

现代政要与中华美食

XIANDAI ZHENGYAO YU ZHONGGUO HUAMEI SHI

● 张林 主编

湖北人民出版社

中国素以美食闻名天下，各地美食佳肴众多，但许多人只知道各种菜饈的名称及口味，却不知其中的很多菜饈还与毛泽东、周恩来、邓小平、孙中山、蒋介石、陈立夫等现代政要人物有密切关系。本书就是通过这些传奇故事，向大家讲述展现了这些领袖人物另面的风采，并对有关菜饈的来源和命名作了简介，让人看后回味无穷。同时书中还附有更为详细的菜谱，另外，在每篇精彩的小故事之后，还附有菜谱，可指导大家在烹饪之中体会到中华美食的独特魅力。



现代政要与

XIANDAI ZHENG YAO YU
ZHONGHUA MEI SHI

中华美食

● 张林 主编
湖北人民出版社

鄂新登字 01 号

图书在版编目(CIP)数据

现代政要与中华美食/张林主编. —武汉:湖北人民出版社,
2004.5

ISBN 7—216—03940—8

I. 现…

II. 张…

III. ①饮食—文化—中国

②菜谱

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 037416 号

现代政要与中华美食

张 林 主编

出版: 湖北人民出版社
发行:

地址:武汉市雄楚大街 268 号
邮编:430070

印刷:枝江市新华印刷有限公司

经销:湖北省新华书店

开本:850 毫米×1168 毫米 1/32

印张:9.375

字数:226 千字

插页:3

版次:2004 年 5 月第 1 版

印次:2004 年 5 月第 1 次印刷

印数:1—4 500

定价:17.00 元

书号:ISBN 7—216—03940—8/TS·17

本社网址:<http://www.hbpp.com.cn>

目录 MuLu



- 政要频顾“全聚德” /1
宋哲元作客“便宜坊” /6
总理保护“谭家菜” /9
郭沫若赞“鸿宾楼好” /12
“中正专机”清真菜 /14
总理设宴“砂锅居” /16
胡耀邦“两吃活鱼” /18
陈云作客“丰泽园” /21
梁启超宴请洋学者 /23
张大帅家厨技艺精 /25
“谭家菜”拒绝汪精卫 27
陶铸与名厨黄子云 /29
为总书记设计菜单 /32
班禅大师盛赞“全羊席” /34
班禅与名厨交谊深 /36
难忘历史“三家村” /39
总理说他“鱼翅做得好” /41
宋庆龄作客“泰丰楼” /43
“李鸿章杂碎”传世 /45
贿选总统钟情鸡丁 /47
冯国璋点菜“登瀛楼” /49
“什锦海参”孔祥熙 /51
上官云相“溜虾球” /54
毛泽东吃天津“鸭舌” /56
刘少奇品尝锅巴菜 /58



XianDaZheng Yao Yu ZhongHuaMeiShi

- 陈叔通题“脍炙人口” /60
少帅府名菜“醋椒鱼” /62
“口蘑之名满天下” /64
名将庆功“南口肉” /67
刘少奇吃“手扒羊肉” /69
张宗昌钟情烤鸭 /71
吴佩孚爱吃鲁菜 /73
孙中山品尝“油爆双脆” /75
蒋介石设宴“翠华楼” /77
孔德懋与“诗礼银杏” /79
伪满政要与“鹿茸羹” /81
于右任食鱼“老半斋” /84
“七君子”聚义“功德林” /86
汪道涵题写“老正兴”美食 /89
毛泽东喜食“蜜汁火方” /92
陈毅夸赞“好厨师” /94
邓小平陈云吃参饌 /96
荣毅仁和“八宝鸭” /98
“风味独特的鱼味佳肴” /100
陈毅作客“状元楼” /102
中央领导赞美“狮子头” /104
章太炎与阳澄湖蟹 /106
鲃蹄汤和于右任 /108
毛泽东夸奖“荷包鲫鱼” /110
李富春访“扬州饭店” /112

陈毅欢宴东台父老 /114
于右任题“马祥兴” /116
邓大姐和陈厨合影留念 /118
孙中山品尝“龙井虾仁” /120
周总理家乡“乌干菜” /122
孙中山赞“宋嫂鱼羹” /124
政要共享“西湖醋鱼” /127
毛主席赞扬“包公鱼” /129
张治中烹制“鳖啃干” /131
“四星望月”与毛泽东 /133
朱德毛泽东共享燕窝汤 /135
端午佳节田螺宴 /137
“我要和人民在一起” /139
“太极芋泥”震慑洋人 /141
爱国热血“中山汤” /143
郭老赋诗赞“面筋” /146
陈济棠与“鼎湖上素” /148
“四大家族”聚“大同” /151
郭老诗词溢美粤菜 /154
陈毅元帅吃“郊外鱼头” /157
毛泽东反对食雀 /159
郭沫若题诗“满坛香” /161
粤菜名厨在中南海 /164
康有为题“味烹侯鲭” /166
袁世凯喜食“铁锅蛋” /168



XianDaZhengYao Yu ZhongHuaMeiShi

- 蒋介石饮宴“又一村” /170
- 周总理专点“司马菜” /172
- 黎元洪嗜“洪山菜薹” /174
- 腊猪耳朵祭贺龙 /176
- 毛主席四品“三鲜豆皮” /179
- 刘主席来到“小桃园” /182
- 邓小平作客“四季美” /184
- “清炖甲鱼”迎国宾 /186
- 毛泽东最后的午饭 /188
- “祖庵鱼翅”与湖南都督 /190
- 唐生智“子鸡”庆功 /192
- 李宗仁“神仙鸡”延宾 /195
- “辣子将军”陈明仁 /197
- 毛泽东吃“臭豆腐” /199
- 请溥仪吃湖南苦瓜 /201
- 朱德惜食牛蹄筋 /203
- 周恩来关心榨菜美食 /205
- 张爱萍包装“灯影牛肉” /207
- 陈毅赋诗“带江草堂” /209
- 蒋介石寿宴“颐之时” /211
- 卢作孚和“兼善餐厅” /213
- 陈果夫《天下第一菜颂》 /215
- 溥仪盛赞“烧熊掌” /217
- 邓小平爱吃家乡菜 /220
- 黄“御厨”不屑委员长 /223

贺龙推荐四川名厨 /225
冯玉祥夸赞“江团” /227
“张杨兵谏”与“松子酿方肉” /229
伟人赠礼红辣椒 /231
于右任爱吃“羊肉泡馍” /233
毛主席来到“西安食堂” /236
孙中山高度评价“云腿” /238
周恩来欣赏酸菜汤 /240
朱德称奇“手抓肉” /242
宋美龄与宁夏发菜 /244
“有福共享”食山鸡 /246
“统一战线”要吃素 /248
周总理保护“仿膳” /250
孙中山颁奖“藁城宫面” /253
遵义会议 豆花面香 /255
袁世凯进贡“狗不理”包子 /257
中国政要与“果仁张” /259
荣毅仁送礼“百果糕” /261
孙中山表彰“金丝杂面” /263
冯玉祥“白肉罩火烧” /265
吴稚晖与“乐亭烧饼” /268
邓小平品尝“老边饺子” /270
总理故居“淮安茶馓” /272
陈毅和黄桥烧饼 /274
蔡廷锴题赞“虾爆鳝面” /276

康有为题名“陶陶居” /278
 彭真爱吃“伊府面” /281
 郭沫若品尝“尼姑面” /283
 毛泽东赞“老蔡记馄饨” /285
 国家主席和绿豆糍粑 /287
 朱德爱吃泡辣椒 /289
 “三原疙瘩面”与于右任 /291



XianDaZheng Yao Yu ZhongHuaMeiShi



政要频顾“全聚德”

“**全**聚德烤鸭店”是中外知名的京华老字号，也是周恩来总理生前经常举办盛大国宴的地方。“全聚德”1954年在西单开设了第一分店；1959年建国十周年大庆时，又在东城区设立了第二分店；1962年更在前门原址基础上扩建，直到1964年新建营业楼，修天桥联接旧楼房；1977年至1979年在和平门再兴建7层大厦，如今的“全聚德”，已发展到一共有职工1000多人的大型饮食企业，堪称国内餐厅饭庄之冠。

清代同治三年，即公元1868年，河北冀县人杨全仁来到北京。此时正是“便宜坊烤鸭店”的全盛时期。他想在京城地面上打开局面，并非很容易的事情。最早，杨全仁在前门外通三益海味店门前摆了个鸭子摊，专卖鸡鸭。几年后，他手头有了一些积蓄时；又正好看到闹市胡同里一家山西人经营的“德聚全”杂货铺亏本，生意做不下去了。杨全仁将它连店带货一起买了下来，打出了挂炉铺的招牌专营鸭肴。

原先的“德聚全”采取“以德聚全”，“以德取财”之意，但毕竟事与愿违。杨全仁改它为“全聚德”，取的是“以全聚德，财源茂盛”之意；再就是也含他姓名杨全仁中一个“全”字，寄希望于日后能交好运、发大财，两全其美。

杨老板倒底是有心之人。他更多地还是考虑如何以优质产品赢得更多的顾客。于是不惜用重金聘请曾在清代宫廷御膳房专门制作烤鸭的厨师来主持店里业务。这一招实在高明，经过十来年经营，“全聚德”大有发展，已成为拥有20几个单间，可容200多顾



客的二层楼大餐馆,成功地在京城地面站稳了脚跟。只因“全聚德”不用“便宜坊”的焖炉烤制方法,而用宫廷中的挂炉烤制方法,才另开辟了一条生财之道。另外,为进一步发展,“全聚德”又请来了天津登瀛楼名厨,增添鲁菜绝活。一时间,北京市面上便传出了“就是吃菜,也要吃全聚德的”的新闻。

为了打出特色牌,“全聚德”采取名菜概不外售的办法。有些菜还只能在限定的时间应市。比如农历五月初六贺端午节,农历八月十五贺中秋节,农历正月十五贺元宵节,只有这三天登门的主顾才能有幸品尝到清蒸炉鸭、大酥丸子、核桃酪等绝活。大酥丸子本来平常,其他菜馆均可吃到。可“全聚德”的确有独到之处。它的丸子竟有茶杯底大小,深褐颜色,用筷子夹它时,若力气小了夹不到手,再力量稍大则即时碎了,真是酥得出神入化了。

在北京烤鸭走红的年代,京城还出现了其他名店,但也只有“便宜坊”和“全聚德”二家最为风光。后来便宜坊经营出了问题一度濒于倒闭,“全聚德”便坐上了北京烤鸭行业的第一把交椅。

现今,北京烤鸭店激增,要吃挂炉烤鸭还是“全聚德”,吃焖炉烤鸭仍是“便宜坊”。有趣的是“北京烤鸭”还传到全国各地,分号林立。据考证,烤鸭最早始于南京,是随朱棣北上落户的。另一说是烤鸭故乡乃山东。“全聚德”过去曾挂出过“山东风味菜馆”的招牌;因为大葱蘸酱卷单饼都是山东习俗,故而此说也有相当的道理。不过,如今的北京烤鸭,都要用京郊的北京填鸭来制作,别的不用。对此,“全聚德”是一丝不苟的,所以它的名牌产品能有个体均匀、外焦里酥、鲜亮味美、营养丰富的几大优越性。

北京“全聚德烤鸭店”的兴衰和祖国的命运分不开。烤鸭名师张文藻的一生又和“全聚德”紧密地联系在一起,就在1949年全聚德濒临倒闭之时,烤鸭店的这位第三代传人准备卷上铺盖回山东荣城老家了。烤鸭绝活儿险些丧失在张文藻之手。但值得庆幸的



是新中国的成立，很快使得人民的命运随着国家的命运起死回生了。中国传统美食文化终于重放光彩。后来烤鸭名师张文藻重新收徒传艺，使北京烤鸭四海飘香，大放异彩于世界各地，身在北京的张文藻师傅，接待过无数的政要及外国来宾、国际友人，其中包括中国国家领导人和外国元首。他还不止一次地对人家说过：“在中央领导人里，我最熟悉的有两人。一个是周恩来总理，一个是叶剑英元帅。我和叶帅在解放前就认识了。那时候叶帅参加国共谈判，住在北京景山东街2号，经常招待一些来访的客人。所以每星期二都固定要来全聚德要烤鸭，专要我去片鸭子。周总理和葛可亲最随便，一到我们店里就楼上楼下到处走，跟碰到的人聊天。他跟我们说他18岁到北京那年就吃过全聚德的烤鸭呢！”他又说“要说总理这人心是真细啊，一次他吃烤鸭时问我：‘你们这鸭子就会片成片？能不能片成条，片条卷饼吃更方便些嘛，听了以后我马上把鸭子片成条，端上来，总理都吃饱了，可是他又多吃了两张饼。我心里的高兴劲就不用提了。还有毛主席他老人家也特别喜欢吃我烤的鸭子。老吃不够。每次吃完了以后总是自己端着盘子出来再要。可是他的随从人员不让他多吃，让我们说：没有了，主席只好又回去了……”

人们来到“全聚德”吃烤鸭，可真正是艺术享受。吃一只鸭至少要片出一百多片上好鸭肉，还须连皮带肉，已是很不容易了。吃时，用叶饼卷着蘸甜面酱的鸭肉片和生葱白一起来，才真正能体验到烤鸭的独特风味。烤鸭的其他部分都各自成肴，如鸭舌、鸭掌、鸭肝、鸭肠、鸭心，能制作出近百种冷盘、热炒和汤菜。其中最有名气的是“琥珀鸭膀”，“芙蓉鸭舌”，“爆炒鸭心”，“烩鸭四宝”，“鸭骨汤”。上等的大宴“烤鸭全席”则是国宴中的佼佼者呢。

“烤鸭全席”是以烤鸭为主菜，再用鸭子的其他部位制作成100多种风味不同的冷肴热菜。宴会间，但见烤鸭位居餐桌中心，四周



冷热鸭馐如众星捧月,色彩绚丽,味美无比,实在是中国名菜一绝。

“烩鸭四宝”的制作方法如下:

主料和辅料——

熟鸭脯肉 100 克,熟鸭舌 50 克,熟鸭胰 150 克,熟鸭掌 100 克,鸡鸭汤 1250 克,湿淀粉 15 克,香菜末 1 克,葱末 1 克,酱油 10 克,精油 25 克,绍酒 25 克,味精 2.5 克,醋 10 克,葱姜油 5 克,胡椒粉 1 克,芝麻油 5 克。

制作技艺——

1. 把熟鸭脯肉切成长 3 ~ 4 厘米、宽 1.5 厘米、厚 0.3 厘米的片。熟鸭脯切成长 2 厘米的段。熟鸭掌每个在腕部横切一刀,再把掌部竖切两半,共 3 块。

2. 将鸭脯肉、鸭舌、鸭胰、鸭掌在开水锅中氽一下,捞在炒锅里,放入鸡鸭汤 250 克、酱油 5 克、精盐 1 克、绍酒 10 克,在旺火上烧开后,倒入漏勺中,沥去汤。

3. 将炒锅置于旺火上,倒入鸡鸭汤 1000 克,放入酱油 5 克、精盐 1.5 克、绍酒 15 克烧开,撇去浮沫,随即放入鸭脯肉、鸭舌、鸭胰、鸭掌和味精,淋上调稀的湿淀粉勾芡,再下入醋、胡椒粉和葱姜油、芝麻油,撒上香菜末和葱末即成。

“爆炒鸭心”的制作方法如下:

主料和辅料——

鸭心 500 克,白糖 1 克,香菜 150 克,净葱白 100 克,茅台酒 10 克,胡椒粉 0.5 克,精盐 2 克,香油 30 克,酱油 2 克,鸭油 1500 克,味精 2 克。



制作技艺——

1. 将鸭心切去心头，顺切一刀破开，铺平扇面形再在鸭心里面剖上花刀。

2. 香菜去根，洗净，切成寸段。净葱白斜切成细丝。

3. 把鸭心放入碗中，加入茅台酒、精盐 0.5 克、酱油、味精 1 克、香油 20 克、白糖、胡椒粉，抓匀待用。葱丝、香菜段放在碗中，加入精盐 1 克、味精 10 克、香油调拌均匀，围在盘边。

4. 炒锅上火，注入鸭油，烧至冒青烟时，速下入鸭心，用手勺推拌几下，盛在盘中即成。





宋哲元作客“便宜坊”

“北京烤鸭”举世闻名，是国宴美食一绝。“北京烤鸭”又以“全聚德”和“便宜坊”制作的最著名。两家各有特色而分庭抗礼，古今中外，政要名流，争相前往享用者络绎不绝于途。

明成祖从南京迁都北京后，烤鸭也进了京。北京第一家烤鸭店是1855年山东荣城人合股在前门外鲜鱼口西头开设的烤鸭店。最早的掌柜叫孙子玖，创办人则是明末清初的吏部尚书何三大人。他因为年纪大了，不能从政，便操办老便宜坊的事情。光绪初年，孙子玖接手后，为了做活生意，不惜多花钱专门从市上买肥嫩鸡鸭进行精巧制作。只因货色比人家好，价钱又比人家低。日子一长，不管主顾中是王府大户，还是饭庄餐铺，全都把它叫做“便宜坊”。这名字越传越响亮起来了。当时，“便宜坊”烤鸭技高一筹，是在严格控制高粱秆的炭火和焖炉膛温度下，焖出来的鸭子外皮油酥，肉鲜嫩，出肉多又肥而不腻，确实名不虚传，誉满京华。该店扩建后，更是名人荟集，来此饮宴的经常有封疆大吏，会试主考，宫廷要员。后因有冒名“便宜坊”的多家店铺出现，到光绪末年，才在“便宜坊”前正式加上一个“老字”，改为“老便宜坊”了。

生意异常红火的“老便宜坊”。其店门牌匾标明了“金陵”二字，说明南京的“片皮烤鸭”乃属于正宗之源。其横匾是“金陵老便宜坊”；两旁竖匾是“知味停车”、“闻香下马”。文字都是京城名书家戴传贤的手笔。由于孙掌柜平日喜爱名人字画，客厅四壁都挂满了历代名人吴可读、杨淑山、戚继光、刘石庵等人墨宝，很有文化氛



围。“老便宜坊”制作焖炉烤鸭，一共有两个烤炉，一炉烤 10 ~ 12 只。用来烤制的，全是从鸭房买来的小鸭，且本坊工人填食喂到 5 斤左右。因为工夫大，投入多，据说 1927 年“老便宜坊”卖出的一只烤鸭竟相当于保定面粮一袋的价钱。“老便宜坊”除制作烤鸭外，还经营全鸭菜肴；卷着吃的两样，是薄饼和更小一点儿的片儿火烧。宣统皇帝的老师翁同龢、民国初年军政首脑宋哲元、美孚等外国银行家，都曾先后来此一饱口福。尤以宋哲元主政北京时间长。因此去“便宜坊”的次数也比其他名流更多，食苑传闻自然更出彩几分。

据建国前的收藏文字资料刊载：“本市饭馆一业，以‘老便宜坊’资格最老，拿手菜不仅烤鸭（其他各处均为烧鸭），尚有酱汁鱼中段，精烧鸭杂拌，旅华最久之美国安格尔曾著有《北京杂记》以便宜坊之鸭为第一，中西人士来华游历，亦有以鸭为宴者”。这可算作早年对烤鸭名家很中肯的评论了。

建国后“老便宜坊”又逢新春，在几经兴废和重重困难中得到人民政府的有力扶持。原先该店资本仅 1500 元，店内员工仅有 10 多人，后来发展到 100 多人。1956 年公私合营后开始了走向欣欣向荣；1973 年“便宜坊”建成了崇文门新楼，营业面积扩大了好几倍，和鲜鱼口“便宜坊”统称“便宜坊烤鸭店”，传统的焖炉烤鸭工艺不仅恢复了，而且还有很大的提高。1978 年国际餐饮业组织赠给便宜坊“世界最佳餐厅”的荣誉称号。

老字号“便宜坊”在中国美食向海外传播中多有建树。它不仅大量地接待许多国际朋友，多位师傅还走出国门，向世界展示北京烤鸭的惊人绝活。1981 年崇文门“便宜坊”经理、烤鸭名厨李维琢应邀赴美国，在华盛顿喜临门餐厅大显身手，表演精湛的中国焖炉烤鸭技艺，倾倒了无数美国朋友。1982 年名厨唐喜滋专程去美国纽约北京饭店传授烤鸭技艺，再次轰动了美国社会，成为风靡一时

的新闻人物。

“炒鸭丝掐菜”的制作方法如下：

主料和辅料——

烤鸭肉 500 克，绿豆芽 400 克，熟猪油 50 克，料酒 10 克，精盐 3 克，味精 2.5 克，花椒油 10 克，葱段、姜块各 15 克。

制作技艺——

1. 把鸭肉片成 1 分厚的片，顶刀切成帘子棍粗的丝。豆芽菜掐去尖和根，留中间一段，制成“掐菜”，洗净泡入凉水中。葱、姜均洗净，去掉老皮，都切成细丝。

2. 在锅内放入 35 克熟猪油烧至七成熟，投入葱丝、姜丝煸出香味，放入掐菜煸炒几下，加入精盐和味精，调好口味，再放入鸭丝，烹入料酒，迅速颠翻几下，淋入花椒油，盛入 1.2 尺盘里即成。

“葱爆炉鸭片”的制作方法如下：

主料和辅料——

带骨烤鸭半只 750 克，鸡腿葱 500 克，花生油 500 克，熟猪油 25 克，料酒 5 克，酱油 20 克，味精、白糖少许。

制作技艺——

1. 从鸭脯处开始抹刀片成均匀的大片（每片带皮）。大葱切掉根，剩下老皮，掰去老叉，洗净，用滚刀法切成块。

2. 将锅烧热，倒入凉油涮一遍，再放入花生油烧至六成热，放入鸭片冲炸一下，立即倒入漏勺控去油。

3. 在锅里放入熟猪油，投入葱块略煸，放入鸭片，加入料酒、酱油、味精和白糖颠炒均匀，盛入 1.2 尺盘中即成。