也如此。水中吐着天的底子，一切事物統在上面交錯，織成一幅，永是生動，永是相同，我看不能見這一篇的結束。

河邊枯柳樹下的茂林瘦削的一丈紅，該是村女種的荷。大紅花和斑紅花，都在水里面浮動，忽而停歇，拉長了，如綠色的胭脂水，然而沒有暈。茅屋，狗，橋，村女，雲……

# 好的故事

鲁迅

灯火渐渐地缩小了，在预告石油的已尽不多；石油又不是老牌，早熏得灯罩很昏暗。致煤的响响在四近，烟草的烟缕在身邊；是昏沉的夜。

我用了眼睛向後一仰，靠在椅背上；捏着，初呈记的多桐在膝上。

我在朦胧中，看见一个好的故事。

这故事很美，幽雅，有趣。许多美的人和美的事，错综起来像一天云锦，而且万颗奔星似的飞动着，同时又变幻去。以至于无符。

我仿佛记得曾坐小船经过山阴道，两岸边的乌桕，新禾，野花，鸡，狗，丛树和村坊，茅屋，塔，伽蓝，农夫和村妇，村女，晒着的衣

## 鲁迅生平

鲁迅(1881年9月25日—1936年10月19日),原名周树人,字豫才,浙江绍兴人,以笔名“鲁迅”闻名于世。

鲁迅 1902 年 3 月东渡日本求学,原在仙台医学院学医,后弃医从文。1909 年回国,先后在杭州、绍兴、厦门、北京等地任教。辛亥革命后,曾任南京临时政府和北京政府教育部部员、佥事等职。1927 年 10 月定居上海,并与许广平结为夫妻,1929 年 9 月 27 日儿子海婴降生。1936 年 10 月 19 日因肺结核病逝世于上海,上海上万民众自发举行公祭、送葬,安葬于虹桥万国公墓。1956 年,移葬于虹口公园,毛泽东为重建的鲁迅墓墓碑题字。

鲁迅是不朽的,他的一生是不息的一生,正如他自己所说的“我好像是一只牛,吃的是草,挤出的是奶、血”。他是 20 世纪中国的重要作家,新文化运动的领导人、左翼文化运动的支持者,中国现代文学的开山巨匠。鲁迅的作品包括杂文、短篇小说、评论、散文、翻译作品,对于五四运动以后的中国文学产生了深刻的影响。

毛泽东评价鲁迅是“文化新军的最伟大最英勇的旗手”,“最热忱的空前的民族英雄”,“他不但是伟大的文学家,而且是伟大的思想家和革命家”,“鲁迅的方向,就是中华民族新文化的方向”。



鲁镇的酒店的格局，是和别处不同的：都是当街一个曲尺形的大柜台，柜里面预备着热水，可以随时温酒。做工的人，傍午傍晚散了工，每每花四文铜钱，买一碗酒，——这是二十多年前的事，现在每碗要涨到十文，——靠柜外站着，热热的喝了休息；倘肯多花一文，便可以买一碟盐煮笋，或者茴香豆，做下酒物了，如果出到十几文，那就能买一样荤菜，但这些顾客，多是短衣帮，大抵没有这样阔绰。只有穿长衫的，才踱进店面隔壁的房子里，要酒要菜，慢慢地坐喝。

.....

摘自鲁迅《孔乙己》，文章发表于1919年4月《新青年》第六卷第四号，后编入《呐喊》，是鲁迅在“五四”运动前夕继《狂人日记》之后写的第二篇白话小说。

# 序 言

常言道：“民以食为天。”古往今来，人们除了果腹之外，总是企望、追求饮食、菜肴的色香味和情趣，于是乎，几乎同时也自然而然地形成饮食文化。显然，饮食文化乃人类的生活要素。古今中外，喜好美食，讲究烹饪，不只是平民百姓亲自操作心向往之的实务，更是人们津津乐道的重要话题，还演绎为一门颇具专业性的广博深邃的学问。

这门烹饪学问和由烹饪技能建构的饮食文化，在我国源远流长，人们很容易从《尚书》、《诗经》、《礼记》、《道德经》、《论语》、《孟子》等经典古籍和以《红楼梦》为代表的众多文艺作品中找到有关饮食的记载及其议论文字。而且，这种饮食文化早已渗入、呈现和反映在文学艺术、哲学、政治、经济、文化、教育、军事和风俗等几乎所有领域。别的姑且不论，在此任举一例：当人们跨入文豪鲁迅少年时代求学的三味书屋时，清代著名书法家梁同书所题写的“三味书屋”匾就能映入眼帘，细心的人们还会发现两旁的一副抱对：“至乐无声唯孝悌，太羹有味是诗书”。塾师寿洙邻对这副对联的解释是：“读经味如稻粱，读史味如肴饌，读诸子百家味如醢醢”，把儒家经典喻为主粮、菜肴和调味品，塾主和书家又将儒家倡导的孝悌、诗书比作最美妙的音乐和最鲜美的菜肴，规劝和鼓励学童多读孔孟之书，其用心

何等拳拳。饮食文化历史悠久,文化积淀深厚,以致形成涉及饮食本身的专门研究,如“茶道”、“酒道”、“药膳”乃至刀工厨艺、炊具盛器等等。当然,最多最实用的无疑是各地各式的菜谱。

菜谱,真实地记录了神州各地饮食这一传统的乡土文化,也充分显示了炎黄子孙对美好生活的向往、智慧和才能。我们可以自豪地说,世界上似乎没有其他国家、民族或地区能像众多的中国菜谱那样,为全人类展现和贡献如此绝美至味和精湛的烹饪技能,中国菜在世界饮食界是最牛的!

绍兴地处东南沿海,经济相对发达。千百年来,各地各族甚至海外人士在此驻留过往,留下了人气,也带来了异国他乡的饮食风味。但是,作为物产丰富的鱼米之乡——绍兴,仍然颇具鲜明的地域特色,形成了大菜繁花似锦、小吃(食)灿烂群星的绍兴饮食风貌。对于这越菜,不仅“短衣帮”喜欢,就是“长衫帮”和军政大员、巨贾也青睐有加。越菜流行的区域也不局限于绍兴一隅,宁波、杭嘉湖以至长三角地区都有它的辐射和影响。随着时间的推移和对外交流的日渐频繁,一些绍兴菜业已突破时空的限制,端上外地、海外的餐桌,供异乡人大快朵颐了。

近年来,许多绍兴有识之士热衷于研究、弘扬舌尖上的越文化,出版了《绍兴民间传统菜谱》、《越乡中馈录》、《绍兴饮食文化》、《舌尖上的越文化》等有影响的越菜著作。特别是越菜顶尖级的烹饪大师、咸亨酒店副总经理茅天尧先生,从1999年开始,他除了参与编写《中国肴馔大典》、《浙菜精华》、《创新浙菜》、《浙菜精品》等图书外,已有《中国绍兴菜》、《品味绍兴》、《人间至味菜根香》和《江南名菜名点图谱·绍兴菜》等书相继面世,备受广大读者的欢迎和好评。毕业于浙江经济管理职工大学的茅天尧君,长期供职于被誉为鲁迅文化主题酒店的绍兴咸亨酒店。他师从名厨盛何三、丁楣轩,善于学习、总结前辈的烹饪技能和经验,又善于不断创新,30多年来,他开创了咸鲜合一、河鲜、干菜、田园、鱼茸、糟醉、单鲍、霉鲜、酱鲜、饭焗等十大系列的越菜风味特色,近年,又隆重推出越味龙虾、鱼虾映辉、干菜烤虾、水乡渔乐、田园吟、兰花鸭子等新的越菜花色品种。他制作的越地糟鸡曾荣获商业部颁发的“金鼎奖”;1999年,他有幸参加第四届全国烹饪

大赛,并一举摘取桂冠。茅天尧君向来是一位非常敬业,非常刻苦钻研、不断进取的烹饪达人。他用了整整两年的工余时间,通读了数百万字的《鲁迅全集》,将鲁迅笔下众多的绍兴菜梳理出来,并运用自己的烹饪知识和技能加以解读,写就了《鲁迅笔下的绍兴菜》一书,这是一个好题材,又是一个新视角,而茅天尧君无疑是写这本书的最佳人选。

如果说鲁锡堂、卢祥耀合撰的《舌尖上的越文化》,是填补了从历史文化视角全面介绍越菜专著的空白的話,那么,茅天尧君则从更加专业的角度作了文化解读,还图文并茂地介绍主料、配料、调料、制法和特点,令人垂涎欲滴的同时,也有了动手一试的欲望和可能。它明显不同于其他的料理指南,不是泛泛其谈,隔靴搔痒,不得要领,而是将他几十年来积累的烹饪知识和技能乃至做菜秘籍都毫无保留地贡献出来。从这一角度讲,茅天尧君不愧为越菜的传承、创新之人和致力于让越菜走向全国、走出国门的积极推广者。

郭沫若在《鲁迅诗稿·序》中说过:“鲁迅先生亦无心作书家,所遗手迹,自成风格。熔冶篆隶于一炉,听任心腕之交应,朴质而不拘挛,洒脱而有法度。远逾宋唐,直攀魏晋。世人宝之,非因人而贵也。”如果我们将郭沫若的这席话语套用到绍兴饮食文化上的话,鲁迅是无心作越菜的美食家,他确实也不是真正的美食家,但是,在故乡生活了近20年,鲁迅用他的如椽之笔,在他数百万言的著作中对众多的越菜作了最原始、最真实的记录,大菜、小吃、冷菜、刀工、火候、食材、口感、质地等等,应有尽有。其中,随着岁月的流逝,有些越菜的某些方面已经发生了变化。当我们捧读鲁迅的名篇《祝福》,读到这段文字“福兴楼的清炖鱼翅,一元一大盘,价廉物美,现在不知增价了否?往日同游的朋友,虽然已经云散,然而鱼翅是不可不吃的,即使只有我一个……”时,我们对于清炖鱼翅的这一佳肴的“物美”是与鲁迅同感的,他关于“鱼翅是不可不吃的,即使只有我一个”的话语也很容易理解,但是,鲁迅说这一高档佳肴的“价廉”,就十分费解了。茅天尧君对鱼翅这一食材包括过去与现在的价格在内的方方面面了如指掌,听他一番解读,心存多年的疑团便很快释然。同样,我们读完鲁迅的另

一名篇《孔乙己》后,定会感叹:烫一壶老酒,来一碟茴香豆,应该是孔乙己的最后一点人世间的享受和温暖,而如今,不论是着“短衣”、“长衫”的,还是穿西装华服的海内外观光客,拜访了绍兴鲁迅故居后,总要光顾闻名中外的咸亨酒店,说几句诸如“多乎哉,不多也”此类的孔乙己经典名言,体验一下当年孔乙己的生活——对当今人们来说,是戏说、嬉笑,是容易享受到的大众娱乐。鲁迅作品经常谈及鱼干,也是亲友经常馈赠他的主要礼物,绍兴风味的鱼干微甜、味巧、有嚼头,约上三四位知心朋友“雅雅来”,用鱼干佐酒,似乎是人生的莫大幸福,把酒临风,惬意了心,也惬意了口腹。现在,越菜掌勺人茅天尧君向大家奉献《鲁迅笔下的绍兴菜》,把鲁迅文化与绍兴饮食文化紧密地结合起来,两者相辅相成,相得益彰。他找到了极佳的结合点,既弘扬了鲁迅文化,又传播了绍兴饮食文化。所以说,《鲁迅笔下的绍兴菜》不仅是鲁迅著作爱好者和研究者的一本很好的参考书,而且,是普及和研究绍兴菜的极好教材。如果我们工作在绍兴不同岗位的人们,也能像茅天尧君那样,充分利用自己的专业优势,找准契机和切入点,那么,越文化的研究和弘扬一定能更加红红火火!



二〇一四年三月

(作者系原中国鲁迅研究会理事、浙江省鲁迅研究会会长、绍兴市鲁迅研究会会长和绍兴鲁迅纪念馆馆长,现中国鲁迅研究会学术委员、浙江省鲁迅研究会顾问。)

目  
录

CONTENTS

---

- 序 言 /001
- 一江鉴水 /001
- 鲫 鱼 /003
- 河 蟹 /009
- 河 虾 /016
- 鳊鱼头 /025
- 鲈 鱼 /031
- 白玉蟹与跳鱼 /038
- 越王台 /047
- 越 鸡 /049
- 糟 鸡 /055
- 冬日与狗 /061
- 酱 鸭 /063
- 酱 鸡 /067
- 酱 肉 /070
- 卤 瓜 /078
- 绍兴卤味 /083
- 绍兴卤味 /085
- 鱼 翅 /099
- 温馨台门 /103
- 罗汉豆 /105
- 菱角与茭白 /112



鲁迅笔下的绍兴菜

竹 笋 /122

老家灶头 /129

干 菜 /131

腌 菜 /138

菠 菜 /146

杨梅烧 /153

祝福家宴 /159

鱼 圆 /161

年糕与粽子 /168

汤 圆 /181

盖碗茶 /186

童 趣 /189

甜酒酿 /191

烧饼、糕干、笋豆 /195

藕 粉 /204

后 记 /211

## 一江鉴水

鉴湖是绍兴人的母亲河，烟波浩淼，风光如画，鱼虾嬉水，河鲜诱人，滋养着绍兴人活色生香的口福，纵容着绍兴人喜食河鲜的饮食习惯，成就了众多的河鲜风味佳肴。





# 鲫鱼

夜有麟<sup>①</sup>来并赠瓯柑十六枚，鲫鱼二尾。

——《鲁迅全集》<sup>②</sup>第十五卷之《日记十四》

鲫鱼为鲤科动物。体侧扁而高，腹部圆，以植物为食，喜群集而行，择食而居，以2-4月份和8-12月份最肥美，为我国重要食用鱼类之一。

越地食用鲫鱼的历史悠久，考古工作者曾在河姆渡遗址发现鲫鱼骨骼，距今已有七千年左右。绍兴人吃鲫鱼十分讲究，经验颇丰。初春两把小鲫鱼（50克左右），民间俗称“鲫鱼头”常用来葱焖，以葱增香，既作配料，又当调料，以绍酒当水，经慢火细焖，骨酥如肉，鲜香入味，吃时无须吐刺，骨肉一起下咽。鲫鱼以大为美，肉质丰腴、鲜美、油润，美中不足的是细刺太多，食用时要十分小心，以防鱼刺哽喉。大鲫鱼一般750克至1000克左右为佳，其既少刺又肉质细嫩，再大些，肉质便老了。大鲫鱼经清蒸为上，原汁原味，极具本味，且有效保证了鲫鱼的营养成分，利于人体消化吸收。“乌背白肚酱油蘸”是形容清蒸鲫鱼饮食的俗语写照。据沈家骏、潘之良的《闲话鲁迅和泰牲酒店》一文所记，当时鲁迅最爱吃清蒸鲫鱼，在泰牲酒店里与朋友聚餐时每回必点。清蒸鱼是绍兴人的喜好，早已成了一种生活经验。

此外，鲫鱼的吃法还有红烧、红焖、氽汤等。萝卜鲫鱼汤是不可不提的

<sup>①</sup>有麟：荆有麟，1924年在北京世界语专门学校读书时，因向鲁迅请教写作、翻译问题开始来往。

<sup>②</sup>鲁迅：《鲁迅全集》，2005年11月第1版，北京：人民文学出版社，2005（全书同）