

淮揚美食傳奇

万相龙◎主编

萬



淮揚美食文化精髓 淮揚美食文化名片

淮揚美食文化大餐 淮揚美食文化辭書

蟹黃湯包 蔣壩魚圓 清蒸白魚 平橋豆腐

老候野鴨 雪冬乳鴿 欽工肉圓

十三香龍蝦 高溝捆蹄 蓮心肉 沙鍋魚頭

軟兜長魚 麻湖湯 黃集羊肉……

黑龍江人民出版社

淮扬美食传奇

万相龙◎主编



图书在版编目(CIP)数据

淮扬美食传奇/万相龙主编. —哈尔滨:黑龙江人民出版社,2006.8

ISBN 7—207—07103—5

I. 淮… II. 万… III. 饮食—文化—淮安市—通俗读物 IV.
TS97—49

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 103905 号

责任编辑:徐 冲

装帧设计:季治国

书 名:淮扬美食传奇

出 版 者:黑龙江人民出版社出版

通讯地址:哈尔滨市南岗区宣庆小区 1 号楼

邮 编:150008

网 址:www.longpress.com E-mail: hljrmcbs@yeah.net

经 销:全国各地新华书店

印 刷:江苏农垦机关印刷厂

开 本:787×960 毫米 1/16·印张 25.75

字 数:358 千

版 次:2006 年 9 月第 1 版 2006 年 9 月第 1 次印刷

书 号:ISBN7—207—07103—5/I·940

定 价:38.00 元

(如发现本书有印刷质量问题,印刷厂负责调换)



钦工肉圆



平桥豆腐



文楼汤包



开洋扒蒲菜



痴虎相会



沙锅鱼头



排骨换柱



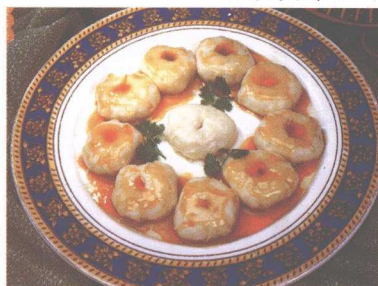
虎皮酥爪



荷叶粉蒸肉



白煮淮鲇



水晶虾饼



菊花蟹



红扒鲍鱼



朱桥甲鱼



金针鱼翅



盱眙红叶大酒店—十三香龙虾



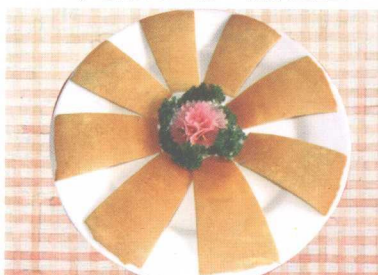
盱眙陈氏鱼馆—陈氏鲤鱼



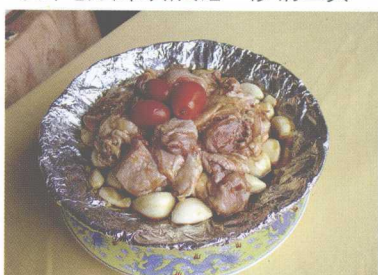
洪泽电力(朱坝)宾馆—沙锅鱼头



盱眙陈氏鱼馆—双色鱼圆



洪泽电力(朱坝)宾馆—活鱼锅贴



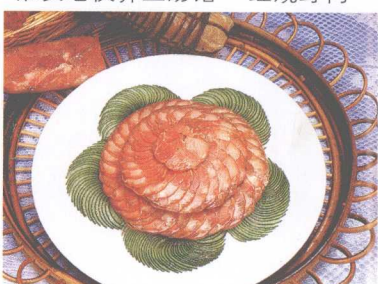
淮安老侯养生汤馆—红烧野鸭



红绿蓝大酒店—大烧马鞍桥



涟水郑大鸡糕食品加工厂—涟水鸡糕



今世缘宾馆—高沟捆蹄



洪泽黄集名人羊肉馆—黄集汤羊肉



淮安老侯养生汤馆—老侯野鸭汤



涟水好运来贡鸭食品加工厂—涟水贡鸭



盱眙报春轩大酒店—清蒸白鱼



罗曼蒂克美食坊—荔枝鱼



淮安淮影餐厅—翘嘴白



酥熘鲫鱼



葱烤河鳗



鸡火鳖



乌龙凤翅



红酥长鱼



抽梁换柱



一鸡九吃



黄集炖羔羊



八宝鸡



笋穿鸡翅



香酥鸭



豆苗山鸡片



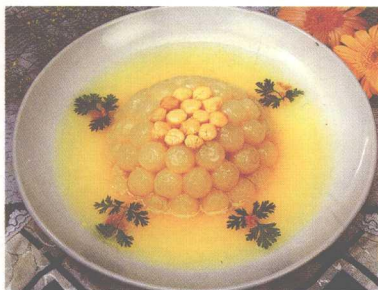
烩鸭四宝



脆皮乳鸽



烧烤鸽蛋



干贝萝卜球



豆腐圆子



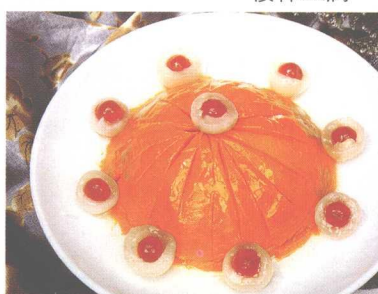
楼梯豆腐



桂花咯喳



四色寿桃



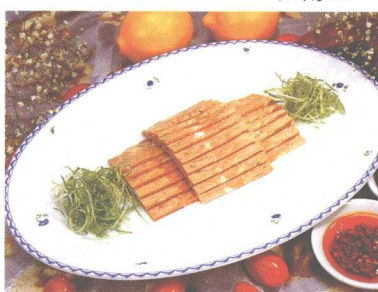
扣南瓜



芙蓉银鱼



四喜肉圆



清江羊糕



鱼汤羊肉



腐乳肉



翡翠虾仁



红烧鞭花



荷包鲫鱼



八宝鱼盒

文化是淮扬菜的魂

丁红根

南来北往的人到淮安,都要品尝品尝淮扬菜。说起淮扬菜,不少人都会如数家珍地说出许多种特色菜肴的名称来。譬如淮安软脰、文楼汤包、平桥豆腐、钦工肉圆、开洋蒲菜、朱桥甲鱼等等;许多人不但品尝过淮扬菜,而且还能或多或少地说出一些有关淮扬菜的传说与故事。

文化是淮扬菜的根,淮扬菜的传承和发展一直和文化密不可分。作为中国四大传统菜系之一的淮扬菜,历史悠久,早在夏代“淮夷百鱼”已是贡品。隋唐时期,京杭大运河开通,时人或登舟南下,或驱马北上,一时商贾云集,淮扬菜也随着南客北旅传播九州。有关淮扬菜的文献记载和野史轶事,不胜枚举:西汉汉赋大师枚乘写过一篇著名的辞赋《七发》,里面有一段吴客劝楚太子品尝天下美食的文字:“雉牛之腴,菜以笋蒲;肥狗之和,昌以山肤。楚苗之食,安胡之饭,搏之不解,一啜而散。于是使伊尹煎熬,易牙调和,熊蹯之月需,勺药之酱,薄耆之炙,鲜鲤之脍,秋黄之苏,白露之茹。兰英之酒,酌以涤口。山梁之餐,蔡豹之胎。小饭大,如汤沃雪。此亦天下之至美也。”这篇文字中涉及到的佳肴有:笋蒲配小牛腹腴,石耳狗肉羹,炖熊掌,五味调和的酱,烤兽脊肉薄片,鲤鱼脍,烹野鸡,烹豹胎,烹秋蔬等等,这些均是淮扬菜的精品。

元明清三代,淮安府成为苏北政治经济文化的中心,又促进了淮扬美食文化的发展。康熙、乾隆年间,祖孙两代皇帝的十二次南巡,留下了许多品尝淮扬美食的佳话,更加奠定了淮扬菜的地位。新中国成立,开国大典之后在北京饭店举行的盛大招待宴会上,款待中外贵宾用的“七道冷

菜,八道热菜,四道点心,二道水果”就是淮扬菜。淮扬菜以其精湛、中和、适体的特点赢得了“共和国开国第一菜”的殊荣。

为大力发展地方的资源优势,弘扬淮扬美食文化,自2002年以来淮安市已连续举办了四届淮扬美食文化节,此举不仅有力地促进淮安的经济发展,也大大提升了淮安知名度和美誉度。在举办第五届中国淮安淮扬美食文化节前夕,淮安的一批文艺工作者通过挖掘、整理、编撰、再创作,编辑出版了《淮扬美食传奇》一书。该书集“正史、野史、掌故、创作”于一体,全面、集中地展示了优秀的淮扬饮食文化,是又一道淮扬美食的精神大餐。该书的出版发行,必将对淮扬美食产业的发展起到一定的推动作用。编辑出版此书是一项具有深远意义的文化建设工程,是淮安的餐饮界、文化界乃至社会各领域的一件大事,可喜可贺。

淮安,是镶嵌在苏北大地上的一颗明珠,是名扬四海的中国古运河之都、美食之乡。自古淮安多豪杰,物华天宝,人杰地灵。在漫长的历史岁月里,淮安人创造出了许多辉煌;在未来的日子里,淮安人承担着更重要的历史责任,面临着更大的挑战。《淮扬美食传奇》的出版,其意义不仅在于颂扬淮扬美食文化,记录千年淮扬菜发展之大成,展示淮扬美食之精髓,更重要的在于该书为淮安市对外开展交流与合作架起了桥梁,提供了窗口,也为大力发展旅游业开拓了渠道,是宣传淮安的又一部佳作。从这个意义上说,《淮扬美食传奇》既是淮扬菜的文献辞书,也是淮安的一张名片。

值《淮扬美食传奇》出版之际,写此短文,是为序。

2006年9月于淮安

(丁解民同志系中共淮安市委书记、淮安市人大常委会主任)

目 录

文化是淮扬菜的魂·····	丁解民(1)
钦工肉圆上皇宴·····	陈民牛 毛鼎来(1)
十三香龙虾和红色风暴·····	陈恒生(4)
吃蟹黄汤包解恨·····	万相龙(7)
中南海拔丝山芋·····	严 苏(10)
乾隆体恤民生吃鸡糕·····	张学荣(13)
八仙赐寿·····	孙祝如(16)
腐乳肉香厨女色艳·····	郭士金(19)
菊花醉青鱼·····	范小梅(23)
芙蓉踏雪·····	江 淮(26)
私塾先生和豆腐圆子·····	吴渭清(30)
慈禧与扬州炒饭·····	孙新民(33)
二龙抢珠夺格格·····	朱士元(36)
鲤鱼精成了荔枝鱼·····	袁 海(39)
偷梁换柱祭韩信·····	戴 玮(42)
朱元璋大义得兵书·····	李利军(45)
双色鱼圆寓团圆·····	季大相(49)
梁红玉怒烧大炸桧·····	龚逸群 朱紫电(51)
龙虎斗化解江湖怨·····	龚逸群(54)
鲢鱼须肴显龙威·····	陈志晟(58)
梁红玉与蒲菜·····	陈民牛(61)

馋嘴女人的创造	李 炯(64)
贡品——老侯野鸭	毛立发(67)
锅贴山鸡趣闻	万相龙(70)
醉鸡与骠骑将军	张元鼎(74)
御批乌龙凤翅	浦玉龙(77)
赢得龙须做佳肴	升 华(80)
清江羊糕香宝岛	孙逊之(85)
萝卜球炖酥腰的传说	孙大文(88)
慈禧姐妹与粉蒸肉	车 军(91)
火腿黄芽救厨命	刘其昊(95)
状元兵与四色蒸饺	辛 易(98)
我爱八宝甜饭	王 昉(102)
小小烧卖见性情	刘凤莺(105)
欧阳修与四喜长鱼	永 明(108)
朱元璋和珍珠粥	陈 琳(111)
三丝鱼卷表悔意	陈秀荣(114)
华佗妙用金针鸡	刘一红(117)
干菜焖肉昭孝心	刘 季(120)
豌豆花仙子救灾	赵长顺(123)
金鸡童子和冬笋姑娘	石上流(125)
诱人的罗家驴肉	赵业成(128)
吃白鱼引起大笑话	姚顺忠(131)
菊花肫的传说	申海芹(134)
春笋烧鲥鱼	祝尔康(137)
八珍蒸鸡的传说	郑 政(140)
宝碗和虎皮酥爪	衡 群(142)
鱼汤羊肉报母恩	庄建华(145)
善良的雪冬乳鸽	仲金珠(148)
道台和芙蓉银鱼	万相龙(151)
莲心肉	陈恒生(154)

神奇的梅竹图·····	杨海林(157)
朱元璋与活鱼锅贴·····	季大相(161)
冤案里的砂锅豆腐·····	万相龙(164)
和尚与菊花蟹·····	杨海林(167)
平桥豆腐的传说·····	陈民牛 毛鼎来(170)
蚂蚁上树尽孝心·····	李 诚(173)
山阳回锅肉哄提督·····	常振高(175)
金针鱼翅试廉贪·····	陈秀荣(178)
太白鸡的传说·····	衡玉荣(181)
西瓜糕与圆圆蛋·····	张元鼎(184)
乾隆与鸡火鳖·····	闲 云(187)
考出来的鸭四宝·····	刘其昊(190)
酥熘鲫鱼谢龙恩·····	朱士元(193)
五香熏鱼表廉正·····	孙新民(196)
拆骨掌翅的故事·····	袁 海(200)
南瓜宴气乐了乾隆帝·····	车 军(202)
淮阴侯与狮子头的传说·····	衡 群(206)
银丝长鱼救人命·····	贾永虔(209)
铁山寺药膳传奇·····	陈恒生(212)
吴承恩醉虾·····	季大相(216)
东海龙王与红酥长鱼·····	申海芹(219)
情急巧凑天下第一菜·····	龚逸群(222)
银鱼掌蛋入诗情·····	陈志晟(225)
烧烤鸽蛋救千金·····	浦玉龙(228)
大义刺鲤鱼·····	孙逊之(231)
山药桃情话·····	范小梅(234)
鸡糕险丧县令命·····	李 炯(237)
醪糟肉成就好姻缘·····	陈恒生(240)
女媧与汤羊肉·····	张月明(243)
炅虎尾的来历·····	万相龙(246)

老侯野鸭汤馆漫笔·····	毛立发(249)
三国荷包鱼·····	张元鼎(252)
张飞香酥鸭·····	张元鼎(255)
乾隆爱吃雀头萝卜·····	陈民牛(258)
李白与淮黄鸡·····	毛立发(261)
张九嫂与凤白鱼·····	杨海林(264)
丁晏与八宝鱼盒·····	杨海林(268)
骗人的砂锅鱼头·····	万相龙(271)
手足情深炒鸡脑·····	衡玉荣(274)
叫花子荷叶鸡·····	毛立发(277)
惊喜翘嘴白·····	衡玉荣(280)
清白奇案与翡翠虾仁·····	申海芹(283)
楼梯豆腐的传说·····	刘 季(285)
白煮淮鲈的传说·····	王卫华(288)
韩信与冬瓜盅的传说·····	杨海林(291)
王家营清真羊肉·····	赵业成(294)
虎头鲨姻缘·····	赵长顺(297)
郑板桥巧吃狗肉·····	陈恒生(300)
乾隆与葱油桂鱼·····	万相龙(303)
朱元璋和麻糊汤·····	陈恒生(306)
桂花咯喳惊食客·····	杨海林(309)
情系炒鲜菌·····	毛立发(313)
鼓楼油茶馓的传说·····	陈民牛(316)
赵匡胤与淮白鱼·····	毛立发(319)
杨贵妃与脆皮乳鸽·····	申海芹(322)
淮山药羹是个宝·····	毛立发(325)
吉祥如意小刀面·····	祝尔康(328)
少奇钟爱豆苗鸡片·····	闲 云(332)
猪八戒除妖捆猪蹄·····	张学荣(335)
入了御膳谱的酿青椒·····	吴渭清(339)

铁丁与腐乳肉·····	袁 海(342)
孙大圣淮安除水怪·····	李利军(345)
张果老点化吃黑鱼·····	龚逸群(348)
乌龙桂鱼的思念·····	李利军(352)
老和尚大煮马鞍桥·····	龚逸群(355)
巧起菜名御膳羹·····	李 炯(359)
乾隆逼出松鼠鱼·····	龚逸群(362)
米芾含泪吃冷嫩·····	李 炯(366)
张果老与水晶虾饼情缘·····	孙大文(369)
西门庆与红烧鞭花·····	孙逊之(373)
琵琶鳊鱼自天来·····	龚逸群(375)
唐明皇喜食清蒸白鱼·····	陈志晟(379)
黄集羊肉赛帝位·····	郭兆勇 楚恩满(382)
八仙烩八鲜·····	陈恒生(386)
徐福与红扒鲍鱼·····	葛 富(389)
江淮一绝——涟水贡鸭·····	李 炯(392)
整烧桂鱼真叫绝·····	岳朝华(395)
智擒水母娘娘·····	陈恒生(398)
后 记·····	万相龙(401)

钦工肉圆上皇宴

○ 陈民牛 毛鼎来



清朝末年，山东闹荒年，难民纷纷外逃，有投亲访友的，有卖艺糊口的，有沿街乞讨的……纷纷涌到山阳地界来要饭的灾民，川流不息。

钦工有一家饭店，主人陈洪，年过三十，尚未娶妻。他为人正直忠厚，勤劳和气，做一手好菜。那天清晨，他把店门一开，进来两个客人，身背行李，是父女俩。老头陈良六十开外，女儿巧儿二十上下，老人一进门便饥饿晕

倒了。陈洪急忙上前扶住老人,让他到桌边坐下。一问才知道,老人在山东老家是开百年老店的,荒年饭店倒闭,逃到钦工来投亲,谁知姑妈举家迁居上海,老人又急又累又饿便晕倒了。陈洪见他俩不仅同行而且同姓,五百年前是一家,感到格外亲切,赶忙到厨房做碗热汤端来。巧儿接过喂父亲,老人半天才醒,对巧儿说:“儿呀,你也买点儿饭吃,我们还要继续赶路呢!”

陈洪忙上前劝慰老人说:“陈大爹,您身体虚弱,还是在小店暂住几日,待身体复原,再赶路不迟啊。我小店虽不富裕,还能供应得起你父女俩。”陈良老人见陈洪真心实意地挽留,说:“那就住吧!欠多少食宿钱我们可以变卖衣物还账。”

巧儿一日三餐调养,陈洪又去请名中医为老人治病,不出十天半月,老人身体开始硬朗了。他打算把行李中值钱的衣物变卖还账动身。可陈洪怎么也不让老人变卖衣物,并给他父女两锭银子作路费。

正在陈良刚欲动身上路的当儿,大街小巷到处贴出官府告示:“因皇母九十寿辰,要各地名厨敬献名菜。凡被选中,宾客满意,赏纹银五千两。”老人陈良看过告示,问陈洪:“你不准备去露一手吗?”“陈大爹,我是一般厨师,没有拿手绝菜啊!”陈洪坦诚地说。

陈良老人高兴地说:“不瞒你说,我倒有道祖传菜肴,不知你肯不肯学!”陈洪听后,慌忙跪拜道:“陈大爹愿收小人为徒,小人拜谢师傅!”陈良忙扶起陈洪感激地说:“我受你救命大恩,正愁无以报答,不过,我这手绝菜是传儿孙,不传外人的,我见你为人忠厚,你如愿做我家女婿,算是孩子了,不知你肯不肯?”陈洪听了这话,心里似喝蜜一样,忙跪拜道:“岳父在上,受儿一拜!”

于是,陈良父女又住下来。现时和往日不同了,“结亲就结心”,两家变一家,那种亲热劲儿就不用说了。

老人陈良立即教陈洪选肉砸肉,又教他练刀功,练了七七四十九天,直练得陈洪腰酸背痛;再练配料,又练了七七四十九天;最后,练烹调,又是七七四十九天,终于学成了烹调绝技。

到皇母九十寿辰前一天,陈良带着陈洪到朝廷敬献绝菜。这天京城里热闹非凡,文武百官纷纷送来贺礼,车来轿往,络绎不绝。到了皇母九

十寿庆那天,酒宴摆上千桌,宾客中凡吃到陈洪做的这道菜,无不拍手叫绝:龙蛋一样金黄光滑,一咬发出清脆的响声,吃在嘴里美味绝伦……顿时一抢而空。皇帝问道:“这一道菜是哪个名厨做的?”手下答道:“是淮安府钦工厨师陈洪做的!这道菜还未起名字!”皇帝满心高兴随口道:“就叫钦工肉圆吧!”

从此钦工肉圆便扬名天下,成为淮扬宴席上必不可少的一道佳肴。

钦工肉圆

【原料】:猪后腿瘦肉、猪肥膘茸、绿叶菜、鸡蛋、精盐、葱姜汁、味精、湿淀粉。

【制法】:猪瘦肉用铁捶成肉茸,与肥膘茸一起,加调料、湿淀粉搅拌成肉糊,略停,将肉糊挤入热水内,加热至熟,加入绿叶菜、调料、烧沸装碗即成。