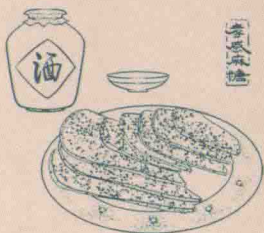


西瓜糖



中华美食故事汇

博大精深的饮食文化 引人入胜的历史传说

谈宜斌 著

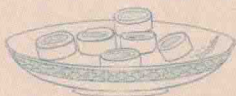
七巧果



余姚娃娃



鲁菜
九转大肠



三杯鸡



大后饼



热干面



蒜口火腿



扣肉饼



夹饼



商务印书馆
国际有限公司

谈宜斌 著

中华美食故事汇



商务印书馆
国际有限公司

图书在版编目 (CIP) 数据

中华美食故事汇 / 谈宜斌著. — 北京: 商务印书

馆国际有限公司, 2015.7

ISBN 978-7-5176-0160-9

I. ①中… II. ①谈… III. ①饮食—文化—中国—通俗读物 IV. ① TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 157196 号

中华美食故事汇

作 者 谈宜斌

选题编辑 蔡红英

项目统筹 王志标

出版发行 商务印书馆国际有限公司

(地址 北京市东城区史家胡同甲 24 号 邮编 100010)

(总编室电话 010-65592876 市场营销部电话 010-65598498)

网 址 www.cpi1993.com

经 销 全国新华书店

印 刷 北京中科印刷有限公司

开 本 880mm × 1230mm 1/32

印 张 11.125

字 数 273 千字

版 次 2015 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5176-0160-9

定 价 36.00 元

版权所有 • 侵权必究

如有印刷质量问题, 请与我公司联系调换。

两千多年前，孟子的学生告子说：“食、色，性也。”这句话出自《孟子·告子上》，意思是说食和色是人类的天性本能。“食”即“吃”，是为了人类自身的生存和发展；“色”即性爱，也就是男欢女爱，能让这个族群一代一代地繁衍下去。综观人类的发展史，从茹毛饮血的原始时代到现代的文明社会，人类的所有活动都是以“食”和“色”为基础，而后不断地推衍开来，形成丰富多彩的社会活动。所谓“饮食男女”，指的也是这个道理。

“国以民为本，民以食为天。”中国幅员辽阔，人口众多，具有悠久的历史 and 灿烂的饮食文化。在地理环境上，更具备得天独厚的条件，拥有各种跑跳潜翔的动物和众多的天然植物，经过人工的饲养、培植和野生所获，可供食用的如粮食、禽畜、佳蔬、美果以及山肴、野蔌、河鲜、海错等，为人们的生活提供了极其丰富的物资来源。而制作出来的多种多样的、琳琅满目的中华美食，却凝聚了历代各族人民的勤劳勇敢与聪明才智。这些造福于人们的美食，大都有其萌芽、演变、发展、完善的历史，以及优美动人的故事轶闻和民间传说，还有节庆习俗和名人食事。有鉴于此，我写出了《中华美食故事汇》。

《中华美食故事汇》每篇千字文，篇篇都有一个精彩的故事，并将文学艺术、食风食俗、烹饪技艺、人文地理、人生哲理等有机地结合起来，尽量在一点一滴之中发掘较为宽阔的故事内容，有的还带有神话色彩。其原始资料源于野史、正史、方志、采风和自己的所见所闻所思及前人笔记，将其融会贯通，在尊重历史的基础上进行的创作。

一书在手，可从某个侧面窥见中国饮食文化博大精深，源远流长；知晓某些菜肴、小吃、糕点、粥饭、粉面、果瓜、蔬粮、食俗等的渊源、掌故、传播、吃法等多方面的知识；还会知道一些名人的吃好、倡议和趣闻。丰富一方文化，弘扬一方美食。

是为序。

谈宜斌

目 录

序

第一章

佳肴美味

鲁菜九转大肠	1
川菜宫保鸡丁	3
粤菜龙虎斗	5
苏菜松鼠鳜鱼	7
浙菜东坡肉	8
闽菜西施舌	10
徽菜鱼咬羊	12
湘菜东安鸡	14
孔府菜一卵孵双凤	16
沪菜枫泾蹄	18
斋菜鼎湖上素	19
刀豆花的故事	21
千里莼羹	22
	24

萝卜充当燕菜	25
平地一声雷	27
宁食虞山叫化鸡	29
县太爷做鸡肴	31
逍遥鸡与曹操的渊源	32
三杯鸡：香油、酱油、米酒各一杯	34
义兴张烧鸡十字秘方	36
做醉鸡当管家	38
血酱鸭：鸭毛曾未拔干净	40
太白鸭同李白的关联	41
角直甫里鸭羹	43
樊氏狗肉世家	45
唧唧喳喳香酥脆	47
四皓商芝肉	48
腊汁肉的风味	51
酱汁肉何谓“陆稿荐”	52
家有林鼎鼎 肉松日日有	54
千古流传烤乳猪	55
济南烤肉第一家	57
葫芦头里不见葫芦	59
擢双丞鼓动民众去告状	61
带把肘子举报贪官	62
和尚烹猪手 樵夫巧得食	64
金华火腿	65

肴蹄膀引来张果老	67
济公让店主卖肉骨头	69
葵花献肉狮子头	70
吃蟠龙卷切——吃肉不见肉	72
东莞香肠	74
灯影牛肉薄如纸	75
好吃不过牛肉巴	77
夫妻肺片无肺片	79
羊肉涮着吃	80
呼和浩特羊杂碎	82
去吃“头脑”	83
一杯羊羹	85
套菜：彭祖与羊方藏鱼	87
寻嫂嫂鱼肴指引	89
屯溪臭鳊鱼	91
富春江清蒸鲥鱼	92
鄂州清蒸武昌鱼	94
湖北鱼丸	96
“将军过桥”菜品的意趣	97
“皇饭儿”砂锅鱼头豆腐	99
婚宴大菜——龙凤呈祥	101
徐州“霸王别姬”	103
李鸿章大杂烩	104
全家福菜里食材多	106

佛闻弃禅跳墙来	107
八宝豆腐来之不易	109
麻婆豆腐尚传名	111
王致和臭豆腐臭得有味	113
臭美！长沙油炸臭豆腐	115
菠菜烧豆腐的风韵	116
干炸响铃诞生记	118
“京省驰名”灯芯糕	123
港饼的由来	125
姑嫂合作出名饼	126
东坡饼与苏东坡有因	128
老婆发明老婆饼	130
薄太后饼	131
戚继光研制的征东饼	133
从大救驾到蓑衣饼	135
馒头原为“蛮头”	137
乾隆皇帝想吃的包子	138
狗不理包子中外驰名	140
品南翔小笼包子	142
羊肉泡馍西安独有	143
春到人间卷异香	145
贵阳名吃丝娃娃	147

京城烧卖“都一处”	149
宁夏人吃的麻食子	150
新疆人吃的馕	152
夹馅大麻花相对搓	154
槟榔芋泥洗雪冰淇淋耻辱	156
筑乾陵锅盔问世	157
御厨精制小窝窝头	159
“稀世珍味”八宝酥	161
九龙金酥献寿	163
牛奶做成扇子卖	164
松花蛋的来头	166
宋太祖看中孝感麻糖	167
大列巴似锅盖	170
冰糖葫芦酸 冰糖葫芦甜	171
同比萨饼媲美的豆皮	173
闽台爱玉冻	175
台南碰舍龟	177
丑名效应“棺材板”	178

想中状元吃三元及第粥	183
荔湾艇仔粥味奇	185
小皇帝嗜好猫吃的粥	186
吃饭称“喝汤”	188
江南乌饭	190
荷叶包饭比花香	191
菜饭的诱惑	194
过桥米线贤妻功高	195
花溪牛肉粉 吃了还想吃	197
南昌米粉的传说	199
成都张老五凉粉	201
天下第一粉丝	202
兰州清真牛肉面	204
岐山“臊子面”	206
偶然拾得热干面	207
担担面曾在面担上烹制	209
人间美味鱼汤面	211
云梦特产鱼面	213
刀削面名扬四海	215
指甲面食氽面片	216
伊府方便面	218

第四章

节庆食风

年糕吃来年年高	223
过年吃饺子	225
元宵节吃元宵	226
二月二吃炒豆	229
清明节吃青团子	230
端午节吃粽子	232
七夕吃七巧果	234
中秋节吃月饼	237
重阳节吃花糕	239
腊八吃腊八粥	241
丰收喜庆送面羊	242
过生日吃生日面	244
生孩子送红鸡蛋	246
旧时祭灶	248

第五章

果瓜蔬粮

杏林春满和虎守杏林	253
红潮登颊醉槟榔	255
枸杞益寿可延年	256
油橄榄	258
番茄前世缘	260
“岭南果王”番木瓜	261
白兰瓜：美副总统邮来的种	264
落瓜桥下菜瓜解饥	265
金瓜金丝万缕	267

悬壶济世话葫芦	269
“百合之众”名为百合	271
孟宗行孝寻竹笋	273
中秋吃芋正其时	274
马齿苋晒不死的玄机	276
人变味变黄花菜未变	278
来自葡萄牙的西洋菜	280
蒲菜抗金有功	281
蕺菜乃黔味一绝	283
王夸菜	285
香菇香味香满口	286
淮南王好道巧制豆腐	288
“配盐幽菽”是豆豉	290
红薯小传	291
蒸谷米 做饭香	293
张骞与洋县黑米	295
万年贡米不寻常	297
蕲春珍米之珍	299

对吃讲究的孔子	303
檀道济军粮无中生有	305
杜甫烹鱼厨艺高	307
郑宰相待客	309
朱千岁开斋	310
清太祖做伙夫	312
老佛爷青睐茯苓饼	314
郑板桥吃狗肉上当输画	316
袁枚屈尊求教豆腐菜	317
鲁迅卖奖章买辣椒	319
孙中山倡导吃豆腐	321
孙中山和“一个面”	322
蒋介石喜好黄埔蛋	324
邓小平交伙食费	325
陈毅吃阳春面	327
郭沫若为名菜赋诗	328
郭沫若钟情二月兰	330
卓别林吃北京烤鸭的幽默	331
撒切尔夫人初尝库尔勒香梨	333
杨贯一巧制鲍鱼料理	335
洪昭光的“五字”和“五色”膳食结构	337

第一章

佳肴美味

鲁菜九转大肠

给菜肴美食定个名字，可不是一件容易的事。如果在这些名字里面加进数字，更是蕴含着丰富的内涵，也是中国人给名菜名食定名的惯用手法。如一品锅、三鲜面、套四宝、八宝豆腐、九转大肠等等。

单表九转大肠这个“九”字，就很有寓意。在中国文化中，“九”既是实数，也是虚数。实数是指大于八小于十的数，即实实在在的数，“九”就是九。虚数表示多数，乃至十、百、千、万也称为“九”。如“九牛一毛”“九九归一”“三弯九转”“九霄云外”“九重天”等。“九”还是王公贵族常用的数字，皇宫的器物多冠“九”字，如九龙杯、九龙碗、九桃壶、九龙椅、九龙扇等。甚至在皇帝的行宫大门上用于装饰的九路钉，纵横各九，计九九八十一颗饰钉。因“九”与“久”谐音，字义吉祥，平民百姓亦以“九”为吉利数。

九转大肠是鲁菜红烧菜类中的传统名菜之一。鲁菜即山东菜，在中国各大菜系中，无论是“四大菜系说”还是“八大菜系说”，鲁菜均排列在首位。早在春秋战国时期，鲁地就以治饌闻名，历经汉唐成为北方菜主角，宋代汴梁所称“北食”，即指的主要是鲁菜。明清两代已自成菜系，影响至今，自齐鲁到京畿，自关内到关外，涉足北方大部分地区。其特点是选料严谨，