

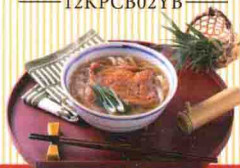
悦读丛书



浙江省社科普及全额资助项目

浙江省社科规划一般课题

——12KPCB02YB——



中国
菜单里的事
经典故事

Stories in the Chinese Menu

(汉英对照)

Written and Edited by Zhu Li

朱莉 编著



浙江工商大学出版社

ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

悦读丛书



浙江省社科普及全额资助项目

浙江省社科规划一般课题

——12KPCB02YB——

中国
菜单里的
经典故事

Stories in the Chinese Menu

(汉英对照)

Written and Edited by Zhu Li

朱莉 编著



浙江工商大学出版社
ZHEJIANG GONGSHANG UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

中国菜单里的经典故事: 汉英对照 / 朱莉编著. —杭州: 浙江工商大学出版社, 2013. 11

ISBN 978-7-81140-986-4

I. ①中… II. ①朱… III. ①饮食—文化史—中国—汉、英 IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 202792 号

中国菜单里的经典故事(汉英对照)

朱莉编著

责任编辑 沈 娴 刘 韵

责任校对 孙小昭

封面设计 王好驰

责任印制 汪 俊

出版发行 浙江工商大学出版社

(杭州市教工路 198 号 邮政编码 310012)

(E-mail: zjgsupress@163.com)

(网址: <http://www.zjgsupress.com>)

电话: 0571-88904980, 88831806(传真)

排 版 杭州朝曦图文设计有限公司

印 刷 杭州杭新印务有限公司

开 本 710mm×1000mm 1/16

印 张 16.75

字 数 283 千

版 印 次 2013 年 11 月第 1 版 2013 年 11 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-81140-986-4

定 价 46.80 元

版权所有 翻印必究 印装差错 负责调换

浙江工商大学出版社营销部邮购电话 0571-88804228

中国饮食文化源远流长,自古就有“民以食为天,食以味为先”的说法。经历了漫长历史洗礼以后,最终能够留存下来的,除了制作菜肴的精湛技艺,还有沉淀在菜肴里的经典故事。它们之中,有民间传说、历史典故、名人趣事等。这些故事记录了各个朝代的成败兴衰,描述了古往今来的世情百态。在华美盛世里,在艰难困苦中,有欢颜,有泪水,菜肴是永恒不变的主题。或因聪明才智,又或因机缘巧合,一道又一道中国菜肴得以创造。

在国外访学的时候,我曾经住到一个澳大利亚太太家中。房东每天上班都带自己做的三明治,面包、火腿加黄油,一周五天,天天如此。厌倦了她程式化的午餐,终于有一天,我忍不住邀请她品尝我做的什锦炒饭。尽管食料并不齐全,技术并不娴熟,房东竟然可以吃得津津有味,一粒不剩。

美食无国界。习惯了咖啡、汉堡和薯条,再来品尝中国菜肴,一定会萌生出别样的感觉。中国菜讲究色香味形意俱全,这一点是单纯注重营养成分而进行简单的物理搭配所望尘莫及的。在国外,中国餐馆的受欢迎程度不容置疑。春卷、饺子、糖醋里脊一直位列点菜率最高的食物。中国菜肴博大精深,菜肴品种又岂止这些。

每次说到各种中国菜肴,不少外国友人向我索要菜谱,我都欣然给予。需要指出的是,菜谱并非一成不变。即使在菜谱的指导下,不同的人制作的菜肴也会有差异。食材的新鲜程度、调料的种类、火候的掌握、刀工的技术以及个人的喜好,哪怕只是细微的不同,都能够创造出全新的口味。可以说,每一次烹饪都是创造的过程。烹饪的乐趣,妙不可言,就在于此。

我们应该感谢文化全球化。越来越多的人开始认识、关注、接受和分享中国菜肴。许多人渐渐消除了对中国菜肴的误解。一些写意的中国菜名不再如从前被无知地望文生义。这本书总共收集了中国菜里的一百个经典故事。这些仅仅是沧海一粟。本书旨在抛砖引玉,让更多的人了解中国菜肴背后的文化。同时,对于本书中存在的不足之处,期待与各路专家进行探讨和商榷。

相信所有热爱中国菜肴的人都愿意聆听菜肴里的故事。一张中国菜单,

一百个经典故事。但愿读者可以从本书中领略中国美食的魅力,感受其中的寓意与雅致。

朱 莉
2013年2月

Preface

Chinese cooking culture has a long history. Early in the ancient time, a saying goes like this, “Food is the first necessity of people and taste goes beyond everything in food.” Besides the outstanding cooking skills, what remains after thousands of years, is the sedimentary accretion of the stories in the dishes. Some of them are folk legends, historical allusions, celebrity anecdotes, etc. These stories record the rise and fall of dynasties as well as the ups and downs in life. While laughing and crying are in both prosperity and hardship, dish is an invariable focus. It is either the intelligence or the coincidence that created Chinese dishes one after another.

As a visiting scholar overseas, I once lived in a house of an Australian lady. The landlady went to work with her homemade sandwich, which was simply bread ham with butter, five days a week. Tired of her stereotyped lunch box, I couldn't resist asking her to taste my fried rice. In spite of the limited ingredients and poor skills, she ate with zest, not leaving even one of the grains.

Food has no borders. Getting used to coffee, hamburger and potato chips, people who come to taste Chinese dishes must find themselves in a totally different world. Chinese dishes lay stress on color, smell, taste, appearance and indication, which is completely unparalleled by the physical combination working on nutrition only. Chinese restaurants are undoubtedly popular in foreign countries with the best sellers of Spring Rolls, Dumplings Together with the Sweet and Sour Pork Fillets. Extensive and profound, Chinese dishes should be much more than these.

Whenever the variety of Chinese dishes is introduced, many foreign friends ask for the recipes and I always agree with pleasure. What I need to say is that they are not fixed rules. Even with the instruction of recipes, the

dishes presented by different people can be of diversity. A slight change in ingredients, seasonings, heating, cutting and individual preference will lead to a new flavor. We can say every cooking is a process of creation. That is where the fun of cooking lies.

Thanks to cultural globalization, more and more people begin to know, concern, accept and share Chinese dishes. The misunderstanding about Chinese dishes is wiped off gradually. Some figurative names are no longer misinterpreted like before. This book lists one hundred dish stories. They are but a drop in the ocean. The purpose is to make Chinese cooking culture known and to stimulate further research. What's more, this book is open for discussion about any of its shortcomings.

I believe Chinese dishes fans will be willing to read the book. It is a Chinese menu with one hundred stories. Hopefully, this book can offer the readers a glimpse into the fascination and elegance of Chinese dishes.

Zhu Li

February, 2013

第一章 中国餐饮简介 / 1

Chapter One A Brief Introduction to Chinese Cuisine / 3

第二章 中国餐具文化 / 6

Chapter Two Beauty of Chinese Tableware / 9

第三章 中国八大菜系 / 13

Chapter Three China's Eight Major Styles of Cooking / 18

第四章 中国菜单里的百个经典故事 / 26

Chapter Four One Hundred Stories in the Chinese Menu / 26

● 饮品类 Drinks / 26

女儿红 / 26

Daughter's Wine / 27

蛇 酒 / 28

Snake Wine / 29

茅台酒 / 30

Maotai Wine / 30

孝感米酒 / 31

Xiaogan Rice Wine / 31

桂花酒 / 32

Sweet-scented Osmanthus Wine / 33

茉莉花茶 / 34

Jasmine Tea / 35

大红袍 / 36

- Dahongpao Tea / 36
- 乌龙茶 / 37
- Oolong Tea / 37
- 龙井茶 / 38
- Longjing Tea / 39
- 铁观音 / 40
- Iron Guanyin Tea / 40
- **素菜类** Vegetarian Dishes / 41
- 虾油小菜 / 41
- Vegetables Pickled with Shrimp Oil / 42
- 拔丝山药 / 44
- Chinese Yams in Hot Toffee / 45
- 五香大头菜 / 46
- Spiced Turnips / 47
- 诗礼银杏 / 49
- Shili Ginkoes (Ginkoes Boiled with Sugar) / 49
- 护国菜 / 50
- Defending-the-country Dish / 51
- 老火焖汁萝卜 / 52
- White Turnips Stewed with Tofu / 53
- 八宝素菜 / 55
- Eight-treasure Vegetarian Assorted Dish / 56
- 素鱼翅 / 58
- Vegetarian Shark's Fin (Braised Day-lily Buds) / 59
- 什锦如意菜 / 60
- Ruyi Vegetables (Fried Soybean Sprouts with Vegetables) / 61
- 醋渍芹菜 / 62
- Celery with Vinegar / 62
- **水产类** Aquatic Products / 64
- 西湖醋鱼 / 64
- West Lake Carp in Vinegar Sauce / 65
- 三丝敲鱼 / 66

Chopping Fish with Three Shreds / 67

方腊鱼 / 68

Fang La Fish / 69

鲤鱼焙面 / 71

Carp with Hair-thin Noodles in Sweet and Sour Sauce / 72

新风鳗鲡 / 73

Dried Salted Eels in the Fresh Wind / 74

锅塌黄鱼 / 75

Softened Yellow Croaker / 76

抓炒鱼条 / 78

Fried Crucian Carp Bars / 79

龙井虾仁 / 80

Fried Shrimps with Longjing Tea / 81

吉利虾 / 82

Lucky Prawns / 83

红棉虾团 / 85

Fried Shrimp Balls Resembling Red Cotton Bolls / 86

马蹄酥鳝 / 87

Crispy Mud Eels in Hoof Shape / 88

泥鳅钻豆腐 / 90

Loaches Drilling Tofu / 91

冰糖甲鱼 / 92

Steamed Turtle in Crystal Sugar Soup / 93

天下第一鲜——吕泗文蛤 / 95

Most Delicious Food under Heaven—Lyusi Clams / 96

天下第一菜——虾仁锅巴 / 97

Finest Dish in the World—Fried Shrimps with Rice Crust / 98

汤余桃花鱼 / 99

Quick-boiled Jellyfish / 100

● 牛羊类 Beef and Mutton / 102

灯影牛肉 / 102

Shadow Beef (Ultra-thin Beef Slices) / 103

跷脚牛肉 / 104

Cross-legged Beef (Beef Offal Cooked with Traditional Medicine)
/ 105

水煮牛肉 / 106

Boiled Beef / 107

夫妻肺片 / 108

Beef and Ox Offal in Chilli Sauce / 109

麻婆豆腐 / 111

Mapo Tofu / 111

它似蜜 / 113

Like Honey (Stir-fried Mutton Fillets in Sweet Sauce) / 114

涮羊肉 / 115

Instant-boiled Mutton / 116

鱼羊鲜 / 117

Fish Cooked with Mutton / 118

● 蛋类 Eggs / 120

神仙蛋 / 120

Immortal Eggs / 121

慈母菜 / 122

Mother's Dish (Pork Stewed with Eggs) / 123

松花蛋 / 125

Preserved Duck Eggs / 125

赛螃蟹 / 126

Fried Eggs with Crab Flavor / 127

热 冻 / 129

Hot and Frozen (Steamed Eggs) / 130

● 禽类 Poultry / 132

叫花鸡 / 132

Beggar's Chicken / 133

三杯鸡 / 134

Chicken Stewed with Three Cups of Sauce / 135

金葱贵妃鸡 / 137

Shallot-flavored Chicken Wings Favored by Lady Yang / 138

白果烧鸡 / 139

Hen Stewed with Gingkoes / 140

曹操鸡 / 141

Cao Cao Chicken (Medicine Chicken) / 142

宫保鸡丁 / 143

Kung Pao Chicken (Diced Chicken Fried with Peanuts) / 144

太白鸭 / 145

Taibai Duck / 146

虫草全鸭 / 147

Duck Stewed with Chinese Caterpillar Funguses / 148

啤酒鸭 / 150

Duck Braised with Beer / 151

永州血鸭 / 153

Youzhou Duck (Duck Fried with Blood) / 154

诸侯鹅 / 155

Vassal Goose (Braised Goose) / 156

● 猪肉类 Pork / 158

东坡肉 / 158

Dongpo Pork / 159

紫酥肉 / 160

Soft Purple Pork (Fried Streaky Pork) / 161

酱 肉 / 162

Pork Seasoned with Soy Sauce / 163

无锡排骨 / 165

Wuxi Spareribs / 166

鱼香肉丝 / 168

Fish-flavored Shredded Pork / 169

腊味合蒸 / 170

Steamed Multiple Preserved Hams / 171

九转大肠 / 173

Braised Intestines in Brown Sauce / 174

梅干菜焖肉 / 175

Pork Stewed with Preserved Vegetables / 176

白云猪手 / 177

Baiyun Pig Trotters / 178

水晶肴肉 / 180

Salted Pig Knuckles Jelly / 181

干炸响铃 / 182

Deep-fried Jingling Horse-bells (Deep-fried Bean Curd Sheet Rolls) / 183

奢香玉簪 / 185

Lady Shexiang's Jade Hairpin (Fried Hot Peppers with Pork) / 186

● 汤羹类 Soups / 188

鱼圆汤 / 188

Fish Ball Soup / 189

珍珠翡翠白玉汤 / 190

Soup of Pearls, Jadeite and White Jade (Fish Ball Soup with Spinach and Tofu) / 191

鲛肺汤 / 193

Mackerel Lung Soup / 194

肉燕汤 / 195

Pork Swallow Soup / 196

平桥豆腐羹 / 198

Pingqiao Tofu Soup / 199

江太史蛇羹 / 200

Jiang Taishi Snake Soup / 201

宋嫂鱼羹 / 203

Lady Song's Fish Soup / 204

太湖银鱼羹 / 205

Taihu Lake Whitebait Soup / 206

● 甜品类 Desserts / 208

汤圆 / 208

Sweet Dumplings / 209

孝子凉虾 / 211

- Dutiful Son's Cool Shrimps (Sweet Rice Soup) / 212
桂花鲜栗羹 / 213
Chestnuts Soup with Sweet-scented Osmanthus / 214
太极芋泥 / 215
T'ai Chi Mashed Taro / 216
枸杞炖银耳 / 217
Chinese Wolfberries Braised with White Fungus / 218
三不粘 / 219
Sweet-scented Yolk Paste / 219
姜撞奶 / 221
Ginger Milk Custard / 221
- 点心类 Snacks / 223
年糕 / 223
Rice Cake / 224
粽子 / 225
Zongzi (Traditional Chinese Rice Pudding) / 226
状元糕 / 227
Number-One-Scholar Cake / 228
猫耳朵 / 230
Kitten Ear Pasta / 231
娥姐粉果 / 232
Lady E's Crystal Dumplings / 233
水晶饼 / 234
Crystal Cake / 235
老婆饼 / 237
Wife Cake / 238
玫瑰九层糕 / 239
Nine-layer Cake / 240
小窝头 / 241
Royal Steamed Corn Bread / 242
馄饨 / 244
Wonton / 245

过桥米线 / 246

Crossing-the-bridge Rice Noodles / 247

猫仔粥 / 249

Kitten Porridge / 250

鼎边糊 / 252

Wok Edge Paste / 253

第一章

中国餐饮简介

传统意义上的中国餐饮由两个基本方面组成：一是被称为“主食”的淀粉类食物，主要有米饭、面条、馒头等；二是被称为“菜”的菜肴类食物，主要有蔬菜、肉类、鱼类等。从某种程度上来说，中国餐饮的理念不同于北欧和美国，后者以肉类或动物蛋白为主食。地中海餐饮中的主食是面食或麦粟等麦类衍生物，这就和中国餐饮有着类似之处了。

米饭是中国餐饮的重要组成部分。中国的南方就以米饭为主食，然而，在中国的大部分地区，尤其是北方，诸如面条、馒头等小麦类的食品始终处于主导地位。虽然米饭的地位举足轻重，但是，在一些特别正式场合，有些时候却并不提供米饭。在这种情况下，只有在最后时刻，以炒饭的形式，米饭才有可能出现。

中国餐饮中的大部分菜肴都加工成一口大小的块状，方便直接夹取和食用。中国传统文化认为，刀和叉属于武器，因此，在餐桌上使用这些工具是非常野蛮的表现。同时，由食客自己切割食物也被视为不礼貌的行为。但是，对鱼的处理方式另当别论。在中国餐饮中，鱼类通常是整条烹饪然后上桌，食客可直接用筷子夹取。这就不同于其他一些餐饮方式在烹饪鱼之前先将其去骨切片的做法。中国餐饮所倡导的这种食用方法是为了尽可能地保持鱼类的新鲜程度。在很多餐馆里，食客普遍会在餐桌上使用两个勺子，用来把鱼分成可食用的量。鸡肉是中国餐饮里另一种受欢迎的肉类。它同样被切成小块，其中的每一块都可以上桌食用，包括鸡胗和鸡头。这一点体现了中国文化所强调整体性。如果上桌的鱼或鸡没有头和尾，就好比事情没有开端和结尾一样，是很不吉利的。

在中国文化里，筷子是夹取固体食物的主要工具。获取汤或者其他液体

类的食物,则需要一个宽大平底的勺子,通常是陶瓷制成的。中国人使用筷子的历史可以追溯到三千多年前的商朝。制作筷子的材料可以是金银、象牙,也可以是木头或竹子。其中,以木筷和竹筷最为常见。不久前,一些小饭店里的可循环使用的筷子被一次性筷子所取代。但随着中国和其他东亚国家和地区伐木量的减少以及中国人环保意识的提升,可循环使用的筷子再次成为许多饭馆的首选。

中国餐桌上的每位食客都拥有单独的碗,用来装盛米饭。菜则放在公共的盘子或碗内,供桌上的食客分享。按照中餐的饮食习惯,每位食客用自己的筷子从公共的盘子中夹取一小块食物。这一点完全不同于一开始就将食物分配到个人的西方餐饮习惯。不少外国人担心筷子上可能会有食物残留或口水,对于让别人的饮食工具接触公共盘子感到不舒服。鉴于卫生的考虑,被称为“公勺”或“公筷”的取食工具应运而生。在那些受西方思想影响较深的地区,比如香港,饭店会向每位食客提供一个金属制作的勺子,作“公勺”之用。

比起西方,中国的素食主义者要多得多。与西方人印象中不一样的是,中国的素食主义者并非只吃豆腐。大多数的中国素食主义者是佛教的信奉者。中国的素食菜肴主要包含各种各样的蔬菜,如香菇、豆芽、玉米以及一些“模拟肉类”。这些“模拟肉类”大部分是模仿鸡、鸭、猪肉的口感、味道和形状的豆制品。

传统的中国餐饮不同于西方餐饮,并不一定要以甜点收尾。不过,在正式晚餐或宴会的最后,通常还是会提供甜品的,如切片的水果或者温热的甜汤。

中国传统文化认为,冷饮不利于肠胃。因此,传统餐饮不会在就餐时间提供冰水或者冰镇软饮料。除了汤水之外,如果食客需要其他饮料,大多数情况下,提供的是热茶或热水。茶是公认的对消化油腻食物具有很好效果的饮品。不难看出,中国草药学的观点,如寒、热、温、凉四性,对传统餐饮里食物的组合具有很大的影响。虽然有着这样的传统,但是,在现代餐饮里,啤酒和软饮料与菜肴一起上桌的现象,已经非常普遍了。时下在一些小饭店里大受欢迎的火锅配冰啤酒组合,就完全违背了传统中国餐饮所提倡的健康理念。