

饮食由来趣事

刘保富
编



黑龙江科学技术出版社

饮食由来趣闻趣事

刘保富 编

黑龙江科学技术出版社

前 言

党的十一届三中全会以来，随着人民生活水平的逐年提高，我国源远流长的饮食文化也在日益发展。人民已不满足于只获得品尝美食佳肴的口福和掌握各种烹饪技术的手艺，还想知道它们的由来掌故和趣闻趣事。鉴于此，我在忝任一家报社总编辑期间，广泛收集了有关饮食由来的资料。为弘扬传统的饮食文化尽绵薄之力，公余之暇编写了这本小册子。

党的改革开放政策，促进了中外饮食文化的交流，我国的美食佳肴受到海外朋友的青睐；外国的不少食品引进国内，也受到了国人的喜爱。因此，本书除介绍我国传统名吃、地方风味小吃及日常生活食用品的由来趣事外，还记述了部分外国食品由来的掌故，附录了部分作料、炊餐具等的渊源。

本书篇幅简短，内容丰富，材料翔实，熔知识性、实用性、趣味性为一体，既是研究饮食文化的一本参考资料，又是一本旅游饮食指南，堪为雅俗共赏。

书中所用资料本应注明出处，但因来源广泛，且不少篇目在多种书籍或报刊上互见，恕未一一注明。然而，这书中是熔铸着众多同志的辛勤劳动的，谨此一并致谢。至于疵谬之处，敬请专家和读者指正。

编 者

1989年6月2日于苦读斋

目 录

传统名吃

贵妃蒸饺	(1)
太后火锅饺	(1)
狗不理包子	(1)
五丁包子	(2)
一条龙包子	(3)
太后饼	(4)
三鲜莲花酥	(5)
小红头	(6)
贵妃鸡	(7)
东安子鸡	(8)
香花鸡片	(9)
流浪鸡	(9)
宫保鸡丁	(10)
三杯鸡	(11)
皎月香鸡	(12)
葫芦鸡	(13)
太爷鸡	(13)
东江盐焗鸡	(14)
康乐鸡	(15)
纸包鸡	(15)

叫化鸡	(16)
杏花鸡	(17)
曹操鸡	(18)
丹东烧鸡	(18)
道口烧鸡	(19)
北京烤鸭	(20)
南京板鸭	(21)
五柳鱼	(21)
武昌鱼	(22)
蟠龙黄鱼	(24)
将军过桥	(24)
太湖云块鱼	(25)
松鼠桂鱼	(26)
鱼肠剑	(26)
荷包鱼肚	(27)
火腿烧甲鱼	(27)
红棉虾团	(28)
对虾	(29)
葫芦头	(30)
金华火腿	(31)
九转大肠	(31)

獅子头·····	(32)	蟹黄汤包·····	(51)
东坡肉·····	(33)	拨御面·····	(52)
涮羊肉·····	(34)	枫镇大面·····	(53)
黄金肉·····	(34)	炒疙瘩·····	(53)
烧乳猪·····	(35)	奥灶面·····	(54)
龙虎斗·····	(36)	伊府面·····	(55)
三不粘·····	(37)	银丝线面·····	(55)
八宝豆腐·····	(37)	过桥米线·····	(56)
雪夜桃花·····	(38)	拉面·····	(57)
全家福·····	(39)	臊子面·····	(57)
全素刘·····	(41)	小凤饼·····	(58)
麻雀头·····	(42)	金华酥饼·····	(58)
鹤鹿同春·····	(42)	穿心饼·····	(59)
枯木回春·····	(43)	桂花锅巴·····	(60)
蟠龙菜·····	(44)	乒乓干馍·····	(60)
护国菜·····	(45)	小窝头·····	(61)
燕窝·····	(45)	灯蕊糕·····	(62)
燕菜汤·····	(47)	天炉烤饼·····	(62)
陈年道菜·····	(47)	槟榔芋泥·····	(63)
半月沉江·····	(48)	香山蜜饼·····	(64)
驼峰菜·····	(49)	耳朵眼炸糕·····	(65)
酿金钱发菜·····	(49)	东坡饼·····	(65)
合家平安·····	(50)	大救驾·····	(66)
		光饼·····	(67)
		水晶饼·····	(68)
		枣糕·····	(68)
地 方 风 味			
八宝蒸饺·····	(51)		

糖酥煎饼	(69)
炸面窝	(69)
茶馓	(70)
散烩八宝	(71)
炆汤	(72)
漳茶鸭子	(73)
鸭糊涂	(73)
美人肝	(74)
湛江鱼片	(74)
蒸鲥鱼	(75)
芳柔鱼	(76)
香肠鱼	(77)
肥鲚汤	(77)
敲鱼	(78)
方腊鱼	(79)
余西施舌	(79)
肉松	(80)
肴肉	(80)
沛县狗肉	(81)
同肠	(82)
回赠肉	(83)
张一品酱羊肉	(83)
烤羊肉串	(84)
无锡肉骨头	(84)
鸡茸蛋	(85)
豆腐箱	(86)

鱼头豆腐	(87)
麻婆豆腐	(87)
进京乳腐	(88)
朱洪武酿豆腐	(89)
豆腐果	(89)
湘妃糕	(90)
川菜	(91)
八宝次梨	(91)

日 常 食 品

饺子	(93)
馄饨	(94)
凉面	(95)
恰恪	(96)
煎饼	(97)
锅饼	(98)
馒头	(99)
烙馍	(99)
面包	(100)
油条	(101)
年糕	(102)
粥	(103)
腊八粥	(104)
豆汁	(105)
牛奶	(106)
盖浇饭	(107)

盒饭·····	(107)
地瓜·····	(108)
罐头·····	(109)
点心·····	(109)
饼干·····	(111)
萨其玛·····	(111)
云片糕·····	(112)
月饼·····	(113)
汤圆·····	(114)
粽子·····	(115)
白糖·····	(116)
冰糖·····	(117)
梨膏糖·····	(117)
冰糖葫芦·····	(118)
花生·····	(118)
杂烩·····	(119)
醉鸡·····	(120)
豆豉·····	(121)
豆腐·····	(121)
臭豆腐·····	(122)
皮蛋·····	(123)
凤尾鱼·····	(124)
鱼圆·····	(124)
金镶白玉板 红嘴	
绿鹦哥·····	(125)
糖醋莼菜·····	(126)

东坡羹·····	(127)
玉糝羹·····	(128)

瓜 果 蔬 菜

龙眼·····	(129)
妃子笑荔枝·····	(130)
香蕉·····	(130)
黄岩蜜桔·····	(131)
冰糖橙·····	(132)
葡萄·····	(133)
深州蜜桃·····	(134)
石榴·····	(135)
枣·····	(136)
文林果·····	(137)
西红柿·····	(137)
杨梅·····	(138)
白兰瓜·····	(139)
哈密瓜·····	(139)
西瓜·····	(139)
黄瓜·····	(140)
马铃薯·····	(141)
茄子·····	(142)

茶 酒 饮 料

茶·····	(144)
苦口师·····	(144)

特洛伊猪·····	(178)
荷兰国菜·····	(179)

作料炊餐具及其它

醋·····	(181)
辣酱油·····	(181)
韭菜花·····	(182)
味精·····	(182)
酱油·····	(183)
筷子·····	(184)
火锅·····	(185)
蔬菜温室·····	(185)
火柴·····	(185)

餐刀·····	(186)
餐叉·····	(187)
暖水瓶·····	(188)
高压锅·····	(188)
蜂窝煤·····	(189)
发面·····	(189)
菜单·····	(190)
碰杯·····	(190)
香烟·····	(190)
食蚯蚓·····	(191)
交杯酒·····	(191)
武大郎的炊饼·····	(192)

传统名吃

贵妃蒸饺

“贵妃蒸饺”是西安名吃，它是以鸡翅膀肉为主料配以其他辅料做馅而制作的蒸饺。

相传唐玄宗李隆基的宠妃杨贵妃，不吃煮饺，专爱吃蒸饺。御厨迎其所好，有一次用鸡翅膀肉做了蒸饺，杨贵妃吃了十分高兴，便让厨师经常做这种蒸饺给她吃。因杨贵妃爱吃，人们遂称作“贵妃蒸饺”，一直流传至今。

太后火锅饺

太后火锅饺是西安名吃，是饺子宴的最后一道饺子。它是依照清代慈禧太后的“珍珠饺子”制作的。1900年庚子之役，慈禧太后逃到西安，夜晚享乐必餐此饺，并要御厨当面制作煮熟。所以，现在人们称它为“太后火锅饺”。太后火锅饺小巧玲珑，饺子宛如杏核，内包清香鲜嫩的鸡脯肉，以小型火锅加鸡鸭汤煮食。食客用一把精巧的黄铜小勺，自己将饺子下到锅里，悠然自得地自盛自吃，馅味鲜美汤醇香，饶有情趣。

狗不理包子

狗不理包子是天津名吃。它馅大油多，肥而不腻，清香可口。狗不理包子的制作，学问在馅料的配搭上。一是肥肉瘦肉根据不同季节搭配整齐，二是佐料定量，一斤馅一两五

钱香油，一两葱，四两鲜姜，适量骨头汤或鸡汤。包时，面皮大小整齐，底帮厚薄相同。这种包子为何起了“狗不理”这么个怪名？

据说，清朝时，武清县杨村有一少年，名叫高贵友，性格倔强，逆了他的性子，任何人也不理。有一次，他的牛脾气又发了，母亲劝他也不听。他因此得了个“狗不理”的绰号。他14岁那年，父亲让他跟着一位在天津做事的邻居到了天津，邻居介绍他到“刘家蒸吃铺”里当小伙计。刘家蒸吃铺在天津旧城北边，与南运河相邻，来往的船工、商贩甚多，刘家蒸吃铺便专做他们爱吃的蒸食和肉包。

高贵友虽倔强，但很勤快，很聪明，铺里两位老师傅见他好学，便经常指点他，使他很快学会了做包子的技艺。

三年师满，高贵友找了一间小屋，自立门户，开起了包子铺，他做的包子好吃，顾客盈门，人们喊惯了他的绰号“狗不理”，把他经营的包子也叫作“狗不理”了，高贵友感到“狗不理”难听，便给自己的包子铺起了个牌号，叫“德聚号”，可慕名而来的顾客不找“德聚号”，还是喊着要“狗不理”包子，因此，“狗不理”包子就这样传下来，直到现在。

五 丁 包 子

五丁包子是扬州的名吃，它是用海参、鸡、肉、冬笋、大虾做馅的蒸包。

据传，乾隆皇帝下江南时，有一次亲临扬州，扬州知府请示太监，皇上爱吃什么，太监回答：“皇上喜吃包子”。知府马上数着扬州大肉包、白玉包、蛋黄包、虾仁包等，问

皇上愿吃哪一种，不料，太监连连摇头。知府再三叩问，太监方摇头晃脑地说：“皇爷喜爱的包子，滋养而不过补；美味而不过鲜；油香而不过腻；松脆而不过硬；细嫩而不过软。”这下却难坏了知府。知府亲自召集起扬州的名厨师，要他们马上按照太监提出的五条要求，做出“五句包子”，否则要满门抄斩！厨师们一听都吓呆了，这“五句包子”怎么做？其中一名姓丁的厨师，五代祖传，技艺颇高，他思索了一会，说：“这万岁爷也吃的真绝，吃包子既要补，要鲜，要香，要脆，要嫩，但又不能过补，过鲜，过香，过脆，过嫩。”他望着厨板上的鸡肉鱼虾说：“快动手吧，滋养莫过于海参，少用点点，不过补；味美莫过于鸡肉，少用点点，不过鲜；油香莫过于肥肉，少用点点，不过腻；松脆莫过于冬笋，少用点点，不过硬；细嫩莫过于虾仁，少用点点，不过软。”

“五句包子”成了，乾隆吃着很可口，连连赞赏厨师的手艺。但后来人们没有叫它“五句包子”，因为这种包子的馅是参丁、鸡丁、肉丁、笋丁、虾丁，发明的厨师又姓丁，遂叫它“五丁包子”。

一条龙包子

“一条龙”包子是南京有名的蒸包。

据说，南北朝的陈国建都在建康（今南京），末代皇帝陈后主十岁时，贪玩，嫌宫中闷得慌，有一天便身着便服溜出宫门，跑到秦淮河边游玩。当他走到一家包子铺门前，刚出笼的包子香味扑鼻，馋得他直流口水。他想吃，却不懂得用钱买的规矩，伸手抓起一个包子就吃，越吃越觉得香，吃

一个又一个，直吃到肚皮滚圆，一抹嘴就走。店主见他穿绸着缎，不象寻常人家子弟，也没敢吱声。第二天，陈后主又来吃包子，店家忍不住了，便说：“小主顾，我本小利微，您来吃包子，头一次算我请客，天天来吃，我可受不了。您留个帐头，日后也好侍候。”陈后主听说吃东西还要钱，觉得奇怪，留名字就留名字吧，他于是顺口一说：“朕叫一条龙。”店家听不明白，忙递过笔，陈后主抓起笔写下了“一条龙”三个字。

不久，人们知道叫“一条龙”的小孩是小皇帝陈后主，达官贵人也象潮水般地赶来吃包子。包子铺门口因皇帝站过，遂叫“龙门”，那条街就叫“龙门街”，“一条龙”三字也装裱成了中堂。

后来，陈后主执了政，觉得小时之事有失体面，便以“造谣惑众，欺君罔上”的罪名查封了这家包子铺。但“一条龙”包子却出了名，一直流传到今天。

太后饼

太后饼是陕西的名点，外焦里软，香酥可口。

相传西汉初年，刘邦登基之前，曾娶一薄氏女，刘邦称帝后封为姬。后来，薄氏生一子即汉文帝刘恒。吕氏篡权后，刘邦的后姬大都遭吕后之害，由于薄氏平时很少抛头露面，故得以幸存。诸吕之乱平息后，政权复归刘氏。朝臣们立忠厚的薄氏之子刘恒为皇帝。薄氏被封为皇太后。薄太后的亡父被追封为灵文侯，其母便是灵文侯夫人。

薄太后平时最喜食一种油酥面饼，她的厨师因此不断总结做饼的经验，饼越做越好吃，成了薄太后的每日必食之

品。她常到栢阳探望她的母亲灵文侯夫人，每次省母都带上厨师。灵文侯夫人吃了此饼也觉甚好，便让她家厨师学做此饼。这种饼是用上等面粉和猪板油为主料，将板油去皮，再用刀背砸成油茸，加入调料，搅拌均匀。将面团擀成薄片，卷入放了各种调料的油茸，再抻成长条。往反复折叠后，揪成面剂，做成圆饼，刷上鸡蛋黄进行烘烤。烤出的饼，外黄内白，外酥内软，层次分明，油而不腻，香酥可口。

后来，这种饼的做法由灵文侯夫人家传到了民间。因此饼源于薄太后，故人称“太后饼”。

三 鲜 莲 花 酥

三鲜莲花酥是河南传统的名糕点。它的馅是由香蕉、枣泥、山楂糕配合制成，名叫“三鲜”，实为“三仙”之谐声。这种糕形如含苞初放的莲花，故名“三鲜莲花酥”。它的由来有段故事。

据说，宋仁宗在位时，有个名叫郭槐的内臣宦官当道，他利用权柄百般残害李妃娘娘，最后将她打入冷宫。李妃娘娘忍辱含愤，终于投身于冷宫西面的莲花池内。从此莲花不开了，景象十分零落凄惨。在冷宫和莲花池间有一石洞，名曰“三仙洞”，相传铁拐李等三位神仙到此栖身，想观赏莲花池的荷花，不料见到的是满池凋败景象。他们得知李妃娘娘之死原委，便略施小术，使李妃娘娘还形成仙升天去了，使宦官郭槐掉进莲花池的烂泥塘中。从此，数顷莲池，景象焕然，水莲相映，清翠芳香。每当荷花盛开之际，文人墨客来此赏莲吟诗。为助雅兴，同时也感念三位神仙，人们把这段故事融会在一种点心中，称之为“三鲜（仙）莲花

酥”。

这正是：李妃含冤莲不开，仙人专为不平来。雪恨之日三仙去，留得“三鲜”传后代。

小 红 头

小红头是安徽传统名点，产于庐江县。原名饽饽，又称油糖烧卖。外形如盛开的石榴花，小而圆，大如钱，正中染一红点，故名。

据史料记载：公元1765年春，乾隆皇帝四下江南巡视，庐江籍官员陈大化随驾。一日，陈大化食乾隆皇帝赏赐的洗沙宫饼，觉得甘腴细腻，味美爽口，遂令厨人与庐江饼肆仿制，是为庐江小红头的前身。

光绪年间，著名将领吴筱轩奉命出征，特地从家乡庐江沙虎山选出一名烹调技艺高超的段厨师随军治餐。因将士不适食用北国冷馍，段厨师遂仿照洗沙宫饼，研制出味甜防冻的油糖烧卖。后来又将饽饽顶端上点上小红点，以示吉祥，作为向皇帝的贡品。皇帝吃后大喜，赐名“小红头”。

小红头的制作十分讲究，先将面粉和水做出馒头，蒸熟晾凉后切碎搓成粉状，再将猪板油撕去皮膜，切成碎丁，与大馍碎屑一起拌匀，绞碎，与棉白糖、糖桂花、金桔饼、青梅、核桃仁拌匀，制成馅心。另取面粉拌匀，擀成直径六厘米的荷叶边椭圆形皮子，每张皮子包上馅心，封口包成石榴花形，上笼旺火蒸约七分钟左右取出，用食红色素水点上一红点即成。

庐江小红头，油糖滋润，呈黄色，香酥可口，细腻无渣。冷凉后，用素油炒或炸，味道更佳。在1979年全国小食

品展览会上当选为优质产品。

贵 妃 鸡

贵妃鸡又名“贵妃醉酒”，是一道以音会义的苏系历史名菜。此菜鸡肥色美，清淡适口，为人喜爱。

此菜的由来与杨贵妃有关。据说唐明皇迷恋于杨贵妃之后，终日与贵妃寻欢作乐，不理朝政。有一天，他又与贵妃宴饮取乐，喝得烂醉之时杨贵妃撒娇道：“我要飞上天！”唐明皇以为爱姬要吃什么“飞上天”，于是命厨师立即做一道“飞上天”菜。

什么是“飞上天”？这个菜名把御膳房厨师们难坏了。有一位苏籍厨子，急中生智，一拍大腿说：“快弄几只童子鸡来，斩下翅膀，焖煮熟烂，再配以苏杭天堂特产，不就是‘飞上天’吗？”众人觉得有理，便帮他干起来，待菜成献上，果然形、色、味、香皆佳。

此刻，杨贵妃酒醉已醒，当“飞上天”摆在眼前时，不识何菜，一尝感到甚是好吃，问太监此菜唤何名？太监忙回答：“是刚才陛下要的‘飞上天’。”杨贵妃一听说叫“飞上天”，半嗔半娇地说：“这菜色美肉嫩味香，与我贵妃相似，就叫‘贵妃鸡’岂不更好！”唐明皇连声道“好！好！”

后来，那位苏州厨师告老回乡，把“贵妃鸡”的烹饪技术传了出去，成了苏系一道名菜。

贵妃鸡的用料一般用肥母鸡（姬）。先将肥鸡整个油炸后，再放到汤锅炖，倒以少量的葡萄酒，使之烂“醉”如泥。出锅前，再放一些炸过的葱段。

东安子鸡

东安子鸡是湖南名菜，风味独特，历史悠久。据说，此菜是由三位普通妇女创制的。很早以前，湖南东安县城里，有一家小饭店，有三位中年妇女经营，店小人少，生意一般。这天，天色将晚，小店要关门时，来了几位客官，要在店里就餐。这时，店里只剩下两位妇女，菜已卖完。于是，两位妇女捉来了两只子鸡，熟练地收拾起来。因客人等着下酒，她们只好怎么快就怎么做。一位把收拾好挖去内脏的两只鸡放到开水里煮了一会儿，捞出之后立刻放在冷水里冷却，以使用刀切。不大功夫，就切好了鸡块。另一位切好了葱、姜、蒜、辣椒等佐料，又把这些佐料用大油炒了一下，就拿出切好的鸡块倒进锅里一起炒。然后又加入盐、料酒，一起焖上。出锅时又浇上了些香油。

当一位妇女做鸡时，另一位已弄了两个凉菜，侍候客人喝酒。当端上刚做的鸡时，客人不约而同地喊：“好香的鸡！”客人边吃边夸奖这鸡做得好，这个说“酸香嫩辣，妙极了！”那位道：“鸡做的骨软肉鲜，实在难得！”

两位妇女听到赞扬，喜出望外，第二天，她们又买来了几只鸡，照昨日的样子做了，同样受到顾客称赞。从此，这家小饭馆便天天做这种鸡。

后来，这种做法的鸡成了一道名菜。因它创自东安县，人们就叫它“东安子鸡。”

现在，许多湖南风味餐馆都经营东安子鸡，经过反复改进烹制技艺，味道越来越美。