



杜福祥 谢帼明 主编

吃的故事

科学普及出版社

1277.3/103

吃 的 故 事

杜福祥 谢帼明 主编

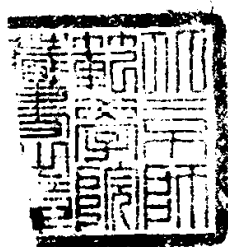
首都师范大学图书馆



20913642

科 学 普 及 出 版 社

013642



吃 的 故 事

杜福祥 谢帼明 主编

责任编辑：罗羽东

封面设计：刘普生

插图：胡邵长 许全群

郭怀仁 于绍文

※

科学普及出版社出版(北京白石桥紫竹院公园内)
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
河南省新乡市印刷厂印刷

※

开本：787×1092 毫米 $1/32$ 印张：4 $7/8$ 字数：101 千字
1983 年 1 月第 1 版 1983 年 1 月北京第 1 次印刷
印数：1—49,500 册 定价：0.48 元
统一书号：15051·1076 本社书号：0590

内 容 提 要

有关吃的故事和传说是中华民族灿烂文化的一部分，具有悠久的历史 and 丰富多彩的内容。本书仅搜集整理了极少的一部分，但由此也可窥见一斑。

这些传说和故事反映了历代劳动人民的聪明才智和鲜明的爱憎，如“五加皮酒的传说”、“金华火腿”、“湖彩蛋”、“锅盖面”、“麻婆豆腐”、“王致和与臭豆腐”等故事正说明世间一切财富都是劳动人民创造的；“淮安茶馓”、“油炸秦桧”、“孟姜女与太湖银鱼”等故事说明劳动人民对恶势力的反抗和憎恨；而“张果老吃肴肉”、“蛋松果独悦龙颜”、“佛跳墙”、“口蘑之香诱鱼来”等故事则充分反映这些佳肴名点脍炙人口的风味。

这些传说和故事文笔流畅，内容生动，不仅可以欣赏，而且可以从中学到许多有关食品的丰富知识。

前 言

中国，幅员广阔，物产丰富，仅吃的东西就多得不计其数。在这些可食之物中，又有数不尽的珍馐美味。这些人间美食，不但造福于炎黄子孙，而且还令无数它邦异国之客惊叹不已。它是光辉灿烂的中华民族文化遗产的重要组成部分，是无数代劳动人民勤劳智慧的结晶。在这些闪光的民族遗产里面，还埋藏着许多优秀的文化瑰宝呢。那许多关于食品的优美的神话、传说、故事，就是其中令人炫目的一颗。

千百年来，正是劳动人民用辛勤的汗水熔铸了这颗闪光的瑰宝。中国的佳肴美味，大都有它发生、发展的历史和美丽动人的传说、典故。在这无数不为世人所瞩目的小小文化历史篇章中，有的闪烁着劳动人民智慧的火花；有的凝聚着祖孙数代的心血；有的饱含穷人的辛酸血泪；有的反映了饱食终日者的饕甘饫肥；有的勾画了帝王将相的穷奢极欲；有的鞭笞了旧社会的黑暗与丑恶。

人世间的一切财富都是劳动人民创造的。各种珍馐美味，也无不出自劳动人民之手。本书中的许多传说、故事都说明了这一真理。如“五加皮酒的传说”中的邳中和就是勤劳、勇敢和善良的象征；五公主则是聪明和智慧的化身。许多人间美味正是勤劳与智慧相结合的产物。在“黑塔造醋”的故事中，那白发苍苍的仙翁正象一位智慧老人，他在关键时刻为朴实、憨厚而勤劳的黑塔指出了造醋的绝窍，为人们创造了烹调佳品。在科学不发达的古代，劳动人民往往将当

时解释不了的现象加以神化，这就使许多名食传说中出现了“神仙”，而这些“神仙”难道不正是劳动人民美好愿望的折光吗。

有的故事则是劳动人民对于丑恶的反动势力的无情鞭笞。如“油炸秦桧”，当临安人民面对猖獗的反动卖国势力敢怒而不敢言的时候，一位普通的厨师以面代人，油炸“国敌”，以泄心中之忿。“油炸鬼”之名究竟是否源于此处，在这里我们不想去进行考证。但这故事却世代流传，是那样脍炙人口。它反映了古今善良人民嫉恶如仇的思想感情。相反，“金华火腿”等，则表达了劳动人民对爱国将士的一片热爱之心。

“淮安茶馓”、“蟹黄汤包”等等故事，则充分反映了古代劳动人民与邪恶势力进行英勇斗争的无畏精神。

在书中的不少故事中也出现了帝王将相，他们有的是正面人物，如杨六郎、苏东坡、宗泽、文天祥等等。通过有关食品创制的传说故事，反映了劳动人民对他们的赞颂。而有些故事，只不过是借帝王将相之口，肯定了珍馐名食的出众之处，反映了劳动人民的聪明智慧，讽刺了日食万钱的统治阶级。如“皇姑菜”、“大救驾”、“鱼头豆腐”、“洛阳假燕菜”、“太后饼”、“汉武帝与龟蛇酒”、“蓴菜的传说”等等，无不生动地描绘了各种人物的形态和心理。

古代青年男女对自由和爱情的追求也是食品故事的题材之一。如本书中的“长寿薄脆”、“五加皮酒的传说”、“孟姜女与太湖银鱼”、“文君酒的由来”等等，都反映了这些勇敢的青年男女对封建礼教的反抗和挑战。

中国的美食，五花八门，种类繁多，有关食品的神话、传说、故事的题材也十分广泛。这些丰富多彩的文化瑰宝绝

非是一本小册子所能容纳得了的。我们搜集整理这些神话、传说、故事，不仅是为了让更多的人了解中国名食的由来，而且也是为了让这些不见经史的文化遗产不至于失传。对于读者，它可以给人以知识；对于食客，则还可以使人对佳肴，忆轶闻，增加进食的情趣。就象这些传统名食一样，这些小故事也无不脍炙众口，令人一读。

本书搜集整理的传说、典故，有的来自名食产地的白发苍苍的老者之口；有的来自有屠龙之技的老庖丁之言谈；有的来自不见经史的无名文字……但这仅仅是这颗民族文化瑰宝上的一个“分子”，还有大量的“分子”有待于我们去挖掘整理。

由于编者水平有限，免不了使美玉添瑕，欢迎读者批评指正。

编 者

1981 年 11 月

目 录

五加皮酒的传说·····	(1)
蟹黄汤包·····	(3)
吕洞宾与绍兴香糕·····	(5)
淮安茶馓·····	(8)
孝感麻糖·····	(11)
琴鱼的传说·····	(12)
神井·····	(13)
无锡肉骨头·····	(15)
陆稿荐·····	(16)
龙井茶与虎跑泉·····	(17)
碧螺春的传说·····	(21)
惠州梅菜·····	(24)
张果老吃肴肉·····	(25)
镇江三鱼·····	(28)
龙池鲫鱼的传说·····	(30)
封缸酒·····	(31)
美人泉的传说·····	(33)
黑塔造醋·····	(35)
蓀菜的传说·····	(36)
勾践会稽兴兵·····	(39)
相门城砖与年糕·····	(40)
鲞鱼的来历·····	(42)

粽子·····	(44)
千层酥与火牛阵·····	(46)
孟姜女与太湖银鱼·····	(47)
刘邦吃狗肉的故事·····	(48)
太后饼·····	(49)
汉武帝与龟蛇酒·····	(50)
文君酒的由来·····	(52)
博望锅盔·····	(55)
古井贡酒·····	(57)
荷叶饭·····	(58)
“狮子头”的由来·····	(60)
洛阳假燕菜·····	(60)
桂花鲜栗羹·····	(61)
五柳鱼的故事·····	(63)
香山蜜饼与白居易·····	(64)
“大救驾”与赵匡胤·····	(69)
杨六郎大战十八罗汉·····	(70)
东坡肉·····	(73)
三鲜莲花酥的传说·····	(74)
西湖醋鱼·····	(75)
金华火腿·····	(77)
赛蟹羹·····	(82)
蒲儿菜·····	(83)
油炸秦桧·····	(85)
文山肉丁·····	(87)
护国菜的由来·····	(88)
流浪鸡·····	(90)

朱元璋与瓢豆腐·····	(91)
蛋松果独悦龙颜·····	(92)
蟠龙菜·····	(93)
湖彩蛋·····	(94)
娥姐粉果·····	(97)
凤尾酥·····	(98)
努尔哈赤的黄金肉·····	(99)
王致和与臭豆腐·····	(100)
武陟油茶·····	(101)
袁枚为豆腐折腰·····	(102)
乾隆大闹松鹤楼·····	(103)
皇姑菜·····	(105)
平桥豆腐·····	(108)
鱼头豆腐·····	(109)
太仓糟油·····	(111)
天福酱肘子·····	(112)
云梦鱼面·····	(113)
枫镇大面·····	(114)
锅盖面·····	(115)
西湖藕粉·····	(118)
佛跳墙·····	(119)
金糕的由来·····	(119)
炒疙瘩·····	(121)
麻婆豆腐·····	(121)
木洞晒枣·····	(125)
软熘鲤鱼焙面·····	(125)
过桥米线的由来·····	(126)

犖止坡老童家..... (128)
 拆烩鲢鱼头..... (129)
 端午节吃透糖..... (131)
 教化鸡..... (132)
 长寿薄脆..... (134)
 岐山臊子面..... (137)
 口蘑之香诱鱼来..... (138)
 醉鸡的故事..... (139)
 东安子鸡..... (141)
 龙须糕..... (142)
 齐白石挥笔写“烤”字..... (143)

五加皮酒的传说

五加皮酒是浙江建德县出产的历史名酒。它的名称的由来颇为有趣。

相传在很久以前，浙江西部严州府东关镇（今建德境内）的新安江畔，住着一位姓邳名中和的青年。他为人厚道，并有一手祖传酿酒的手艺。他酿出来的酒质优味醇，深受渔民们的欢迎。中和见渔民们常年累月泡在水里，借酒来驱湿，深为自己的酒根除不了他们的病痛而感到内疚。

一天，邳中和挑着酒担又来到江边叫卖。忽然，天空乌云密布，狂风大作，新安江水波涛汹涌，掀起了百丈狂澜。只见云水间一条巨大的乌龙伸出恶爪，扑向江面，抓起一条金色的小龙，小龙在半空中惨叫挣扎。啪的一声，小龙挣脱了巨龙，落到了中和身边，变成了一位俊俏的姑娘。姑娘跪拜在中和脚下，向他求救。中和惊得目瞪口呆。正不知如何是好时，又见那恶龙也相跟下地，化成一条碗口粗的乌梢蛇。乌梢蛇喷气吐舌向他们扑来。邳中和见情势紧急，立即抡起扁担打过去。正好打在蛇的七寸上，乌梢蛇被打得昏厥过去。姑娘见蛇未死，急忙取下颈上的项链，抛向乌梢蛇。但见璀璨闪烁，一片红光，乌龙现出了原形。项链上的颗颗珍珠，都嵌在了乌龙身上。乌龙施展妖术，身躯倏然变大。那嵌在它身上的一百零一颗珍珠，也跟着变大起来。最后，乌龙的身躯展延百里，化成了一座大山，就是今天的乌龙山。珍珠变成了山上的一百零一口山塘水池。水池里的泉水

缓缓下流，汇集到新安江，使得新安江江水变得更加甘甜清冽。

待风平浪静，云散日出时，姑娘才羞答答地向郅中和施礼致谢，并说道：“我本是海龙王的第五个公主，名叫佳婢。今日蒙你搭救，十分感谢，咱们后会有期。”说完，化作金龙，钻进了水中。

当天晚上，中和照例生火蒸酒。他往灶里塞上一大把柴火后，便走进里屋，默默地回想着白天的奇遇。猛然间，一股浓郁奇特的酒香扑鼻而来。他急忙走到外屋的酒坛前。只见一位姑娘正在酒坛前忙碌，酒香正是从这里冒出来的。中和仔细一看，姑娘竟是自己白日里救下的佳婢。他不禁又惊又喜，顾不得问她何时到此，连忙向她请教酒香的奥秘。姑娘笑咪咪地说：“水好酒好，这是常事，我又加上了几味药材，方酿出此种奇香。此酒不但味美，还可祛风除湿、舒筋活络哩！”中和见此酒能治疗渔民们的风湿病，十分高兴，便虚心向姑娘求教。他二人你有情，我有意，遂结成夫妻，共同操起酿酒的行业。

夫妻俩酿酒时，配合得十分协调。酿出的酒红里透黄，如膏似蜜，既甜又醇。饮者无不叫好。中和更是兴高彩烈。

一天，中和对佳婢说：“如今酒受到大家欢迎，也治好了一些渔民的风湿疾病，可是此酒至今无名，咱们给它起一个名字吧！我想，此酒全靠你五公主佳婢配制，就叫它‘五佳婢’吧。你看如何？”“不。”五公主摇摇头说：“我是谁家的佳婢呀？我看干脆就叫‘郅中和五佳婢’吧！”说完，二人相视而笑。从此，“郅中和五佳婢酒”就在新安江边，严州府内传开了，上至达官贵人，下至平民百姓，无不竞相争购。随着时间的推移，郅中和五佳婢酒的生产，经后人不断总结

实践改进，质量有了进一步提高，但是，后人们忘记了“邳”是姓，“佳婢”是五公主的名，误讹成“邳中和五加皮酒”，此名便沿用到了今天。

蟹 黄 汤 包

传说在远古年间，有只螃蟹精，因在天宫调戏仙女，被玉皇大帝打入凡间，居住在楚州河下镇的肖湖里。

美丽的肖湖，湖水清澈见底，湖中群鱼戏水，湖面荷花盛开，香风拂面，百姓安居乐业。

螃蟹精居住到肖湖后，本性不改，继续作恶。它横行霸道，张牙舞爪，呼风唤雨，翻江倒海，使得肖湖碧水浊臭变黑，滚滚浊水不断上涨。到处是一片汪洋，淹没了田园，毁坏了农舍，夺去了人畜的生命。

一天，螃蟹精变成白发苍苍的老人，驾着云头，拄着拐杖，踏着滚滚的浪花，拂袖而来。它对镇主说：“要得洪水不涨，每年九月重阳选好三个美女，送到肖湖中间。”镇主以为是天宫显灵，怕降罪下来，自命不保，连声允诺：“行，行！一定照办。”河下镇的百姓听了，都怒目瞪眼，恨死了螃蟹精。

从此以后，每年重阳，镇主就逼着穷苦百姓献出三个民女，送给螃蟹精，无数民女被活活投入湖中，断送了青春。

岁岁有重阳，又到了祭送美女的悲日。只见镇主高站在台上，大声呼喊：“祭典开始，抬出美女……”就在这时，人群中冲出一名叫文楼的壮士。他身材高大，臂力过人，专爱打抱不平。他跳上高台，一把拖倒镇主，抢下三个民女，气愤地说：“什么螃蟹精，王八精，我们不能再让姐妹们去送

死了。”

那壮士正说着，只见一个青天霹雳。瞬时间乌云压顶，狂风四起，暴雨倾盆。壮士明白，这是螃蟹精在作怪，他决心舍身为民除害。于是挺身而出，拿起早已准备好的八百斤重的青龙宝刀，潜伏在湖边灵王庙里，等待着螃蟹精的出现。说时迟那时快，只见螃蟹精乘风而来。文楼咬紧牙关，运足气力，挥着青龙宝刀，对准螃蟹精砍去。螃蟹精见势不妙，向旁边一闪。文楼一刀把湖边盆口粗的大树砍成两截。螃蟹精乘文楼取刀之际，横行上来，大钳一下钳住了文楼的大腿，殷红的鲜血直淌。两下搏斗了三十余合，不分上下。文楼拿出九牛二虎之力，乘螃蟹精转身之时挥舞起青龙宝刀，对准螃蟹精的脑门砍去，手起刀落，斩螃蟹精于庙前。



螃蟹精虽然被除掉了，但英勇的文楼由于流血过多，也壮烈捐躯了。

河下百姓见为民除害的恩人文楼死了，都放声大哭，哭得天昏地暗。这件事感动了上天的霹雳大仙。他驾着祥云，来到凡间，用拂尘在文楼身上拂了三下。文楼伸了一个懒腰，苏醒过来。

人们为了永远纪念这位壮士，便在河下镇中修建了一座雄伟的楼阁，取名文楼。

横行霸道的螃蟹精虽然被除掉，但人们远远不能解恨。在文楼的指导下，家家户户手执刀斧，到灵王庙前斩去螃蟹精的铁钳毛爪，撬开死硬的盔顶披甲上盖，掏挖出螃蟹精的黄油白肉，做成蟹黄肉馅，用上白面皮，包而食之。

至今，每逢九月重阳，楚城人民就一起到肖家湖里捕捉横行霸道的螃蟹，做成古今独特、驰名中外的文楼蟹黄汤包。

吕洞宾与绍兴香糕

绍兴香糕是浙江名点，它的历史十分悠久。

传说在很久以前，杭州西湖边的城隍山下住着一个姓孟的绍兴人。由于他年纪轻，大家便叫他小绍兴。小绍兴每天半夜就起床，磨米粉，蒸松糕，天亮后再挑起糕担沿街叫卖，以此来养活自己和瞎眼的母亲。

有一年的大年初一，由于杭州有春节登山的习惯，以讨“步步登高”的吉利，城隍山上山下，游人如织。小绍兴的松糕卖得很快，不大一会儿功夫，就卖得仅剩了一小块破碎的松糕了。小绍兴想起母亲还未吃饭，便留下了这块破角糕，准备带回去给母亲吃。当他走到城隍庙时，只见一个白

发银须的老人，头枕在口对口地对在一起的两只破碗上，伸手向他乞讨。原来这是上八洞仙吕洞宾，因见人间热闹，便下凡来看看。当时，小绍兴并不知道这就是吕洞宾。他见老人衣衫褴褛，瘦骨嶙嶙，非常同情，便摸出几文铜钱给老人。谁知老人不要铜钱，却要讨块松糕吃。小绍兴便拿出留给母亲的破角糕，递给了老人。老人不客气地吃了下去。

小绍兴回到家里以后，把此事告诉了母亲。母亲十分赞许。从此，小绍兴天天走过庙门口，只要看见那老人，便送给他一块松糕。

有一天，老人见小绍兴愁眉不展地递给他一块糕，便问道：“你有什么不如意的事吗？”

小绍兴答道：“连日阴雨，生意清淡，松糕卖不出去。我娘吃了卖剩的糕，得了重病，茶饭不思。”

老头听了哈哈大笑：“别着急，要吃的没有，良药我可有。”说着，从怀里掏出个葫芦，交给小绍兴。吩咐他做松糕时，将葫芦里的药放到松糕里，他娘吃了这种糕病就会好。说完话，一阵风起，老人就不见了。小绍兴方知遇到了神仙，想到老人那口对口对在一起的破碗，猛然醒悟到这就是吕洞宾。于是高高兴兴地回到家，按照吕洞宾指点的方法制松糕。他先把葫芦里的药倒出一点儿，放进糕粉里，制成糕胚，放到旺火上蒸熟蒸透。待糕冷却后再一块一块地排放在炭火上，烘成金黄色。烘烤出来的松糕散发出一股奇香。三天三夜水米未进的老母亲闻到这股异香，顿时觉得腹中饥饿，立即叫小绍兴把糕拿来吃。老母亲吃下糕后，第二天病就好了。从此，小绍兴就一直用这个办法制糕。由于这种糕奇香扑鼻，食之松甜可口，大家都赞不绝口。于是改松糕名为“香糕”。因为香糕是小绍兴做出来的，又被称做“绍兴