

吃饭的故事

The Story of Meals

杜贤中 许望武 主编



中国财政经济出版社

饮食知识趣味读本

餐饮教学参考手册

中餐大众案头宝典

吃饭的故事

常州大学图书馆

主 藏 杜贤中 韩望武

副主编：宋扬之 朱 勇

王宏伟 杜 波 吴月琴

中国财政经济出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

吃饭的故事/杜贤中, 许望武主编. —北京: 中国财政经济出版社, 2010. 6

ISBN 978 - 7 - 5095 - 0972 - 2

I . 吃… II . ①杜… ②许… III . 故事 - 作品集 - 世界 IV . I14

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 148497 号

责任编辑: 孙 琛

责任校对: 张 凡

封面设计: 郁 佳

版式设计: 兰 波

中国财政经济出版社出版

URL: <http://www.cfehp.cn>

E-mail: cfehp@cfehp.cn

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京市海淀区阜成路甲 28 号 邮政编码: 100142

发行处电话: 88190406 财经书店电话: 64033436

北京富生印刷厂印刷 各地新华书店经销

787 × 960 毫米 16 开 11:25 印张 162 000 字

2010 年 8 月第 1 版 2010 年 8 月北京第 1 次印刷

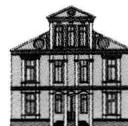
定价: 20.00 元

ISBN 978 - 7 - 5095 - 0972 - 2/I · 0009

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

本社质量投诉电话: 010 - 88190744

序言



当今中国经济、社会高速发展，广大人民群众从“温饱”不足，转变为生活总体小康，人们从追求吃饱为主，转向吃好为主，在餐馆吃饭已成为社会风尚。本书从崭新的角度，以“散点透视”手法和趣味故事形式，把中国人“吃饭”这一平常问题系统地反映出来，让人们在“吃饭”这一十分熟悉的领域中得到新认知，获得快乐、健康、享受和收获。

中国历史悠久，饮食文化源远流长。孙中山先生在其《建国方略》一书中说：“我中国近代文明进化，事事皆落人之后，惟饮食一道之进步，至今尚为各国所不及。”《吃饭的故事》一书，通过趣味故事，既简明地诠释了中国人几千年来关于“吃饭”的理解，又阐明了当代中国“饮食文化”的新含义、新特点和新潮流，从而折射出了我国社会的发展轨迹。由此观之，《吃饭的故事》不再是一般意义的“故事”了，而是包含饮食、哲学、管理、历史、文学多种知识，了解中国社会发展的“百科全书”。《吃饭的故事》是中餐从业人员和消费者的良师益友，亦是中餐管理者不可多得的案头宝典。

中华餐饮过去在世界上已享有盛誉，当今更是誉满全球。《吃饭的故事》是一部宣讲中华餐饮文化和管理知识的崭新著作，相信她不仅会吸引国内读者，而且会吸引国外读者。

“创新”是本书最鲜明的特点。从“观念”上讲，在开拓掘深了“吃饭”的内涵的同时，也揭示了当今中国在吃饭中的物质财富、精神财富和人才财富的新观念。从“科学”上讲，开创了以饮食科学为核心，在多学科基础上研究吃饭的先河，既为创立吃饭学奠定了基础，也为饮食文化科学与其他科学的结合开辟了新途径。从“表现形式”上讲，突出了故事的趣味性，让读者在享受快乐中获得知识。创新，正是本书的实用价值和学术价值之所在。此外，本书新颖、独特、实用，具有大众性和哲理性、知识性和趣味



性、艺术性和休闲性、现实性和历史性相结合等特点。

总之，《吃饭的故事》是一部讲述中餐的吃饭故事“专集”，适用于中餐从业者和消费者阅读，有助于中餐企业的发展，也有助于世界了解中餐文化，促进中外餐饮文化的交流和发展！

全国政协常务理事

经济委员会副主任

中国产业协会会长

原农业部部长

刘江

2009年11月

前言



中餐消费者和从业者的必读书

当今中国，几乎所有的人都（包括在中国境内的外国人）都要吃中餐，都要或多或少地到餐馆吃饭，都是中餐消费者，都希望吃好。但是，如何吃好中餐呢？中餐从业者又如何保证消费者吃好呢？《吃饭的故事》是您吃好或者保证顾客吃好中餐的一部新颖、有趣的好书。本书正文包括六章，即古代名人吃饭的故事、近现代名人吃饭的故事、当代大众吃饭的故事、名食的趣味故事、名饮的趣味故事、餐桌上的幽默故事。全书一百八十个故事，多数为历史经典故事，少数为当代典型故事，《附录》介绍了饮食安全知识。书中故事，像一朵朵鲜艳的花朵，一桌桌丰盛的宴席，让您在愉悦的心情下，汲取丰富的知识和营养，获得无穷的乐趣和永不忘怀的享受，帮助您吃好或者保证顾客吃好中餐。

一、让您从历史名人吃饭的故事中获得如何吃好避免吃不好的知识

1. 吸取帝王将相吃好中餐的精华，去其糟粕引以为戒。我们要一分为二来看待封建社会帝王将相吃中餐的故事。一方面他们为我们提供了吃好中餐的经验，另一方面也为我们提供了吃得不好的教训。他们吃好中餐的精华主要表现为吃出美味来、吃出健康来、吃出美德来以及吃出中华优良文化传统来，我们从中可学习到饮食文化、经济管理、哲学、社会学、历史和文学等方面的知识。比如书中的“秦始皇吃鱼”、“孙皓饥饿食蒸鱼”等故事，吃出了名食美味；“武则天吃‘虫鸭’”，吃出了痨病好转；“食美思亲”，吃出了孔子“饮水思源”的美德；“食醋芹‘无欲则刚’”，吃出了魏征的敢谏品德；“王拱辰还乡吃素”，吃出了关心人民疾苦的美德；“文天祥食‘三杯’

鸡’慷慨悲歌”，吃出了爱国精神；“朱元璋吃忆苦粥”，吃出了勤政防腐的思想。他们吃中餐的糟粕主要表现在花天酒地、挥霍浪费、腐化堕落、狡诈凶狠、害国害民。比如，《故事》中的“鸿门宴”，吃出了封建统治者的狡诈凶狠；“刘曜纵酒亡国”，喝出了前赵的灭亡。

2. 向历代文学艺术家、科学家、商人（企业家）和人民大众学习如何吃好中餐。一方面，向历代文学艺术家学习吃出美德来；另一方面，学习吃出文学艺术来。比如，《故事》中，“报国无门献美食”，弘扬了李白的爱国报国精神，吃出了他的美食贡献；“曹雪芹宴请友人”，展现了曹雪芹的美食知识和谦逊美德，吃出了他的文学天才；“齐白石吃出‘烤’字”，体现了齐白石的创新精神，吃出了一个新的汉字“烤”；“李白斗酒赋诗”，喝出了李白千古流传的佳作；“酒楼饮酒听曲”，唱出了三位著名诗人的不朽诗篇；“鲁迅给文学青年解馋”，说明了鲁迅喜爱进步青年，表现了他爱国爱民“俯首甘为孺子牛”的崇高精神和艰苦朴素的生活作风。

向历代科学家学习在吃饭中表现出来的以科学求实精神为核心的美德和聪明才智。比如，《故事》中，“孙膑、庞涓吃馒头”，吃出了军事家的聪明才智。

向历代优秀商人（企业家）学习在吃饭中表现出的经营思想和创新智慧。比如，《故事》中，“九转大肠似仙丹”，表现了商人杜九龄的品牌经营思想和创新智慧；“胡雪岩请客获‘秘方’”，反映了胡雪岩在人资管理方面的才能，表现了他在产品技术管理方面的智慧。

向历代普通人民大众学习在吃饭中表现出来的美德。比如，《故事》中，“和尚吃荤创佳肴”，表现了和尚和樵夫夫妇乐于助人的美德和以劳动为生的实干精神；“妻子深情献米线”，表现了秀才的勤奋向上和妻子的机智贤惠。

3. 向革命领袖学习如何吃好中餐。我国革命家孙中山和毛泽东、周恩来、邓小平、朱德等非常重视中式餐饮，他们在对待吃饭方面，也为我们作出了表率。《故事》中“孙中山吃瓢豆腐”表现了孙中山以身作则、艰苦朴素，不铺张浪费的美德；“毛泽东留客吃饭”反映了毛泽东在吃饭上的辩证唯物主义哲学思想，“怕不辣”的革命精神和爱国主义、国际主义精神，彰显了中餐文化的博大精深，真正吃出了知识、哲理、美德、快乐和友谊；“周恩来宴请尼克松”体现了周恩来热爱祖国，“为了中华之崛起而英勇奋斗”的崇高精神；“邓小平的调查餐”表现了邓小平不搞特殊化的优良作风



和乐观精神以及吃粗粮重素菜的保健意识。

二、让您获得在餐馆如何吃好的知识

1. 吃出美味健康来。《故事》中提到了两百多种中餐菜肴，大部分是名菜，这些菜都以美食而闻名于全国，甚至闻名于世界。美食的核心是美味和健康。有人把美味和健康完全分开，单纯追求美味，或者单纯追求健康，对于当代吃饭的真正含义来说都是片面的。《故事》把美味和健康紧密地结合起来，告诫人们要吃出美味健康来。以健康为核心，美味和健康相统一，吃出美味健康是当代吃好中餐的最基本最重要的标志。比如，《故事》中，“别开生面的宴席”，吃出了“虾仁番茄钵”和“三套鸡”的美味享受及身心健康；“游西湖细品佳肴”吃出了两种做法的西湖醋鱼的不同美味和文化内涵；“外宾北京吃烤鸭”，吃出了绝妙的“烤制”美食；“口福蝎子治风湿”，吃出了“蝎子”的六香美味，治疗了食者的风湿疾病；“吃火锅意外收获”，吃出了啤酒火锅利于健康的意外收获。

2. 吃出节日内涵来。节日是我国人民生活中重要的日子，都有着深刻的文化内涵。几乎每月都有节日，有的一个月有几个节日。节日往往离不开吃饭，通过吃饭体现出节日的深刻文化内涵，给人们带来快乐的享受。吃出节日文化来，也就是吃出节日意义来，吃出快乐、享受和收获来。比如，《故事》中，“特别的团年宴”，吃出了台湾、香港、武汉三姐妹团圆的幸福和喜悦，吃出了大陆、台湾亲人实现祖国统一的强烈愿望，展望了更加美好的未来；“鱼眼与爱情”，吃出了情人节给情人们带来的无限幸福和快乐；“教师节宴庆”吃出了教师的社会职责和崇高精神，吃出了师生的深厚情谊。

3. 吃出人生价值来。在餐馆酒店吃饭，能吃出生日、爱情、创业、友谊等人生文化来，学到丰富的人生哲理知识。比如，《故事》中，“‘泰山厅’的生日宴”，吃出了“攀登科学高峰”的人生追求；“‘玫瑰鸽’为媒”，吃出了喜剧性的爱情；“婚宴祝福”吃出了婚姻幸福家庭美满、互敬互爱的美好人生；“开业庆典以茶代酒”，吃出了“夕阳红”的创业壮志。

4. 吃出管理文化来。在餐馆酒店吃饭，能吃出餐饮企业的管理宗旨、经营特色、文化内涵来，学到企业经营管理知识。比如，《故事》中，“餐宴中的游戏”，吃出了餐饮企业管理者的美德和组织管理特色；“有奖销售活动”吃出了服务员处理非常事件和推销产品的知识、技能和应变能力；“导师的



祝愿”吃出了“顾客第一”的经营思想和“产品大众化”的经营方法；“‘雅号’餐馆”，吃出了餐馆的“雅号”经营特色；“半瓶酒”，吃出了酒店通过半瓶酒吸引顾客的营销高招；“一碟咸菜”吃出了服务员凭工作经验和直觉有针对性服务的职业技能。

5. 吃出社会和谐来。在餐馆酒店吃饭，能吃出人们美德、经济效益和各方和谐来，学到各种美德和社会知识。比如，《故事》中，“烛光晚宴”，吃出了新的经营方式，并获得了更好的经济效益；“和谐的商务佳宴”，吃出了良好的投资效益；“离婚风波的化解”，吃出了夫妻和谐；“污渍”吃出了诚实服务的职业道德和顾客的进餐风范；“妙释”吃出了素质优秀的服务员对非常事件的应变知识和能力。

三、让您了解一些吃得不好的现象以便预防和正确处理

1. 餐馆酒店造成的常见不良现象。在餐馆酒店吃饭常常会碰到菜肴质量差、饮食和环境不卫生、服务态度不好、价格不合理等吃得不好的不良现象。比如，《故事》中，“佛跳墙”吃出了服务员缺乏地方特色菜知识的不足，未能满足顾客的好奇心和求知欲；“不可能”，吃出了苍蝇；“白发陈酒”，喝出了白头发。

2. 顾客引起的常见不良现象。在餐馆酒店吃饭的顾客常常出现因缺乏知识或者道德修养而吃得不好的不良现象，为我们避免这些行为提供了生动的反面教材。比如，《故事》中，“‘怎么吃！’”，缺乏知识，吃得难堪；“不要铺张”吃出了领导的假节俭真铺张的生活作风。

3. 在家中吃得不好的常见现象。在家中吃得不好的常见现象有喝醉酒，请客小气、婆媳矛盾、子孙受宠等。比如，《故事》中，“谁最贪吃”，则针砭了子孙享受过分特殊待遇的社会普遍现象。

4. 吃出疾病的典型个案。比如，“痛苦的用餐教训”因食物不卫生、狼吞虎咽、吃得太饱而得了肠胃病；“不吃主食的模特”、“追求窈窕失去美”、“晕倒的白雪公主”，由于偏食造成营养不良不仅失去了美貌而且感染了疾病；“食蟹芹恶心拉肚”与“吃橘蟹皮肤痒痛”因食用相克食物而得病等。

四、让您获得一些经典名食名饮来源等方面的知识

您可以从书中读到一些经典名食和名饮诞生等方面的趣味故事，既可增



加您的中餐饮食知识，又可以获得快乐和享受。比如，“餐桌上的龙虎凤”中的“龙虎斗”是在无意中受到猫与蛇打斗的启发而创制出来的；“摔瓶品酒获金奖”是通过智慧而补获金奖的。

五、让您从“幽默笑话”和有关故事中获得快乐和享受

应该特别指出的是，《故事》是一部十分有趣的故事书，全书大部分故事都极具趣味性，仅“幽默笑话”就 40 个。书中的故事都会给您带来快乐，有的甚至可让您捧腹大笑。可以说，阅读此书胜过阅读一部专门的“幽默笑话”集，因为此书的幽默、笑话和趣味故事与其他书的不同之处在于，它是与人们关系最密切、最经常的吃饭的幽默、笑话和趣味故事，它会使您感到更亲切，更有趣，更爱不释手。比如，《故事》中，“三笑”会使您一而再再而三地笑个不停；“夫妻鱼”，会使您为食者的自私幽默和无可奈何而哭笑不得进而捧腹大笑。

此外，本书通过附录还可让您获得一些基本的饮食安全知识。

中餐的消费者和从业者们，让这一部创新著作中的故事随时伴随着您快乐地工作和生活吧！

编者

2009 年 11 月

伟人
名
言

食不厌精，脍不厌细。

——孔子

足食，足兵，民信之矣。

——孔子

昔日中西未通市以前，西人只知烹饪一道法国为世界之冠，及一尝中国之味，莫不以中国为冠矣。

——孙中山

烹调之术，本于文明而生。非深孕文明之种族，则辨味不精。辨味不精，则烹调之术不妙。中国烹调之妙，亦足表文明进化之深也。

——孙中山

山不在高，有仙则名，水不在深，有龙则灵；吃不在多，食口就行嘛！

——毛泽东

基本吃素，饭后百步，遇事不怒，劳逸适度。

——毛泽东

专家 文 摘

中国是人类文明发祥地之一，其饮食文化历史悠久，博大精深，源远流长，是中华民族文化宝库中一颗璀璨的明珠，也对世界饮食文化产生了极其深远的影响。

随着生活水平的提高和文明的进步，人们对饮食文化的追求也产生了质的飞跃，由浅层次向深层次发展并逐渐脱离了对物欲的单纯追求，升华为一种精神享受，憧憬在饮食活动中吃出品位、吃出文化和饮食情趣，从而把目光不约而同地投注到异彩纷呈、花团锦簇的饮食文化上，以获得身心上极高的愉悦。

——穆艳霞

好的材料，由好手艺的人用好的方法烹调完成，能够带给多数人味觉、视觉、听觉高度享受的，就可以叫做美食。

——李泽治

不必大吃大喝，小小一盘蔬菜，一杯清茶，人生吃福，就在其中了，关键是看你能不能够吃出文化、吃出品位、吃出情趣。

——丕漠

吃要吃出文化，吃出人类的品德，才是真正的饮食文化。

——杨嵩

目 录



序言
前言
伟人名言
专家文摘

第一章 古代名人吃饭的故事

一、唐前	(2)
1. 鲁哀公宴请孔子	(2)
2. 食美思亲	(3)
3. 孔子吃腌菜	(3)
4. 孔子醉酒	(3)
5. 百里溪闻唱认妻	(4)
6. 孙膑、庞涓吃馒头	(4)
7. 秦始皇吃鱼	(5)
8. 鸿门宴	(5)
9. 韩信谢恩	(6)
10. 霸王别姬	(7)
11. 青梅煮酒论英雄	(7)
12. 诸葛亮吃蔓菁	(8)
13. 江东群英会	(9)
14. 阮籍饮酒避祸	(9)
15. 名士新亭会	(10)
16 王羲之酒醉行书	(10)



二、唐朝	(11)
1. 魏征与“醋芹”	(11)
2. 房夫人吃醋	(11)
3. 武则天吃“虫鸭”	(12)
4. 贵妃醉酒	(13)
5. 李白斗酒赋诗	(13)
6. “应山滑肉”祭詹王	(14)
7. 八仙长安酒会	(15)
8. 酒楼饮酒听曲	(15)
9. 烧尾宴	(16)
三、宋元	(17)
1. 赵匡胤杯酒释兵权	(17)
2. 苏轼智食蟹中鱼	(18)
3. 王拱辰还乡吃素	(18)
4. 韩世忠吃螃蟹变美	(19)
5. 文天祥食“三杯鸡”慷慨悲歌	(19)
6. 成吉思汗崛起宴	(20)
7. 忽必烈吃涮羊肉	(21)
四、明清	(21)
1. 朱元璋吃忆苦粥	(21)
2. 李时珍尝养生菜	(22)
3. 海瑞吃干菜鸭	(23)
4. 吏可法的美酒计	(23)
5. 努尔哈赤吃菜包	(24)
6. 食狗肉郑板桥受骗	(24)
7. 乾隆千叟宴	(25)
8. 曹雪芹宴客	(26)
9. 慈禧西逃食“窝头”	(26)



第二章 近现代名人吃饭的故事

一、近代故事	(28)
1. 孙中山喜欢“四物汤”	(28)
2. 孙中山吃瓢豆腐	(29)
3. 林则徐智斗洋人	(29)
4. 林则徐食巴豆身亡	(29)
5. 胡雪岩请客获“秘方”	(30)
6. 酒好不怕巷子深	(31)
7. 袁世凯贪吃折寿	(31)
8. 鲁迅给文学青年解馋	(32)
9. 齐白石吃出“烤”字	(32)
10. 张大千的劝酒辞	(33)
二、现代故事	(33)
1. 毛泽东留客吃饭	(33)
2. 毛泽东爱吃乌鱼蛋汤	(34)
3. 周恩来革新美食	(34)
4. 周恩来宴请尼克松	(35)
5. 邓小平的调查餐	(35)
6. 一张发票存根	(35)
7. 朱德吃杂粮野菜	(36)
8. 许世友饮酒选将	(36)
9. 郭沫若吃素赋诗	(36)

第三章 当代大众吃饭的故事

一、吃出美味健康来	(38)
1. 别开生面的宴席	(38)
2. 游西湖细品佳肴	(40)



3. 外宾北京吃烤鸭	(41)
4. 口福蝎子治风湿	(42)
5. 吃火锅意外收获	(42)
二、吃出节日文化来	(43)
1. 特别的团年宴	(43)
2. 鱼眼与爱情	(44)
3. 教师节宴庆	(45)
三、吃出人生文化来	(46)
1. “泰山厅”生日宴	(46)
2. 婚宴祝福	(47)
3. 开业庆典以茶代酒	(48)
四、吃出管理文化来	(50)
1. 餐宴中的游戏	(50)
2. 有奖销售活动	(51)
3. 导师的祝愿	(51)
4. “雅号”餐馆	(52)
5. 半瓶酒	(53)
6. 一碟咸菜	(53)
五、吃出社会和谐来	(54)
1. 烛光晚宴	(54)
2. 离婚风波的化解	(55)
3. 污渍	(55)
4. 妙释	(56)
5. 和谐的商务佳宴	(57)



六、当心吃出疾病来 ······	(58)
1. 痛苦的用餐教训 ······	(58)
2. 不吃主食的模特 ······	(59)
3. 追求窈窕失去美 ······	(59)
4. 晕倒的白雪公主 ······	(60)
5. 食“鳖芹”恶心拉肚 ······	(60)
6. 吃“橘蟹”皮肤痒痛 ······	(61)

第四章 名食的趣味故事

一、主食面点 ······	(64)
1. 即席赋诗赞“八宝”(湖北) ······	(64)
2. 铁片“砍”面(山西) ······	(65)
3. 太后火锅饺子(北京) ······	(66)
4. 妻子深情献米线(滇菜) ······	(67)
5. 羊肉泡馍的扬名(陕西) ······	(67)
6. 慈禧赞赏“狗不理”(天津) ······	(68)
二、禽畜菜 ······	(69)
1. 无心烹鸡鸡自香(湘菜) ······	(69)
2. 报国无门献美食(川菜) ······	(70)
3. 中外闻名烤乳猪(粤菜) ······	(71)
4. 和尚吃荤创佳肴(粤菜) ······	(72)
5. 九转大肠似仙丹(鲁菜) ······	(73)
6. 刁难出美食(京菜) ······	(74)
7. 黄金肉的诞生(东北菜) ······	(75)
三、水产菜 ······	(75)
1. 诗人烹制五柳鱼(川菜) ······	(75)
2. “清蒸武昌鱼”的店匾(鄂菜) ······	(76)
3. 大闸蟹的传说(沪菜) ······	(77)