



中国美食丛书

中国典故名菜精选

孙汉文 张仁庆 编著



中国旅游出版社

中国典故名菜百例精选

孙汉文 张仁庆 编著

中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

责任编辑:武冀平

技术编辑:吴子文

封面设计:滕义仿

图书在版编目(CIP)数据

中国典故名菜百例精选/孙汉文,张仁庆编著. - 北京:
中国旅游出版社,1995.2

ISBN 7-5032-1142-3

I. 中… II. ①孙…②张… III. 菜谱-中国 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 14911 号

中国典故名菜百例精选

孙汉文 张仁庆 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲九号)

邮政编码:100005

新华书店北京发行所发行

北京仰山印刷厂印刷

*

开本:787×1092 毫米 1/32 印张:4.75 字数:110 千

1995 年 5 月第 1 版 1995 年 5 月第 1 次印刷

印数:7000 册 定价:4.80 元

出版说明

中国烹饪有着悠久的历史，形成了独具特色的饮食文化。在诸多的名菜中，不仅有宫廷珍馐，精食美味，而且还有乡肆野肴，本色醇鲜。尤其是许多名菜，还有一段段美丽动人的典故传说。如乾隆皇帝与珍珠翡翠白玉汤，唐玄宗、杨玉环与贵妃鸡，民国大将唐生智与家乡东安鸡等等。无论是美食家，还是人民大众，在品尝美味佳肴的同时，聆听着这些脍炙人口的故事，沉浸在美的意境之中，给人以无穷的回味。目前，国内尚缺少系统地介绍典故与名菜的专著。我们从众多的名菜典故中，选其精华，编著成册，奉献给大家，以求继承和弘扬中国传统饮食文化。

本书所集典故名菜，融南北烹饪和东西珍馐于一体，在烹调著作的编撰体例上是一个创新。

本书自1992年出版以来，深得各地名厨及美食家的赞誉。应广大读者要求，在原有基础上，又出版《中国典故名菜百例续篇》，现在再出版《中国典故名菜百例精选》，以飨读者。

在本书的编撰过程中，中国烹饪协会、《中国厨师名人录》编委会；北京元达名厨学校以及柴广家、胡德荣、王炳辉、吕强、曹位钧、杨国钦等同志，都提供了宝贵的资料；一些著名的厨师提供了某些菜例，在此，我们表示衷心的感谢。

由于资料所限和时间仓促，本书难免有不当之处，欢迎专家、同仁提出宝贵意见。

作者

1994年12月

目 录

出版说明

典故	(1)
太白鸡	(1)
典故	(2)
王鸭子	(3)
典故	(4)
雪莲全鸡	(5)
典故	(6)
醉蟹炖鸡	(6)
典故	(7)
鸡茸金丝笋	(8)
典故	(8)
人口鸟	(9)
典故	(9)
清汤越鸡	(10)
典故	(11)
宝珠梨炒鸡丁	(11)
典故	(12)
无为熏鸭	(13)
典故	(14)
网衣三丝	(14)
典故	(15)
母子大会	(15)

典故	(16)
炖菜核	(17)
黄焖潍河甲鱼典故	(18)
典故	(19)
东固山霉鱼	(20)
典故	(21)
皮条鳝鱼	(21)
典故	(22)
张堰炒鳝丝	(23)
典故	(24)
将军卷筒	(24)
典故	(25)
三丝敲鱼	(26)
典故	(26)
冻鲫鱼	(28)
典故	(29)
蔡龟肉汤	(29)
典故	(30)
鱼糕丸子	(30)
典故	(32)
马蹄酥鳝	(32)
典故	(33)
青蛙麒面	(34)
典故	(34)
清蒸白鱼	(35)
典故	(36)
龙戏珠	(36)

典故	(37)
龙虎斗	(38)
典故	(39)
金沙鱖鱼	(39)
典故	(40)
碗鲚鱼	(41)
典故	(42)
培红鱼片	(42)
典故	(43)
生爆鱖卷	(44)
典故	(45)
鸡茸笔架鱼肚	(45)
典故	(46)
猪血丸子	(47)
典故	(47)
凉拌牛肉	(48)
典故	(49)
枯炒牛肉豆丝	(49)
典故	(51)
高沟捆蹄	(51)
应城三扒典故	(51)
典故	(54)
江城名肴全家福	(55)
典故	(56)
仙桃蒸圆	(57)
典故	(58)
烤乳猪	(59)

典故	(60)
蟠龙卷切	(61)
典故	(62)
鹤鹿同春	(63)
典故	(64)
鸡豆花	(64)
典故	(65)
咸蛋豆腐	(66)
典故	(66)
虎皮毛豆腐	(67)
典故	(68)
豆腐果	(68)
臭豆腐典故	(69)
典故	(70)
桔梗莲茸银耳	(70)
典故	(71)
沂州羹糝(鸡肉糝)	(71)

面 点 部 分

典故	(72)
太师饼	(73)
典故	(74)
什大酥	(74)
典故	(76)
十八街麻花	(76)
典故	(77)

镇江三鲜炒面	(78)
典故	(79)
熊白啖	(80)
典故	(80)
樱桃饅饅	(81)
典故	(82)
示灯粑粑	(82)
典故	(83)
乌饭团	(83)
典故	(84)
小红头	(84)
典故	(85)
德园包子(香菇鲜肉包子)	(86)
典故	(87)
乒乓干馍	(87)
典故	(88)
三把火“伙食”	(89)
典故	(89)
新野板面	(90)
典故	(91)
泸州黄粑	(92)
典故	(92)
石梅盘香饼	(93)
典故	(94)
石子馍	(94)
典故	(95)
方糕粑	(96)

典故	(96)
湖北糍粑	(97)
典故	(98)
云梦“抻炉饼”	(98)
典故	(99)
送灶粑粑	(100)
典故	(101)
盐城大糕	(102)
典故	(102)
扶风鹿糕馍	(103)
典故	(104)
驴打滚	(105)
典故	(105)
三楚月饼(银杏)	(106)
典故	(107)
候口馒头	(107)
典故	(108)
乌饭麻糍	(108)
典故	(109)
年糕	(110)
典故	(110)
春卷	(111)
典故	(112)
马蹄烧饼	(112)
典故	(113)
状元祭塔	(113)
典故	(114)

枣糕馍	(115)
典故	(115)
牛肉郢城状馍	(116)
典故	(117)
蟒鳞花卷	(117)
典故	(118)
车轮饼	(118)
典故	(119)
木渎枣泥麻饼	(120)
典故	(121)
状元糕	(121)
典故	(121)
油馍	(122)
典故	(122)
豆花面	(122)
典故	(123)
馄饨	(123)
典故	(124)
山城小汤圆	(125)
典故	(126)
三原疙瘩面	(126)
典故	(127)
桔羹汤圆	(128)
典故	(128)
猫耳朵	(129)
典故	(130)
老二位饺子	(131)

典故	(131)
龙凤面	(132)
典故	(133)
肠旺面	(133)
典故	(134)
南阳雷记馄饨	(135)
典故	(136)
腊八粥	(137)
典故	(137)
热干面	(138)
典故	(139)
八宝粥	(139)
典故	(140)
包河藕粥	(140)
典故	(141)
担担油茶	(141)

太 白 鸡

号称青莲居士的一代诗仙李太白，自5岁随父入川，家居绵州彰明（今四川江油）青边乡，在四川度过了他的青少年时代，一直生活到25岁离川。

在蜀期间，他曾畅游巴山蜀水，西上峨眉，东抵白帝，以热情豪放，富于浪漫主义的词句，写出了许多歌颂祖国壮丽河山的诗篇。李白不仅诗写得高妙、清逸，而且忧国忧民，抨击当时腐朽政治，蔑视封建权势，受到人们的爱戴。

“李白斗酒诗百篇”。他的诗文，至少有1/6谈到饮酒，万世传为美谈。甚至许多酒店都写着“太白遗风”、“太白世家”的牌子。巴蜀儿女，为纪念李白，还创制了不少以太白命名的美酒佳肴。例如太白肉，就是用猪后腿肉、川盐、花椒、企边桂、砂仁、草果皮、陈皮、小茴香、白胡椒、白糖、京酱、料酒等烹调而成。这个菜具有颜色红润、咸淡适口、回味带甜、醇厚鲜香、余味悠长的特点，是一道下饭佐酒的佳肴。

然而最具川味传统特点的，当推太白鸡这一菜式。川厨师们集中运用了咸甜麻辣酸五味，巧妙地进行调配烹制，形成了既有咸鲜、偏麻辣，又略带酸香、微甜，质地柔和，块齐色艳等独特风味。

太 白 鸡

原料：

主料：仔鸡腿500克。

调料：干辣椒10 克、泡红椒50 克、精盐6 克、花椒3 克、姜块20 克、味精1 克、醪糟汁20 克、葱20 克、白糖5 克、料酒20 克、糖色适量、香油10 克、胡椒粉1 克、化猪油1000 克（实耗100 克）。

制法：

1、仔公鸡的腿斩成4 厘米的方块，泡辣椒、干辣椒去蒂去籽，姜块拍破，葱挽成结。

2、锅置旺火下化猪油烧至六成热，下鸡块过一次油，捞起待用。滗去余油、锅中留油50 克烧至4 成热，下干辣椒炒一下，又下泡辣椒，炒至油量微红色，再下姜、葱炒香。然后加鲜汤、鸡块、精盐、料酒、白糖、醪糟汁、糖色。待烧沸后去浮沫移往小火，花椒用纱布包好放入锅内一起烧至汁浓，肉熟烂软时，拣去花椒、葱、姜、干辣椒、泡辣椒等物。另放入胡椒粉、味精。用中火收汁、淋香油起锅装盘即可。

特点：

色香金黄，咸鲜微辣，质地鲜嫩，下饭佐酒皆可。

王 鸭 子

以鸭为烹饪原料制作的菜肴，数不胜数。其中重庆王鸭子以其独特的风味享誉山城，并于1989 年获得商业部名优食品“金鼎奖”。

王鸭子又名挂炉烟熏鸭，创始于1940 年。创始人王忠杰在重庆夫子池（今邹容路）摆摊，挂牌“王记鸭子”，出售卤鸭、烤鸭。因鸭品味鲜美，风味独特而赢得消费者的赞赏。人们为了称谓方便，简称为“王鸭子”，流传至今。该

鸭肉质细嫩、皮酥骨香，既是宴席佳肴，又是便餐小酌的美味食品，还是访亲会友馈赠之礼品。王鸭子之所以能享此盛誉，是与其严格的烹制技术分不开的，制作这种鸭要经过十几道工序。

王 鸭 子

原料：

宜选用当年仔鸭或隔年肥嫩鸭，每只要重1250 克左右。若鸭过瘦或过老，制成后达不到最佳口感。

制法：

一、初加工：

1、用快刀割鸭脖子，刀口要正，大小如豌豆，放血后投入50℃至70℃的热水中烫4 分钟。

2、鸭从热水中捞出，先拔翅、尾等部位的翎毛，再拔其余部位的绒毛，剥去鸭嘴，达到血净、毛净、水净。

3、在洗净的鸭子腹下肛门处顺开6.5 厘米长的刀口，掏出内脏，去掉翅、脚（内脏、翅、脚另作它用），洗净晾干。

二、精加工：

1、将晾干的鸭子，用黄酒、川盐、花椒，顺鸭脖子、腋下、胸、背、腹、腿抹遍后，放入盆内腌码。腌码的时间视季节而定。夏季1—2 小时，冬季24 小时，春秋季节9—10 小时。

2、将腌码好的鸭子取出再晾干，使皮平展光滑，然后用干净纱布搓掉鸭坯上的黄皮、汗渍。

3、待烤炉内的木炭燃红后，撒入锯木屑、糠壳、花生

壳，待炉内产生大量生烟时，即将鸭坯挂入炉中，用50℃的炉温把鸭烤20分钟左右，使其皮呈金黄色。

4、在卤锅内加上老卤水（老卤水的存放时间越长越好）和清水，放入装有三奈、八角、广香、丁香、砂仁、豆蔻、桂皮、肉桂、草果、香松、花椒、老姜等香料的香料包。卤锅水开后，将烤好的鸭放入卤锅，用大火煮10—15分钟，改为小火。在卤制过程中，要掌握好火候，只有火候恰到好处，才能使香味渗透到鸭肉里去。一般仔鸭卤20分钟左右，大鸭、老鸭卤40—60分钟。

5、出锅捞鸭是重要环节。捞时必须集中精力，将鸭逐个小心捞出才能保持鸭的形体美观。

人们的口味爱好各不相同，可谓“食无定味，适口者珍”。但你若有幸品尝一下王鸭子，它将给你留下极其深刻的印象。

特点：

肉质细嫩，皮酥骨香，既是宴席佳肴，又是便餐小酌的美味食品。

雪莲全鸡

雪莲形态娇艳，品性高洁，以坚韧的生命力傲立于海拔2500—3500米之间的寒冻风化带中。神话传说，雪莲花是瑶池王母在天池洗澡时由仙女撒下来的。所以，高山牧民在行路途中遇到雪莲时，视为神物，认为有吉祥如意的征兆。清朝末期赵学敏编的《本草纲目拾遗》记载：“雪荷花，形似莲花，高达尺许，产伊犁等处，产天山顶峰者为第一”。与赵学敏同时代的纪晓岚，在他的《阅微草堂笔记》中正式启

用了雪莲这个名字，“塞外有雪莲，生崇山积雪中，状如今之洋菊，名莲耳”。

雪莲种类繁多，有水母雪莲、毛头雪莲、绵头雪莲、西藏雪莲等。新疆雪莲在《本草纲目拾遗》的记载中被视为正品。雪莲作为药物，在各民族中沿用已久。据医疗临床试验，雪莲味辛、微苦、性大热，为祛风胜湿、活血通经、暖宫散瘀、强筋助阳之良药。雪莲有小毒，服用过量，出现全身出汗、面部苍白、呕吐等不适症状，故切忌不可服用过量。雪莲不但有很高的药用价值，也可以作为烹饪原料，使所烹制的菜肴鲜美可口，并具有一定的食疗作用。

雪 莲 全 鸡

原料：

主料：两年龄母鸡一只（约重1500克）。

配料：熟鸡蛋2个。

调料：蛋清1个、天山雪莲花一朵、鸡肉泥20克、硝肉^①适量、青茶叶一片，干淀粉、精盐、姜片、胡椒粉、味精、葱等适量。

制法：

1、雪莲花放大碗中，用开水泡上。

2、鸡宰后，去内脏、爪，洗净，放水冲煮，水开取出。再放凉水中洗净，将鸡头夹翅膀下，放一根葱、二片姜、盐、味精，倒入泡雪莲花的水（去雪莲花），再加适量水，

^① 新疆地区的“硝肉”制作方法是这样的：选用新鲜的牛肉，去筋膜，切成半公斤左右的块，洗净后放入盆中，加盐、葱、姜、料酒、桂皮、花椒及硝水腌渍几天，至上色（呈鲜红状）再上笼蒸熟，取出晾凉即可。