

天下奇趣系列

TIAN XIA QI QU XI LIE

饮食奇趣



《天下奇趣系列》，是一套介绍科普知识的趣味读物，共分五十方面的科学知识，进行了饶有趣味的介绍，内容新奇有趣，知识性、趣味性、科学性、可读性融为一体，能引导读者在趣味盎然的阅读享受中，受到科普知识的教育，开阔科学知识的视野。

袁伟华◎主编

延边大学出版社

1112645

• 天下奇趣系列 •

饮食奇趣

袁伟华 主编



淮阴师院图书馆 1112645

延边大学出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

饮食奇趣/袁伟华主编. —2 版. —延吉: 延边大学出版社, 2006. 12

(天下奇趣系列; 44)

ISBN 7-5634-1648-X

I. 饮… II. 袁… III. 饮食—文化—世界—青少年读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 156797 号

天下奇趣系列

饮食奇趣

袁伟华 主编

延边大学出版社出版发行

(吉林省延吉市延边大学院内)

北京市康华福利印刷厂

850×1168 毫米 1/32

印张: 200 字数: 6400 千字

2002 年 6 月第 1 版

2006 年 12 月第 2 版第 1 次印刷

ISBN 7-5634-1648-X/G · 371

定价: 998.00 元 (1-50 册)

内容简介

“天下奇趣系列”，是一套介绍科普知识的趣味读物，共50册。各册精选知识短文若干篇，分别对太空、大地、气象、海洋、岛屿、江河、湖泊、飞瀑、涌泉、山谷、岩石、洞穴、飞禽、走兽、游鱼、爬栖、昆虫、树木、花卉、藤草、果实、人类、野人、历史、文化、考古、法界、科技、军事、体育、音乐、艺术、建筑、景观、航天、探险、语文、数学、物理、化学、城国、村镇、园馆、风俗、节日、部族、饮食、服饰、娱乐等五十方面的科学知识，进行了饶有趣味的介绍，内容新奇有趣，知识性、趣味性、科学性、可读性融为一体，能引导读者在趣味盎然的阅读享受中，受到科普知识的教育，开阔科学知识的视野。



目 录

华夏美食典故趣谈	(1)
腊八粥的传说	(4)
白肉血肠的由来	(6)
李连贵熏肉大饼的由来	(8)
吃火锅	(10)
大救驾	(12)
乌珠穆沁草原的手把肉	(15)
转转酒	(18)
鄂尔多斯民俗拾零	(20)
藏族风味溢清香	(23)
在微山湖品味异样美食	(26)
百年老店烤肉季	(29)
糍粑	(32)
武冈血酱鸭	(36)
饮食漫话	(39)
酒的起源与历史	(44)
欧洲人饮酒拾趣	(46)
巧克力史话	(48)
洋葱趣闻	(51)



法国人与酒和奶酪	(54)
世界民间奇特的烹调术	(56)
香槟的由来	(58)
漫话威士忌	(60)
漫话乌拉圭牛肉宴	(62)
想吃活鱼不容易	(64)
国外食虫习俗	(67)
吃昆虫的人类	(69)
毛毛虫——中非人的美味佳肴	(73)
美味珍馐宴佳宾	(78)
东西方“吃”趣	(80)



华夏美食典故趣谈

“民以食为天。”食物是人们赖以生存的物质基础。随着食品回归的兴起，传统美食越来越受到人们的青睐。许多传统食物的名称还有着它美妙的传说呢！

灯影牛肉 巴山蜀水长，灯影牛肉香。相传，唐代著名诗人元稹在通州（今四川达川一带）任司马时，有一天到一家酒肆小酌，下酒菜中的一种牛肉片，色泽油润红亮，十分悦目，味道麻辣鲜香，吃进口里，酥脆化渣，回味无穷，使元稹赞叹不已。更使他惊奇的是，这牛肉片肉质特薄，呈半透明状，用筷子挟起来，在灯光下，肉片上丝丝纹理会在墙壁上反映出清晰的影像来，他顿时想起当时京城里盛行的“灯影戏”（现称皮影戏），当即唤之为“灯影牛肉”。于是达川的这种牛肉片就以“灯影牛肉”之名传开了，成为四川的一道名小吃。

灯影牛肉选料和做工都非常讲究：一头牛，只能取其腿腱肉、里脊肉十几块，一共才十几公斤，用长刀片切成十分薄的肉片，配以甘草、丁香、草果及其他十多种香料拌匀后，将肉片铺在竹筲箕上，经曝晒去除水分，再放进特制的烤炉中烘烤至熟，装入用油纸衬里的竹筒或纸罐，掺满纯香麻油，撒上少许花椒粉，密封而成。



据史书记载，清光绪年间，四川达县城关西街上，一家店主名叫刘光平的酒店，所产的灯影牛肉最为有名。1935年，这家酒店用竹筒封装的灯影牛肉作为地方特产送到成都青羊花会展出，被评为甲等食品，由此成为四川著名的地方风味特产。

水晶饼 水晶饼是陕西渭南的名点，特色是金面银帮，起皮掉酥，凉舌渗齿，甜润适口。提起水晶饼，它还有一段有趣的传说呢！

寇准是北宋一著名的宰相，他为官清廉，办事公正，深得民心。寇准有一年从京都汴梁回到老家渭南乡下探亲，正逢他50大寿，乡亲们送来寿桃、寿面、寿匾表示祝贺。寇准为了答谢众乡亲的深情厚谊，特摆寿宴相待。酒过三巡，忽然手下人捧来个精致的桐木盒子。寇准打开一看，里面装着50个晶莹透亮如同水晶石一般的点心，在点心上面，还放着一张红纸，整整齐齐地写着一首诗：“公有水晶目，又有水晶心，能辨忠与奸，清白不染尘。”落款是渭北老叟。后来，寇准的家厨仿照做出了这种点心，寇准根据其特点给它取了一个好听的名字，叫做“水晶饼”。

沛县狗肉 沛县狗肉，历史悠久，全国有名。相传汉高祖刘邦在家乡当老百姓的时候，常邀好友前往“樊哙狗肉铺”品尝狗肉，登基称帝后，仍嗜之如前。为此，沛县狗肉名声渐噪。

沛县狗肉，汤浓肉香，美味可口。它的制作工艺有独到之处，世代相传。它的原料选自膘肥健壮的狗。宰狗时，要求体态完整，不带一丝茸毛。烹调时，用多年



陈酒，作料有丁香、茴香、花椒、桂皮、砂仁等五种，缺一不可。烹制时香气四溢，过客都要驻足一尝。当地有一个民间传说：汉代名将樊哙以屠狗为业，他用当地乌龙潭水洗煮狗肉，并用刘邦杀的一只鳖与狗肉同煮，因而狗肉别具风味，流传至今。

淮安茶馓 茶馓，又名油面、麻油馓子，是苏北淮安地区的特产。清嘉庆二十年（公元1315年）前后，制作茶馓的店铺汇集于淮安新城，公认岳永盛的茶馓为最佳。岳家茶馓的特点是“香、脆、酥、细”，选用上等优质面粉、麻油、白绵糖、精盐等原料，通过十几道独特的加工工序精制而成。它造型秀丽，色泽嫩黄，细如金线，松脆透酥，点火即着，入水即化，是老少皆宜的营养佳品，也是馈赠亲友之上等礼品。

相传清朝慈禧太后患了乳瘤，不思饮食，太监李莲英请御医韩氏医治。韩氏名达卿，号准阴道人，是淮安道人。他随即开了一道偏方：“荔枝核2枚研末，黄酒2两浸泡，淮安茶馓4支调服，大被蒙头出汗。”慈禧太后服后盖被而卧出了一身大汗，瘤渐渐消失了，食欲恢复，病也好了。从此淮安茶馓在宫廷内名噪一时，一举成为清王室的珍贵贡品。清宣统二年（公元1910年），淮安茶馓在南洋劝业会上获得了铜质奖；1940年在国际巴拿马赛会上荣获金质奖章。解放初期，淮安镇淮楼旁一家质量最好的馓子商店生产的“岳家馓子”，在北京食品会上获得了优质奖。

（严世英）



腊八粥的传说

腊八粥虽源于佛教，但在我国也有许多有关腊八粥的传说。这些传说与佛教无关，却也蕴含着深刻的寓意，或教人勤俭持家，勤劳致富，或教人孝敬父母，尊敬师长。也有悼念历史人物的，如“百家饭祭岳飞”。

岳飞是宋代杰出的民族英雄、抗金名将。相传他率领“岳家军”北上抗击金国军队，大败金将兀术的拐子马，收复了黄河以南的大片失地。当他正准备挥师渡河北上，直捣金国黄龙府的时候，以秦桧为代表的投降主和派害怕因此会惹怒了金国，议和不成，于是极力诬陷岳飞，说他与金人勾结，背叛宋廷。昏懦的宋高宗听信谗言，连下12道金牌召他急速班师回京。岳飞无可奈何，只得拔寨撤兵，与中原百姓挥泪告别。秦桧等人仍不甘罢休，他们怕岳飞中途变卦，竟然断绝了给岳家军的粮草供应。当时已是冬天，将士们缺衣少粮，忍着饥寒艰难行进。

腊八这天，岳家军来到一个村庄，军中已无粮可食，兵士们只得挖草根充饥。村中的百姓得知是岳家军，立刻纷纷从家中拿出各种食品，送到军中。因为送来的食品很杂，不好分发给将士，就把各种食品掺杂在一起，一人一份，称为“百家饭”。岳家军吃完百家饭，浑身暖烘烘的，又继续赶路。岳飞回到临安（今浙江杭州）后



不久，便被秦桧一伙秘密杀害。消息传到江北、中原，百姓泣不成声。人们为了永远纪念这位英雄，便像当年为岳家军供“百家饭”那样，每到十二月初八就把五谷杂粮和一些干果放在一起熬粥。以后改称“腊八粥”。

还有关于明太祖朱元璋的传说。朱元璋年幼的时候，家乡凤阳地区遭受严重干旱，接着又流传瘟疫，朱元璋的家人相继染病身亡。朱元璋无依无靠，只好到地主家去当小长工，早起晚归，为地主放牛。地主从不让他吃饱饭，朱元璋整天饿着肚子。一次，他和小伙伴出去放牛，实在饿得受不了，大家就在山坡上到处寻找可吃的东西。无意之中，有人发现了一个田鼠洞，扒开一看，洞里有许多豆子、花生、稻谷等食物。几位小伙伴一齐动手，把扒出来的东西洗干净，装在茶罐子里，盛上水，捡来许多柴草，就在山坡上点起火煮了起来。不一会儿，一股股香味便飘散出来。大家实在太饿了，没等完全煮熟，就你一口，我一口地吃了起来，越吃越香。后来，朱元璋当了皇帝，整日鸡鸭鱼肉，吃得没有味道。有一年腊八，他寻思着换点口味，忽然想起了当年的事情，立刻招来专为他做饭的御厨，令他用各种杂粮合煮一锅粥。朱元璋喝后觉得特别香，随口给粥赐名“腊八”。

以上关于腊八粥的不同传说，可能是虚构的，不过倒也说明古人在沿袭佛教传统活动的同时，也寄托了自己善恶分明的质朴感情。

(朱启新 朱筱新)



白肉血肠的由来

鲜嫩醇香，营养丰富的白肉血肠，早已成为群众雅俗共赏的特殊风味名菜。好些人在饱食一顿白肉血肠后，便津津乐道：解馋，美餐，美餐！

白肉血肠产生于何时何地，由何人创造，恐怕难于查明，也无法说清。但是白肉血肠确和满族世代代用猪（全黑色，无杂毛，白蹄）祭祀还愿的民俗紧紧相关。和白肉血肠相联系的满族祭祀有两种：

一种是满族大祭（俗称烧香答祖宗——即跳神还愿）献猪于神。举行“领牲”^①“摆件子”^②的典礼，必须在夜间吉时进行，天亮前，仪式结束。

另一种是满族祭天典礼（俗称给外头，也叫还愿），日出开始，先“念杆子”，后“摆件子”。在敬供天神后，由人食用。需当天将全猪吃净，日落前告终。

满族祭祀，重视摆件子，意在供献全猪，请天、神享用。既表达还愿与敬奉之虔诚，又盼望降福保太平。

① 领牲：满族给神献猪，由萨满唱诵祝赞祷词后，往猪耳里灌水，猪耳扇动叫领牲。

② 摆件子：把大卸八块的祭猪及血肠等煮至七分熟时，捞出来放在檀盘内，按活猪原形状摆放，再焚香、叩拜，唱诵祷词祝赞，称为摆件子。



俗话说，小猪神乐，大猪人乐。满族祭祀为大喜事，人客众多，不兴上礼，凡来者，不许拿任何财物作礼，一律白吃。为了大伙吃的全（将猪身上各部位的肉及肠等都吃到），吃的好，使宾主男女老少，同食共乐，锅头便当众右腿单跪，把片肉的小菜墩放在膝盖上，用片刀飞快地把肉片削成纸一样薄，供大家吃。（食祭肉蘸作料，禁酒，不办席）这新宰的猪，煮的那么嫩，肉片那么薄，吃着满口香。五花三层的白片肉，新血灌的鲜血肠，有清血肠、混血肠，煮熟了吃可口香。从此，便流传了白肉血肠。

在满族的故乡，吉林市最繁华的河南街，迄今仍有专营白肉血肠的饭馆，那里整天顾客盈门、座无虚席。尤其是一些从外地来到吉林市的人，往往把品尝这种独具风味的白肉血肠同游览山清水秀的江城美好风光，共加赞贺，使人留恋不舍。

（石光伟）



李连贵熏肉大饼的由来

到过四平的人，都想品尝一下具有传统风味的“肥而不腻，瘦而不柴”和“质脆味香”的李连贵熏肉大饼，更想了解一下它的渊源和历史。

李连贵熏肉大饼由来已久。

光绪二十年间（公元一八九四年），河北省栾县李连贵兄弟五人跑关东来到东北，在吉林省梨树县落户，创设了“兴盛厚”肉铺。当时，买卖间竞争得十分厉害。李连贵认为，要开好肉铺，不能只满足于一般的维持现状，必须大胆破格创新，否则，就没有出路。于是，他开动脑筋，决定自家养猪。他看到市上买的猪全都太肥，肥肉中只含丰富脂肪，不能代替瘦肉中其他成分的营养价值。所以，他家养的猪，一般长到一百四、五十斤就杀掉，精选前槽、腰排和硬肋部位的肉来做熏肉。

熏肉需要先将生肉煮熟。有一次煮肉时，他有意加进了二、三十味宽肠健胃的经过粉碎了的中草药，顿时，煮肉锅里飘飘缈缈飞出一股奇异的香味，令人如同置身于仙境一般。

煮熟的肉取出来以后，再经过熏制，色泽就变得金黄，油光瓦亮，香味扑鼻，使人食欲大增。由此，始创



了具有特殊风味的李连贵熏肉。李连贵大饼，也从那时开始，伴随风味熏肉兴起。

一九二四年，李连贵病故。继子李尧承其父业，从梨树县搬至四平市，袭挂“兴盛厚”字号，并对原来熏肉所用的中草药配方，进行了研究挑选。只留下以调香味和助消化的丁香、紫叩、沙仁、肉叩、肉桂、桂籽等六味主药和八角、花椒等一些辅料，风味不减，操作也变得更加简单。此后，李尧又有了一个大胆革新，把煮肉汤上面的浮油撇出来，拌上调味的作料和面，炸成酥饼，代替油烙饼，饼便富有特殊风味。接着，他又把清汤改作配饼喝的老汤，增设了解油腻的葱酱和提气增食的枣水、祛火清胃的大米绿豆粥。从此，便出现了特殊风味的李连贵熏肉大饼。

解放后，在党和政府的关怀重视下，李连贵熏肉大饼又有了进一步的发展和提高，并在实践中自成一家。

十年浩劫，李连贵熏肉大饼同样也未能幸免。直到一九七九年，才又恢复了老字号，重新修缮了店堂，被打散的原班人马又被聚了回来，并起用了李连贵第四代后裔——李尧的孙子李玉，以继承和发展其祖传技艺。现已恢复李连贵熏肉大饼传统的操作规程和投料标准、加工过程，恢复了传统项目，使传统风味的李连贵熏肉大饼更加名扬四方。

(吴 闻)



吃火锅

火锅，是用金属或陶瓷制成的炊具。锅是圆形的，锅的中间有烟筒，置入炭火，使菜保持一定热度或使汤沸腾，然后把薄薄的肉片、蔬菜及调料等放在汤里，随煮随吃。一般多是来了高贵客人，亲朋好友时，才生起火锅。宾主围坐，边吃边谈，汤菜沸腾，不仅味道鲜美，也给客桌上增添了气氛。俗称“吃火锅”。

说起吃火锅，还有一段趣闻。早些年，北方临江村王家湾，住着一户渔民降龙老汉。因为从小在江边长大，聪明伶俐，练就一身好水性，人们就叫他“降龙”哥。那时苛捐杂税，名目繁多，生活贫苦。到后来，爹娘双亡，老伴又过早去世，只给他留下一个女儿和一口祖传的火锅。降龙老汉不仅做的火锅味道鲜美，而且姑娘也越来越美，像出水的芙蓉一样。

县官赵太爷闻听此讯，早已垂涎三尺。这一天，由一个贴身文官陪同，来到临江村降龙老汉家。名为吃火锅，实际是黄鼠狼给鸡拜年，没安好心。这个消息传遍了临江村。渔民们都纷纷赶到降龙老汉家看热闹。

降龙老汉虽然憋了一肚子气，可还得招待。姑娘把小饭桌放在炕当腰，摆上碗筷。赵太爷坐上座，贴身文



官坐下座。饭菜已经吃到一半，满屋的人都等着看出名的拿手菜——火锅。这时，门开了，香味扑鼻，降龙老汉端着托盘，将沸腾着的火锅，端端正正地放在赵太爷面前。

“请吧，赵太爷！”降龙老汉说。赵太爷贪婪地看着姑娘，一见火锅端上来了，这才转过脸来，刚要伸筷子，只见贴身文官拽了拽赵太爷的衣襟，耳语几句，两个人夹着尾巴就向外溜。满屋人见了哄堂大笑。

原来，“吃火锅”历来有说道，如果是招待贵客，火锅里的菜是前飞后走、左鱼右虾，四周轻撒菜花。也就是把飞禽类（鸡、雁等）嫩肉放在火锅对着炉口的前方，走兽类（狍子、猪、牛、羊等）肉放在火锅后边，左边放鱼类，右边放虾类，各种菜丝再随便轻轻少放；如果是对待不速之客，火锅的菜则又是一种摆法：把两个特别大的肉丸子放在火锅的前边，后边是走兽类，意思就是——滚蛋！这是临江村王家湾自古留传下来的民间习俗。

（蔡春山）