



世界五千年事物由来

总集

内蒙古人民出版社

饮食分册



世界五千年事物由来总集

(饮食分册)

主编 唐 麒 文 雅

内蒙古人民出版社

责任编辑 乌 仁

封面设计 邹小工

世界五千年事物由来总集

主 编 唐 麒 文 雅

副主编 贺雄飞 高中玉 周良国

内蒙古人民出版社出版发行

呼和浩特市新城西街 20 号

新华书店经销

成都锦祝印务所印刷

787×1092 毫米 1/32 70 印张 1400 千字

1997 年 11 月第一版 1997 年 11 月第 1 次印刷

印数 1—10000 套

ISBN 7-204-03850-9/Z·53

定价：80.00 元（全 20 册）

目 录

中国部分

点心的由来·····	(1)
年糕的由来·····	(2)
腊八粥的由来·····	(3)
水饺的由来·····	(4)
馒头的由来·····	(5)
面条的由来·····	(6)
麻食的由来·····	(7)
汤圆的由来·····	(8)
萨其玛的由来·····	(8)
“缸鸭狗”的由来·····	(9)
狗不理包子的由来·····	(10)
“过桥米线”的由来·····	(11)
油条的由来·····	(12)
烧卖的由来·····	(13)
金糕的由来·····	(14)
春卷的由来·····	(15)
小窝窝头的由来·····	(16)
光饼的由来·····	(16)

凤尾酥的由来	(17)
荷月酥的由来	(18)
淮安茶馓的由来	(19)
糍粑的由来	(19)
孔膳的由来	(20)
全家福的由来	(21)
佛跳墙的由来	(22)
拼盘的由来	(23)
酿菜的由来	(24)
酸菜的由来	(25)
榨菜的由来	(26)
川菜由来	(27)
潮州“护国菜”的由来	(28)
火腿的由来	(29)
涮羊肉的由来	(29)
烤全羊的由来	(30)
叫化鸡的由来	(31)
糊涂烤鸡的由来	(32)
纸包鸡的由来	(33)
武昌鱼的由来	(34)
鱼丸的由来	(34)
北京烤鸭的由来	(35)
南京板鸭的由来	(36)
烤羊肉串的由来	(37)
烤乳猪的由来	(38)

鱼糕的由来	(39)
佛手点心的由来	(40)
皮蛋的由来	(41)
海参的由来	(42)
燕窝的由来	(43)
无锡排骨的由来	(44)
东坡肉的由来	(45)
豆腐的由来	(46)
王致和臭豆腐的由来	(47)
八宝豆腐的由来	(48)
麻婆豆腐的由来	(48)
虎皮毛豆腐的由来	(49)
蜜饯的由来	(50)
糖炒栗子的由来	(50)
长生果的由来	(51)
冰糖葫芦的由来	(52)
爆米花的由来	(52)
糖的由来	(53)
冰糖的由来	(54)
醋名的由来	(54)
酱的由来	(55)
酒的由来	(56)
黄酒的由来	(57)
米酒的由来	(58)
桂花酒的由来	(59)

菊花酒的由来	(60)
茅台酒的由来	(61)
五粮液的由来	(62)
汾酒的由来	(63)
西凤酒的由来	(64)
洋河大曲的由来	(65)
泸州老窖大曲的由来	(66)
剑南春的由来	(67)
国家名酒的由来	(68)
龙井的由来	(69)
碧螺春的由来	(70)
铁观音茶的由来	(71)
云雾茶的由来	(72)
牛奶的由来	(73)

外国部分

饼干的由来	(74)
面包的由来	(75)
通心粉的由来	(75)
荷兰“国菜”的由来	(76)
盒饭的由来	(77)
三明治的由来	(77)
汉堡包的由来	(78)
热狗的由来	(78)
方便面的由来	(79)

油炸面包圈的由来	(80)
油炸圈饼的由来	(81)
炸肉皮的由来	(81)
香肠的由来	(82)
红烩鸡的由来	(83)
啤酒焖牛肉的由来	(83)
日本生鱼片的由来	(84)
罐头的由来	(85)
婚礼蛋糕的由来	(86)
油炸土豆片的由来	(87)
香槟酒的由来	(88)
威士忌的由来	(88)
啤酒的由来	(89)
鸡尾酒的由来	(90)
白兰地的由来	(91)
口香糖的由来	(92)
酸奶的由来	(93)
炼乳的由来	(93)
咖啡的由来	(94)
可可的由来	(95)
巧克力的由来	(96)
汽水的由来	(97)
可口可乐的由来	(98)
蛋卷冰淇淋的由来	(98)
冰淇淋的由来	(99)

雪糕的由来.....	(100)
冰棍的由来.....	(100)
袋泡茶的由来.....	(101)
味精的由来.....	(102)

中国部分

点心的由来

众所周知，“点心”是人们每日早上用来充饥的，俗称“早餐”。

“点心”一名由来已久。据传说梁红玉击鼓退金兵之时，见到战士们日夜血战沙场，英勇杀敌，屡建战功，甚为感动，随即传令烘制民间喜爱的美味糕饼，派人送往前线，慰劳将士，以表“点点心意”。自此以后，“点心”的名字便传开了，并一直延用至今。

其实，“点心”的名字，据有关烹调资料记载，比这个民间传说要早得多。例如，宋人吴曾撰的《能致斋漫录》中有如下的一段描述：世俗例以早餐小食为点心，自唐代之时，已有此语。按唐人郑修为江淮留后，家人备夫人晨饌，夫人顾其弟曰：“治妆未结，我未及餐，尔且可点心。”吴曾与梁红玉同一时代，并其成书于高宗绍兴二十四年至二十七年間，所载唐人郑修一事有按有据，应当足信。这样“点心”一名的出现，比传说的要早 200 年以上。

年糕的由来

相传：春秋战国时期，楚国大夫伍子胥，为报父仇投奔吴国，意欲借兵伐楚。吴王不同意，伍子胥便杀了吴王，率兵攻破了楚国京城郢都，另立新吴王即位，伍子胥也受封申地。为了防止侵略，伍子胥带人修起了著名的阖闾城。城修好后，他对心腹说：“我死后，如果国家遭难，人民受饥，可在城门下掘土数尺，自可找到食物。”不久，伍子胥遭陷自杀身亡。越国乘机伐吴，战事连绵，申地饿殍遍野。危难时，有人想起了伍子胥生前的嘱咐，于是暗中拆城墙挖地，原来城基是用糯米制成的砖石，人们用它制成一种食物，度过了难关。这种食物就是后来所说的年糕。

以后，人们在腊月里，用糯米制成年糕，来祭祀伍子胥，同时也取“年年步步登高”的吉祥之意。

腊八粥的由来

农历腊月初八，是传统的腊八节。每逢这天，人们总爱煮上一锅美味可口的腊八粥。关于腊八粥的传说，有两种说法。

传说，佛教的创始人释迦牟尼入山修行，寻求人生真谛。有一天他走得又累又饿，倒在河边，有一个牧女看见了，就将自己的一碗用各种谷米混在一起煮成的粥给了他，释迦牟尼喝完这碗粥，顿觉精神焕发，在河里洗个澡，又打了一会盹，终于大彻大悟，得道成佛了。这一天是十二月初八，从此以后，每逢腊八，寺院都要举行仪式，熬腊八粥敬佛。

另一个传说是明太祖朱元璋小时候给地主放牛，经常饿得饥肠辘辘。有一次，他在一间小屋内发现一个老鼠洞，心想，抓个老鼠充饥吧。于是，伸手掏了下去，掏出来的却是大米、豆子、粟米、红枣等。他把这些粮食煮了一锅粥，喝起来感到比什么都香。后来，朱元璋当了皇帝，整天吃山珍海味。有一天，他忽然想起了从老鼠洞掏粮食煮粥的事来，于是传命御厨以各色五谷杂粮进食。这一天正是腊月初八，朱元璋吃后大悦，因此，就将粥赠名为“腊八粥”。

水饺的由来

水饺，是我国的传统食品。

古时的饺子叫馄饨，但它与现在的馄饨又不同。早在三国时期，魏人张揖所著的《广雅》一书中，就提到了馄饨这种食物。北齐时的颜之推，讲得更为具体：“今之馄饨，形如偃月，天下之通食也。”偃月就是半月形，这正是饺子的形状。到了唐代，又被称做“牢丸”。唐人段成式著的《西阳杂俎》一书里，就有汤中牢丸的记载。明朝末年的张自烈考证了饺子名称的来源，他说：“水饺饵，即段成式食品汤中丸，或谓粉角，北人读角为矫，因呼饺饵，伪为饺儿”。从这些记载来看，饺子至少已有1000多年的历史了。1968年在新疆吐鲁番的塔那北区，考古工作者发掘了一唐代墓葬，出土了一个木碗，碗里盛着饺子，仍很完好，其形状与今天的饺子完全相同。这说明饺子不仅历史悠久，而且早在唐代，就已经传到我国西域的少数民族地区了。

饺子成为北方春节的传统食品，已有数百年历史。人们春节吃饺子，不仅因为它好吃，还取其“吉利”。所以，有些地方把饺子包的形状如元宝，有的还包上花生米，因为花生米又名长生果，希望吃了这样的饺子，身体健康长寿。

馒头的由来

在我国，无论南方、北方，差不多家家都吃馒头。说起馒头的来历，还很有趣的呢！

据说 1700 多年以前，诸葛亮为了扩充蜀国的势力，亲自率领大军南征，获得了七擒孟获的胜利，尔后班师回朝。这一天，当大军行至泸水时，只见江中浪涛汹涌，水流急湍，不能渡江。眼看大军被阻隔江岸，诸葛亮十分焦虑。这时，降将孟获求见，孟获对孔明说，泸水中有一狴神，经常兴妖作怪，弄得舟翻人亡。所以，来往行人必须给狴神祭祀，如能在江中扔下 49 颗人头以及一头黑牛一头白羊，泸水就会立时风平浪静，让行人渡行。

诸葛亮听后，沉吟了半晌。对孟获说：“如今蜀国四方安定，如何无故杀人祭神，你看这样如何？”原来诸葛亮想了个补救办法，他让厨师用白面掺水塑成人头的模样，里边包上牛羊肉，用以替代真人头，起名叫“馒头”。当天夜里，孔明披上八卦袍，在泸水岸边点设明灯数盏，把白羊黑羊及 49 个馒头供在案上。午夜三更，命人把祭物扔进了江中。次日天明，只见云开雾散，江水平静，蜀军安然流过泸水。从此，馒头被人传为美谈，并被人们视为高贵的食品。一般在宴会上都要上馒头。

面条的由来

面条是我国最大众化的传统食品之一，历史久远。

最早的“面条”很难称之为“条”，人们只是将面块擀成饼状，即下锅去煮，故称为“煮饼”、“水溲饼”，又叫“汤玉”。由于它在烹制方法和配料上，同今天的过水面、热汤面类似，所以我们仍将它视作面条的前身。晋代，“煮饼”又名“汤饼”。“汤饼”这一名称一直沿用到唐、宋时代。《新唐书·列传·玄宗皇后王氏》中说：“陛下独不念阿忠脱紫半臂易汁面，为生日汤饼耶！”由此看来，过生日吃面条，唐代已有此风俗。

唐代人食用汤饼，要用筷子挑起，这也从侧面说明，面条在此时已发展成“条”状。到了宋代，面食花样逐渐增多，并形成了各地不同的地方风味。见于史料记载的面条类食品有：“淹生软羊面”、“三鲜面”、“鹅面”、“百合面”、“大煨面”、“素面”等。由于面条在宋代已成为受欢迎的大众食品，故在民间形成这样的习俗：生了孩子后的第10天，要举行“汤饼会”，请亲朋来吃面条，以示庆祝。

元明两代，面条兴盛不衰：元代有挂面问世，明初的刘基还记下了8种面条的制法。清代面条的新品种，更是层出不穷。

时至今日，面条的种类也越来越多，成为人们不可缺少的主食之一。

麻食的由来

麻食是关中人常吃的面食。它是用水面擀成圆片切条，再切成小方块，用小拇指搓成一小卷，形如耳朵，故俗称“猫耳朵”。另外将肉类、豆腐、红白萝卜切丁配以黄豆、木耳、黄花、葱花等炒好备用。水沸将麻食下入锅内，掺以炒好之菜，煮熟即可食用。吃时调以香菜末、油泼辣子、酱、醋等，尤美味可口。

关中吃麻食很普遍，但知道麻食来历的人就不多了。元代忽思慧撰《饮膳正要》里就记载有麻食。他说：“秃秃麻食，一作手撒面。以面作之。羊肉炒后，用好肉汤下，炒葱，调和匀，下蒜醋香菜末。”又明朝人所辑著的《居家必用事类大全》里也说：“秃秃麻食，又名秃秃么思，如回族食品，用水和面，剂冷水浸，手搓成薄片，下锅煮熟，捞出过汁，煎炒、酸水，任意食之。”

据以上文献，说明在元明之际，麻食已经流行，而且是回族人的食品。麻食一词，可能是少数民族语言的音译。当时麻食做法，与今无异，而且可以煎炒或加菜调酸汤食用。

汤圆的由来

宋朝时民间开始流行一种元宵节吃的新奇食品。即用各种果饵做馅，外用糯米粉搓成球，煮熟后吃起来香甜可口，饶有风趣。因为这种糯米球煮在锅里又浮又沉，所以最早叫“浮元子”，后来有的地区把“浮元子”改称元宵。1912年，袁世凯篡夺革命成果，做了大总统，一心想当皇帝，又怕人民反对，一天到晚提心吊胆的。因为“元”和“袁”、“宵”与“消”是同音，“元宵”有“袁世凯被消灭”之嫌，于是在1913年元宵节前，袁世凯下令把元宵改为汤圆。袁世凯垮台后，大部分地区又恢复了元宵的名称。

萨其玛的由来

满族风味糕点“萨其玛”名称的由来有一段历史原因。这一词，最早见于清乾隆三十六年大学士傅恒等编的《御制增订清文鉴》一书。制作萨其玛的最后两道工序是：切成方块，随后码起来。“切”满语为萨其非，“码”，满语为玛拉木壁。“萨其玛”便是这两词的缩写。清王朝建立后，满族民众入关，满汉杂居；生活习俗，语言词汇交流融合。萨其玛作为一种民族风味食品，也被汉族人民接受。萨其玛的名字也成了两族人民共同使用的名称。