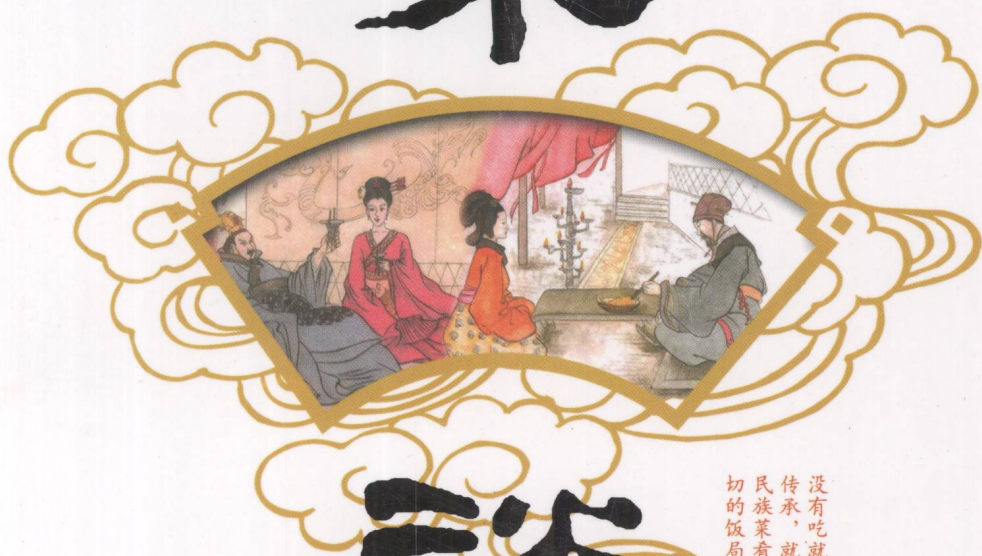


品菜

秦林◎编著
上册



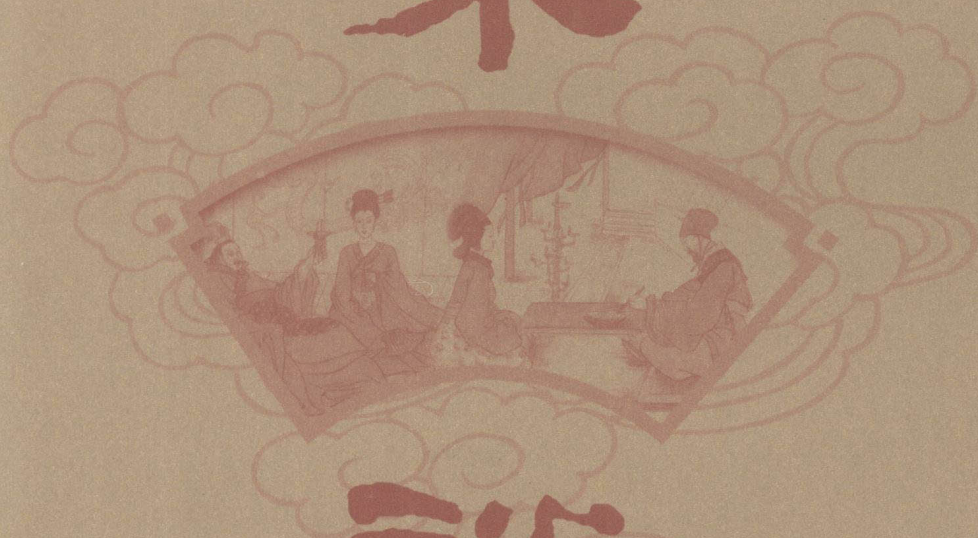
谈史

没有吃就没有历史；没有吃的文化传承，就没有传统名肴；没有对本民族菜肴历史滥觞的起码了解，一切的饭局、宴会都不圆满。

東方出版社

品菜

秦林◎編著
上册



談史

東方出版社

责任编辑:杨子曦

版式设计:冯 民

责任校对:王玉梅

图书在版编目(CIP)数据

品菜谈史/秦林编著. —北京:东方出版社,2007.7

ISBN 978-7-5060-2840-0

I. 品… II. 秦… III. 饮食-文化 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 083094 号

品菜谈史

PINCAI TANSHI

秦 林 编著

东方出版社 出版发行

(100706 北京朝阳门内大街 166 号)

北京世纪雨田印刷有限公司印刷 新华书店经销

2007 年 7 月第 1 版 2007 年 7 月北京第 1 次印刷

开本:700 毫米×1000 毫米 1/16

字数:228 千字 印张:34.5

ISBN 978-7-5060-2840-0 定价:88.00 元(上、下册)

邮购地址 100706 北京朝阳门内大街 166 号

人民东方图书销售中心 电话 (010)65250042 65289539

序 言



都说中国是个重美食的国度！

都说中国美食的历史很悠久！

一直以为这样的感叹号国人可以理直气壮地使用，可是当有好事者将感叹号压弯，变成“根据是什么”“很久是多久”的问号时，还有多少人语焉能予详述？

前些日子有一位老同学和我讲了两件事，让我很受触动。

一件是有一所高校的校长设宴招待来中国讲学的外国学者，在上的菜中，有一道菜叫“佛跳墙”，这位校长随即介绍道：“这道菜是中国的名菜，历史很久远。”外国学者问：“‘很久远’是多久远？”这位校长一愣，语塞，叫来服务员介绍，服务员也语塞，结果这位外国学者居然把“佛跳墙”的典故讲给中国人听，讲完后，又很谦虚地说“我讲得对吗？”

另一件事是我的老同学亲历埃及。在那里，他受到了当地友人古朴式的西餐招待，老同学心里不是很舒服，就问主人：“埃及人也吃西餐？”主人很自豪地说：“西餐本来就起源于古埃及，整个欧洲的现代饮食都是我们埃及传过去的。”接着他眉飞色舞地介绍了古埃及先出西餐的理由与根据，一席话说得老同学面红耳赤。

应该说，《品菜谈史》的撰稿动议，正是因为得益于老同学的这两个事例的启发而产生的。

我并不拂逆中国的美食文化博大精深的说法，但这绝不仅仅只是体现在色、香、味俱全，以及炖、炒、蒸、熘、烤、拌、氽等精湛厨艺的传承上，更是因为那些走过千百年历史轨迹的传统名菜，总是有一段特殊的神奇的身世与其紧密相随。有身世就必有事件，也必有相应的年代、相应的背景、相应的人物将事件予以烘托，于是就有了后人口耳相传、津津乐道的菜馐故事。中国美食文化的滥觞，正是因为

有了菜里菜外的各种各样的历史故事的帮衬，才使其凝练出如此厚重的文化根基，以及千百年的传承轨迹。

倘若我们每天都在接触传统名菜，却只是钟情于其美味，对其相关的出饌背景一无所知，那么我们就是对背负着深沉的中华历史文化的传统美食的不尊重。

尊重一种事物就是提升对该事物认识境界的发端。

现代人爱讲“最高境界”。什么是最高境界？集邮爱好者在“方寸”中管窥整个世界，这是集邮的最高境界；茶道艺人在杯中释怀千年术数，这是茶艺的最高境界。美食的最高境界是什么？是价值连城的稀世盘餐？是五星规格的高级盛宴？断然不是！如若，那么美食的定义除了是在浅薄的礼仪里体味营养与味精，以及酒足饭饱之余对消化系统的联想之外，便无他意！

如果能把对菜肴的感受提升到“品铭”高度，既用嘴体验菜的美味特点，又用心解读菜饌名称的由来，使“吃菜”与“知史”相互交融，相映成趣，相得益彰，这才是美食的最高境界。

中国人爱讲排场。逢得大事小事开头结尾总是少不了“请客吃饭”（俗称饭局，官方叫宴会）的内容。“吃”姑且是凡事，但意义却非凡，比如为了加深彼此友谊，提高办事效率，接风饯行，促进交流，凡此种种，不一而足，在一掷千金间，足见主人的体面与豪气，而客人多半则是一次再一次地沿袭“举起酒杯拍胸脯，放下筷子拍屁股”的应酬遗风，在这种觥筹交错中，多少人能体悟到中华美食文化的内涵？

中华美食文化上下五千年，有沧桑，有辉煌：从易牙烹子的荒诞，到太后仿素的伪作；从西施玩月的传说，到东坡鱼肉的演绎——历史给我们留下了许许多多菜饌的“开山祖师”记述，我们时常在某一道菜肴里和历史某一个时代不期而遇，然而我们只知“民以食为天”的硬道理，却对“食之源”不闻不问，实为悲哉！

在多元化文化交流已然成为社交主旋律的今天，在什么都可以减免唯“饭局”“宴会”不能减免的大环境下，光会“掏钱做东”，已

经俗化。毕竟，很多迹象表明，现代人对“美食”二字的心理需求与期待已经向着文化的基调纵深了。

不管你请的是远方来客，还是外国友人，你请人家吃什么并不重要，重要的是你能否对将要上的主题菜的历史传承轨迹或典故进行一番解说。尤其是外国人，中餐的菜名对他们来讲，每一道菜都好比一个潘多拉魔盒，你引领他打开一个魔盒，他说你“Very good”，若是被对方问了，你还说不出来，岂不滑稽？

基于以上构想，我组织人员编写了这套《品菜谈史》，期待此书对读者能带来三种助益：

一助餐饮业从业人员考级——不但会做，会服务，而且还要会讲。

二助“做东”请客——学会用菜饌故事提高“饭局”的品位与档次，这叫智慧理财。

三助官员举办外事宴会——通过一道菜认识中国的一段历史；通过一段中国历史认识一道中国菜。

说到这儿，想起了“预热”这个词。也就是说，如果你具备了一定的美食与历史相辅相成的知识底蕴，那么你招呼客人时，就应该先把将上桌的主题菜像展示中国历史一个段面的画卷一样向来宾讲述一番，你能把菜的来头讲好，讲得既能让人增添食欲，又能知道一些中国历史知识，这顿饭，算是最高境界。

这就好比一个歌星登台亮相，歌还没唱，先引出一批崇拜他的少男少女来一阵尖叫，这个过程就是“预热”，有了“预热”，再把歌声推向高潮就不难了。

歌星尚且如此。出菜前讲历史又何尝不是呢？

是为序。

有时被冷落，有时被戏弄，有时被兑付，而他则不管三七二十一，天下的事要管，好吃的菜要抓，加上天生的一个『好胃口』，吃嘛儿嘛儿香，逢得好吃的菜，终不能忘怀，自然要将其传回宫里，这么一来，许多出自民间的菜肴纷纷往天子身上揽，为的是借天子的名分，身价『呼呼』地扶摇直上。

翻阅中国菜饌史，把民间菜传回宫廷的又岂只乾隆一个皇帝？正所谓：龙颜一悦，粗肴也升天！

借着品菜谈史，我们每献上一道菜，就会向你讲述当年天子那一名千金的『封名』。

【一】龙颜一悦，
粗肴也升天

瓢豆腐	/ 2
龙井虾仁	/ 4
鱼头豆腐	/ 6
锅巴肉片	/ 8
葱椒炆鱼片	/ 10
官烧目鱼	/ 12
酥雪蛋饺	/ 14
红棉虾团	/ 16
罗汉大虾	/ 18
腌文蛤	/ 20
明珠鲍鱼	/ 22
浇汁四鼻鲤	/ 24
粉蒸肉	/ 26
蟠龙黄鱼	/ 28
龙舟活鱼	/ 30
湛香鱼片	/ 32
宫门献鱼	/ 34
笋干老鸭煲	/ 36
松鼠鳊鱼	/ 38
清蒸武昌鱼	/ 40
荷包鲫鱼	/ 42
蒜香鸡翅	/ 44
干菜鸭子	/ 46
龙抱凤蛋	/ 48
黄金肉	/ 50
全家福	/ 52
连襟鱼翅	/ 54
游龙戏凤	/ 56
玉兰片汤	/ 58
如意菜	/ 60
翡翠白玉汤	/ 62
长寿菜	/ 64
诸侯鹅	/ 66

【二】后宫饌事，
食色，容也

荷叶粉蒸肉	/ 70
仿罗汉菜心	/ 72
金凤戏燕窝	/ 74
软熘鲤鱼焙面	/ 76
红娘自配	/ 78
脯雪黄鱼	/ 80
百鸟朝凤	/ 82
虫草全鸭	/ 84
沙参百合鸭汤	/ 86
龙凤腿	/ 88
它似蜜	/ 90
栗子粉龙骨汤	/ 92
玉竹凤爪汤	/ 94
汉宫姜母鸭	/ 96
栗子烧二冬	/ 98
上汤娃娃菜	/ 100
炒豆腐脑	/ 102
十八罗汉菜	/ 104
牡丹燕菜	/ 106
玉带财鱼卷	/ 108
滑子菇炒黄瓜香	/ 110
万寿无疆果	/ 112
烧臆子	/ 114
五彩鱼糕	/ 116

【三】官府门第，
一“饬”誉天下

太守豆腐	/ 120
魔芋烧鸭	/ 122
杂烩菜	/ 124
糖蒸肉	/ 126
红菜薹炒腊肉	/ 128

锅塌黄鱼	/ 266
醉鸡	/ 268
黄狗猪头肉	/ 270
灯影牛肉	/ 272
夫妻肺片	/ 274
奶汁肥王鱼汤	/ 276
泥鳅煮粉干	/ 278
吊子藕汤	/ 280
奶油羊肚丝汤	/ 282
双笋拌茼蒿	/ 284
跷脚牛肉汤	/ 286
坛儿肉	/ 288
白斩河田鸡	/ 290
叫化鸡	/ 292
雷家豆腐圆子	/ 294
炒豌豆尖	/ 296
三不粘	/ 298
龙穿衣	/ 300
双龙戏珠	/ 302
冰糖甲鱼	/ 304
酿金钱发菜	/ 306

【六】老厨艺，不朽的珍藏

喜沙肉	/ 310
神仙鸭子	/ 312
开水白菜	/ 314
红烧大裙翅	/ 316
一卵孵双凤	/ 318
带把肘子	/ 320
竹荪肝膏汤	/ 322
红糟炒蚬子	/ 324
白煨鱿鱼丝	/ 326
拆烩鲢鱼头	/ 328
糟熘鱼片	/ 330
海蛎煎	/ 332

太史田鸡	/ 334
九转大肠	/ 336
腊味合蒸	/ 338
蟠龙菜	/ 340
通天鱼翅	/ 342
清炖鳝鱼汤	/ 344
三鲜汤	/ 346
瓦罐鸡汤	/ 348
栗子烧白菜	/ 350
熬白菜	/ 352
油发豆荳	/ 354
开阳炒苔菜	/ 356
包心鱼丸	/ 358
神仙蛋	/ 360
龙凤酸辣汤	/ 362
八宝豆腐羹	/ 364
豆腐鱼茸羹	/ 366

【七】广众博采， 品铭历史旧事

诗礼银杏	/ 370
三游神仙鸡	/ 372
大蒜烧肉	/ 374
汤爆双脆	/ 376
满载而归	/ 378
将军过桥	/ 380
雪度寒冬	/ 382
组庵鱼翅	/ 384
姜葱炒肉蟹	/ 386
活鱼锅贴	/ 388
盐焗鸡	/ 390
流浪鸡	/ 392
三杯鸡	/ 394
一品南乳肉	/ 396
蝴蝶海参汤	/ 398

粉蒸牛肉	/ 130
梅菜扣肉	/ 132
干张肉	/ 134
沙锅焖狗肉	/ 136
扒烧整猪头	/ 138
红烧瓦块鱼	/ 140
黄焖甲鱼	/ 142
奢香玉簪	/ 144
太史蛇羹	/ 146
鲈鱼莼菜羹	/ 148
口蘑锅巴汤	/ 150
姜汁菠菜	/ 152
糟烩鞭笋	/ 154
琉璃藕	/ 156
面皮知府	/ 158
糟毛豆	/ 160
拔丝山药	/ 162
元宝肉	/ 164
芙蓉豆腐	/ 166
鼎湖上素	/ 168
宫保鸡丁	/ 170
荔枝肉	/ 172
天福酱肘子	/ 174
清汤燕菜	/ 176

甬里鸭羹	/ 198
东坡墨头鱼	/ 200
子龙脱袍	/ 202
方腊鱼	/ 204
北京烤鸭	/ 206
无为熏鸭	/ 208
南京板鸭	/ 210
花江狗肉	/ 212
无锡排骨	/ 214
应山滑肉	/ 216
镇江肴肉	/ 218
上海醉蟹	/ 220
洞庭鱼头王	/ 222
西湖醋鱼	/ 224
平桥豆腐	/ 226
东江酿豆腐	/ 228
东安子鸡	/ 230
福州扁肉燕	/ 232
徽州臭鳃鱼	/ 234
文山肉丁	/ 236
白云猪手	/ 238
扬州炒飯	/ 240
佛山酝扎猪蹄	/ 242
金华火腿	/ 244

【四】人名地名菜名齐风流

沛公狗肉	/ 180
东坡肉	/ 182
东坡鱼	/ 184
曹操鸡	/ 186
霸王别鸡	/ 188
伏羲烤肉	/ 190
贵妃鸡翅	/ 192
西施玩月汤	/ 194
太白鸭	/ 196

【五】草根民肴数百年

八公山豆腐	/ 248
麻婆豆腐	/ 250
泥鳅钻豆腐	/ 252
鱼香肉丝	/ 254
回锅肉	/ 256
毛血旺	/ 258
腐乳汁炆虾	/ 260
姘子炒蛤蜊	/ 262
韭菜海参粥	/ 264



鸡汤氽海蚌	/ 400
孤岛鲜鱼汤	/ 402
神仙汤	/ 404
冰糖莲心羹	/ 406
玛瑙白玉	/ 408
韭菜炒豆腐干	/ 410
酸辣蓑衣黄瓜	/ 412
烧春菇	/ 414
翻砂芋	/ 416
太极香芋泥	/ 418
扒蒲菜	/ 420
大救驾	/ 422
猴头海参	/ 424
三美豆腐	/ 426
太极护国菜	/ 428
蒸珍珠丸子	/ 430
桑莲献瑞	/ 432

【八】神奇传说， 地方美食传统

长命菜蒸肉	/ 436
土锅子	/ 438
干炸响铃	/ 440
菊花财鱼	/ 442
太爷鸡	/ 444
狮子头	/ 446
汽锅鸡	/ 448
过桥米线	/ 450
干炒牛河	/ 452
锅榻	/ 454
烤羊腿	/ 456
素烧鹅	/ 458
笋江月色	/ 460
白果烧鸡	/ 462
龙女斛珠	/ 464

芙蓉套蟹	/ 466
武当猴头	/ 468
斑龙烧海参	/ 470
灵芝一品肘	/ 472
无尾螺蛳	/ 474
焖酿鳝卷	/ 476
小白龙过江	/ 478
八仙过海闹罗汉	/ 480
鸡泥桃花鱼汤	/ 482
三丝敲鱼汤	/ 484
桂花鲜栗羹	/ 486
雪桥八仙	/ 488
白灼花螺	/ 490
开煲狗肉	/ 492

【九】中国传统特色宴席

蛇宴	/ 496
广州蛇宴·武夷蛇宴·梧州蛇宴	
船宴	/ 501
西湖船宴·秦淮船宴·苏、锡船宴	
豆腐宴	/ 507
八公山下豆腐宴·泰山豆腐宴·剑阁豆腐宴	
饺子宴	/ 513
贵妃蒸饺·八宝蒸饺·珍珠火锅饺	
名人宴	/ 519
孔府宴·东坡宴·板桥宴·文公宴	
家畜宴	/ 527
狗肉宴·驴肉宴·诈马宴	
西安烧尾宴	/ 534
洛阳水席	/ 536
扬州满汉全席	/ 538
昆山螃蟹宴	/ 540





龙颜一悦，粗肴也升天

中国古代的天子，个个都是爱「尝鲜」的美食家，他们吃腻了宫廷御膳房精心料理的各种山珍海味，对宫外的菜品世界既陌生又好奇，可是宫内宫外毕竟是两个不同的社会，那些土生土长在民间的粗菜劣汤不经御膳房「政治审查」，无论如何是到不了天子口中的，然而这并不妨碍一些天子驾临民间大块朵颐的情怀。

从秦皇汉武到明祖清帝，历史曾给我们详尽地记述过一代天子微服出宫的一幕幕传奇故事，其中有很多故事虽脍炙人口，也多是半真半假，不去推敲其枝根末节，听起来也都像那么回事。而今美食瀚海中，当我们发现某一道菜的源起和某朝代天子的名字联系在一起时，灌入我们耳囊的历史故事依然是那样的鲜活可人。我们从中不仅能尝菜饌本味，似乎还能感受到另一番趣味：哟——原来我们正在吃的一道菜，最早是某某皇帝先替我们尝过味儿的！

据史料记载，有很多流传下来的宫廷菜肴，既不是天上掉下来的，也不全是御膳房苦思冥想出来的，而是皇帝爷一手从民间揽来的。在这里，最值得一提的是清代的乾隆帝，作为君王，他常常借着「私走」的名义，放纵自己的馋嘴，在民间四处「走私」，有时被簇拥，

瓢豆腐

“瓢豆腐”是安徽古城凤阳的传统名菜，已经有六百多年的历史。其特点是外形滚圆，色泽金亮。刚浇上卤汁，端上桌时还发出“吱吱”的响声，吃起来外脆香、内嫩鲜，甜中还带点酸，清爽可口。

瓢豆腐成为名菜，明朝开国皇帝朱元璋居功至伟。

明太祖朱元璋（公元1368—1398年在位）年幼时家里很穷，为了帮助家里，他很小就为地主放牛，从来没吃过好东西。有一年凤阳遭大灾，朱元璋的父母兄嫂都因饥饿相继死去，他则成了孤儿，便到家乡附近的皇觉寺里出家，当了小和尚。灾年的寺庙也很艰难，朱元璋入寺没几天，就和师兄弟们一起被老和尚派出去化缘，也即乞讨。乞讨的日子在平常就不好过，何况是灾年。有一次，朱元璋几天没讨到吃的东西了，他强打着精神一步挨一步地向前挪动着虚弱的身子，希望能讨得一星半点吃的。好不容易来到一家饭店前，刚要张口乞讨，身体却再也支撑不住了，一头栽倒在饭店的门口。饭店老板见一个穿着破袈裟的小和尚倒在门口，便赶快走出来将他扶起。再看看小和尚手里攥着的肮脏破碗，老板就知道是怎么回事了：这灾荒年头，有几个人能不挨饿呢！饭店老板是个善良的人，他赶紧端来一碗水，慢慢灌进朱元璋的嘴里。等朱元璋睁开眼睛，老板又端来了一碗饭，并拿来本店的看家菜——瓢豆腐。朱元璋见了吃的，也顾不上念阿弥陀佛了，一阵风卷残云，把端来的东西吃得一干二净。这顿饭救了朱元璋的命。朱元璋千恩万谢地离开饭店后，走在路上想：这瓢豆腐怎么这样好吃，天下大概没有什么美味比得过瓢豆腐了。几年化缘后，回到皇觉寺的朱元璋应好友汤和之约，参加了元末农民大起义。



十几年后，朱元璋从一个士兵变成了明朝的开国皇帝。做了皇帝的朱元璋虽然每天山珍海味，但凤阳的瓢豆腐却令他始终难忘。不久，朱元璋把家乡做瓢豆腐的厨师接到宫里的御膳房，专门为他做这道菜，还不时用它飨宴宾客。从此瓢豆腐成为御菜，名声也就越来越响。此后，用料等级不断提高，做工不断精细，经过几百年的发展，终于由普通的家常菜提升为地方名菜。



【制作流程】

原 料：白嫩豆腐，精猪腿肉，虾仁，鲜汤，绍酒，醋，湿淀粉，白糖，味精，麻油，精盐，鸡蛋，绿豆粉，姜末，豆油。

做 法：

1. 将精猪腿肉斩成肉末，加盐、味精、姜末、虾仁，拌匀成馅料；将豆腐切成5厘米见方的小块，入开水锅焯一下，使豆腐硬结，在每块豆腐中间切开一个小洞，塞入肉馅成坯。
2. 取鸡蛋清打成泡沫状，加绿豆粉拌成飞糊。
3. 炒锅上旺火，下油烧至四五成热，将豆腐夹肉生坯分别滚上飞糊，下油锅炸至豆腐外表起软壳，呈金黄色，捞出装盘。
4. 炒锅内留油少许，加糖、醋、绍酒，鲜汤烧开，用湿淀粉勾薄芡，淋麻油，浇在豆腐上即成。

成品特点：色泽金黄，外脆里嫩，酸甜适口。

談
專

龙井虾仁

清朝的乾隆皇帝，为了表示自己勤政体民，曾多次巡幸江南。

乾隆十六年正月十三日（公元1751年），乾隆第一次下江南，他从北京出发，开始第一次南巡。他经过今天的河北、山东至江苏的清江浦（今天的江苏淮阴），然后乘船走大运河南下。途中经过扬州、镇江、常州、苏州、嘉兴、石门，最后到达杭州。

龙井虾仁这道菜与乾隆这次江南行有关。他在杭州观潮楼完成阅兵后，便身着便服，只身遨游西湖。

那天时值清明，当他来到龙井茶乡时，天忽下大雨，只得就近在一位村姑家避雨，村姑好客，让座泡茶。茶用新采的龙井、炭火烧制的山泉水所沏，乾隆饮到如此香馥味醇的好茶，喜出望外，便想要带一点回去品尝，可又不好开口，更不愿暴露身份，便趁村姑不注意，抓了一把，藏于便服内的龙袍里。

待雨过天晴告别村姑，继续游山玩水，直到日落，口渴肠饥，在西湖边一家小酒肆入座，点了几个菜，其中一个菜是炒虾仁。点好菜后他忽然想起带来的龙井茶叶，便想泡来解渴。于是，他一边叫店小二，一边撩起便服取茶。小二接茶叶时瞥见乾隆的龙袍，吓了一跳，赶紧跑进厨房面告掌勺的店主。

店主正在炒虾仁，一听圣上驾到，极为恐慌，忙中出错，竟将小二拿进来的龙井茶叶当葱段撒在炒好的虾仁中。

谁知阴差阳错，那小二又稀里糊涂地将这盘撒满了龙井茶的虾仁端到乾隆面前。乾隆闻味，清香扑鼻，尝了一口，顿觉鲜嫩可口，再看盘中之菜，只见茶叶翠绿欲滴，虾仁白嫩晶莹，禁不住连声称赞：

“绝顶好菜！绝顶好菜！”



从此这盘忙中出错的菜，经过数代杭州烹调高手不断总结完善，正式定名为“龙井虾仁”，成为闻名遐迩的浙菜美馐佳肴。

【制作流程】

原 料：鲜活大河虾，鸡蛋清，龙井新茶，湿淀粉，葱，绍酒，精盐，味精，白净熟猪油。

做 法：

1. 将虾仁去壳，挤出虾肉，盛入小竹箩里，用清水反复搅洗至虾仁雪白，盛入碗内，放精盐和鸡蛋清，用筷子搅拌至有黏性时，加入湿淀粉、味

置 1 小时，入虾仁，待

2. 龙井水，泡开，钟，滗出茶的茶叶和余

3. 炒锅烧热，滑锅后至 4 成热虾仁，并迅划散，至虾色时，倒入



精拌匀，使调料渗

新茶用沸放 1 分

汁，剩下汁待用。置中火上下猪油，时，放入速用筷子仁呈玉白漏勺沥去

油，葱炆锅后再将虾仁倒入锅中，迅速把茶叶连汁倒入，烹入绍酒，颠动片刻即出锅装盘。

成品特点：色如翡翠白玉，茶叶碧绿、清香，色泽雅丽，食之极为鲜嫩，风味独特。

談
事



鱼头豆腐

鱼头豆腐，菜名看似平常，却很有来头，而且是杭州菜中的一道名菜。如不是与乾隆皇帝有关，它也许永远是寻常人家饭桌上的一道寻常菜。

事情同样发生在乾隆第一次下江南时，他来到杭州巡游。一天上午，乾隆皇帝心血来潮，悄悄微服登游吴山。偏偏天公不作美，时近中午，骤降倾盆大雨。毫无准备的乾隆被淋得像只落汤鸡，万般无奈，只好躲到山上一户人家的屋檐下。谁知，大雨如注，下个不停。乾隆饥寒交迫，实在撑不住，只好进屋求主人给弄点吃的。这户人家的主人姓王，人称王小二。他见乾隆被大雨淋得狼狈不堪，很是同情，有心热情招待，只是家中贫困，实在拿不出什么像样的东西来。他冒雨到园中拔了点自家种的菠菜，做了一碗菠菜煎豆腐。又用个鱼头和一块豆腐凑合做了个鱼头豆腐。

菜上桌后，乾隆一见，两个菜色泽鲜艳，香味扑鼻，均为宫中所不见。俗话说：“适口者香。”乾隆此时又饥又冷，这两个菜对当时的他十分适合。他美美地饱餐了一顿，十分满意。饭后，雨过天晴，乾隆问过主人姓名，告辞而去。

乾隆回到京城后，曾多次让御膳房做这两个菜，可是，不管御厨怎么下工夫，乾隆都觉得不如王小二做得可口。

后来，乾隆又来杭州，想起上次遇雨一事，记起了王小二一饭之恩，便派人找来王小二，重赏之后，问起日子过得怎么样。

此时，王小二正穷困潦倒，靠借贷度日。于是，他便如实答道：“一年不如一年。”乾隆一听，便说：“你很会烧菜，何不自己开家饭馆？”于是，王小二便开起饭馆来，把乾隆亲书的“皇饭儿”之匾