

唐伯虎醉蟹



唐 伯 虎 醉 蟹

——姑苏名菜传说与故事拾萃

钱 国 盛

江苏人民出版社

封面设计

插图

杨志麟

唐伯虎醉蟹

钱国盛

江苏人民出版社出版

江苏省新华书店发行 江苏新华印刷厂印刷

开本 787×1092 毫米 1/36 印张 3.625 字数 63,500

1985 年 12 月第 1 版 1985 年 12 月第 1 次印刷

印数 1—17,300 册

书号：10100·850 定价：0.56 元

责任编辑 周曼斐

目 录

太湖边上的神奇传说	1
馆娃宫内明月夜	5
朱老板因祸得秘法	9
庙里飘出来的肉香	14
名家·名园·名菜	18
陆龟蒙智戏恶吏	22
唐伯虎醉蟹	25
金圣叹赋诗退席	30
柳如是与叫化鸡	34
平地一声雷	38
吓煞人香入厨	42
刺客拜名厨	45
隋炀帝索菜	50
林则徐赴船宴	53
蟹泉井	57
厨师斗拳师	60
李秀成题菜名	65
英国商人的遗憾	68
乾隆的吃与打	71

慈禧偏食	74
周瘦鹃点菜	77
鲃肺一曲望乡情	80
附录：本书名菜菜谱	84

太湖边上的神奇传说

许久许久以前，太湖边上的光福安山村里，住着一位美丽的姑娘，叫阿彩。

阿彩长到十六七岁时，出落得象太湖上空雨后的彩虹，格外美丽。

每天，天刚蒙蒙亮她就下湖去捕鱼，太阳西沉时才唱着动人的渔歌归来。她心灵手巧，歌声也特别好听，鱼儿好象总喜欢围着她的船似的，因此阿彩捕的鱼似乎也比别人的多、比别人的大。

听说太湖边上有这么一个好姑娘，四乡求婚的人，把她家的门槛都踏破了。可阿彩不愿离开年迈的爷娘，婉言回绝了一桩桩婚事。

这一年冬天，天特别冷，湖面上刮着呼呼的西北风，谁也没有出湖去捕鱼。有一天下午，阿彩的娘发烧很厉害，待热一退，就喊嘴里发苦。阿彩心想：如果现在能下湖去捕上几条大桂鱼来氽汤，不就能使娘换换口味？想到这儿，阿彩瞒着老人，悄悄地将小船划进了太湖。

湖上风大浪急，阿彩撒了好几网都没有捕到一条鱼，她心里一急，就把船儿划到了湖心。这里，风更大，浪更高，滔滔白浪宛如一条条巨大的白链条朝小船缠绕过来。小船象一片树叶一样，在湖心不

停地摇晃。忽地卷起一阵狂风，小船被掀翻了，阿彩落进了浪涛中。

眼见风浪越来越大，阿彩在风涛中挣扎着，正在危急的关头，突然从湖的一侧，飞快地划来了一只渔船，船头上站着一个英俊而憨厚的小伙子。他见湖里有个人在拚命挣扎，就纵身一跃跳入湖里，凭着一身好水性，很快把阿彩救上了船。

待阿彩醒过来后，小伙子一看，不由得一惊：啊！这个姑娘简直象西施一样美！阿彩柔和而略带惊恐的眼光投到小伙子脸上时，不由得也是一愣：啊？这个小伙子我怎么从没见过，长得多俊多和善呀！

当他俩含情脉脉的目光再次交织在一起时，两人心里都涌起了一股幸福的暖流。

这个小伙子叫阿庆，是个孤儿，住在湖中一个小岛上。阿彩回家后不久，小伙子就上门去求婚。两位老人见阿庆这么个惹人喜欢的模样，心里就十分高兴，再加上阿彩羞答答地应允了阿庆的求婚，老两口便决定来年秋天替他俩完婚。

冬去春来。这天傍晚，太湖渔霸老黑鱼带了几个恶棍打阿彩家门走过，刚巧与提水的阿彩打了个照面。老黑鱼一见阿彩，两只贼眼就象鱼刺一样扎在了她的身上。

“哎！见到了吗？”老黑鱼得意地对恶棍们嚷道：“小子们，发财的机会送上门来啦！”

原来，老黑鱼今天有兴致上湖畔来转悠，就是

来找漂亮姑娘的。

几天前，朝廷四处贴出布告，要各地物色绝色美女送给皇上。谁选送一个美女，就能得赏银一千两。老黑鱼见了布告心里痒痒的，心里嘀咕道：老子就不信太湖边没有漂亮的女人，只要被我选中一个，一千两就是白赚的。

此刻，看到阿彩如一朵轻盈的云彩飘过，老黑鱼一声狞笑，赶紧带着恶棍们回去了。

一个阴霾的天气，云，灰白灰白的，湖水发出空寂的声响。忽然，从湖畔小道上飞奔来一队官兵。官兵冲进了阿彩家，不由分说就把阿彩强抢走了。阿彩呼天喊地地叫喊着，但这批如狼似虎的官兵只当没有听见，急得阿彩的爹娘昏厥在地。等到阿庆闻讯赶到安山村时，官兵已经走远了。

阿庆扶起了两位伤心的老人，从墙上猛地摘下一把渔叉，抄水路赶了上去。阿庆的小船象飞一样向前，很快，他把船划进靠近要道的芦苇荡里等候着。果然，不一会儿，官兵带着阿彩过来了。

只听“呼”的一声，阿庆从芦苇荡里窜了出来，对准押住阿彩的官兵就是“刷刷”两渔叉，旋即抢过阿彩，跳进了芦苇荡里的小船。官兵们被这突如其来的举动惊呆了，待他们回过神来时，小船已划进了湖心。

官兵哪里肯放，他们呼叫着，奔跑着追赶上去。无奈小船似箭，他们追不上，于是也弄了船追。老黑鱼生怕阿彩抓不住，丢了银子不说，还会掉脑袋，

他就逼着几户渔民下湖死追不舍。

阿庆和阿彩看看四周追船越来越多，官兵越追越近，知道一时难逃罗网，两人便紧紧地偎依在一起，任凭小船在湖里飘荡着……

当官兵逼近时，他俩双双跳进了湖里，从此再也没有出来过。几天过后，太湖边的渔民发现湖里长出了许许多多的鲈鱼和莼菜。鱼儿伴着菜，欢快地甩着尾巴，自由自在地生活在一起。人们说，这鲈鱼和莼菜就是阿庆和阿彩。

从此，每当清明前后，在那烟波浩渺的太湖水面上，水乡妇女划着那小巧轻快的菱桶，唱着悠扬动听的渔歌，穿梭来往，挥动灵巧的双手，采摘着太湖名产——莼菜。

“太湖哎，边上呀，

有呀有个安山村。

村里有对好夫妻，

阿彩生死伴阿庆。

太湖千年长流水，

鲈鱼莼菜永相亲。”

许多年过去了，太湖边上的这首渔歌也唱了许多年。鲈鱼莼菜汤也成了苏州有名的美味佳肴。人们尝到鲈鱼、莼菜，就会想起美丽富饶的太湖家乡，就会怀念太湖的儿女阿彩和阿庆。

馆娃宫内明月夜

或许是受了苏东坡“到苏州不游虎丘乃憾事也”的影响，人们总把“吴中第一名胜”的虎丘山看成非去不可的游览胜地，这当然是有道理的。不过，到了苏州，如果不去饱览一下远郊灵岩山的秀丽风光，也是一桩不小的缺憾呢。

上得灵岩山的，自然都会被西施的遗迹和传说所吸引，可是山顶花园里的“玩月池”，却不常有人在此驻足。其实，玩月池倒是有着一段鲜为人知的传说。

相传，越王勾践将美女西施送到吴国后，西施郁郁寡欢，终日愁眉不展，日夜思忆着故乡苕萝村的亲人。吴王夫差为了博得西施的欢心，大兴土木，在山顶上建造了一座辉煌而典雅的大型宫殿——馆娃宫。宫里还特制了一条小斜廊，名字叫：响履廊。夫差令人用榱桷（楠木）建造了这条奇特的走廊，将走廊下的泥石挖空，放上一口口大缸，再在缸上铺起厚厚的地板，当人走在这条廊上便会发出富有音乐节奏的清脆悦耳的声响。谁料，夫差耗费巨资，挖空心思建造的这条响履廊，却未能换得西施浅浅的一笑。

吴王为此十分懊恼。一日，吴王陪西施在山顶



御花园里游玩。傍晚时分，吴王又吩咐在山顶的琴台处设宴，与西施共饮。西施面对山珍海味、名饌佳肴，却连筷子也懒得动一动。吴王更是扫兴，就问西施：“美人儿，你究竟能为大王一笑否？”

西施听了惘然地抬起眼睛望着吴王，好长时间才微微点了下头。吴王一阵激动，喜不自禁地忙问：“怎样才能使你展眉一笑呢？”

“玩月。”西施轻轻吐出两个字。

吴王不由一怔：玩月？月亮在九天之上，怎么可以拿来玩耍呢？世界上什么东西不好玩，玩月还是破题儿第一遭听说呢！但是，为了换取西施一笑，吴王煞费苦心，请来谋臣智囊，百般筹划，最后决定在馆娃宫的庭院中间建一个水池，让西施借水中明月嬉戏。

从此，每当皓月当空，银辉满池，西施便在池旁抚弦弹琴赏月。她时而抬头望一眼中天明月，一声轻轻叹息；时而低首凝视那池中波光月影，两眼泪光点点。西施玩月是假，借此思念故乡，聊慰思乡之情是真。吴王怎么会知晓西施的内心深处呢？

此后，吴王觉得还应烹制一道以月为题的佳肴，让西施边赏月边品尝，岂不锦上添花？于是，一道“西施玩月”的名菜应运而生了。

至于西施是否在玩月池畔尝了“西施玩月”的名菜，是否因此而舒心地笑过一笑，恐怕只有吴王一个人心里最清楚了。

而今，灵岩山上的馆娃宫早被越人焚毁，仅剩

下几处遗址。但是当年的“玩月池”却仍旧保存完好。上灵岩，不去观赏一下玩月池，似乎称不上真正游览姑苏名胜。在饱赏了玩月池后，倘不品尝一下当年的名菜“西施玩月”，也不能算完全体味到玩月池的情趣。

如果有机会游览苏州，从灵岩山返回城里，请不要错过去北局太监弄内的得月楼菜馆，点一只西施玩月尝尝的口福。

西施玩月，因景生菜，因菜得名，从宫廷名菜传播而为民间佳肴。它汤色澄清，鲜味纯正，汤内缕缕火腿丝垫底，汤面只只鱼元浮动，一红一白，再缀以少许绿叶，色彩鲜亮、和谐，加上汤盆内水波荡漾，鱼元犹如一轮轮皎洁的明月倒映池中，意趣无穷。

上桌时，此菜沸汤翻滚，明月晃动，微波粼粼，层层涟漪簇拥明月，大有池中生明月，明月映夜空的情景。真是名不虚传、妙不可言的“西施玩月”！假如西施再生，有幸在得月楼上一睹此菜风采，或许真会莞尔一笑呢！

朱老板因祸得秘法

明朝嘉靖年间，苏州老阊门有一片德兴源菜馆。这片菜馆的朱老板，既是掌柜，又是店里的掌勺厨师。他烧得一手好菜，特别是经他手烹制出来的鸡，更是味道鲜美。有人夸张说：“尝了朱老板的一口鸡，三天之内，不管你吃的是啥，口里尽是鸡的滋味。”

朱老板手艺好，为人厚道，待人客气，所以别人家生意清淡，而他的店堂里却始终门庭若市，新老主顾，远近游客，总会慕名而去光临。

本来朱老板的日子过得太平平，生意做得顺顺当当的，却不料一桩生意做坏了台，连德兴源菜馆的招牌都砸掉了。从此，生意一向兴隆的菜馆一下子变得冷冷清清，有的老吃客走到了店门口，也摇着头转向别的菜馆去了。德兴源菜馆遭此不幸，眼睁睁就要破产、关门。

这究竟是怎么回事呢？原来，那一天苏州城里的新科孙举人要设宴招待宾客，特意请朱老板去，吩咐他到时烧十八只整鸡去。朱老板接到这趟生意自然非常高兴，回家后即去采办货源。可一天跑下来却弄不满四五只鸡。朱老板烧鸡是很考究的，不是嫩母鸡一律不进菜馆门，即使进了厨房也要被他剔出去的。

傍晚，朱老板正在筹划第二天去枫桥镇上采购嫩母鸡这件事时，只听得街上有人叫卖：“要嫩母鸡哦？要买嫩母鸡哦？的的刮刮的‘三黄’嫩鸡，便宜一点不要紧！要买哦？”朱老板闻声心中一喜，连忙出门看货，果然是一色常熟有名的黄嘴、黄毛、黄脚的“三黄”鸡，就连价钱也不讨一下，一起将那小贩的二十来只鸡全买了下来。

第二天一早，朱老板亲手一只只宰杀、烫毛、开膛、洗净，然后施出祖传绝招，将十八只整鸡一只一只道道地地烧制好，请人挑了担子送去，满以为新科孙举人少不了会夸赞他几句，扬扬德兴源菜馆的名气。可是，这些鸡却出了大纰漏。宴席上的客人一听说朱老板烧的鸡，起初都争相举箸，奇怪的是，一些客人尝了却皱眉摇头说：“这鸡怎么味儿不正啊！”一时间，十八张八仙桌上的客人都纷纷责问是谁烧的鸡，更要命的是，有两个权势显赫的乡绅吃了鸡，竟当场吐了起来……

这件事一轰，朱老板算是倒透了霉！要不是瞧他平日为人忠厚老实，早就被告到官府坐牢房了。他怎么也不敢相信：自己烧鸡烧了二十多年，竟会烧出这等蹩脚透顶的东西！这简直坍足了他三代祖传厨师的台！

朱老板想想晦气，但又一时找不出个原因，心里闷闷不乐，不几天就一病不起。家里人看着他这副心酸模样，都替他暗暗伤心，花了银子请来城里的好郎中切脉、望诊、开方、配药，但服下后都不

见效验，真是屋漏偏遭连夜雨。德兴源菜馆也从此一蹶不振。

后来有一天——这天正好是农历四月十四，苏州阊门内的福济观热闹非凡，一年一度轧神仙的人挤得那一带水泄不通。朱老板的妻子想：何不陪丈夫去轧轧神仙，说不准沾点仙气神灵能压压邪呢！便同儿子扶着朱老板一步三停地往阊门走去。好在那天天气暖和，再说阊门福济观离家也不远，朱老板倒蛮愿意去散散心。

神仙庙前人山人海，庙的两边都是各式买卖，有卖小吃的，有耍猴的，有出售古瓷、书画、虫鸟花卉的。朱老板左看看，右瞧瞧，在花农手里买了两只用麦杆编成的、内装茉莉花的花球，嗅嗅闻闻，走走看看，不觉精神爽了不少。看看天色将晚，朱老板正待回家，忽然有位不相识的长者拍了拍朱老板的肩膀说：“兄弟，可是轧神仙来的？”

“是啊。”朱老板答道。长者拈须笑问：“可曾遇到神仙呀？”朱老板轻轻摇了摇头。

“嗨！神仙就在那儿，兄弟，你且看——”长者边说边朝着一座小石桥方向指去。

“长辈，你不要寻我开心了，神仙哪里能让我这种俗夫遇见？”朱老板看不出什么名堂，就谦和地对长者说。

“兄弟，你再仔细看看，那桥上坐的不正是吕纯阳吗？”

“你怎会认得？”

“哈哈，”长者大笑两声，“他手中两只合着的碗，不是明明白白告诉大家一个‘吕’字吗？”

“对了！”朱老板惊叹一声说，“是，是吕洞宾。”但话音刚落，桥上的人就不见了，唯有两只合着的碗仍留在桥上。朱老板上前揭开上面一只碗，只见碗内盛放着一只整鸡，顿时，奇香四溢……朱老板捧起碗，忘情地呷了一大口鸡汤，顿觉精神大爽，他还从未尝到过这样鲜美无比的鸡汤，连忙推开了扶着自己的妻儿，坐在桥上就大吃起来：“嗯，好香好鲜！我烧了这多年鸡，还不曾尝过比我的手艺更高明的呐。”

鸡吃到一半，鸡腹内忽地滑出一只蛋，朱老板好奇地打开蛋，却见蛋里有一张小纸，上面密密麻麻地写满了此鸡的制作方法。朱老板看到这儿，象得了传世之宝一样，欣喜若狂地飞奔回家，随即开灶生火，就在店里试烧起来。不多会儿，待鸡香飘出，闻到香味的人都觉得开胃提神。此事一传十，十传百，一下子轰动了整个姑苏城，朱老板的生意开始有了转机，重新发了起来。

从此，朱老板的德兴源菜馆美名再扬，“神仙鸡”的传奇江南闻名。现在苏州各菜馆、饭店烹制的名菜“神仙整鸡”，相传就是按照当初朱老板的秘法烹制的。全国各地以鸡为主料的菜肴有许许多多，但都比不上神仙整鸡的滋味，这却是千真万确的，不信，请君亲口一尝。

这里还须补上一笔。就在德兴源菜馆重振门庭