

# 经典美食图说

主编 ◆ 黄道京

# 绝色美食



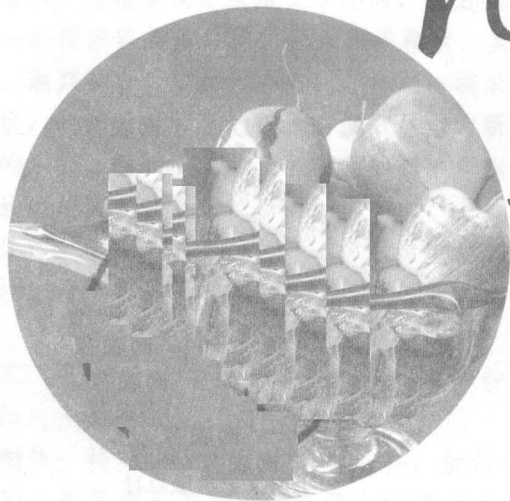
黄道京 著

食品

上海文艺出版总社  
百家出版社

# 经典美食图说

主编◆黄道京



# 绝色美食

黄道京 著

上海文艺出版总社  
百家出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

绝色美食 / 黄道京著. —上海: 百家出版社, 2007. 1  
(经典美食图说)

ISBN 978 - 7 - 80703 - 600 - 5

I. 绝... II. 黄... III. 饮食 - 文化 - 中国 - 图解  
IV. TS971 - 64

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 162425 号

出品人: 丁国联  
责任编辑: 刘小明  
装帧设计: 路迪皓天

绝色美食

黄道京 著

上海文艺出版总社

百家出版社出版发行

(上海市茶陵路 175 弄 3 号 200032)

全国新华书店经销 北京平谷印刷厂印刷

开本 889 × 1194 1/24 印张 13 字数 310 千字

2007 年 1 月第 1 版 2007 年 1 月第 1 次印刷

印数 1 - 5000 册

ISBN 978 - 7 - 80703 - 600 - 5

定价: 28.00 元

## 内容简介

“经典美食图说”系列丛书，收入有关中国美食的传说、典故、趣闻、故事数百则，系统介绍了众多中华经典美食的历史渊源、独有风味和鲜明特色。

其中《古今至味》专讲特色菜肴，《天下名吃》专说传统小吃，《绝色美食》专评各色美食，读者可以从中真切品味和感受到中国饮食文化的历史神韵与经典美食的传统精华。

书中还附有大量珍贵图片和经典菜谱，以图文并茂的形式，为海内外游客、食客提供阅读和品尝的方便。

## 经典美食图说

●古今至味

●天下名吃

●绝色美食

## 前 言

饮食一事，于中国传统悠远。古语云：“民以食为天。”古人亦云：“食不厌精，脍不厌细。”足可见中国人对“调和鼎鼐”饮食之重视。

由此延续数千年，中国终以“美食大国”享誉世界。不仅各种美味佳肴遍布国中，更让“中国料理”风行海外，成为中华传统文化的代表内容之一。

然美食一事，除品味之外，更有文化内涵与人文特色融会其中。许多有关美食的传说故事与珍闻趣话，更与历史上重要的人和事有关，往往折射出社会生活形态与时代烟云风貌。

鉴于此，我们特编撰“经典美食图说”系列丛书，以飨海内外读者与游客、食客。书中收入有关中国美食的传说、故事、典故、趣闻数百则，系统介绍了众多中华经典美食的渊源历史、独有风味和鲜明特点，其来龙去脉清晰可见；具有相当文化和史料价值。

这套丛书之中，《古今至味》专讲特色佳肴，《天下名吃》专说传统小吃，《绝色美食》专评各色美食。细细读来，读者可真切品味和感受到中国饮食文化的历史神韵与经典美食的传统精华。至于书中附上的珍贵图片和经典菜谱，更是锦上添花，以图文并茂的形式，为海内外读者、食客提供了阅读和品尝的方便。

黄道京

2006年冬

## 目 录

## 前 言

|                  |    |
|------------------|----|
| 皇城饽饽气派大——正明斋与京八件 | 1  |
| 沙窝门处有黄金——裕顺斋与焦排叉 | 4  |
| 京东通州大顺斋——清真食品糖火烧 | 8  |
| 慈禧求方法海寺——京沪名产茯苓饼 | 11 |
| 手足分合“十八街”——桂发祥麻花 | 14 |
| 天津武清说杜氏——杨村糕干    | 17 |
| 烧饼煮饼话三晋——山西饼食    | 20 |
| 厚道仁心世留香——乾生元枣泥麻饼 | 23 |
| 韩世忠得计定胜糕——五芳斋糕点  | 26 |
| 外行开店创名牌——猪油百果松糕  | 29 |
| 姑苏名食落申城——上海糖芋艿   | 32 |
| 碧油煎出嫩黄深——淮安茶馓    | 35 |
| 常熟城里话萧统——石梅盘香饼   | 39 |
| 天平山下范仲淹——苏州白印糕   | 42 |
| 锡山脚下说香芸——金刚肚脐    | 45 |
| 弄拙成巧“方天顺”——乌镇姑嫂饼 | 49 |
| 吕洞宾乞讨施教——绍兴香糕    | 53 |

目 录

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 香风吹遍安庆城——麦陇香糕点  | 56  |
| 江淮故地说宋祖——寿州大救驾  | 58  |
| 孙权嫁妹传婚俗——福州礼饼   | 61  |
| 福州城里说戚公——福州光饼   | 64  |
| 哪吒闹海留美食——郑州龙须糕  | 68  |
| 龙盖寺前说茶圣——竟陵葱香饼  | 72  |
| 灵泉寺中说苏轼——西山东坡饼  | 76  |
| 历史悠久话重阳——江陵九黄饼  | 80  |
| 广州西关老字号——陶陶居月饼  | 83  |
| 佛山脚下话美食——合记盲公饼  | 86  |
| 因祸得福辟蹊径——昭平薏米饼  | 89  |
| 大小三峡会巫山——秀山雪枣   | 92  |
| 乐天刺史传厨艺——香山蜜饼   | 96  |
| 诗圣病食云片糕——云阳桃片糕  | 99  |
| 辨识忠奸不染尘——陕西水晶饼  | 102 |
| 冰糖红果救贵妃——冰糖葫芦   | 105 |
| 京城街巷灌香糖——北京糖炒栗子 | 108 |
| 白公梦遇胖荷囡——苏州焗熟藕  | 111 |
| 吴越杨梅冠天下——佳果话杨梅  | 113 |
| 如以绛纱裹甘露——奉化水蜜桃  | 116 |
| 秀水名湖烟雨楼——嘉兴馄饨菱  | 119 |
| 玉雪为骨冰为魂——超山梅子   | 122 |



|                   |     |
|-------------------|-----|
| 关外人参双读藕——湖州雪藕     | 125 |
| 琉璃叶底黄金簇——塘栖枇杷     | 128 |
| 老奴少仆瞒恶主——金丝琥珀蜜枣   | 131 |
| 一县双贡名气大——平湖糟蛋、三白瓜 | 134 |
| 芒砀山麓一明珠——黄河故道砀山梨  | 138 |
| 西域仙种播江淮——怀远安石榴    | 140 |
| 朱颜低枝映美人——漫说樱桃     | 143 |
| 芳村花地燕衔来——广州花地杨桃   | 146 |
| 陆绩辞官未怀橘——广西橙黄橘绿时  | 149 |
| 艳冶丰姿百果无——龙眼桂圆     | 152 |
| 余香飘荡耐追寻——北流荔枝     | 155 |
| 童子射日制天狗——恭城柿饼     | 158 |
| 碧树离离金弹垂——广西黄皮果    | 161 |
| 逼上梁山断仙根——重庆梁山柚    | 164 |
| 蜀相采果退魏兵——城口猕猴桃    | 167 |
| 入暮晴霞红一片——临潼火晶柿    | 170 |
| 火焰山下美浆果——吐鲁番葡萄    | 174 |
| 紫禁城中话慈禧——北京金糕     | 177 |
| 金秋时节话重九——重阳花糕     | 180 |
| 魏徵孝母煮玉露——百草梨膏糖    | 183 |
| 糕点师傅坐店堂——上海老大房董糖  | 186 |
| 观前街东采芝斋——苏州糖果     | 190 |

## 目 录

|                  |     |
|------------------|-----|
| 人杰地灵机缘巧——孝感麻糖    | 194 |
| 八桂飘香说木樨——桂林桂花糖   | 197 |
| 春来新叶遍城隅——柳州橘丝糖   | 200 |
| 酱菜换得黄马褂——北京六必居酱菜 | 203 |
| 酱佐盐梅调鼎鼐——北京天源酱菜  | 207 |
| 落第举子开酱园——王致和臭豆腐  | 210 |
| 白居易断“风流”案——忠州豆腐乳 | 212 |
| 清宫御酒出玉泉——菊花白与莲花白 | 215 |
| 杜康村中有酒仙——杜康酒     | 218 |
| 洋河古镇美人泉——洋河大曲酒   | 222 |
| 嵇山门外酒缸山——绍兴黄酒    | 225 |
| 赤水河畔觅甘泉——四川郎酒    | 229 |
| 李白西岩一局棋——太白酒     | 231 |
| 赤水河畔说国酒——贵州茅台酒   | 235 |
| 洞庭山上说阿祥——碧螺春茶    | 240 |
| 狮峰山下话乾隆——西湖龙井茶   | 244 |
| 陆羽茶经载赤城——华顶云雾茶   | 249 |
| 传奏吴兴紫笋来——顾渚紫笋茶   | 252 |
| 齐云山坡蝙蝠洞——六安瓜片茶   | 255 |
| 武夷岩茶传佳话——福建大红袍   | 258 |
| 洞庭湖上话二妃——君山银针茶   | 261 |
| 消暑还饮鹭鸶藤——金银花茶    | 266 |

|                  |     |
|------------------|-----|
| 年年叶共周天转——蒙山顶上话仙茶 | 269 |
| 通州城中胡青天——南通甜炒面   | 272 |
| 江南四月话孙膑——杭州乌米饭   | 275 |
| 香糯可口色泽艳——五色糯米饭   | 278 |
| 海南岛上三月三——苗族五色饭   | 281 |
| 一闻铜盏热中宽——信远斋酸梅汤  | 284 |
| 三秋桂子压群芳——桂花鲜栗羹   | 287 |
| 佳膳膏汤帝王夸——河南武陟油茶  | 290 |
| 山野郎中救八哥——罗汉果与罗汉汤 | 293 |
| 议论小吃生祸端——梧州冰泉豆浆  | 297 |
| 喜食仙女赠羹汤——侗家油茶    | 301 |

## 目 录

五

## 皇城饽饽气派大

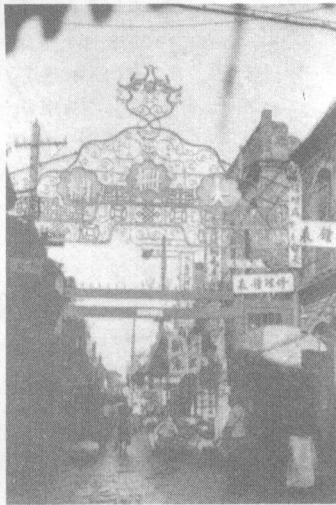
### ——正明斋与京八件

糕点是我国传统食品的一大类，具有悠久的历史，许多糕点铺及其具有特色的品种在海内外都享有盛誉。老北京的正明斋与其生产的京八件就是其中之一。

“正明斋”位于前门大街，开业于清同治三年（1864），是北京一家著名的制售糕点的老字号。清人崇彝在其著《道咸以来朝野杂记》中有这样的记载：“瑞芳、正明、聚义诸斋，此三处，北京有名者。”老北京人管糕点叫饽饽，所以，“正明斋”的全称应是“正明斋饽饽铺”。但人们为了嘴皮子省事，就简称其为“正明斋”。现在的年轻人一听“正明斋”这三个字，可能想不到这居然是制作糕点的铺子。

饽饽本是满族的祭礼供品。按满族人的习俗，不论逢年过节还是红白喜事，必得用饽饽祭祀神灵祖先和款待亲戚朋友。满族旗人礼数多，供桌上摆的饽饽的数量、品种也就特多，要不怎么叫“饽饽桌”呢。《红楼梦》第六十三回“寿怡红群芳开夜宴”所言摆四十碟果子，就是饽饽桌。皇宫里的御膳房专门设有饽饽房，就是干这个的，而普通旗人就只能靠饽饽铺了。早先精巧味美的南式糕点在北京也有，但受限制，只能开在外城，内城则是北方饽饽一统天下。

正明斋的创办人是山东人孙学仁。他很有心计，未曾开店，先把自己的叔伯兄弟孙学智送到东四瑞芳斋饽饽铺当学徒，让他先足足受了三年零一月的苦，学来了制作糕点的全



北京前门大栅栏

套手艺。待孙学智学成，孙学仁才在前门外煤市街南头路东寻得一处前边有三间门脸、后头也很宽敞的铺面房，所谓“前店后厂”。孙学智是自家人，有手艺，但单靠他一个人还不行，人手不够，又聘请了几个专案师傅，正明斋就开张了。功夫不负有心人。正明斋打开张起，买卖就特别兴隆。同治九年（1870），正明斋在前门外桥湾路西开了头一家分号；光绪八年（1882）又在鲜鱼口以南路东开了第二家分号；光绪十六年（1890）在珠市口开了第三家分号……全盛时正明斋在北京连总号带分号竟有七家之多。甭说别的，就凭这个，生意不好才怪呢。早在同治年间，宫内所需的各种饽饽就开始由正明斋供应了。可能由于这个原因，民国初年北洋政府的军阀、政客，如袁世凯、曹锟、吴佩孚、张作霖之流，都成了正明斋的老主顾、大客户。

“京八件”源于宫廷御膳房，是京式糕点中最具特色的传统产品。

其实“京八件”原本并不是糕点的名称。因为当初是将刻有“福”、“禄”、“寿”、“喜”及“事事如意”等吉祥话的糕点，置于八只盘子里摆成各种图案，所以称为京八件。

京八件分酥皮大八件、酒皮细八件、奶皮小八件三种。它们都是有馅的，区别主要在皮上。酥八件是酥皮类的点心，两次和面，一层面一层酥；酒皮和奶皮八件是硬皮类的点心，一次和面，分别加入适量的黄酒、白兰地或鲜奶，因此具有酒香和奶香。此外，它们的形状略小于大八件，花样也少一些。

现在京八件的外形有扁圆如意、桃、杏、腰子、枣花、荷叶、卵圆等八种。馅多是炒馅，主料分别有白糖、山楂、枣泥、澄沙等，再加一些子仁、桂花、玫瑰、蜂蜜等辅料。

主要有玫瑰、香蕉、青梅、白糖、枣泥豆沙、豆蓉、椒盐等八样馅。

下面简单介绍大八件、酒皮细八件和酥皮八件。

大八件共 25 个花样，分头行、破皮、酥皮三种。头行是糕点业的行话，就是排在前头制作的品种。它的特点是油和糖的含量大，和面、成型等工艺简单，都是用各种形状的模式磕制成坯，使表面印有各种图案，外形美观，烘烤时一般多用冲火。头行的花样有桃酥（蝙蝠酥、桃仁酥、蛋黄酥、方酥、杏仁酥、芝麻酥、白酥等）、巴拉饼、状元饼等。巴拉饼是一种圆形小饼，有自然摊裂的花纹。主要原料为精粉、白油、绵白糖、桃仁、桂花等。成品表面印有圆形寿字，上着三枚瓜子



正明斋京八件

仁。状元饼诞生于清初，是东城苏州胡同金兰斋茶食点为迎合参加科举考试的士子心理而制作的一道糕点。它用精粉、白油、鲜蛋、绵白糖和成面皮，包有枣泥馅，形状扁圆，中间有“状元”字样。

酒皮八件分为大小两类，共七个品种。酒皮八件的特点是重油、轻糖；皮面或用黄酒，或用牛奶，所以有酒皮、奶皮之称；成品外观给人以硬感，但吃起来却酥松可口，又不易破碎，便于携带。酒皮八件产品外形花哨：有的用手工捏制成桃、杏等果品形状，有的用模具磕制成“福禄寿喜”字样，有的表面用炆脸、打戳、按花等方法加以美化。外观火色较浅，青白脸居多，看上去淡雅宜人。而炆脸品种为金黄色，模具磕制的字迹经炆脸后，犹如凸版金字，有立体感。

酒皮八件工艺复杂，制作精细，是北京独特的产品，被视为京式糕点的精华。

酥皮八件共十一个花样，加工细腻精巧，也是京式糕点的精粹。它的主要特点是花样多，色泽乳白洁净，既有模型图案，又有工艺造型，看上去赏心悦目，吃起来甜蜜香糯。酥皮八件的主要花样有：青梅合子、黄三色饼、薄松饼、五瓣饼、三仙饼、虎皮饼、风云酥、山楂寿桃、银锭酥、事事如意等。

新中国成立后，正明斋在公私合营后并入其他糕点厂，“正明斋”这一老字号逐渐被人淡忘。1980年，在政府有关部门的关心下，正明斋恢复了老字号，在前门外鲜鱼口以南路东原址开始营业，更名为“正明斋传统糕点食品店”。1983年，正明斋又恢复了京八件的生产，受到新老顾客的普遍欢迎。



中南海紫光阁

## 沙窝门处有黄金

### ——裕顺斋与焦排叉

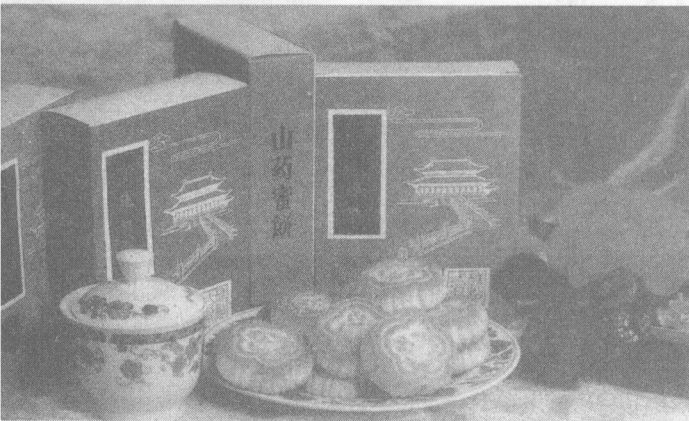
裕顺斋与焦排叉

4

裕顺斋糕点铺原叫裕顺斋饽饽铺，是直隶大兴县广渠门外人信德利于清光绪十四年（1888）左右开创的，铺址在广渠门大街（现名广渠门南小街）路南。该铺是前店销售后案制作，以生产北方人爱吃的满汉饽饽为主，特别是该铺生产的炸焦排叉为人所称道，都叫它为“沙窝门（广渠门俗称）焦排叉”。由清末至民国初年，“沙窝门焦排叉”名扬全城。

信德利本是农民，十四五岁时经亲戚介绍，到东四牌楼的东聚庆斋饽饽铺当学徒。出徒后，信德利就在北京各饽饽铺耍手艺干活。信德利为人聪明能干，手眼灵活，八面玲珑。后来，广渠门内大街路南，德成当铺东邻一小杂货铺买卖做赔了，想卖掉店铺。信德利看中了这个地方，在朋友帮助下，就将这小杂货铺买了过来。几经筹备，裕顺斋选了个黄道吉日开张了。开张时，只有三四个人，请来了一位掌案（制作饽饽的技师），带两三个徒弟干活。前店卖货，由信德利带一个徒弟应酬顾客。

裕顺斋地处北京东南的广渠门。广渠门大概是北京最冷清



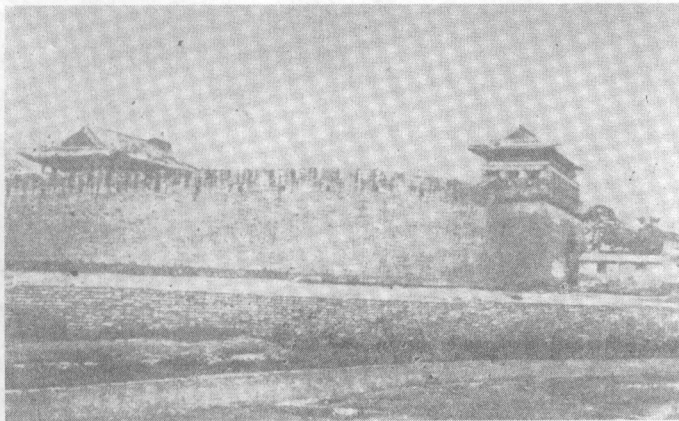
京式宫廷糕点

的城门，位于一片相当荒凉的地区。据说清代各省大员进出北京，都走广安门。而谪贬失意的宦官出京，则常走广渠门到张家湾上船，顺运河南下。龚自珍那首著名的《己亥杂诗》：“浩荡离愁白日斜，吟鞭东指即天涯。落红不是无情物，化作春泥更护花。”记载的就是自己出广渠门的凄凉感受。这一带城里城外居民多是工、农劳动大众。信德利看准了当地的商情，因此，他开的饽饽铺以生产物美价廉的大众化的饽饽为主。裕顺斋开业后生产和经售的饽饽品种有套环、江米条、缸炉、核桃酥、燎火、芙蓉糕、鸡蛋糕、喇嘛糕、喇嘛卷糕、绿豆糕、蜂糕、水晶糕、金钱饼、玫瑰糕、藤萝饼、五毒饼、龙凤饼、自来红、自来白、豌豆黄、炸焦排叉、关东糖、糖瓜、南糖、蜜供和酥皮饽饽等普通大众化饽饽，像大、小细八件，裕顺斋虽然销售得很少，但他们也准备。

裕顺斋很重视饽饽的质量，一是材料真实，面、香油、糖和其他瓜子、芝麻、核桃、枣等辅料都选购上等货，次货不要；二是投料足，各种材料搭配合理；三是制作考究。所以，裕顺斋制作的饽饽外观漂亮，味道香美，而且售价比别家便宜。因此，广大顾客都喜欢买裕顺斋的物美价廉的饽饽。日久天长，“裕顺斋”三个字传遍全城。

焦排叉是北京很普通的小食品，当年人人爱吃，生产者也多，不仅饽饽铺生产，就连烧饼小铺、街头炸油饼的小贩也做焦排叉。就在众多的生产者、经营者中，裕顺斋却做出了名，创出了“沙窝门焦排叉”这块牌子。裕顺斋创这块牌子就是用“物美价廉”创出来的，为广大顾客所公认。首先是物美，他们生产的焦排叉一定选用上等好白面，一斤面掺一两芝麻、二两香油，加清水和面，下热油锅炸至焦黄透明出锅。这种焦排叉外观油光漂亮，入口香甜焦脆，而且放几天也不皮软，味道与众不同。当年大多数工农大众都爱吃“沙窝门焦排叉”，后来就连富家大户也常吃它。裕顺斋的“沙窝门焦排叉”不仅畅销北京南城各处，北城人也经常吃它；不仅城里人买它，农村人更爱吃它。当时大小酒缸、酒铺都代卖“沙窝门焦排叉”，小贩拎着篮子到处喊着“沙窝门焦排叉”。从民国年间直至新中国成立初，“沙窝门焦排叉”始终畅销不衰。

裕顺斋的饽饽会也很受城乡人的欢迎。当年北京人每到年节祭日都有上供祭佛祖的习俗。祭祀佛祖需上供品，有钱人家的供品很丰盛，一般人家只准备一桌饽饽供即可。一桌



旧时北京广渠门

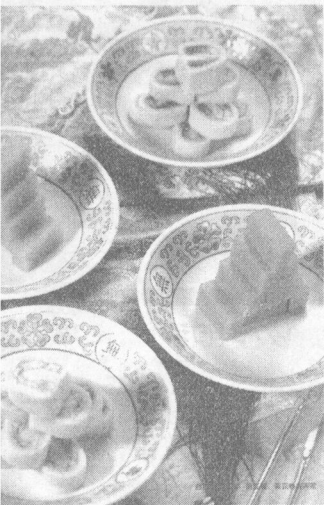


饽饽供包括五碗自来红和自来白月饼，五座蜜供。购买饽饽供对富有人家不算大事，但是对贫苦人家却是个大事。1924年，裕顺斋掌柜周子华，看到有的饽饽铺用“供会”做了不少好买卖，于是他改叫“饽饽会”，也吸引顾客参加。这种饽饽会就是顾客从农历二月起至十一月，每月交裕顺斋一定的钱，到腊月就可取走一桌供。这种方法极大地方便了顾客，人们踊跃参加。除东南城外，大多数是广渠门和左安门外十里八乡的农村人。近的有分钟寺、虎城、沙板庄、八里庄、三间房、八棵杨树人，远的有唐家坟、王四营、高碑店、花闸、杨闸等地人。裕顺斋为了多做买卖，特派专人按月登门收钱，到腊月赶上大车按户送供，这样，参加饽饽会的人家更多了，裕顺斋的买卖兴隆一时。

在1937年“七七事变”前，裕顺斋房屋已扩充为两间门面，后案和库房占一小院十几间房。全铺伙友在平时就有十几个人干活儿，每到农历十月后活儿忙时，临时上工十几人。前店除经常有两三人待客卖货外，另有两三人专跑外，收取“饽饽会”的货款和送货。

1937年“卢沟桥事变”后，北平被日本鬼子占领。侵略者疯狂地掠夺各种物资，导致北平饽饽行业使用的主辅料，如面、油、糖等货奇缺。再加上老百姓生活困难，连口正经的棒子面都吃不上了，就别提买饽饽了。因此，裕顺斋的生意萧条，买卖亏本，惨淡经营，勉强支撑，总算没有倒闭。

1949年新中国成立后，在人民政府扶植下，裕顺斋的营业有了转机，改叫“裕顺斋糕点铺”。1956年加入公私合营，1958年撤点并入崇文区食品厂。



宫廷御点四品

#### “姜酥排叉”制作方法：

原料（按制80个计算）：面粉二斤，鲜姜八钱，白糖四两，饴糖二斤，糖桂花五钱，干淀粉三两，明矾一钱，花生油五斤（实耗八两）。

制作：

- （1）将鲜姜洗净，去皮，剁成细末；明矾轧成粉末，与面粉一起放入盆中。先用花生油（二钱）和匀，再倒入凉水（五两）和成面团。然后将面团放在案板上按揉，直到面团光滑时折叠成长方形，盖上湿布饬十几分钟。
- （2）将干淀粉擀成粉面，装入纱布袋内扎紧口，在案板上撒些干淀粉，把面团横放在上面，用拳头压摺，让它向四外延展变成薄片，再撒上些干淀粉，