

帝王将相与 中华美食

DIWANG JIANGXIANG YU ZHONGHUA MEISHI

● 张林 主编

湖北人民出版社

中华美食源远流长，美食是一种享受，美食更是一种文化。中华美食的形成与发展与历代帝王将相有很深的渊源。本书通过把中国历代帝王将相和各地风味名菜巧妙结合，通过一篇篇生动的小故事，带出一款款名菜，介绍历代帝王将相们或亲自品尝，或大力推荐，或舞文弄墨，为美食文化的发扬光大留下的许多逸闻趣事，颇具可读性。另外，每篇文章的末尾都附上该款名菜的菜谱，可指导大家在烹饪之中体会到中华美食的独特魅力。



帝王将相与

DIWANG JIANGXIANG YU
ZHONGHUA MEISHI

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

帝王将相与中华美食/张林主编. —武汉:湖北人民出版社,
2004.5

ISBN 7-216-03943-2

I. 帝…

II. 张…

III. 饮食—文化—中国

IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 034302 号

帝王将相与中华美食

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
开本:850 毫米×1168 毫米 1/32
字数:193 千字

经销:湖北省新华书店
印张:8
插页:3

版次:2004 年 5 月第 1 版
印数:1—4 500

印次:2004 年 5 月第 1 次印刷
定价:15.00 元

书号:ISBN 7-216-03943-2/TS·18

本社网址:<http://www.hbpp.com.cn>

目录 MuLu



- “蟠龙黄鱼”慰皇叔 / 1
明武宗“游龙戏凤” / 4
清廷祖训“宫廷菜” / 6
“百鸟朝凤”贺寿诞 / 8
乾隆私访“游龙戏金钱” / 11
御厨胡谄“抓炒”菜 / 14
“天福号酱肘子”进清宫 / 16
“前清御用”酱羊肉 / 18
“雪月桃花”武则天 / 21
官烧目鱼“聚庆成” / 24
梁阁老推荐“卤狍肉” / 26
老佛爷与“罗汉菜” / 28
“寒门造福”魏武帝 / 30
“红棉虾团”献吕后 / 33
明太祖喜吃“海参” / 35
樊坦郡守与“黄瓜宴” / 37
“焚书坑儒”和“全家福” / 39
努尔哈赤“黄金肉” / 42
三月桃花白鱼鲜 / 45
乾隆赐封“如意菜” / 47
元世祖和“涮羊肉” / 49
“糖醋鲤鱼”与范蠡 / 52
乾隆赞赏“四鼻鲤” / 54
“一卵孵双凤”西瓜鸡 / 56
请乾隆皇帝吃豆芽 / 58



DiWangJiangXiang Yu ZhongHuaMeiShi

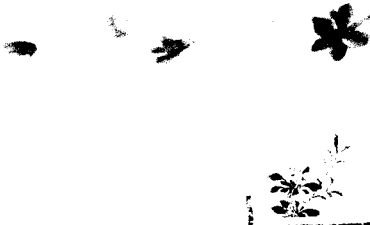
- “八仙过海”孔府菜 / 60
- 樊哙大将狗肉香 / 62
- “霸王别姬”话名肴 / 64
- 梁红玉与“蒲儿菜” / 66
- “太守豆腐”徐太守 / 69
- “太湖莼菜”张莼官 / 71
- “乾隆老汤”黄狗猪头肉 / 73
- 始皇器重“斩鱼丸” / 75
- “跳艇”和东吴君主 / 77
- “一品南乳肉”惩奸 / 79
- “金华火腿”抗金有功 / 81
- 明世宗嗜食“蜜枣羹” / 83
- 乾隆题赠“鱼头豆腐” / 85
- 淮南王与淮王鱼 / 87
- 赤壁大战“逍遥鸡” / 89
- “顺昌大战”阜阳驴肉 / 91
- “无为熏鸭”洪武牧羊 / 93
- “虎皮豆腐”朱元璋 / 96
- “文山肉丁”和“文山鸡丁” / 98
- 文天祥和“三杯鸡” / 100
- 余户部“荷包红鲤鱼” / 102
- 末代皇帝“护国菜” / 104
- “千里香干”救孙臧 / 106
- “试量狗肉”光武帝 / 108
- “官渡大战”“老烧齐头” / 110

- 王黼邀宠“黄雀酥” / 112
- 朱高燧与“紫酥肉” / 114
- 洛阳“水席”武则天 / 117
- 雍正艳史“明珠鲍鱼” / 119
- 光绪名厨“烧臆子” / 122
- 高凤亮节“菊花鱼” / 124
- “子龙脱袍”救阿斗 / 126
- 三气周瑜“龙凤配” / 128
- “翠屏腊肉”孔明题名 / 130
- “应山滑肉”祭詹王 / 132
- 潘夫人“沔阳三蒸” / 135
- 康山大战“流浪鸡” / 138
- 赵匡胤与义河蚶 / 141
- “皮条鳝鱼”和宜兰县官 / 143
- “朱青天”与“元宝肉” / 146
- 太后御厨“八宝饭” / 149
- “慈禧蒸鲥鱼”与阿坤 / 151
- 彭尚书“玉麟香腰” / 153
- “油淋庄鸡”布政使 / 156
- “宫保鸡丁”丁太保 / 158
- 姜子牙“鞭打黄牛” / 160
- 八宝甜饭“周八士” / 163
- 秦皇美馔“烧牛尾” / 165
- “商山四皓”商芝肉 / 167
- “三皮丝”痛斥奸臣 / 170



- “白煨鱿鱼丝”与温尚书 / 172
- 太后赐名“金丝韭黄” / 174
- “升官图”与“猴戴帽” / 176
- “带把肘子”惩贪官 / 178
- 明熹宗爱吃“鸡纵” / 181
- “腾冲饵块”和永历帝 / 183
- 北京烧麦第一家 / 185
- “菀豆黄”和“芸豆卷” / 188
- “茯苓夹饼”慈禧爱 / 191
- 和珅与“杨村糕干” / 193
- 嘉庆帝喜“子火烧” / 195
- 明熹宗册封“龙凤面” / 197
- “太后御膳泡泡糕” / 199
- “千层酥”与“火牛阵” / 201
- “蟹黄汤包”孙尚香 / 204
- “京口之战”与“荷叶包饭” / 206
- 昭明太子“盘香饼” / 208
- 风流天子“车轮饼” / 210
- “金华酥饼”程咬金 / 213
- 康王避难“龙凤金团” / 215
- 乾隆爷与“猫耳朵” / 217
- 寿州之战“大救驾” / 220
- 常胜将军“小红头” / 222
- “三河米饺”送英王 / 224
- 御史进贡“花红”果 / 226

- 福州“光饼”戚继光 / 228
“水煎包”救洪武一命 / 230
奢香夫人献“金酥” / 233
女皇筑陵“乾州锅盔” / 235
临潼醪糟“华清宫” / 237
汉文母后“太后饼” / 240
“牛肉挹饺”朱洪武 / 242
名相寇准“水晶饼” / 245
李世民一尝“热冬果” / 248



“蟠龙黄鱼”慰皇叔

“蟠龙黄鱼”是京菜中的古典名菜，相传还是三国时候东吴君主之妹孙尚香所创制的呢。

周瑜是三国时期著名的军事家。赤壁之战使曹操一统天下的美梦灰飞烟灭，其百万雄师毁于一旦。此役是东吴和西蜀联合作战的成功范例，总指挥周瑜大都督功不可没。三国虽然暂时地形成了鼎足而立的局面，但周瑜自始至终把蜀汉当作东吴的心腹之患。只因为那本来是向东吴借来的荆州地盘，刘备却全无归还之意。这也着实让吴主孙权耿耿于怀。大都督周瑜向吴主进谏：与其强要荆州而动刀兵，不如借吴蜀联姻之机，用计赚得刘备来江东一趟。到那时不怕他不答应将荆州拱手送还东吴。吴主孙权听后点头称是，只待周密策划。原来孙权胞妹孙尚香待字闺中，一直是吴太后的一块心病。她听了孙权说要将公主许给汉皇叔刘备为妻，便叫来女儿询问意向。公主孙尚香久闻刘备乃汉室中山靖王之后，系正宗龙种，近来又大败曹魏，西蜀国势日隆，实在是个很有作为的君主，便心生爱慕，说心甘情愿成就这门亲事。再说吴蜀交好，对东吴也是有百利而无一害，岂不好事成双！

且说刘备的原配夫人死于战乱后，心情一直不佳。他在诸葛亮师极力劝说下，且由赵子龙将军陪送去东吴成亲，确认无后顾之忧，便依计行事了。不久，刘皇叔来到了江东，和孙尚香喜结伉俪。公主孙尚香深感夫君仁人大度、君子之风，对这门亲事十分满意。谁知主张联姻的周瑜和孙权却另有一番心思。他们暗伏刀兵，重重包围刘备住处，只等一声令下对刘皇叔动手了。那贤公主孙尚香是何

等聪慧女子?她很快觉察到了局势危在旦夕。她不同意哥哥的计谋,也更不愿意看到新婚不久的夫君有任何不测。更让她感到痛心的是,万一皇叔被害了,吴蜀誓必刀兵相见。那时强大的曹魏就会乘虚而入,一举各个击破吴蜀,这东吴的天下就会不复存在了,哥哥和大都督再聪明,也难免功亏一篑,无论于人于己,于国于民,全无好处。刘备身在困境中,也是焦虑万分。可一时又无脱身之计,只能终日愁眉紧锁,茶饭难进。孙尚香看在眼里,疼在心上。她一边解劝,一边亲自下厨调制可口饮食。这一天她烹制出一盘鲜香四溢的鱼饌奉献皇叔面前。已是数日少进食物的刘备不觉心动,又听爱妻说此菜名为“蟠龙黄鱼”时,暗想:难得公主如此倾情关爱!自知有了贤内助日夜呵护,终会有出头之日的。就是为了对得住公主一片痴情,他自己也不能再不思饭食了,于是将所有烦愁一古脑儿抛于九霄之外,大口大口吃了起来……

“蟠龙黄鱼”的制作方法如下:

主料和辅料——

大黄花鱼 1 尾,水发海参 25 克,鲜虾仁 25 克,冬笋 15 克,青豌豆 15 克,熟瘦火腿 15 克,香醋 25 克,白糖 40 克,酱油、料酒、味精、盐、葱、姜、蒜各少许,鸡蛋 3 个,淀粉 60 克,面粉 40 克,水淀粉 10 克,花生油 150 克,麻油 10 克。

制作技艺——

1. 把鱼鳞片去,除去内脏,剔去中大骨,去除胸部细刺,把尾梢分开,头相连。将刀在鱼肉两面剞出菱形花刀,放入盘里,放进少许精盐、味精、料酒、稍腌。把配料分别改成菱形小丁。取出 2 只鸡蛋打入碗里,加进淀粉和面粉,搅成稠糊,将鱼挂满稠糊待炸。再把糖、醋、盐、水淀粉、味精和少量水,在碗里兑成汁。

2.将炒锅置旺火上,倒入油,烧到六成热,用手提起鱼尾顺锅边下入鱼头,把鱼下入油锅翻身炸透。再另取炒勺放在火上,倒入少量油,打一个荷包蛋,只煎一面,起出放到盘子一端;用2只鸡蛋清打成泡沫,加入少许淀粉和面粉搅匀,围在盘中鸡蛋四周,再用火腿末和香菜叶在糊上面点缀些花草,用沸油浇在蛋清上把蛋清烫熟。把炸好的鱼,头向鸡蛋放盘的另一端。

3.把炒锅放火上,倒入少许油,烧热后用葱、姜、蒜炆锅,倒进碗汁,炒至米汤状汤汁浇在鱼身上即可。



明武宗“游龙戏凤”

“游龙戏凤”是明代正德年间的宫廷菜。传说武宗皇帝朱厚照治国有方，为了掌握国情，喜欢到民间走一走。这一天，皇上走进梅龙镇小酒馆。早听说店主李凤姐为一方名人，武宗便慕名前往。一进酒馆，他便被凤姐闭月羞花的美貌所倾倒。凤姐亲手烹制了一款美味菜肴待客，而武宗却“醉翁之意不在酒”，故意与美人儿巧为周旋。他说“此菜何名？”凤姐也故弄玄虚，并不点破，而武宗更加神魂颠倒。他最终表露了自己真龙天子的身份及对凤姐的渴慕之情，二人成就了好事。后来凤姐随皇上进京，被封为娘娘。她进献皇上的美馔也被赐名“游龙戏凤”，正式列入宫廷名菜谱中。

后来“游龙戏凤”又回到民间，但烹制选用原料不同，风味各异。辽宁名菜谱中，“游龙戏凤”是精选大连刺参、当年笋鸡和长白山人参制作。名菜俱入酒锅，坐在炉火之上。但见人参鲜汤翻滚，笋鸡随皮浮动，一只只刺参尾随游弋，恰似乌龙戏白凤，造型生动，鲜美可口，又极富营养。而北京的名厨烹制该菜时，则用鲜活笋鸡和水发鱿鱼。先将鸡块过油，炸至金黄，立在盘中央；鱿鱼入油锅稍熘，成卷状加鲜汤勾芡；出锅后排列菜盘一圈儿。此菜的特色是鸡肉里嫩外脆，金黄美观，鱼卷脆香。既是佐酒的佳肴，又是滋补保健美馔，食后口留余香，令人难忘。

“游龙戏凤”的制作方法如下:

主料和辅料——

活笋鸡 1 只 750 克, 水发鱿鱼 250 克, 精盐、味精、湿淀粉各适量, 鸡蛋 2 个, 植物油、鲜汤各适量。

制作技艺——

1. 将活鸡宰杀煺毛、取出内脏清洗干净, 出骨切块。鱿鱼清洗干净, 用刀剞为卷形, 备用。

2. 把鸡蛋磕到碗里, 搅匀, 加入盐、味精、干淀粉搅拌均匀成蛋糊。把炒锅烧热, 倒油烧至五六成热时, 把鸡块裹上蛋糊放进油锅炸呈金黄色, 外酥里嫩捞出, 放在盘中间。

3. 炒锅置大火上烧热, 倒油至七八成热时, 加入鱿鱼稍熘, 待鱿鱼卷缩成卷状时取出, 控干油, 入锅加鲜汤、盐、味精, 再用湿淀粉勾芡, 淋上熟油少许即可出锅, 摆在菜盘四周即成。



清廷祖训“宫廷菜”

“炒黄瓜酱”是清宫廷菜之一。它的名气绝不因小菜一碟而有失尊贵之躯。不仅那是因为慈禧太后对它独家宠爱之故，而且“炒黄瓜酱”也还是有史可考的不同凡响之物呢。

其实用生菜生酱佐饭，早就是我国东北地区满族同胞的民间习俗，是他们四季不可或缺之物。若上溯到古代，实与清太祖努尔哈赤当年大力倡导“以酱代菜”来强化军队给养有关。当年努尔哈赤经过多年苦心经营，才统一了满族本来各自为王的部族，使得军事实力大增。他不失时机地举兵南下，欲问鼎中原，以图天下。满族士兵长驱入关，其行军之艰苦和劳顿之大，必然影响士气。身为主帅的努尔哈赤深知鼓舞士兵最重要的一招，便是保障大军饮食。军中缺盐是大忌，它会使士兵体力虚弱，削弱战斗力。为此，努尔哈赤一再下令，各级将领务必在行军途中，向民间广为征集豆酱之类的食物，晒成酱坯后随军携带。士兵餐食必须有盐，无盐则以酱代之，即使加入少许烧些野菜，也可促进食欲。果然，这种措施成效很大。军粮充裕了，生酱生菜佐餐有保证了，整体征战力明显地提高了。

后来，清兵进入了北京城。当年军中食酱的习俗沿袭了下来，即使是御膳饮食，亦不得缺少生酱生菜。此举再广泛流传到民间，有力地影响了平民百姓的生活习俗，使生酱生菜为更多的人所接受了。

话说慈禧太后垂政数十年，日夜操劳。御膳房的大厨们担心老佛爷生食酱菜会坏了身体，便想出既不违背清太祖以来的祖训定规，又能让太后乐于接受的两全齐美办法，那就是别具风味的系列

“炒酱”菜肴。诸如“炒黄瓜酱”、“炒榛子酱”、“炒豌豆酱”、“炒胡萝卜酱”等等，慈禧太后每天一小碟，变换着口味享用，还真的久吃不厌呢。

现今的“炒黄瓜酱”系京菜名品之一。选用上好的精瘦猪肉和嫩黄瓜，以黄面酱烹制，特别的清香脆嫩，当春暖花开时节，黄瓜初上市时食用最佳。

“炒黄瓜酱”的制作方法如下：

主料和辅料——

猪瘦肉 300 克，黄瓜 200 克，黄酱 10 克，酱油、绍酒、麻油、熟猪肉各 5 克，味精适量，盐少许，湿玉米粉 10 克，葱、姜各 2 克，清汤少许。

制作技艺——

1. 先把黄瓜洗干净，选用尾部籽少的段切成 6 ~ 7 毫米见方的丁，用盐拌匀，把黄瓜里水分腌出。再把瘦猪肉切成 6 毫米见方的丁。

2. 把炒锅放大火上，烧热后放进熟猪油，随之放进切好的瘦肉丁煸炒。等炒出肉丁里的水分，锅里响声加大时，便改用小火。待响声渐小时，肉内水分已尽，再改用旺火，炒至肉色由深变浅时，即放进葱、姜、玉米粉、黄酱。待酱炒到肉中透出酱香味时，加入绍酒、味精、酱油稍炒，放进黄瓜，颠翻几下，浇上麻油即可起锅食用。

“百鸟朝凤”贺寿诞

“百鸟朝凤”是清代乾隆年间的宫廷菜，又是给慈禧太后做六十大寿的吉祥菜。只因它的造型奇特，口感鲜香，而赢得太后的赞赏。后来演变成为京菜、苏菜及粤菜谱中有代表性的菜品。

据说，当年皇太后的寿宴设在大报恩寺里。为庆寿诞，宫里宫外满朝文武都忙活开了。尽管日子还早着呢，却出现了一桩奇事：有一天，素来静寂的大报恩寺上空飞来许多珍禽异鸟，一会儿凌空飞翔，一会儿盘旋庙宇之间，还不时发出百鸟齐鸣的悦耳之音，充满了吉祥和热烈气氛，引来过往的行人驻足观赏。这倒是怎么回事？其实，百鸟不会自己凑集一起飞翔，而是后宫主管挖空心思讨主子欢心，派人不惜代价从民间搜求来许多珍贵名鸟，事先又经过驯化，经一次次试飞后，才形成了如此奇特景观的。

这件事一传十，十传百，传到了光绪皇帝的耳中。在他闻听后宫主管禀报寿宴准备情况时，对“百鸟齐鸣”产生了浓厚的兴趣。等主管把个中原委如实说明之后，皇上十分满意。他又问：“能不能再设法做一道‘百鸟朝凤’的寿菜，寿诞之日献上，岂不让老佛爷更高兴！”后宫主管不敢不遵旨行事，立即下去找御厨传达了御旨。他最后说：“‘百鸟朝凤’应是太后寿诞宴席主菜。做好了重赏，做不好可是掉脑袋的事儿。到时候，我也替你们求不了情。”一时间，御膳房的御厨们七嘴八舌地议论开了。其中一位富有经验的大厨师说：“我看‘百鸟朝凤’的凤凰好办，只要选用一只鲜嫩的母鸡，便能做成逼真的造型。关键是‘百鸟’如何制作了。”另一位厨师说：“我看用

鸽子蛋做小鸟身躯甚佳，盘里装再多也不碍事。”他的话还没说完，又一位厨师抢着说：“我看用蒸熟的火腿制做小鸟的翅膀就行。”还有人出主意：“有凤尾虾做成小鸟也不错，味道岂不更加鲜美？”

经过多番议论之后，后宫主管便决定立即试制“百鸟朝凤”。他还亲临御膳房观看。经过一番精心准备后，只见一位御厨拿来了鲜嫩的母鸡，开膛破肚取出了内脏，他将胸骨用力拍平，把鸡翅别起来放入汤锅煨煮。另一位厨师取来十余只小酒盅，盅里全抹上精炼过的猪油，再用香菇条和火腿条摆成小鸟翅膀。每只酒盅里打入一只新鲜的鸽子蛋后，上笼蒸几分钟。没过多大时辰，嫩母鸡也煮好了，从酒盅里扣出来的全是一只只形象逼真、栩栩如生的小鸟来。再经过一番精心摆盘和装点，只见一只雍荣华贵的凤凰高昂着头，目无旁顾地稳坐食盘之中央。它的四周尽是振翅欲飞的玲珑小鸟。整个造型尽善尽美，十分好看。后宫主管非常满意，便立即将试制情况禀报了光绪皇帝。皇上大喜，他为能给母后献上一份独特的寿菜而分外高兴。

寿诞之日到了。大报恩寺里珍禽雅集，百鸟争鸣。五彩缤纷的飞鸟，舞动着美丽的翅膀飞上飞下，发出动人的乐音。慈禧太后大喜过望，也比往昔分外的精神，在欢快的“百鸟朝凤”乐曲中，文武百官向太后一一拜寿献礼，直逗得老人家眉开眼笑。寿宴开始了，后宫主管亲手捧上鲜香四溢的美馐“百鸟朝凤”，端端正正地摆在诸多佳肴正中。看着珍馐，听着光绪皇帝向她做的介绍，皇太后不住地点头赞许。席间老人家谈笑风生，并对平生头一次品尝到的“百鸟朝凤”美味更是赞不绝口。她把制作此馐的御厨美美地夸赞了一通，还让皇上一定要多赏他们的金银。此后，“百鸟朝凤”便成了满清宫廷御膳中不可或缺的一道大菜了。