

经典美食图说

主编 ◆ 黄道京

古今至味



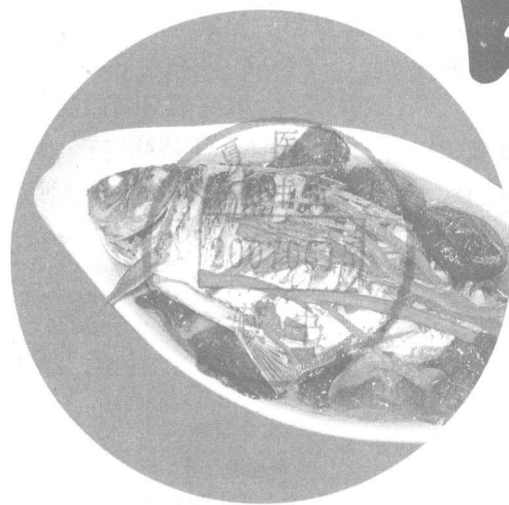
郝尚勤 著

菜肴

上海文艺出版总社
百家出版社

经典美食图说

主编◆黄道京



古今至味

郝尚勤 著

上海文艺出版总社
百 家 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

古今至味 / 郝尚勤著. —上海: 百家出版社, 2007. 1
(经典美食图说)

ISBN 978 - 7 - 80703 - 601 - 2

I. 古... II. 郝... 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 162422 号

出 品 人: 丁国联

责任编辑: 刘小明

装帧设计: 路迪皓天

古今至味

郝尚勤 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 14 字数 320 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 - 601 - 2

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

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,成为中华优秀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

姑苏城内说专诸——鱼藏剑	1
半凤坡前说胤禛——红梅珠香	5
清宫名厨王玉山——抓炒里脊	8
东来顺里丁德山——涮羊肉	11
酱用清汤色煮红——月盛斋五香酱肉	15
风尚原来自满洲——砂锅居炸鹿尾	18
割腥啖膻海子旁——烤肉与烤肉季	21
将错就错远驰名——天福号酱肘子	25
天津卫中说乾隆——天津银鱼	28
海河之滨乡土菜——贴饽饽熬小鱼	32
赵州城下说鲁班——雪桥八仙	35
河北之地说樊坦——黄瓜宴	38
太原郊外说顺帝——湛香鱼片	41
晋阳城里说四宝——套四宝	44
洪洞县里话苏三——苏三鱼	47
草原之上说美食——烤全羊	50
抚顺城中话珍馐——黄金肉	53
宫门岭前话康熙——宫门献鱼	56

目 录

目 录

松花江畔说巴海——清蒸白鱼	59
东北名食天下传——李连贵熏肉大饼	62
黑龙江畔有名菜——水炒鸡蛋	65
梁武帝力倡素食——功德林素火腿	69
城隍庙里老饭店——八宝鸭	72
昆山脚下话陆妻——虾仁锅巴	76
玩月池边说西施——西施玩月	80
建康台城话侯景——南京板鸭	84
沛县城里话樊哙——鼋汁狗肉	87
红棉村里说刘邦——红棉虾团	90
大运河边说杨广——蟹粉狮子头	94
无锡城中说济公——无锡排骨	98
吴江岸边养鸭人——御宴皮蛋	102
画中鸟兽入盛筵——太湖船菜	105
虞山脚下说叫化——叫化鸡	108
阳澄湖畔话螃蟹——阳澄湖蟹	112
马当山前祭神灵——怀胎鲜鱼	115
李铁拐镇江品肉——镇江肴肉	118
江苏南通第一鲜——文蛤肉与文蛤饼	121
吕祖降临遗草荐——苏州陆稿荐酱肉	124
尼姑庵里说师太——无锡油面筋	127
莼鲈之思话张翰——西湖莼菜	130

苏堤春晓念太守——东坡肉	134
富春江边话鲥鱼——清蒸鲥鱼	138
杭州吴山说乾隆——鱼头豆腐	142
严陵山间品胎蛋——雏凤明珠	145
江南名菜话雪芹——老蚌怀珠	147
宗泽创制家乡肉——金华火腿	149
庐州城里说药膳——曹操鸡	153
琴高山中说隐士——琴高鱼	156
九里山下说项羽——霸王别姬	159
千古不衰说杂烩——李鸿章杂碎	163
宿州古镇说“红鸡”——符离集烧鸡	167
寺院墙头话高僧——佛跳墙	171
长汀城中话纪昀——太平蛋	175
南普陀寺说郭老——半月沉江	177
闽台名菜话八干——爆炒地猴	180
台湾宝岛说清官——皮条鳝鱼	184
谢亲下厨文天祥——文山肉丁	187
鄱阳湖畔明太祖——流浪鸡	190
赣州城里话阳明——小炒鱼	193
吉安城里说解缙——全副銮驾	196
穆宗日夜思鱼片——糟熘鱼片	199
孔府菜中话乾隆——素炒银芽	202

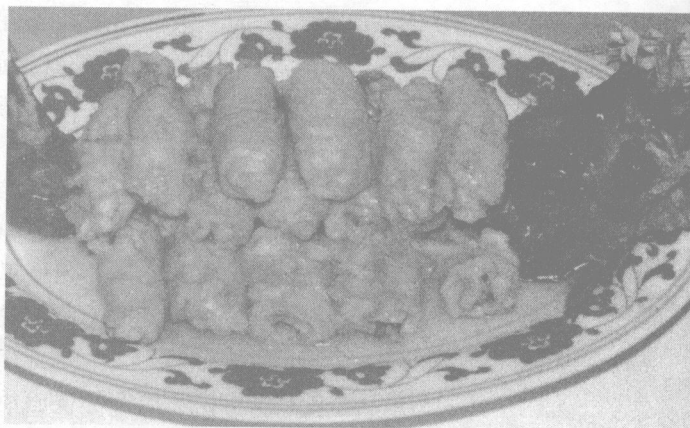
汇泉楼前话鲤鱼——糖醋鲤鱼	206
九华楼内改菜名——九转大肠	209
洛阳城中说女皇——洛阳水席	212
开封府前话赵王——紫酥肉	216
卫水之滨“义兴张”——道口烧鸡	219
香肉搭救光武帝——试量集狗肉	222
香溪河畔说昭君——桃花鱼	225
擂鼓墩前话春秋——龙虎斗	228
寥台湖畔说伍员——金砂鳝鱼	231
焚书坑儒话方财——全家福	234
唐代名厨话“詹王”——应山滑肉	239
满船书画米襄阳——满载而归	242
钟祥城下话嘉靖——蟠龙菜	246
秦皇宫里说任隆——氽鱼丸	249
土家山寨话春哥——泥鳅钻豆腐	253
广州城内说烧烤——烤乳猪	256
殷墟城里说比干——蓀菜	260
潮州古刹说少帝——护国菜	264
广东韶关江孔殷——龙虎斗	267
九龙泉边话美味——白云猪手	270
老獭衔草启华佗——紫苏炒田螺	273
梧州城里翠环楼——纸包鸡	277

成都城里说麻婆——麻婆豆腐	280
元稹命名千年香——灯影牛肉	283
浣花溪边说杜甫——五柳鱼	286
青白江边说三哥——鱼头火锅	290
川菜名厨黄静宁——香花鸡片	292
永川城里好儿媳——豆豉鱼	295
小吃名扬锦官城——夫妻肺片	297
黔贵之地丁宝桢——宫保鸡丁	299
西南边陲话杨沥——汽锅鸡	303
乌蒙山上说竹荪——竹荪鱼丸	306
礅溪泉边姜子牙——鞭打黄牛	309
《长恨歌》中说贵妃——贵妃鸡	313
同州名厨李玉山——带把肘子	317
战国寒肉樊家门——樊记腊汁肉	320
烧蒸余炆数秦陇——夏河蹄筋	323
陇西塬上说李贺——陇西腊羊肉	326

目 录

姑苏城内说专诸

——鱼藏剑



鱼藏剑

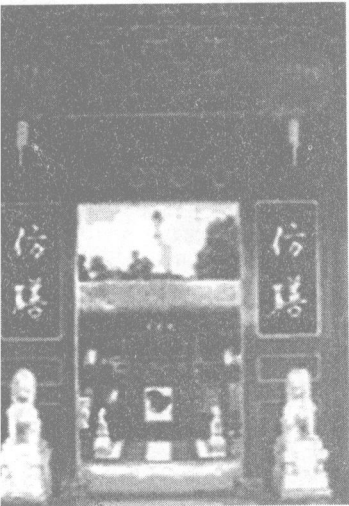
北京是千年古都，地处北国，背靠黄土地，近在黄河尾。北京是汉、满、蒙、回等民族的杂居之处，也曾是金朝、元朝、明朝和清朝的京都；帝王盘踞，官宦云集，各种奇珍美味汇集于此，经过几百年的历史演化，在饮食方面逐渐形成了独具特色的北京风味。

北京风味菜肴的种类繁多，烹调方法也是多种多样，大致可概括为“爆烤涮炒煮燎炸，焖蒸烧烩溜煎扒”这些基本方法，而每一种基本方法又包括了多种不同的烹调方法。北京风味菜的口味以淡咸为主，又兼有清、香、鲜、脆、嫩之特色，而且食法比较讲究。

北京风味菜的烹饪艺术有着古朴、庄重、大度的气质。它兼容了来自四面八方的美食在京城落户，而且它们一方面保留了各自的风味特色，又渐渐地影响着北京风味的发展，使之更为丰富多彩，可谓是“汇天下之精华，扬独家之优势”。

按照美食家们的说法，北京风味菜是由宫廷菜、府邸菜、地方民间菜、清真菜和改进了的外地菜构成“五元合一”的菜系。它的菜式雍容华贵，宏丽典雅，有着古朴、庄重、大度的京味艺术气质，风味特色十分突出。

北京菜中的宫廷菜，源于元朝而盛行清朝，以声名大噪的满汉全席为代表把它推向了巅峰。不过，随着清朝的灭亡，清宫“御膳房”的御厨们也随之流落民间。1925年北海公园正式开园，曾经在御膳房菜库当差的赵仁斋邀请了当年御膳房王玉山等几位御厨，在



仿膳饭庄

北海公园玉液池岸边找了五间房子，开办起了茶庄，随后又经营起了清宫廷传统菜点，取店名为“仿膳”。据美食家们说，仿膳的绝妙之处就在于“仿”和“创”，现在仿膳的菜式完善，精彩纷呈，实实在在体现了中国饮食文化的丰富内涵和艺术精华，同时也逐渐形成了独特的“仿膳菜”。

说到仿膳菜，首推的当然是宫廷菜点和满汉全席，但它还有一道相当著名的菜肴，这就是“鱼藏剑”。有人说，听着这菜名就充满了杀气。说起这道菜肴的来历，还真的与发生在公元前 514 年苏州城里的那场惊心动魄的宫廷政变有关，正是由这场宫廷政变才诞生了这道含有杀气的炙鱼大餐。

春秋时期，公元前 585 年，吴国寿梦开始称王，吴王寿梦有四个儿子：诸樊、余祭、夷末和季札，他们都很出色，但更加贤明的还当属季札。所以，吴王寿梦一直想让季札继承王位，季札却说什么也不肯答应。公元前 561 年，一场大病夺走了吴王寿梦的生命，他在临终前立下遗嘱：王位先由诸樊继承，他再传给余祭，余祭再传给夷末，夷末再传给季札。后来，兄弟四人为继承王位相互谦让，在历史上留下了一段佳话。当诸樊、余祭和夷末相继去世之后，季札还是不肯继承王位，并以“弃其室于耕”为借口表示拒绝。这样，吴王的宝座就由夷末的儿子僚坐了上去。然而，诸樊的大儿子公子姬光却认为，应该由他继承王位。于是，他一直想刺杀吴王僚，以恢复长子继位的传统。

就在这时，公子姬光结识了伍子胥和专诸。据说，专诸是春秋时期的著名刺客之一，与吴王僚有杀父之仇。公子姬光知道专诸是个非常勇武又极讲道义之人，就对他礼敬有加，还善待他的母亲。后来，专诸知道了公子姬光失位之恨，就表示愿意替他去刺杀吴王僚，并问道：“吴王僚最喜爱什么？知道了他的脾气，才能想办法接近他。”公子姬光告诉他，吴王僚最喜爱吃烤鱼。于是，伍子胥安排专诸到太湖边上，去向太和公学习烤鱼之艺。

据说，这位太和公是我国古代著名的十大名厨之一，是春秋时期的吴国人，精通以水产为原料的菜肴，尤其以炙鱼闻名天下。专诸跟着太和公学习了三个月的烤鱼以后，完全掌握了烤鱼的烹调手艺。

公元前 514 年，吴王僚出兵攻打楚国，国内空虚，朝政混乱，公子姬光刺杀吴王僚的机会终于出现了。

有一天，公子姬光趁着吴王僚高兴之际，说道：“大王，我有一个从太湖来的厨子，专烧大鱼，很是好吃。哪天请大王上我家去品尝一下如何？”吴王僚听了，答应第二天前去赴宴。

吴王僚是个谨慎之人，怕人行刺，就在王袍内穿上铠甲，带着一百名卫兵，来到公子姬光的家。卫兵们铜墙铁壁一样保护着吴王僚，厨师每上一道菜，卫兵们都要搜查一遍，这才带着厨师将菜端上去。

这时，专诸亲自制作了一条造型独特、味道鲜美的烤鱼，并在鱼腹内藏了一把短剑，称为“鱼藏剑”，也叫“鱼腹剑”。然后，专诸端着烤鱼来到客厅。卫兵们仔细地搜查了专诸的全身，这才让他把鱼献到吴王僚面前。吴王僚闻到鱼香，准备大吃一顿的时候，专诸突然从烤鱼的肚子里抽出鱼藏剑，用力朝吴王僚刺了过去。鱼藏剑锋利无比，一下刺透吴王僚的铠甲，穿出脊梁。吴王僚大叫一声，气绝身亡。不过，专诸也死在了吴王僚的卫兵们的乱刀之下，这正是：“为报黄金台上意，提携玉龙为君死。”

这时候，公子姬光和伍子胥带着自己的士兵，杀上前来，消灭了吴王僚的卫兵。然后，伍子胥带着士兵占领了王宫，保护着公子姬光登上朝堂，成了吴国的国君，这就是以后赫赫有名的吴王阖闾。

吴王阖闾的确是一位有雄心有作为的君王。他夺取王位以后，选贤任能，施恩行惠，以求仁义闻达于诸侯。他重用伍子胥，由伍子胥选拔将领、训练军队；又经伍子胥引见得兵家孙武为将，这样就使得吴国迅速强盛起来，终于登上霸主的宝座。

据说，从此人们就将这种烤鱼称为“炙鱼”。

清朝时期，“炙鱼”这道菜传入宫廷，但烧烤方法与以前大不一样，更加精巧细致，并将菜名改成了“鱼藏剑”。

传说，清朝末期慈禧太后独揽朝纲时，有一天，膳房一位姓王的御厨做了“鱼藏剑”，献给慈禧品尝。慈禧是个疑心很重的人，又了解这道菜的来历，就大声质问道：“专诸为刺杀吴王僚而烧此菜，你现做给我吃，胆子可真不小啊！”王御厨虽然胆小怕事，却十分聪明伶俐，急忙跪倒在地，赔着笑脸说：“老佛爷，吴王僚岂能与您相比！吴王僚之辈无福享受的佳肴，而老佛爷却享受得啊！因为您洪福齐天，洪福齐天呀！”几句恭维之辞，不仅免除了杀身之祸，还说得慈禧十分高兴。她品尝了“鱼藏剑”之后，赞不绝口，还下令赏赐了王御厨不少银两。从此，“鱼藏剑”这道菜肴就在清宫中流行开来。清朝灭亡以后，又成为仿膳的一道著名佳肴。这位姓王的御厨，就是北京仿膳饭庄名厨王玉山的父亲。也有的说，当年做“鱼藏剑”献给慈禧品尝的就是王玉山。

尽管说法不一，但充满杀气的“鱼藏剑”，造型独特、鱼肉鲜美、外酥里嫩、清爽适口，确实是一道色香味形俱佳的著名菜肴。



慈禧照

“鱼藏剑”制作方法：

主料：1 条鲜活鲤鱼，3 只鸡蛋。

辅料：黄酒 30 克，玉米粉 10 克，白糖 30 克，醋 50 克，油 50 克，豆豉、桂皮、花椒、葱、胡芹、山苏、紫苏、食茱萸、油、盐适量。

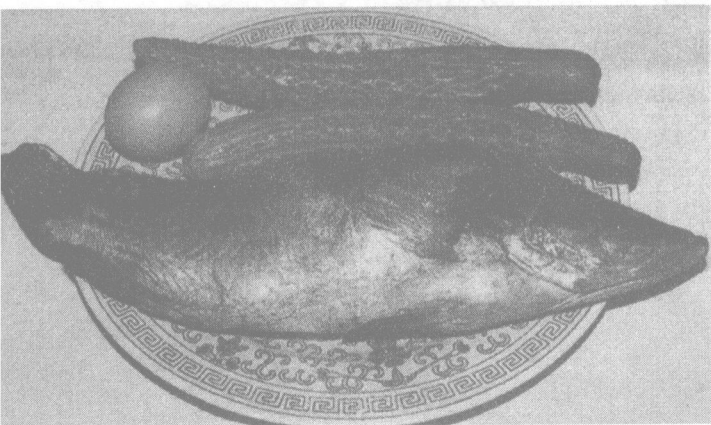
制作：现存“鱼藏剑”的烹制方法有两种：

第一种：

- (1) 先将鲤鱼去掉鱼鳞，除掉鱼鳃，掏空内脏。
- (2) 鱼洗净以后，把猪肉、嫩笋分别切成米粒大小的丁儿，加上调料炒熟，塞进鱼腹之中。
- (3) 把鱼用猪网油包裹起来，用铁叉叉上，放在炉内来回翻烤。

第二种：

- (1) 先将鲤鱼洗净去肠后，用盐、豆豉、醋、姜、桂皮、花椒、葱、胡芹、山苏、紫苏、食茱萸等混成的调料浸渍。
- (2) 等到调料入味控干后，再用小火慢慢地烧烤，而且一边烧烤一边不断地用香菜汁涂到鱼身上，直到烤熟为止。



鱼藏剑原料

半风坡前说胤禛

——红梅珠香



雍正墓地秦陵大殿

“红梅珠香”是一道以鸽子蛋和大对虾为主料烹制而成的菜肴，属北京风味。关于这道菜肴的来历，在民间流传着这样一个故事。

雍正是清朝入关后的第三个皇帝，也是一位具有神秘传奇色彩的皇帝。

雍正皇帝的名字叫胤禛，是康熙皇帝的第四个儿子，人称“四阿哥”。相传，胤禛小时候非常淘气。

有一年夏天，胤禛背着父皇悄悄地离开皇宫，与几个朋友出外游玩。他们来到一条大河的边上，只见这里风景十分优美，令人心旷神怡。正当胤禛玩得尽兴之时，突然狂风大作，电闪雷鸣，下起了倾盆大雨，而且大雨一连下了好几天，河水猛涨，胤禛和朋友们一下被冲散了。

胤禛在滔滔的洪水中挣扎了一天一夜，最后好不容易才发现一棵大树，他赶紧爬到了树上，可周围都是洪水，如何才能到岸上去呢？大雨还在下着，洪水还在奔流着。胤禛越来越觉得体力不支了。就在这时，突然雨中出现一个姑娘，胤禛急忙扯开嗓门喊叫起来：“快救救我！”那姑娘听见喊声，朝树上看了看，就飞快地跑到河边，奋不顾身地跳进河里，拼力将他救到岸上……

胤禛苏醒过来以后，发现自己正躺在一户人家的炕上，见身边站着一位老人和救了自



清世宗胤禛像

己性命的那个姑娘。胤禛喘了口气，将事情的经过说了一遍，只是没说是当今康熙皇帝的儿子。然后，胤禛问老人：“老伯，请问您贵姓，这是什么地方呀？”老人回答道：“我姓冯，这是我的女儿冯艳珠。我们这儿叫做‘半凤坡’，几乎每年都发大水，幸亏我家艳珠的水性好，才将你救了上来。”胤禛听了，挣扎着想感谢父女的救命之恩，可他实在是没有一点儿力气了。

胤禛病倒的那几天中，冯老汉和女儿冯艳珠尽心尽力地照顾他，他这才慢慢地康复起来。

这天，胤禛望着窗外的洪水，心想怎么回家呢，忽然冯老汉昏倒在地，不省人事了。胤禛赶紧将冯老汉抱到炕上，倒了一碗水，让老人喝了。冯老汉睁开眼睛，气喘吁吁地对胤禛说道：“相公，我看你是个好人。我怕是不行了。我死后，女儿就无依无靠了。我想把她托付给你，不知行不行？”胤禛对冯艳珠一直怀有感恩之情，如今听了冯老汉的这番话语，说道：“请您放心，你们的救命之恩，我应当涌泉相报。艳珠姑娘的事儿，就包在我身上了。”冯老汉这才慢慢地闭上了眼睛……

胤禛和冯艳珠含着热泪安葬了老人之后，双双拜了天地。

洪水终于退去了。一天，胤禛对艳珠说：“我外出的时间太长了，家中的父母肯定十分挂念。我想先回去，以后再来接你，行吗？”艳珠哪里舍得让胤禛离开自己，可她知道胤禛思念父母的心情，就同意了。她流着眼泪对胤禛说：“我现在已经有了身孕，将来生了孩子，叫什么名字，你现在就给起好了吧。”胤禛想了想说：“这样吧，如果你生下的是男孩，就叫‘红梅’；如果是女孩，就叫‘珠香’。”然后，胤禛与艳珠挥泪分别，踏上了返回京城的路程。

胤禛走后不久，艳珠生下了双胞胎，而且是一男一女，就给男孩子取名叫“红梅”、女孩子叫“珠香”。可是，艳珠拉扯着两个孩子，等了一年又一年，却始终不见胤禛到来。孩子长到五六岁时，艳珠实在等不下去，只好带着孩子去寻找胤禛。不过，艳珠只知道胤禛家住京城，哪里知道胤禛这时已经继承皇位，当上了大清王朝的雍正皇帝了。

艳珠带着两个孩子历经磨难，来到京城。这京城之地太大了，到哪里寻找胤禛呢？她见前边有个饭店，就上那里打听打听吧。艳珠走进饭店，把寻找胤禛的事情对饭店老板说了，饭店老板一听，大吃一惊：这“胤禛”可是当今皇上的名字呀，怎么能随便叫得？他急忙将艳珠请到旁边，经过仔细询问，心想：这妇人是个老实巴交之人，说的这事又是有根有据，实在是令人同情，那我就帮助帮助她吧。饭店老板先将艳珠娘仨安顿下来，然后去找一个在皇宫御膳房当御厨的朋友，请他帮忙。