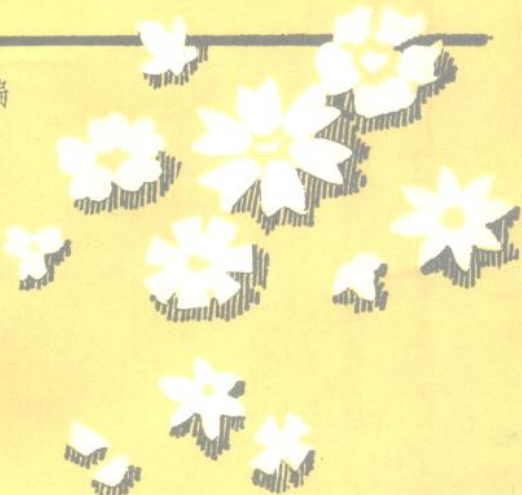


中华文学丛书·上·



美味百趣



吴清汀 吴忠信 编

中华文学丛书

美味百趣

上 集

吴清汀 吴忠信 编

美味百趣 (上)

吴清汀 吴忠信

*

农村读物出版社 出版

山西省七二五厂 印刷

山西省新华书店 发行

*

787×1092毫米 1/32 印张 6 字数 144 千字

1985年11月第1版 1985年11月山西第1次印刷

印数：1—12,500 册

书号：10267·29 定价：0.95 元

内 容 提 要

佳餚美味，对人们有着无限的吸引力。因而伴随人们享受佳餚美味，无数动人的传说不胫而走，广为流传。本书搜集了这些传说，读者通过它既可以增长一些知识，还可以获得非常的乐趣。

编 者 的 话

在我们这个文化悠久的国家里，民间传说是光辉灿烂的中华民族文化遗产的重要组成部分。美味的传说、故事、神话，就是其中的一颗绚丽珍宝。她是历代劳动人民智慧的结晶。

中国的烹饪艺术，自古以来在世界上享有崇高的声誉。这本书里编选的一百多个美味的传说，不仅有席上珍肴、宫廷名菜来历的趣闻佳话，更多的是地方风味的名点、名菜的传说故事。这些传说故事内容健康，扬善抑恶，津津有味，长期以来广为流传。它反映了我国劳动人民的爱与憎，颂扬了中华民族的传统美德。

我国地大物博，民族众多，有关美味的传说十分丰富。本书选编的仅是一鳞半爪。书中有个别的传说故事，例如《佛跳墙》等，虽在别的书中也有介绍，考虑到菜名虽然相同，但传说不相同，我们仍将情节并不雷同的故事选了进来。

我们从文学的角度进行选编，不重于“美味”的介绍和做法，而重在传说色彩和故事性。由于水平有限，在编选和整理工作中，一定存在不少缺点，敬请广大读者批评指教。

目 录

一声雷·····	1	锅包肉·····	36
中山汤·····	2	云林鹅·····	37
肴 肉·····	4	大理弓鱼·····	38
小窝头·····	6	虎掌菌与建文皇帝·····	39
秋梨膏·····	8	霸王别姬·····	40
鱼肠剑·····	10	老蚌怀珠·····	41
涮羊肉·····	11	陆稿荐肉骨头·····	42
麻婆豆腐·····	12	樊哙与狗肉·····	43
佛跳墙·····	14	宁波“咸鸡”·····	44
文君酒·····	16	腌婆蚕豆·····	45
太白鸭子·····	17	油炸烩·····	46
宫门献鱼·····	19	哈密瓜·····	48
红娘自配·····	21	鱼 面·····	50
潘 鱼·····	22	长生果·····	51
炆 汤·····	24	鲤鱼跳龙门·····	53
五嫂鱼·····	26	少炒肉·····	55
叫化童鸡·····	28	北京羊眼儿包子·····	56
金米银虾菜·····	30	龙涎香·····	57
巫山香梨·····	32	竟陵蒸菜·····	59
蟹黄汤包·····	34	对虾的故事·····	60

海螃蟹的故事·····	61	太白酒的传说·····	104
到口酥·····	63	兰陵之水变美酒·····	108
乐毅与豆腐·····	66	屈原与粽子·····	111
太爷鸡·····	69	公爆肉丁·····	113
枯木回春·····	70	鸡枞菌的来历·····	115
稻谷的来历·····	71	杨沥与汽锅鸡·····	117
贵妃鸡翅·····	73	玫瑰大头菜·····	118
宣威火腿·····	74	风蓊麦饼与“摩登	
处州白莲·····	76	巴巴”·····	120
孝感麻糖·····	78	冬瓜盅·····	121
八月中秋吃芋艿·····	80	风猪肝·····	124
螃蟹背壳上的马蹄印·····	81	湛香鱼片·····	126
祁东砖塘萝卜·····	82	皎月香鸡·····	128
大理砂锅鱼·····	84	“包罗万象”与“闭门	
五子登科·····	85	羹”·····	129
古井贡酒·····	86	刘备三嗜“白云黄	
超化大蒜·····	90	龙”·····	130
槃梨萝卜·····	92	余双脆和芽还芽·····	132
鲜肉馄饨·····	95	乐陵无核枣·····	134
丹阳大麦粥·····	96	兴化桂元·····	137
水漫金山·····	97	萨其马·····	139
焦米汤·····	98	香山蜜饼·····	140
金华火腿·····	99	韩江柑桔·····	143
佛手的来历·····	100	烘糕·····	145
桂花鲜栗羹的传说·····	102	鄱阳湖银鱼·····	148
郎酒·····	103	枫镇大面·····	150

焦饭团·····	151	游龙戏凤·····	165
无丝藕·····	152	荷包里脊·····	167
姑嫂饼·····	154	洛阳燕菜·····	169
天下第一菜·····	156	杞忧烘皮肘·····	171
端阳吃和菜·····	157	它似蜜·····	173
醉 鸡·····	158	龙虎斗·····	174
苦 瓜·····	160	麻花馓子·····	176
糯米圆子·····	161	贵阳八宝汤圆·····	179
臭豆乳·····	163	水滸肉·····	180
鸡米锁双龙·····	164	全付套驾·····	182

一 声 雷

长江一带的餐馆菜谱中，有一道名菜，叫做“一声雷”。

筵席上，客人看到服务员手端两只漂亮的细瓷大碗，一只碗内盛着刚出油锅的特制锅巴，另一只碗内盛着蘑菇、玉兰片、虾仁的热鸡汤。只见服务员将热鸡汤迅猛地浇在锅巴上面，瞬刻，一声轰响，象天空中打下来个春雷，把众客人吓了一跳。当客人们稍一定神，一股股香味扑鼻，不用尝，就美极啦！

说起“一声雷”，这里面倒有个十分动人的故事呢。

相传，三国时。曹操率领八十三万人马下江南，要吞并蜀国和吴国。吴国的都督周瑜请来蜀国丞相诸葛亮，日夜计议破曹大策，往往废寝忘食。回到家中，还在思考计谋。夫人小乔把做好的饭菜热了一次又一次，最后端进去时，发现周瑜已经伏在案前睡着了。小乔十分心疼，想道：是呀，周都督近来，白天在军营操持军务，十分劳累，回到家中不肯休息，吃不下，睡不好，身体越来越瘦、这怎么行呢？

她正要去唤醒周瑜，叫他吃饱了饭再好好睡上一觉。可是，当她看见周瑜睡得很香，就又缩了回来，心想：就这样把他唤醒，多美的东西，他吃起来也是没味儿。于是她退到厨房，把自己的想法跟老厨师讲了。老厨师想了想，便用油炸了一大块锅巴、又做了一碗热鸡汤。请夫人端着一盘油炸

锅巴，自己端着一碗汤，一道来到周都督的房里。周都督还伏在案桌上睡哩。

老厨师一只手从夫人手中接过锅巴，将另一只手上端的那碗汤猛地往锅巴上一浇。只听得“劈啪”一声轰响，把周瑜从梦中惊醒了。

周瑜一边揉着睡意朦胧的眼睛，一边闻到一股香喷喷的味儿，不觉食欲上来了，感到肚子饿得慌，一抬眼发现桌子上的饭菜，二话没说，拿起筷子来就夹锅巴吃，越吃越香。吃罢，他问厨师：“这是一道什么菜，怎么我从来没有吃到过？”老厨师答道：“这道菜叫做‘一声雷’，因为刚才都督正在酣睡，是它把您从梦中惊醒的呢！”周瑜听后，不胜惊奇，连连夸赞道：“好一个‘一声雷’！真个是名厨出佳肴！”

从此以后，“一声雷”便成了江南餐馆中的一道名菜。

中山汤

福州市聚春园菜馆，有一味名汤叫做“中山汤”。凡品尝过这汤的人，无不称赞它鲜美清爽，味醇色正。

说起“中山汤”的来历，倒有一段感人的故事。

我国伟大革命先驱者孙中山先生，为推翻帝制，建立共和，唤起海内外炎黄子孙同心同德奋起革命，长年到处奔波演说。他的演说立论精辟，慷慨激昂，一演讲就是几个小时。听过孙中山先生讲演的人，无不为了他的赴汤蹈火的革命

精神感动得热血沸腾。可要知道，每一次演说都不知要消耗孙先生的多少精气神啊！所以，每当演说后的饭菜，孙先生倒不讲究，唯独一碗汤不可缺少。

有一次，孙先生来到福州市宣讲救国道理，筹资革命经费。演说完毕，归侨代表设宴请孙先生。可是，找了半个时辰，没见孙先生的影子。后来好不容易在一家名叫“聚春园”的菜馆里找到了他。归侨代表见孙先生和随从在这里吃的是极一般的菜饭，很是过意不去，当即要请孙先生赴他们的宴席。孙先生婉言谢绝。代表们哪里肯听，孙先生无奈，只好站起来说：“同胞们，困难当头，民族危亡，不推翻帝制，我孙文死又瞑目。大家切切不可酒肉相待。你们看，我吃的不是很好么？诸位盛情难却，再来一碗热汤吧！”

代表们知道孙先生是“言必行”，也不再勉强，便招呼菜馆上一碗最好的汤来。这时，厨师们发现厨房里做名汤的精料已全部用光了，只剩下猪血和猪肠子。一时之间，人人不知如何是好？有位老厨师走过来，道：“这热汤让我做吧！”

原来，这老厨师本是京都名厨，因前些年实在厌恶清政府的腐败，就回到老家福州来了。他看见孙先生一腔热血为国为民，万分感动，于是拿出自己数十年烹饪艺术的经验，靠一双妙手，很快地将猪血猪肠做出一道热气腾腾的汤端上桌来。

孙先生尝一口，连声称好并邀请大家品尝。大家一品尝，果然不同一般。席间，孙先生问：“这么好的汤叫什么？”老厨师一时答不上来，只将汤的由来原原本本地告诉孙先生，并请先生起个名字。

孙先生稍稍沉思了一下，然后双手合抱，对大家说：“深感同胞一片爱国热血心肠，此汤就叫热血心肠汤吧！”大家连声称好。

后来，聚春园的厨师们听到孙先生为国捐躯的消息，心中万分难过。他们想起了当年先生在这里吃的这味汤，更是百感交集！为了纪念孙先生的崇高品德，就把这汤改名为“中山汤”。而今到福州的人，都要去聚春园喝碗当年孙先生喝过的这味汤呢。

肴 肉

你到镇江，就可以吃到香酥鲜嫩的肴肉（又名肴蹄）。肴肉皮白肉红，吃起来不沾牙，不腻嘴，看上去，光滑晶莹透亮，素有水晶肴蹄的美称。

很早以前，镇江就是一个商业繁华的都市。市上有一家夫妻小酒店，店里备有小菜，供客人饮酒食用。小店人家，客来客往，一年四季，生意倒挺兴隆。一日，在乡下做爆竹的岳父捎信来，叫女儿替他在镇上买点硝，顺便请人带去做鞭炮用。女儿赶紧在街上买了，放在家中，待近日有人下乡再捎去。恰好，这天她丈夫买来了四只猪蹄膀，准备腌腌做下酒菜。当他到厨房拿盐腌猪蹄膀时，不巧盐已经用完了。转身到前屋，发现柜子上面放了一包东西，打开一看，白硝硝的，再一尝，还是咸的。他暗暗高兴，心想：妻子真能干，盐刚用完又买得盐来了，还是这么好的细盐哩！于是，他

就硝当盐，用钵把猪蹄膀腌了。

三天后，有人下乡。妻子找那包硝，没有找见，便问丈夫。丈夫听后，叫声不好，知道自己错把硝当食盐用了。他急忙把钵端出来，一看，蹄膀肉发红色，闻闻没有异味，手捏一捏肉很板扎。两人对着这四只大猪蹄膀不知如何是好：丢吧，小本生意舍不得浪费；吃吧，又怕有毒。两人纳闷了半天，最后还是想出了一个办法：先用清水洗了又洗，冲了又冲，把硝冲洗干净，再用火煮了又煮，把毒气煮掉。谁知、揭开锅盖，一股香味扑鼻而来。夫妻俩十分惊喜。丈夫夹起一只猪蹄膀，正想下酒，妻子还不放心，叫他且慢，自己端来姜丝和香醋浇到猪蹄膀上，因为她听说姜醋能解食物中的毒。

丈夫拿起筷子，还没等伸到碟子里，猛然被妻子抢了过去。他惊愕地问妻子：“你这是怎么的？”妻子答道：“让我先嚐！万一有毒，不能让你受害。”丈夫听后，急忙从妻子手中抢过筷子，说：“若是有毒，更不能叫你遭罪，还是我先吃吧！”两人你抢过来，我抢过去，闹了好一阵，谁也不让谁先嚐。

“哈哈，哈哈……”突然，店门口一阵大笑，走进来一位白鬍子老人，边笑边说道：“真好香呀！店家，什么好菜，替我端上来下酒？”

夫妻俩见客人进来，也就停止了争让，忙向老人说明了来龙去脉。老人听后，称赞夫妻二人品德高尚。这时，又来了不少的顾客。老人说他吃过这样的猪蹄，还当众夹起一只猪蹄膀吃了起来，一边吃一边誇有味儿，吃罢放下钱走了。众人见了，便放心大胆地吃了起来。他们吃出味道来，还要店家多做一些这样的菜。这味菜就这样传开了。

后来人们传说，那天来的白胡子老人就是八仙中的张果老。他本是去瑶池赴王母娘娘的蟠桃会，闻到肉香，连仙桃都不去吃，特地赶到这里来吃硝肉。

一些文人吃了硝肉后，觉得“硝肉”不雅，将“硝”字改为“肴”字，含有佳肴的意思。

现在，腌火腿和卤肉，均放入适量的硝，就是从肴肉学来的。

小 窝 头

首都北京的北海公园内，有一座举世闻名的宫廷风味餐馆，叫仿膳饭庄，专经营宫廷名菜美点达八百余种，被誉为“天下第一饭馆”。

就在这些叫人眼花缭乱的名菜美点中，有一种点心叫“小窝头”。别看它的名称俗气，吃起来甜美可口，很受中外游人赞美。据说，一九五六年一次招待外宾的国宴上，仿膳饭庄就曾供应过四千个小窝头，因此更是誉满天下。

宫廷名点，怎么会有这样的“小窝头”呢？

相传，荒淫奢侈的慈禧太后，平日里最讲究吃喝玩乐。有一次坐火车出游奉天，在一列十六节的专车上，就有四节车厢做为临时的御膳房。车厢里备有五十座炉灶，上手厨师五十人，下手厨师五十人，伙夫五十人。每日备正菜一百种，糕点、水果、糖食、干果等也在一百种之多。可见她吃喝无度到何种程度。在外国列强进犯中华，八国联军打到

北京时，慈禧不但下令抵抗外国侵略者，反而闻风丧胆慌忙逃走。她这一跑，弄得人心惶惶十室九空，往日吃山珍海味的皇太后，此时此刻，也只好由太监能弄到什么吃什么，还常常断粮饿肚。一天中午，在途中刚刚歇下来，她肚子里就“咕啦咕啦”闹饿了，命身边的一个名叫贯世李的太监赶快去找吃的来。贯世李找到厨师。厨师领着他到厨车上看了看，的确什么吃的也没有了，只有厨师自己吃的玉米面窝窝头，说：“我们已一整天没吃的了，这是我们从穷百姓家买来的，不敢供奉给老佛爷。”贯世李虽然知道这玩艺儿不是什么好吃的东西，但他实在找不到别的什么，只好拿着送到慈禧面前，如实禀报。慈禧的肚子早就饿得难受了，常言说“饥不择食”，哪里还顾得上讲究好吃不好吃，便伸手抓起来就吃。人饿了吃什么也香，此时此刻的窝窝头，慈禧吃起来觉得特别有味儿，胜过御膳中的任何一味佳肴。

后来，慈禧卖国求荣，向外强卑躬屈膝，才得以返回紫禁城。她又吃起宫廷中的山珍海味来了。一天，她突然想起了在逃难途中吃过的窝窝头，便把贯世李找来，命他叫厨师做窝窝头来吃。

这可害苦了贯世李和厨师，他俩很明白，当日她吃那窝窝头时是饥不择食，如今再吃这玩艺儿就会吃不下去了。他们深知太后的淫威，弄得不好，头就保不住了，但又不敢违抗皇太后的命令，他俩左思右想，想出一个法子来。厨师选用栗子磨成细粉配入白糖等佐料，精心烹制出外表象当年窝窝头那样的小窝窝头来。慈禧一尝，果然松软甜美，很是喜欢，便命把这道点心写入“御膳菜谱”。小窝头逐渐从宫廷传了出来，成为人们所喜爱的佳食了。

秋 梨 膏

我国许多传统的美味，不仅脍炙人口，还兼有特效药物的功能，“秋梨膏”就是其中的一种。

相传，唐武宗李炎一次患病，终日口干舌燥，心热气促。宫庭里的御医日夜守在他的床前治疗，谁知服了上百种药硬是不见效。他为了早日治好自己的病，便下了一道圣旨：限这些御医在七天之内治好他的病，否则就要把他们全部杀掉。

御医们个个吓得魂飞天外，有一位老御医竟吓病了。他有一个名叫韩翰的徒弟，听说他病了，提着梨儿来看望他。到了第七天，他再来看望师父时，师父躺在床上已经是奄奄一息，他又恨又气，恨那残暴的昏君！为了他一条狗命，害了多少人的命！心想：明天就要处死我师父等人，还不如我先把他处死好了！

想到这里，他心一横，决定以献药为名，把皇帝给毒死，以免师父和许多无辜的医生被杀害。可是，用什么办法呢？突然发现自己上次送给师父吃的梨儿，师父一个也没有吃，放在那儿已经霉烂了，就用它来制药吧。于是叫师娘将这些梨儿放到砂罐里去熬化。师娘问他熬这东西何用？他答道：“我要制作一味妙药，治好皇上的病。”师娘听说能治好皇上的病，就等于能救老伴的命，真是万分惊喜！不敢迟疑，便按韩翰的办法，去熬梨儿。韩翰请师娘赶快熬好烂

梨，说了声：“我再去买一点糖来，加在里面，一会儿就来。”便走了。

师娘待韩翰走后，烧起火熬烂梨儿。熬了一会，梨儿已经熬化了。她跑到门口望韩翰，可是韩翰还没有回来。她救夫心切，巴不得这付妙药一时三刻制作好，送给皇上去吃，又想起刚才韩翰说是去买糖来加在梨儿里。糖，自己家中不是有吗，还用得上他去买！于是，她急忙在自己家中取出糖，放在砂罐中，再熬了一会，揭开盖一闻，哟，真有一股子药味！她又跑到门口去望韩翰，糟糕，还不见他回来！一时一刻都是万分紧急，老头儿在床上只剩一口气了。这时，她顾不得再等韩翰回来，就打发自己的儿子赶快将这药物送进皇宫去！

再说，韩翰出去并不是真去买糖，在师娘面前不好露出真情，所以那么说了。实际上他是去药店买一味毒药去了。不料跑了几家药店都缺这药，最后他跑了几里路在一家药店买到了此药。谁料，当他提着一包“糖”赶回来时，师娘告诉他：“梨儿熬化了，糖也放进去了，药制好了，刚才叫我儿子送进皇宫去了。”

韩翰一听，暗暗叫苦！毒死皇帝老儿的计谋落空，师父和御医们的命也救不成了，他十分懊悔没有跟师娘交代清楚，一定要等他来才能将“妙药”送进宫去！

师娘见他这种样子，忙问何故？他只好说：“送去的药还差一样配方，看来不能治好皇上的病了！”

师娘一听，跌坐在地上，只悔恨自己心太急了，误了大事，现在事已如此，只好等死了，于是她放声痛哭起来，家人一齐跟着嚎啕大哭。