



十万个 为什么

初国卿 主编

饮食卷

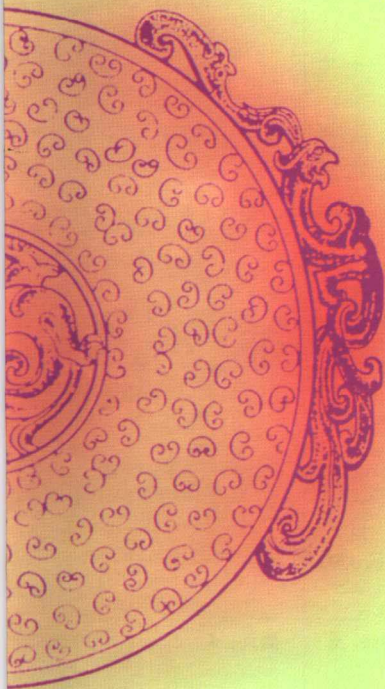


辽海出版社

中华文化十万个为什么

饮 食 卷

初国卿 主编



• 辽 海 出 版 社 •

图书在版编目 (CIP) 数据

中华文化十万个为什么. 饮食卷/ 初国卿编. —沈阳:
辽海出版社, 2000.12

ISBN 7-80649-327-1

I. 中… II. 初… III. ①文化史—中国—青少年
读物②饮食—中国—青少年读物 IV. K203

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 86665 号

辽海出版社出版发行

(沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮政编码 110003)

朝阳新华印刷厂印刷

开本: 850×1168 毫米 1/32 字数: 180 千字 印张: 8 3/4 插页: 4

印数: 1—4,000 册

2001 年 3 月第 1 版

2001 年 3 月第 1 次印刷

责任编辑: 徐桂秋 等

责任校对: 王晓秋 刘 庶

封面设计: 王复冈

版式设计: 李 夏

定价: 14.50 元



浙江余姚河姆渡文化遗址出土的人工栽培稻谷



西汉·金质炉灶模型



殷墟妇好墓出土的巨型炊蒸器——青铜三联甗



东汉·庖厨石刻画

唐·“论语玉烛”酒筹筒



明·唐寅临摹《韩熙载夜宴图》



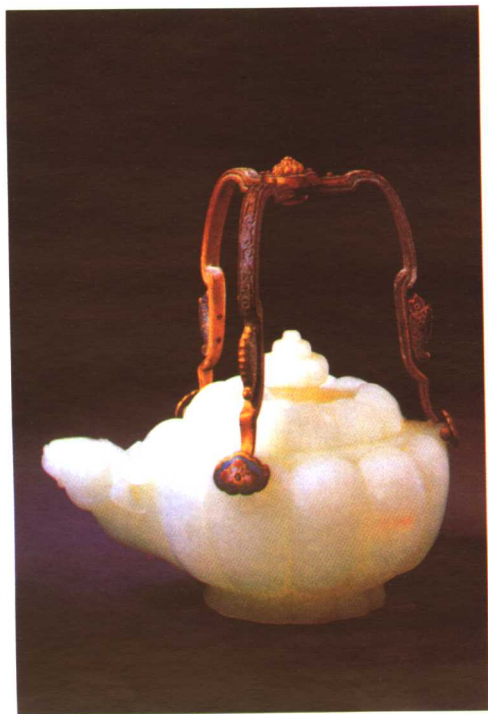
宋·《斗茶图》



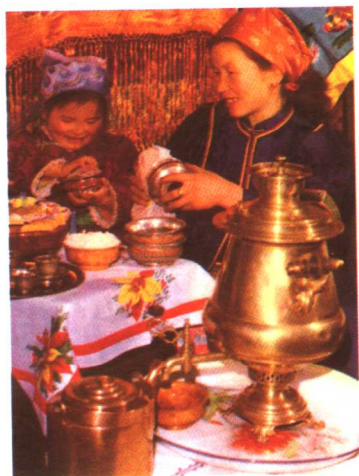
南宋·四川大足石刻中的沽酒男女



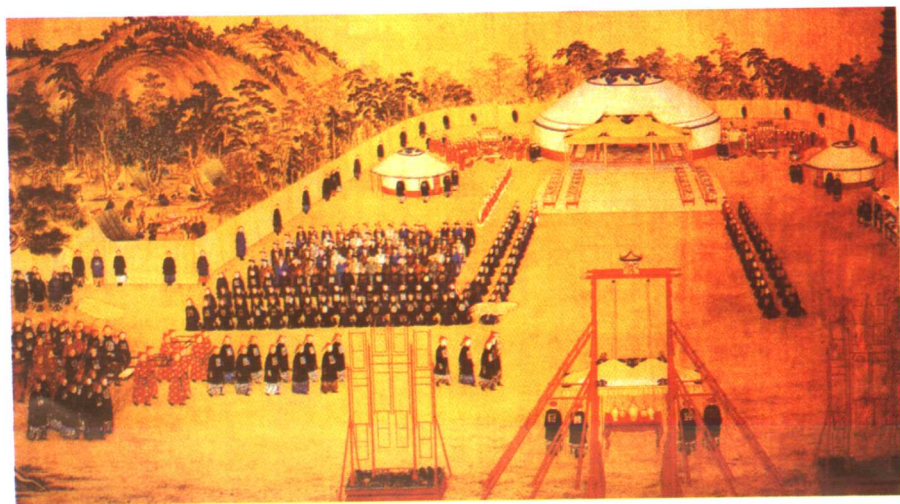
明·仇英《春夜宴桃李园图》(局部)



清·瓜形青玉壶



蒙古族的节日饮食



清·郎世宁绘《万树园赐宴图》

《中华文化十万个为什么》

饮 食 卷

本卷撰稿人：初国卿 王英林

责任编辑：于景祥 徐桂秋 谢 丹

冰 白 曹 旭

封面设计：王复冈

版式设计：李 夏

责任校对：王晓秋 刘 庶

技术编辑：丁 凡 张 洁

总 序

卞 孝 萱

中国是一个地大物博、历史悠久、由多民族结合而成的人口众多的国家。在中华民族的开化史上，有素称发达的农业、手工业，有许多伟大的思想家、政治家、科学家、发明家、军事家、文学家和艺术家，有丰富的文化典籍、文物古迹，在科技上有许多重要的创造发明。中国各族人民热爱祖国的山河，热爱祖国的历史文化，具有强烈的民族自尊心和自豪感，对祖国的事业无限忠诚，以祖国的利益高于一切，毫无保留地贡献自己的智慧和力量，正在满怀信心地迎接新世纪的到来。

培养“四有”新人是时代赋予我们的神圣职责。中华文化博大精深，具有强大的生命力。辽海出版社出版《中华文化十万个为什么》，就是面向广大青少年，弘扬中华

优秀文化，进行“四有”教育的一种形式。这套书的第一辑共有历史、文学、美术、书法、音乐、教育、法律、伦理、宗教、民俗十册，约 200 万字。选题广泛，内容充实，语言流畅，插图精美，富于知识性、可读性和趣味性。将多彩多姿的中华文化，简捷明了、通俗易懂地显示出来。图文并茂，引人入胜，是对广大青少年有益的一部课外读物。

唐代的伟大文学家韩愈说得对：“人非生而知之者，孰能无惑？”怎么办？找老师。“师者，所以传道授业解惑也。”《中华文化十万个为什么》就是用问答的方式，向广大青少年传授知识，解除疑惑，起到各行各业无数老师所起的作用。它可以帮助青少年读者了解中国的悠久历史，了解中华民族自强不息、百折不挠的发展历程，了解各族人民对人类文明的卓越贡献，了解先辈们的民族气节和道德情操。我恳切希望广大青少年把这套书当作良师益友，不要像韩愈所说的那样：“惑而不从师，其为惑也终不解矣。”

学海无涯。这套书所带给青少年读者的，不只是书上的知识，还将启迪他们的智慧，引起他们进一步学习的兴趣，激发他们无止境的求知欲。从而由浅入深，循序渐进，探索文化的宝藏，强化个人的素质，走向成才之路。说这套书是缔造 21 世纪人才的摇篮也不过分。故欣然而为之序。

- 1 黄帝为什么被誉为饮食文明的创造者? 001
- 2 为什么说孔夫子很讲究吃? 002
- 3 为什么说民以食为天? 003
- 4 中国人为什么反对暴殄天物? 004
- 5 为什么将柴米油盐酱醋茶称为“开门七件事”? 005
- 6 为什么说中国人讲究烹饪之美? 006
- 7 为什么说五谷与蔬菜并重反映了中国人的饮食观? 007
- 8 一日三餐相聚食为什么在我国城乡盛行不衰? 008
- 9 为什么说礼的产生是从饮食开始的? 008
- 10 为什么说饮食还能体现伦理美? 009
- 11 为什么吃还要有个“吃相”? 010
- 12 为什么用餐时不要用筷子敲打碗盆? 011
- 13 为什么说“横筷”有说头儿? 012
- 14 为什么不要把筷子竖插在碗盆上? 013
- 15 为什么说《黄帝内经》是一部饮食养生的经典? 013
- 16 为什么说《食珍录》反映了我国古代饮食文化的高度成就? 014
- 17 为什么说《食经》中的饮饌既精美, 又高贵? 015
- 18 为什么说《本心斋蔬食谱》很有特点? 015
- 19 为什么说《山家清供》是一部山家野饭的

目 录

- 烹饪著作? ■016
- 20 为什么说《蟹谱》、《蟹略》是中国蟹文化早期代表作? ■017
- 21 为什么说《饮膳正要》是一部蒙汉饮饌并蓄的文献? ■018
- 22 为什么说《饮食须知》传授了养生之法? ■019
- 23 为什么说《云林堂饮食制度集》反映了著者家居水乡的饮食特色? ■020
- 24 为什么说《易牙遗意》上的菜肴很有特色? ■020
- 25 为什么《随园食单》被厨师视为经典? ■021
- 26 为什么说《调鼎集》是难得一见的饮食专著? ■022
- 27 为什么说《粥谱》是集古代食粥经验之大成的代表作? ■023
- 28 为什么说“食物相克”之说不可信? ■023
- 29 为什么说“船宴”美妙绝伦? ■024
- 30 为什么说“黄金肉”之名是努尔哈赤所创? ■026
- 31 为什么说“佛手卷”出自传说? ■027
- 32 为什么说“荷包里脊”与时髦佩物有关? ■027
- 33 为什么四大酱菜成了清太祖的“野战菜”? ■028
- 34 为什么说抓炒里脊成于“弄拙成巧”? ■029
- 35 鸡虾为什么能成“百鸟朝凤”? ■030
- 36 为什么说龙凤腿来源于“鲜”字的拆开与重组? ■031

- 37 为什么鸡鱼合烹成了“游龙戏凤”? ■ 032
- 38 为什么说“脯雪黄鱼”体现了皇帝的孝心? ■ 032
- 39 为什么对虾成了“红娘自配”? ■ 033
- 40 为什么说八宝豆腐是御赐的佳名? ■ 034
- 41 为什么民间粗食的麻豆腐一下成了皇家菜? ■ 035
- 42 为什么“白煮肉”能味压华北三百年? ■ 036
- 43 为什么将烤肉称为“关外来客”? ■ 037
- 44 为什么说“涮羊肉”是忽必烈赐的名? ■ 038
- 45 为什么说北京烤鸭历史悠久? ■ 039
- 46 为什么说同和居的独家名菜“三不粘”最初不是它创制的? ■ 040
- 47 为什么红烧大肠成了“九转大肠”? ■ 041
- 48 为什么郑板桥独赞怪肴? ■ 042
- 49 为什么说“烧秦皇鱼骨”是对焚书坑儒的反响? ■ 043
- 50 为什么说“八仙过海闹罗汉”意含喜庆? ■ 044
- 51 怀抱鲤为什么成了“抱子携孙”? ■ 045
- 52 油爆猪心为什么称“七孔灵台”? ■ 046
- 53 为什么“清蒸全鸭”能得“神仙”桂冠? ■ 047
- 54 为什么九层鸡塔又称“阳关三叠”? ■ 047
- 55 为什么三套鸭改名“鸾凤同巢”? ■ 048
- 56 为什么说“御带虾仁”是至高特权的象征? ■ 049
- 57 为什么说“灯影牛肉”薄可透光? ■ 050
- 58 为什么凉拌肺片要冠“夫妻”之名? ■ 051

目录

- | | | |
|----|-----------------------|-----|
| 59 | 为什么说“膏肝汤”乃弄拙成巧之作？ | 051 |
| 60 | 为什么麻辣豆腐又称“麻婆豆腐”？ | 052 |
| 61 | 为什么说官保鸡丁是用“太子少保”命名的？ | 053 |
| 62 | 为什么说“太白鸭”是诗人李白创制的？ | 054 |
| 63 | 为什么说妙手偶得“干烧鲫”？ | 055 |
| 64 | 为什么说“东坡墨鱼”有一段文豪佳话？ | 056 |
| 65 | 竹荪鸽蛋为什么成了“推纱望月”？ | 057 |
| 66 | 咸板鸭为什么能载誉南洋？ | 058 |
| 67 | 为什么说“全家福”味压群珍？ | 058 |
| 68 | 为什么说炖菜核是“有凤来仪”？ | 059 |
| 69 | 为什么说无锡肉骨头香自济公扇骨来？ | 060 |
| 70 | 贵妃鸡何以“飞上天”？ | 061 |
| 71 | 为什么说“松鼠桂鱼”为刺杀王僚立下功劳？ | 062 |
| 72 | “蟠龙黄鱼”为什么使周瑜赔了夫人又折兵？ | 063 |
| 73 | 为什么说彭城鱼丸有两大文趣？ | 064 |
| 74 | 为什么说先有鲃肺汤后有石家饭店？ | 065 |
| 75 | 为什么说松江鲈鱼还有一段左慈戏曹操的掌故？ | 066 |
| 76 | 为什么西施专门爱吃三虾豆腐？ | 067 |
| 77 | 为什么八宝豆腐羹能换“五品”顶戴？ | 067 |
| 78 | 为什么说菠菜烧豆腐能将村妇变“皇姑”？ | 068 |

- 79 锅巴汤为什么被称做“天下第一菜”? 069
- 80 为什么说鸳鸯莼菜汤是对晨彩姑娘的美好祝愿? 070
- 81 为什么说“硝肉”能使神仙闻香下界? 071
- 82 为什么说“狮子头”是天子的风流菜? 072
- 83 为什么说文思豆腐源出佛门? 073
- 84 为什么说“春卷”是春到人间一卷之? 074
- 85 为什么说烤乳猪是神话菜? 075
- 86 煮猪手为什么能令和尚开荤? 076
- 87 “龙虎斗”为什么能招“凤”来? 077
- 88 为什么广东熏鸡又称“太爷鸡”? 078
- 89 为什么说甲子鱼丸救驾有功? 079
- 90 为什么说“鼎湖上素”是老和尚的专利? 080
- 91 番薯叶汤为什么成了“护国菜”? 081
- 92 为什么说东坡肉是大文学家的妙手偶得? 082
- 93 为什么说“金华火腿”之名是皇上御封的? 083
- 94 为什么鱼头豆腐被称做“皇饭儿”? 083
- 95 西湖醋鱼为什么成了“叔嫂传珍”? 085
- 96 为什么说“宋嫂鱼羹”表现了老姬爱国心? 086
- 97 严子陵为什么用鲒鱼谢官? 087
- 98 为什么说“怀胎鱼”使王昌龄“塞翁失马”? 087
- 99 为什么说“三丝敲鱼”是小和尚敲木鱼敲出来的? 088

目 录

- | | | |
|-----|-----------------------|-----|
| 100 | 为什么说无为熏鸭是定情信物? | 090 |
| 101 | 为什么说腌鲜桂鱼是以臭代鲜? | 091 |
| 102 | 油煎毛豆腐为什么能成宫廷菜? | 092 |
| 103 | 坛子煨菜为什么能让“佛跳墙”? | 093 |
| 104 | 猪杂汤为什么成了“热血心肠汤”? | 094 |
| 105 | 为什么大家都爱吃“西施舌”? | 095 |
| 106 | 为什么说太极芋泥既古老又神秘? | 096 |
| 107 | 为什么说“鞭打黄牛”反映了文王求贤的诚心? | 097 |
| 108 | 为什么老童家腊羊肉店又名“犴止坡”? | 098 |
| 109 | 为什么说葫芦鸡是打出来的? | 099 |
| 110 | 三皮丝为什么原称“剥豹皮”? | 100 |
| 111 | 为什么说发菜寓意为“发财”? | 101 |
| 112 | 为什么说枸杞炖银耳比清炖银耳寓意更高远? | 101 |
| 113 | 为什么说蟠龙卷是嘉靖皇帝的登基菜? | 102 |
| 114 | 为什么说滑肉甜咸见风骨? | 103 |
| 115 | 为什么说荷叶蒸肉与周仓有关? | 104 |
| 116 | 为什么说夹沙甜肉是对仁人之心的报答? | 105 |
| 117 | 为什么说糖蒸肉多亏了苏东坡妙语联珍? | 106 |
| 118 | 为什么“网衣三丝”又称“望你三思”? | 107 |
| 119 | 为什么说掘墓鞭尸成就了金沙鲮鱼? | 107 |
| 120 | 鸡烹甲鱼为什么成了“霸王别姬”? | 108 |
| 121 | 为什么说鲮鸡同烹象征龙凤配? | 109 |

- 122 油炸南瓜为什么改为油炸龙须? ■ 110
- 123 为什么说太和蘸鸡出自禅机妙语? ■ 110
- 124 为什么山口羊肉又称三口羊肉? ■ 111
- 125 为什么说龟汁狗肉是吃白食的皇帝意外收获? ■ 112
- 126 为什么说板栗焖鸡胜过父女情? ■ 113
- 127 为什么说“湘妃糕”是舜帝亲赐的美名? ■ 113
- 128 为什么说马蹄酥鳝是家乡人对王昭君的祝福? ■ 115
- 129 为什么说小鱼圆救了大钦差? ■ 115
- 130 为什么说麻花桂鱼是胡诌的彩礼? ■ 116
- 131 鳝鱼为什么任人宰杀当菜吃? ■ 117
- 132 为什么说“龙戏珠”是佳偶天成? ■ 118
- 133 为什么说豆油可治蛔虫性肠梗阻? ■ 119
- 134 为什么说白菜不如白菜? ■ 119
- 135 为什么说豆腐是大众化的养生食品? ■ 120
- 136 味精为什么能补脑镇惊? ■ 120
- 137 千层饼为什么以东坡大名冠之? ■ 121
- 138 为什么古代史官吃的都是“太史饼”? ■ 121
- 139 为什么将油酥面饼称做“太后饼”? ■ 122
- 140 为什么烧饼要在高炉上烤制? ■ 123
- 141 三层饼为什么成了“皇尝饼”? ■ 124
- 142 水晶饼为什么又叫“寇准饼”? ■ 124
- 143 为什么说状元饼是“攻心饼”? ■ 125