

用段子点菜，拿故事下酒；
其味也臻臻，其乐也融融。

一道菜一个故事

主 编/逸 文

副主编/秦 林 陆春华

禽畜篇

中华名菜故事

 现代出版社





一道菜一个故事

YI DAO CAI YI GE GU SHI

江苏工业学院图书馆
藏书章

主 编：逸 文

副主编：秦 林 陆春华



现代出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

一道菜一个故事. 禽畜篇 / 逸文主编. —北京: 现代出版社, 2006

ISBN 7-80188-722-0

I. 中... II. 逸... III. 荤菜—菜谱 IV. TS972-12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 015789 号

编 者	逸 文
责任编辑	张桂玲
出版发行	现代出版社
通讯地址	北京市安定门外安华里 504 号
邮政编码	100011
电 话	010-64267325 64240483 (传真)
电子邮箱	xiandai@cnpitc.com.cn
印 刷	北京新华印刷厂
开 本	787mm × 1092mm 1/16
印 张	9.25
版 次	2006 年 10 月第 1 版 2006 年 10 月北京第 1 次印刷
印 数	0001-7000 册
书 号	ISBN 7-80188-722-0
定 价	25.00 元

版权所有, 翻印必究; 未经许可, 不得转载



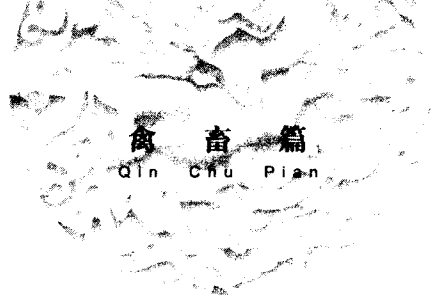
饮食是一个国家或一个民族历史的积淀、文化的载体，一个国家或民族的菜谱，则是该国家或民族形象的一个侧影，反映了她的美学传统、生活方式、生存观、价值观，就这个意义而言，每个国家或民族都有其独特的饮食。

中国享有“东方美食王国”的美称，中华饮食本身之丰富、其所蕴涵的文化底蕴之深厚，有口皆碑，世人共识。中国美食一向为世界文化的宝贵财富，深为国人所骄傲；中国美食也早已跨越国界，走向世界，征服世人。

改革开放以来，美食随着改革发展的脚步，走进了国人的生活，走进了国人的家庭。“改善一顿”已不再是逢年过节的特例，上饭馆不再是高不可攀的奢侈，珍馐华宴也不再是不可涉猎的禁地。然而，当温饱问题不再是问题，甚至许多人为没完没了的奢侈“饭局”感到腻味了的时候，有多少人能够体味到“吃”当中的另一番乐趣？

现代人提到“吃”就想到五味俱全，想到山珍海味，想到大饱口福。在这种意识作祟下，人们往往满足于“大块朵颐”的味觉享受，而全然没有领略到饮食文化之乐。当我们酒足饭饱后一抹嘴走出饭店大门之后，除了耳膜中灌入的“欢迎下次再来”之类听着颇感受用的奉承客套，若还能记住某饭店某种菜的名称，已属不易。因为人们只在意吃的本身，只知道某菜好吃，而对该菜的起源、传世、典故等原生态文化内涵不感兴趣，也知之甚少。饮食离开了它自身的文化，除了维持生命的原始价值，还剩什么？有时甚至连味道都变样，或者一点价值都没有。

曾经有一位中国的教授，带着价值好几百元的中秋月饼去法兰克福看望一个德国教授，出于礼尚往来，那位德国教授送了一筐自家种的苹果给中国教授。在中国人看来，德国教授似乎太“小气”，而德国教授却对自己种的苹果如数家珍，从如何种植，到如何看着果实一天天长大，讲得娓娓动听，中国教授禁不住啃了



一口，虽然有点涩，但他却觉余味无穷。而中国教授讲到自己的礼品时，只是顺带了一句：“这在中国象征着阖家团圆。”德国教授说：“这太浪费了，我们不懂月饼文化，也没有资格收您的这份礼，您应该带回去和家里人团圆才是！”

这是一堂活生生的关于饮食文化的实践课。

几年前，许多大城市开过知青餐厅，引来回城知青三五成群的光顾。他们到这里来，为的是重临其境，回忆青春，找回往昔的感觉，缅怀旧日的情调，追忆过去的故事，那种对原生态文化的遗痕的抚摩远远超越了吃的本身。

可是，如今我们讲究吃遍天下，到北京要吃烤鸭，到上海要吃大闸蟹，到杭州要吃西湖醋鱼，到福建要吃佛跳墙，谁又能说出来，吃过的菜背后，有多少鲜为人知的动人故事？当品尝一道新菜之前，如果有关于这道菜的生动文化内涵冲击你的听觉，你的食欲会不会更盛，你的兴致会不会更浓，你的精神享受会不会更惬意？

对于这种民众潜在的需求，我们观察了很久，思考了很久，酝酿了很久。我们的初衷是如何以“听觉冲击”为益智析架，给广大读者打开一扇知识性和娱乐性兼备的窍门，让那些对“饭局”厌倦的人们重新回到饭桌上来，让人们在餐桌上能同时满足物质文明和精神文明的需求：既享用美味佳肴，又领略饮食文化，既深谙珍馐之妙，又擅长庖厨之术。

关键是找到一个编者和读者共同感兴趣的、互通互动的、具有亲和力的平台，把两种需求有机地贯通、整体地呈现。

这个平台就是与菜有关的故事，通过这个平台，介绍蕴涵的文化，提示品尝的角度，深化对菜的理解，提高品尝的兴致。

故事可以是史实或传说，从来就是人民群众的创造，是文化，尤其是民间大众文化的载体，饮食文化作为大众文化的一部分，从来就是利用这个载体得以流传千古。它的承载力、亲和力、影响力足以做这个平台。

鉴于此，我们根据读者现实需求，运用故事这个平台，编写了一套《一道菜

一个故事》，将菜谱和生动的故事有机紧密地结合起来，让读者看了这套书，上饭店点菜像美食家一样如数家珍，在家里请客像厨艺家一样轻车熟路，而且在举杯动箸、品尝美味之余，讲故事，说典故，道传奇，侃侃而谈，既助雅兴，又增知识。既品美食本味，又能体悟无穷的故事余味。

书中的故事，无论涉及的是皇家菜、官府菜、文人菜、寺院菜、民间菜、民族菜，均围绕其来历，介绍公认的具可信度的传说、典故、神话故事。读者不仅由此可了解有关菜的起始由来，还能从中获得关于创业的甘苦、思维的作用、机遇的意义、创新的价值等充满哲理的启迪。

这套书共6册：《禽畜篇》《水产篇》《荤素篇》《素食篇》《汤羹篇》《风味篇》，每册书收录六十几道菜；每个菜组成一个单元，并附有成菜彩照和寓意深远的写意插画，真正让人感受到“一菜一段子”的妙趣，具有知识性、趣味性和观赏性。

书内所收之菜款皆为“东西南北中”各地之名菜，传世各有据，烹制各异。读者可以根据书中内容，在学会讲“菜故事”的同时，既可在饭店里按“故事谱”点菜，一饱口福，也可在家中亲自下厨“露一手”，尽享厨艺之乐，具有实用性和可操作性。

本册《禽畜篇》所收菜品均以猪、牛、羊、驴、狗等牲畜和鸡、鸭等家禽及其蛋为主料，材料丰富；制作方法包括蒸、炒、烧、煎、煮、酱、熏、焖、余、爆、扒、烤等，手法多样；口味有清鲜、醇厚、鲜咸、香酥、咸甜、酸甜、香辣、麻辣、酒香、蒜香等，风味独特；有些菜家喻户晓，耳熟能详，如宫保鸡丁、东坡肉、无锡排骨、叫化鸡、北京烤鸭、狮子头等；有些菜则偶有所闻，甚至闻所未闻，如游龙戏凤、笏板鸡、龙抱凤蛋、文山肉丁、佛跳墙等，六十几道菜，道道菜有一个或令人喷饭、或娱人心情、或增人知识、或启人心智、或发人深省的故事。

本书是由逸文等11个人组成的编写组，历经3个月时间玩味出来的。在编



写过程中，我们本着负责的态度，查阅了相关典籍不下300万字，并以广采博收为旨，精心提炼、改扩文字内容，尽量做到故事生动、可信。当然，除我们以外，还有为本书提供部分插画的中央美院的李永飞、于涵、郝文静、何姿嫣等4位画手，和为本书提供图文创意的黑龙工作室的蒋玉强先生——没有他们的不懈努力，这套书是不可能在这么短时间内如期完成的，对于他们的鼎力合作精神，我们在此一并表示感谢！

《一道菜一个故事》编写组

2006年4月10日

注：本书“制作流程”中的调料统一以“勺”为计量单位

小勺：5克左右

中勺：10克左右

大勺：20克左右

汤勺：50克左右

昔日朝中贡品，而今百姓美餐——黄雀酥	
【典出河南·开封 传世近千年】	2
延年又益寿，皇帝也孝子——百鸟朝凤	
【典出北京 传世 300 年】	4
芦花充棉花 佳肴蕴辛酸——芦花鸡腿	
【典出河北·唐山 传世千年】	6
东江鸡肋典曹操，借题发挥杀杨修——盐焗鸡	
【典出广东·东江 传世千年】	8
昔日善斗傲天下 今朝味美快朵颐——白斩河田鸡	
【典出福建·长汀 传世近千年】	10
一只小鸡不入眼，填饥退敌六十万——流浪鸡	
【典出江西 传世 700 年】	12
无盐无锅泥巴糊，叫化子鸡迎上客——叫化鸡	
【典出江苏·常熟 传世未考证】	14
遗恨江东应未消，芳魂零乱任风飘——霸王别鸡	
【典出安徽 传世千年】	16
县老爷丢乌纱帽，周记鸡一炮走红——太爷鸡	
【典出广东·新会 传世 300 年】	18
人生自古谁无死，留取丹心照汗青——三杯鸡	
【典出江西·赣州 传世近千年】	20
娼姬烹鸡大比拼，获胜当家誉满城——醉鸡	
【典出浙江·萧山 传世未考证】	22
华佗依方开单，膳房照单抓药——曹操鸡	
【典出安徽·合肥 传世千年】	24
棋局出双翼，一香成两全——蒜香鸡翅	
【典出河南 传世未考证】	26
闻香兮鲁菜始创，脆嫩兮入川变身——宫保鸡丁	
【典出山东 传世 600 年】	28



玉环酒醉百花亭，玄宗烩飞变贵妃——贵妃鸡翅	
【典出四川 传世千年】.....	30
笏板当炸鱼 美味念忠义——笏板鸡	
【典出河北·任丘 传世800年】.....	32
烂煮老雄鸭，功效可比参——虫草全鸭	
【典出浙江 传世千年】.....	34
塞翁失马摔啤酒，酿成当今吃时尚——啤酒鸭火锅	
【典出四川 新问世】.....	36
肥鸭压板支前急，皇城百姓创风味——南京板鸭	
【典出江苏·南京 传世千年】.....	38
牛羊马充军去，赶鸭子上熏架——无为熏鸭	
【典出安徽·无为 传世600年】.....	40
峨眉魔粉不出门，老纪一顾传天下——魔芋烧鸭	
【典出四川·峨眉 传世300年】.....	42
往昔权贵象征，今朝首都标签——北京烤鸭	
【典出北京 传世600年】.....	44
乾隆南下寻如玉，气馁之中得美鲜——干菜鸭子	
【典出浙江·绍兴 传世300年】.....	46
伐诸侯桓公受困，吃肥鹅狼吞虎咽——诸侯鹅	
【典出河北 传世千年】.....	48
呱呱叫声惹人烦，一刀飞出炖时令——太史牛蛙	
【典出广东·广州 传世500年】.....	50
天生我才必有用，大学士不惧厨活——凤凰蛋	
【典出北京 传世300年】.....	52
太湖风打垂柳飘，人勤鸭肥蛋也彩——湖彩蛋	
【典出江苏·无锡 传世未考证】.....	54



禽 畜 篇
Qin Chu Pian

太后出难题，阿坤出怪招——龙凤腿

【典出江苏 传世百年】..... 56

赵吉妖鸡惊乾隆，两蛋走进御膳房——龙抱凤蛋

【典出江苏·扬州 传世300年】..... 58

席上珍馐蜂拥解馋，京官闻香流连忘返——沙锅焖狗肉

【典出云南·文山 传世400年】..... 60

生暖解毒不腐烂，补虚养胃助消化——试量狗肉

【典出河南·鹿邑 传世千年】..... 62

黔之宴狗不上桌，百姓餐首推花江——花江狗肉

【典出贵州·安顺 传世百年】..... 64

地羊入馕沛公留，误食鳖肉异香出——沛公狗肉

【典出江苏·沛县 传世千年】..... 66

忙中且忘饿，狗送猪头来——黄狗猪头肉

【典出江苏·宿迁 传世300年】..... 68

弄巧成拙丢银五百，阴差阳错成就新菜——无锡排骨

【典出江苏·无锡 传世未考证】..... 70

疑似荔枝实为肉，脆嫩酸甜钦差赞——荔枝肉

【典出福建·福州 传世500年】..... 72

后岭扣碗肉，粉蒸扬天下——粉蒸肉

【典出四川 传世600年】..... 74

小厨落泊揭皇榜 民间开花宫内香——应山滑肉

【典出湖北·应山 传世千年】..... 76

庶民之菜庶民享，岂容皇宴乱赶场——坛儿肉

【典出北京 传世800年】..... 78

烟花三月下扬州，一呼百诺狮子头——狮子头

【典出江苏·扬州 传世千年】..... 80

禽 畜 篇
Qin Chu Pian

伙夫信手拈来，太监信口开河——抓炒里脊	
【典出北京 传世百年】	82
黄州猪肉如粪土，火候足时味自美——东坡肉	
【典出湖北·黄冈 传世近千年】	84
则徐执法如山，总督大义灭亲——宫爆肉丁	
【典出四川·万县 传世400年】	86
鹅卵石子漂过海，鸡蛋煮肉赠别言——元宝肉	
【典出湖北 传世800年】	88
咸闲官客不屑去，甜添豕豚堪称鲜——糖蒸肉	
【典出湖北·黄州 传世近千年】	90
法海寺间游，留客烂猪头——扒烧整猪头	
【典出江苏·扬州 传世近千年】	92
平时不露相，偶尔露峥嵘——黄金肉	
【典出东北 传世800年】	94
文天祥礼贤下士，三回锅尝出美味——文山肉丁	
【典出江西·吉安 传世近千年】	96
小和尚解馋未果 偷吃荤留下佳肴——白云猪手	
【典出广东 传世未考证】	98
死马当做活马医，味压江南入御膳——天福酱肘子	
【典出北京 传世300年】	100
龙凤吉祥若金，图腾色如琥珀——金龙乳猪	
【典出北方 传世千年】	102
杜氏韩氏互联手，驴肉香肠扬热河——名关熏肠	
【典出河北 传世百年】	104
道出九转仙丹，肠与仙丹媲美——九转大肠	
【典出山东·济南 传世百年】	106

一个骂名上菜名，宰相即成阶下囚——一品南乳肉	
【典出浙江·杭州 传世近千年】	108
蒙古王爷兜京城，炖羊脊骨遇真人——羊蝎子	
【典出北京 传世500年】	110
桌上晶莹剔透，嘴里半油半肉——灯影牛肉	
【典出四川·达州 传世千年】	112
旅居京华骑驴郎，残羹冷炙豪门光——肴驴肉	
【典出山东 传世200年】	114
员外开恩招乞丐，刘七一钵誉天下——腊味合蒸	
【典出湖南·湘西 传世未考证】	116
夫妻俩硝泡肉蹄子，张果老闻味扑门来——镇江肴肉	
【典出江苏·镇江 传世未考证】	118
坛启荤香飘十里，佛闻弃禅跳墙来——佛跳墙	
【典出福建·福州 传世千年】	120
陆母本欲羞儿媳，反让唐琬现灵巧——三不粘	
【典出浙江·绍兴 传世近千年】	122
郭氏进城卖牛肺，倚品牌创夫妻店——夫妻肺片	
【典出四川·成都 传世80年】	124
使者不知辣不情，风味改写贵历史——奢香玉簪	
【典出贵州 传世600年】	126
先来后到定君臣，瞒天过海戏武宗——蟠龙菜	
【典出湖北·钟祥 传世600年】	128
天桥民间有绝饌，香甜蜜饯老佛爷——它似蜜	
【典出北京 传世百年】	130
画八卦以代结绳，取天火以助人寿——伏羲烤肉	
【典出江苏 传世未考证】	132



禽畜篇

Qin Chu Pian



昔日朝中贡品，而今百姓美餐

——黄雀酢

【典出河南·开封 传世近千年】

关于“黄雀酢”，许多古籍上都有颇为详细的记载，但最可信的，莫过于河南开封的说法。

相传宋徽宗在位时，政治腐败，奸臣当道，加上外族大举入侵，老百姓终日过着提心吊胆的日子。开封府尹王黼颇有计，投靠专横跋扈的宰相蔡京，很快受到提拔重用。宣和二年，蔡京失宠，王黼取而代之。他立即采取了许多和蔡京掌权时完全不同的行政措施，暂时缓解了民怨，威望迅速上升。

可是，就在有人吹捧王黼为“贤相”的时候，他已经开始玩弄权术，极力搜刮民脂民膏，假公济私，中饱私囊。皇上昏庸，反倒备加宠信王黼，特派他去金国议和，以屈膝投降换得局部利益。王黼为宋徽宗出谋，竟用巨款从金国占领下讨回一座燕京



空城，从而邀功请封，擢升少傅。权势显赫的王黼，生活奢靡，专好享用山珍海味，几乎吃遍了人间美食。他看到有人向徽宗皇帝进贡的“黄雀酢”使得龙颜大悦，退朝后，他便想方设法寻此物品尝，果然味美无比。

后来有钻营之徒，在向皇上进贡“黄雀酢”的同时也给宰相王黼送去“黄雀酢”，立即得到青云直上的好机会，于是争相仿效。进献者用此物买官发财的事不断传到社会上，老百姓无不痛骂宰相王黼。在史书上此人也被列为误国殃民的北宋“六奸”之一。

据说当时“黄雀酢”成为官场时尚礼品。后来由于黄雀繁衍甚快，民间也普遍食用“黄雀酢”了。还出现了“披绵酢”、“酿黄雀”、“煎麻雀”等多种雀馐，传留后世。■

【制作流程】-----视觉冲击

选主料→选辅料→做法→成品特点

【主料】

肥嫩黄雀20只。

【辅料】

酒糟3斤，糯米甜酒250克，红曲150克，花椒、葱姜汁、精盐各适量，橘皮丝50克。

【做法】

1. 把黄雀宰杀后，褪毛除去内脏剥掉膀尖、雀爪，用绍酒1000克洗净(切忌用水洗)，再摊开晾去1/3的水分。

2. 把糯米甜酒、红曲、酒糟、花椒、葱姜汁、精盐、橘皮丝合在一起搅拌成糊状，再把黄雀放入拌匀，装进瓷坛内，封好坛口，焖腌6~7日入味。

3. 食用时取出黄雀，用绍酒洗净附着的糟粕，晾干黄雀身上的水。再上笼蒸熟即可食用。



成品特点

古肴今韵，趣味、口味均无穷。

延年又益寿，皇帝也孝子

——百鸟朝凤

【典出北京 传世300年】



清朝乾隆皇帝向来以孝子自诩，标榜以孝治天下。话说当年乾隆为了给太后钮祜禄氏庆贺六十大寿，讨得母亲欢心，并为了消弭与母亲之间的隔阂，颇下了一番苦心，专门为祝寿而建造了大报恩延寿寺，并派人四处采集山珍海味，收集奇珍异宝，将新建成的清漪园装饰一新，到处张灯结彩，高搭彩棚。

光阴似箭，转眼千秋期已到。这一天，天气格外晴朗，湖水碧波微荡，万木青翠欲滴。时辰一到，太后可在众妃子、宫女和太监的簇拥下，满面春风地来到贺殿，接受贺拜。只听得礼乐喧天，万寿无疆声此起彼伏。先是乾隆

皇帝给太后祝寿。接着是皇后、宫妃及亲贵大臣等为太后敬贺千秋，齐颂皇太后寿比南山，福如东海。

为了迎合太后笃信佛教的心愿，表现太后慈悲为怀的美德，乾隆皇帝特地安排了放生的节目。贺拜完毕，即请皇太后到院中放生。宫女们抬来了100只笼子，每个笼子中装一只鸟，恭请太后放生。

皇太后满面春风走上前去，高兴地打开了第一只笼子，一只小鸟一下子冲了出来，展翅在空中飞翔。在一片太后千岁的欢呼声中，众宫女、太监一齐打开另外的99只笼子，一时间，百只小鸟在院中不停地飞舞，并唧唧喳喳地叫个不停。顿时，



大报恩延寿寺内百鸟齐鸣的声音在清漪园久久回荡，好不欢快热闹。

在祝寿的宴席上，御厨们根据放生时的热闹场面，精心制作了一个十分有意味的菜来助兴，这个菜就叫“百鸟朝凤”，皇太后吃后连声称好。于是，重赏了烹制这个菜的厨师。

从此“百鸟朝凤”这道菜便流传下来，经常在欢庆的宴席上作为主菜以飨宾客。■

【制作流程】-----视觉冲击

选主料→选辅料→做法→成品特点

【主 料】

肥嫩母鸡1只，鸽蛋10个，熟瘦火腿，肥蟹黄，油菜心10棵，水发香菇5只，鸭胗5只。

【辅 料】

猪油1汤勺，绍酒、精盐各1中勺，白糖1小勺，味精、胡椒粉各半小勺，大葱、生姜、菱粉各适量。

【做 法】

1. 将鸡洗净，鸡脯朝下，用刀把鸡背骨拍平，鸡脯上龙骨也用刀拍平，再把鸡翅膀别起来，再把鸡腿盘起来，使鸡成卧趴形，然后放入开水锅内烫透，鸭胗挖刀后也放在开水锅内烫透，连鸡一起捞出，放凉水盆里洗干净。
2. 半张新荷叶，放在开水中烫一下，垫在沙锅底，再把鸡和鸭胗放入沙锅里，加入绍酒、葱段、姜块，然后加汤没过鸡，先在中火上烧开，再把沙锅放到小火上慢炖2小时。
3. 把炒勺放在火上，加上猪油，烧热，将蟹黄下勺，炒出黄油和香味，倒入沙锅中，加盐、胡椒粉，再盖严锅盖，在小火上慢炖1小时左右。
4. 用10个酒盅，抹上一层猪油，盅内用香菇、火腿摆成鸟的翅膀和尾形，每一盅内打入1只鸽蛋，点上一滴盐水，上屉蒸5分钟左右取出，扣出鸽蛋即成小鸟形，放在大平盘中摆成一圈，再将沙锅内鸡取出背朝下，扣在大平盘中间，摆上鸭胗。把锅内汤汁加味精、芡粉，浇淋在鸡和鸽蛋上即可。



成 品 特 点

形如百鸟朝凤，色泽鲜艳，鸡烂脱骨，滋味香醇。