

一座城的

美食风情

刘海永
著



中国书籍出版社
China Book Press

序 言

开封小吃：舌染红尘的文化守望

五味调和：穿越历史的美食小吃

开封小吃源远流长，“烹饪始祖”“烹饪之圣”的名相——伊尹就出生在开封杞县。他提出的“五味调和”之说是我国最早的系统烹饪理论，该理论一直被烹饪界严格遵循。北宋在此建都后，百业兴旺、商业发达。那时的开封作为政治经济文化中心，水陆运输交会，南北商贾云集，汴京富丽甲天下，酒楼遍布、食肆林立，餐馆之多、品种之全、食菜之精、技艺之绝、服务之优，实属罕见。开封当时的酒楼，建筑雄伟壮观，装饰富丽堂皇，环境优美典雅。主要为上层顾客服务的称为“正店”，相当于现在的五星级标准。“脚店”的规模次于“正店”，多为特色经营，北食店、南食店、川食店、素食店、馄饨店以及大大小小的酒楼等，星罗棋布。这些小店每家制售的食品种类不多，但是都各具特色。还有一种就是沿街串巷、流动叫卖的零售熟食摊贩，或车推、肩挑、提篮，到处可见。当时开封仅有名的“正店”即有72家之多。《东京梦华录》载：“八荒争凑，万国咸通。集四海之珍奇，皆归市易。会寰区之异味，悉在庖厨。”各家饭店的饮食技艺，各有擅长，如：王楼梅花包子，薛家羊饭，曹家肉饼，段家炉物，梅家鹅鸭，以及宋五嫂鱼羹等，皆名震当时，京都第一。《东京梦华录》记载的名饌佳肴和风味小吃就有280多种，

明代时设于开封的王府众多、皇族人员云集，是周藩所在地，号称“中原首邑”。《如梦录》称开封“势若两京”，酒楼、饭店、饭铺与摊贩等依然排门挨户，十分兴旺。

民国时期，开封小吃，中西兼具。每家饭庄，无论大小都是设施齐全，器皿讲究，品种繁多，服务周到，秉承宋代遗风。据开封 1931 年《社会各业调查统计表》中所载，当时开封有大型饭庄 27 家，饭馆 183 家，饭铺 324 家，西餐馆 4 家，风味小吃——烧饼油馍铺 96 家，回族风味食馆——油茶铺 9 家，酒馆 73 家，卤肉店 30 家，茶馆 320 家。如此发达的饮食业，当时不仅在河南省独一无二，就是在全国同等规模的城市当中也是为数不多的。而开封当时人口仅仅 25 万左右。开封名厨，集古今经验，取南北精华，尽地方特有，各有擅长，他们在甜、咸、苦、辣、酸五味的基础上，挖掘探讨，不断推陈出新，不断引领吃货们的口味儿。

文化含金量高的舌尖开封

文化离不开名人，美味离不开美食家。开封小吃，与文化名人以及美食家相得益彰。

在电影《大河奔流》中有这样一组画面：李麦站在万福楼临街的阳台上，手握着一一条黄河鲤鱼，当着客人的面摔死，然后由厨师烹制成“糖醋软熘鲤鱼焙面”。这道菜是开封传统名菜。如今，开封又一新糖醋软熘鲤鱼焙面已在 2007 年 2 月 6 日被评为河南省第一批非物质文化遗产项目之一。《清稗类钞》称：“黄河之鲤甚佳，以开封为最……甘鲜肥嫩，可称珍品。”据孙润田介绍说，糖醋软熘鲤鱼焙面由熘鱼和焙面搭配而成仅有百余年的历史，但两个品种的历史悠久。糖醋软熘鲤鱼是由宋代的宋五嫂鱼羹和煎鱼演变而来，清末采用“软熘”和“烘汁熘”技法，始称糖醋软熘鲤鱼。1901 年慈禧太后、光绪皇帝一行从西安取道开封返北京时，路经开封时小住了一段时间，恰好适逢慈禧 66 岁生日，开封巡抚衙门为她祝寿，才将龙须面与熘鱼搭配，改为焙制。慈禧吃了赞不绝口，说“膳后忘返”；光绪皇帝也以“古都一佳肴”

誉之，随行的太监还写了“熘鱼何处有，中原古汴州”的条幅赐给开封府衙。《开封饮食志》记载：（20世纪）50年代后改为细如发丝的拉面，俗称“龙须面”。

“又一村”饭庄曾是民国时期汴垣“八大名餐厅”之一。1923年，康有为游学汴京，河南军政要员在“又一村”饭庄设宴款待他。名厨黄润生精心烹制“煎扒青鱼头尾”，色泽红亮、香浓鲜嫩，色味俱佳。康有为品尝后，连声称赞，兴致勃发，便以西汉“奇味”——“五侯鲭”为典故，当即泼墨写下了“味烹侯鲭”四个大字赞之。他还在一把折扇上写下“海内存知己”赠给黄润生，题款为“小弟康有为”，对其饭菜赞赏有加。所以，1934年梅兰芳在开封义演时，赈灾委员会会长杜扶东首选“又一村”饭庄的厨师为梅先生“落作”（由饭庄派厨师和堂倌携带做菜的原料、炊具，到机关、团体或私人寓所承办宴席）。听说是为梅先生做菜，老板便选派技艺高超的李春芳前往。李的手艺得到了梅先生的赞许。当时，开封各界人士争相宴请梅先生，而他对宴请仅是应酬，不等宴席结束，便回住处，吃李春芳为他准备的饭菜。李春芳特意给梅兰芳做出了一道菜叫“炒桂花江干”，梅先生吃得非常开心，并问用鸡油炒制是否会更鲜？李春芳说，试试看。试后品尝，果然锦上添花，风味更佳。时人盛传：梅兰芳、李春芳“同台”献艺；艺术家、烹调师“芳名”流传。

哪里有美食家哪里就会有技艺高超的厨师。豫菜大师苏永秀尤精刀工，刀法之妙，已经达到出神入化的境界了，一块方寸大小的五香豆腐干，他能用刀切出近千根牛毛般的细丝。孙好勇在民国时期，多次主持陈静斋、宋哲元等人的家庭宴请。民国时期河南省主席刘茂恩为母亲祝寿，在开封选择名厨，孙好勇被馆业公会推荐，与赵廷良、魏连宾等人前往巩县服务一个月。1946年，在国共黄河归故谈判的时候，周恩来、马歇尔、张治中三人小组到开封视察灾情时，孙好勇受小大饭庄委托，参与接待宴会的服务工作。就连开封的“堂倌”，也是颇有“魏晋风度”，如徐庭璧在禹王台“落作”时，曾让蒋介石帮他抬桌子。还有张少振，当过堂倌，开过西餐馆，其人非常爱干净，围裙洁白，一尘不染，传说冯玉祥见他就施礼，并问：“你当个堂倌

穿这么干净干啥？”

开封“吃货”多，刺激了开封小吃不断创新。据说在1958年饮食原料短缺的时候，开封人凭借着自己的聪明才智，一种简单的用红薯做原料，就可以像变戏法一样制作食品1030种，简直破世界吉尼斯纪录。

开封小吃具有很强的地域性，就地取材、制作方便、花样繁多、味感适口，历来受到男女老少的喜爱。经过千年岁月沧桑的发展演变，历久弥新，风味不变。开封小吃具有文化韵味悠长的食品名称，雅俗共赏时令性强的四季风味。开封小吃逐渐被纳入非物质文化遗产名录，对继承中华传统文化和开展地方民俗文化的研究很有意义。开封小吃目前已经是古都开封的一个亮丽名片，它悄悄地拉动了地方经济，蕴含着巨大的经济价值。舌尖上的开封，更是海外游子、寓居外地的豫商寻根溯源的“故乡味道”，因此，去发掘、继承、保护、发展开封风味小吃这珍贵的历史文化遗产，更具有重要的社会价值。

刘海永用三年的时间去系统梳理了近代以来开封美食的文化历史，甚至上溯每一道佳肴的历史渊源，并在汴梁晚报开设《寻味开封》专栏，一直深受读者欢迎，此书的付梓将助推开封“文化+”工程，把美食文化变成生产力。

是为序。

冯艳英

2017年4月16日

目 录

序 言

开封小吃：舌染红尘的文化守望·····	001
---------------------	-----

◆名师誉满神州◆

孙可发：清末名厨 誉满神州·····	002
豫菜大师赵廷良·····	007
宣统皇帝的御厨宋登科·····	012
衙门派名厨陈永祥·····	017
苏氏双雄誉满烹坛·····	022
王馒头：乐善好施 拉面为王·····	027
桶子鸡名师王保山·····	034
赵增贤“火为之纪”烹美食·····	039
侯魁藩：把玉米芯做成竹笋味的将军专厨·····	044

赵氏父子：“响”誉中原 堂倌增辉	049
南味小菜名家梁步雨	053

◆名店风味独特◆

厚德福：名满全国的老馆子	058
顺风香十里的“长春轩”	062
包耀记：百年风味美名传	066
民国开封“四大共和客厅”	070
民国开封八大名餐馆	073
宋海亭与梁园春饭庄	077
晋阳豫：梅兰芳点赞的百年商号	081
清末民初开封饮食业的“七角活”	084

◆名吃名满天下◆

唱戏的腔 豫菜的汤	090
五味调和的开封胡辣汤	095
锅贴和锅贴豆腐	100
杞县红薯泥 国宴甜品故事多	104
黄河鲤鱼最开封	109

开封包子甲天下·····	112
汴京烤鸭冠天下·····	117
葱花油饼香喷喷·····	123
“中州膳食一绝”吊卤面·····	126
拔丝琉璃馍，岁月积淀下来的香甜·····	129
烧臆子：此味只有天上有·····	133
杞忧烘皮肘与琥珀冬瓜·····	136
五色板肚与汴京火腿·····	141

◆味蕾蕴含乡愁◆

“荆芥”：故乡风味最难忘·····	146
油条：简单食物蕴含着百姓的丰富情感·····	150
杭州美食中的汴京记忆·····	155
民国春节吃货那些事儿·····	159
穿越中山市场 寻觅百味小吃·····	163
开封面条 美味爽口·····	167
白菜，厨房中的大众情人·····	172
酱香开封 风味汴梁·····	175

后 记 ·····	178
-----------	-----

名
师
誉
满
神
州



孙可发：清末名厨 誉满神州

近代以来，开封饮食界名家辈出，孙可发可谓大师级人物，曾经受到慈禧太后和光绪皇帝的称赞。其拿手菜是糖醋熘鱼，紫苏肉更是被人津津乐道，驰名神州。

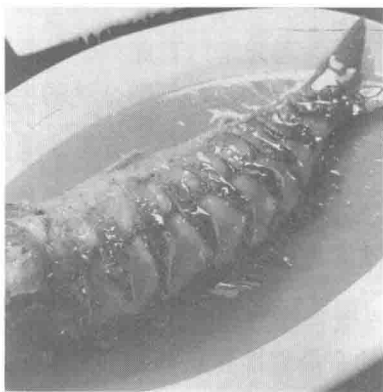
为人正直 口碑良好

孙可发出生于 1850 年，长垣人。清光绪年间，长垣总人口约 30 万，在外地当厨师的就有 2.5 万人左右。孙可发为了糊口，少年时代就背井离乡，跟村里的人外出打工，这样不管挣钱多少，至少可以填饱肚子。经过长期的勤奋学习，孙可发很快从一个普通的厨师渐渐成长为一个具有管理能力和创新能力的厨师长。大概是从 20 岁起，他先后在汤阴县、信阳州、开封县衙等衙门管厨。由于他办事干练，乐于助人，在社会上很有口碑，提起他无人不知。他曾创建花井街灶爷庙，被推荐为会首。当时厨师分为衙门派、馆子派、门活派，孙可发属于门活派。清代比较著名的灶爷庙除了花井街这个之外还有两家：豆腐营灶爷庙是老师和徒弟的，财神殿灶爷庙是掌柜的。每家灶爷庙的活动经费来自各个基层大小饭馆，正月初三公布账目。灶爷的生日每年 2 次，正月初三和八月初三。每当生日那天，全城饮食行业都要歇业，去敬灶爷，或者带上点心或者聘请响器班或者请一台大戏等来表示庆贺。初

三这天还要大摆宴席，宴请所有会员，据说都是由门活派执厨。当然，孙可发每年都要忙活几天，为大家服务，请各家厨师品味自己的手艺并诚恳虚心听取他人建议，不断改良厨艺。在这样的大环境下，孙可发的手艺渐成开封城中的翘楚。难怪慈禧辛丑回銮驻跸开封的时候，他被选入“皇差局”主厨。所谓“皇差局”其实就是为皇家办事儿，相当于御厨。

品糖醋熘鱼 慈禧“膳后忘返”

清朝光绪二十七年（1901年）七月，清政府与西班牙、德国、日本、俄国等十一个帝国主义国家签订了丧权辱国的《辛丑条约》，又处死了一大批主战的王公大臣，满足了帝国主义列强的要求，慈禧太后才从西安返回北京。他们路经开封时小住一段时间，恰好逢慈禧66岁生日，开封巡抚衙门为她祝寿。开封府衙派名厨孙可发备膳款待，他在招待慈禧的大宴上，做了道糖醋熘鱼。提起此菜，不用说一般食客了，就连帝后也赞不绝口。



豫菜名菜——糖醋软熘鱼焙面

熘鱼在北宋东京市场上已经流行，时称“醋鱼”，清代发展成糖醋熘鱼带焙面，简称鲤鱼焙面。糖醋熘鱼焙面以鲤鱼为主料，尤以黄河鲤鱼为最。《清稗类钞》中说：“黄河之鲤甚佳，以开封为最……甘鲜肥嫩，可称珍品。”做好的菜品色泽枣红，软嫩清香。鱼肉嫩如豆腐，鱼体却完整无损。焙面同

糖醋熘鱼最初是两道菜，没想到，慈禧和光绪吃后，十分欣赏。光绪说“古都一佳肴”，慈禧则说“膳后忘返”。随行的太监还写了“熘鱼何处有，中原古汴州”的条幅赐给开封府衙，以示表彰。高兴之余，慈禧太后问道：“这两种佳肴为什么要分盘而上？”官员回道：“先食龙肉，后食龙须。”太后哈哈大笑说：“合为一盘，既食龙肉，又尝龙须，岂不更好？”自此“糖醋熘鱼”和“焙面”便合二为一了。此后，熘鱼焙面更加出名了。

后来，袁世凯为了迎合慈禧的欢心，专门在开封选了一批名厨，特意在北京开设了一家“大梁春饭庄”，专营河南风味。京师的一些达官显贵得知“熘鱼何处有，中原古汴州”的诗句之后，纷纷慕名而至，竞相品尝。

因是由软熘鲤鱼和焙面搭配而成，具有糖醋之味，故又称“糖醋软熘鱼焙面”。此菜柿红明亮，甜中带酸，酸中微咸，鲜香软嫩，味美可口，名闻遐迩。

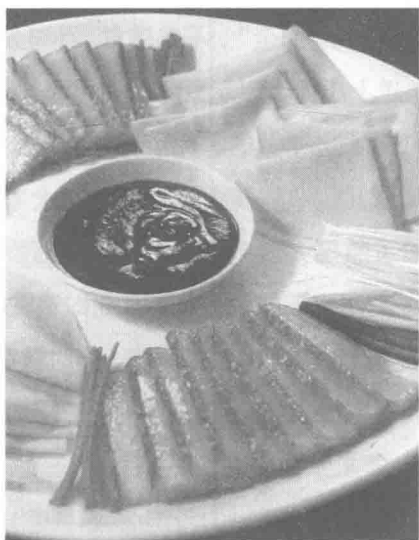
孙氏紫酥肉 “胜似烧烤”

慈禧和光绪是吃中了孙可发做的菜。孙可发为了伺候好他们的胃口，也变着法子使出浑身解数做出拿手菜。

慈禧太后在西安避难时，依然过着纸醉金迷的生活，每顿饭的菜肴仍有100种，鸡鸭鱼肉、燕窝海参，应有尽有。可是，他们自西安回銮北京时，却装模作样地表示要悔过，并立下了一条不成文的规定：沿途各府州衙门在接待慈禧太后和皇帝及随驾大员时，“只送全席一桌，不送烧烤”之类的菜肴。按照清宫的规定和习俗，如果宴席上没有烧烤这类的菜肴，就不能称之为“全席”。所以，各级政府的官员们接到慈禧太后的懿旨以后，感到十分为难：老佛爷明明要官员们“只送全席一桌”，却又要“不送烧烤”，这可如何是好呢？尤其是那些一心想巴结慈禧的地方官员，更是煞费苦心，用尽心思。

当慈禧太后和光绪的銮驾抵达开封府时，开封府的官员们早就接到“只送全席一桌，不送烧烤”的懿旨，急得团团乱转，特别是河南巡抚松寿更是急得抓耳挠腮，不知如何应对：不送烧烤，就不能算是全席呀？应该做些什么菜肴，既能赢得慈禧太后的欢心，又不显得档次低呢？松寿急得没有办法，

只好向皇差局的管厨孙可发讨教。孙可发琢磨了半天，忽然想道：开封府一带不是流传着一种称为“紫酥肉”的菜肴吗？



紫酥肉 来源《豫菜诗话》

关于紫酥肉，流传着这样一个故事。明成祖朱棣在 1402 年登上大明王朝的皇位以后，为了巩固来之不易的政权，就册封自己的第三个儿子朱高燧为赵王，治所在河南开封。赵王到了开封以后，娶了一个侍妾。这个侍妾十分聪慧，琴棋书画无所不精，但最拿手的还是精通烹饪，备受赵王的宠爱。这个侍妾知道赵王久居北方，最爱吃的是烧烤，于是十分精心地琢磨了一道烧烤菜，献给了赵王。赵王品尝过后，觉得这道烧烤菜与自己平时吃的完全不一样，非常有滋味，就高兴地问道：“爱妾，这是什么菜，如此好吃？”这道菜里有一种调料是紫苏，侍妾略一思索，笑着回答：“大王，这菜叫紫酥肉。”紫苏是一种叶两面是紫色或者是面青背紫的植物，可以当作药用，叶子具有一种芳香，和肉类煮熟可以增加香味。侍妾在烹饪时用紫苏当作调料，自然会增加菜肴的味道。赵王听了侍妾的介绍，心中更是高兴，从此也就更加宠爱这个侍妾了。赵王还吩咐王府的厨师向侍妾学习“紫酥肉”的做法。后来经王府厨师承袭改进，已不用紫苏，只取其同音，紫酥肉。至于用紫苏做菜，

千年前的东京城便开始了，那时市面上有紫苏膏、两熟紫苏鱼等品种售卖。

在清代，官场的宴会程序，只有“敬上”烧烤之后，与宴的人才换喝白酒——在此之前喝绍兴黄酒，同时也向客人预示：宴席即将结束，要上饭菜、面点吃饭了。这才称得起接待“周全”，不失敬意。孙可发把这个“外酥里嫩”，酷似烧烤的“紫酥肉”送上席面，以示既不违背“圣谕”，又符合官场习俗。他是冒着“砸锅”的风险才这样做的。为了保险起见，松寿先请庆亲王奕劻品尝，得到赞扬后，又请其他“随驾大员”品尝，大家一致点赞之后，他这才将“紫酥肉”奉献给了慈禧太后。慈禧太后品尝后赞不绝口，一连说了几个“好吃！”松寿一听，高兴得不知说什么好，立即重赏了孙可发。从此，“紫酥肉”这道菜声名大噪，遂有“胜似烧烤”之誉。当时被废除皇位继承权的“大阿哥”一度躲在了开封八旗会馆，他心情烦闷，借酒浇愁，也不时传唤孙可发，大嚼“紫酥肉”。

紫酥肉又称“小烧烤”，是开封的传统名菜。制作要领：选猪硬肋肉中间的一段（750克）。从中间切成两块，用木炭火把肉皮烤焦，刮去肉皮厚度的2/3。清水洗净，放入汤锅内煮透捞出；再以花椒数粒、葱段10克、姜片15克、酱油、精盐等码味；放在汤盘内上笼蒸熟取出，晾凉后用温油（4~5成热）浸炸，约10分钟捞出；在肉皮上抹一层醋，然后用7~8成热的油将肉皮炸酥。如此反复数次，直到肉皮呈枣红色，切成厚片（约0.2厘米），装在盘内即成。由于在享用此肉时，佐以大葱段、甜面酱、荷叶夹、片火烧，风味尤佳。而这种吃法又与烤鸭相似，所以一直享有“赛烤鸭”之誉。

慈禧和光绪起驾回銮北上的时候，孙可发受河南巡抚衙门的推荐，以商业性质跟随他们到黄河北岸宴请之后才回开封。慈禧一行从来开封到离开开封一共33天，孙可发全程服务。

民国初年，袁世凯登上大总统的宝座之后，清朝的一些遗老遗少们为迎合袁氏，亲自出资在北京天桥附近的香厂开设了富丽堂皇的“新丰楼”菜馆。这个菜馆“楼馆三层，白垩明灯、陈设精美、构造西式”，售卖河南肴馔。就是以“糖醋熘鱼”“紫酥肉”等开封菜肴作为招牌菜的。

晚年孙可发在开封鱼池沿开设“家伙铺”，出售炊具和餐具。

豫菜大师赵廷良

赵廷良离开这个世界已经半个世纪了。岁月是把无情的刀，割舍了很多回忆，关于他的一些史料也是零星散落在不多的文章中。他是谁已经不重要了，重要的是他曾经引领过豫菜那个风云时代，经历了开封豫菜可以写入历史的种种重大事件。他是一个里程碑式的人物，开创豫菜的美好时代，培养豫菜的无数传人，弘扬开封饮食文化。他是“国宝级”大师、曾任钓鱼台国宾馆首任总厨师长侯瑞轩的老师。他在开封创造了一个个传奇。

少年离家扎根“又一村”

赵廷良是长垣人，1889年出生于长垣木锨店村，14岁的时候就离开家乡来到省城开封学习烹饪。他一入道儿就摊上好地方了，他所在的餐馆当时是省垣名店“又一村”饭庄。这个饭庄始创于1906年，其前身是扬州的一个衙门派厨师钱荣升在开封与人合资开设的“座上春饭庄”，专营扬州风味。但因品种特色不适合开封风情，生意十分萧条，维持二年便停业了。1908年，钱老板凭借一位同乡之力重新集资，在山货店街租赁了一座三进三出的院子，并用高于别家一倍薪金的待遇聘请了当地十几位著名的豫菜厨师及招待、柜先，如柜先赵裕茹、李廷相，灶头陈永顺、王凤彩，案子头刘庚莲，冷盘师朱跃宽，招待赵于振等人，饭庄起名“又一村”，开业伊始，钱老板设宴三日，

招待各界名流。“又一村”饭庄很快在开封声名鹊起，达官贵人、社会贤达皆称其座上宾。就是在这样繁盛的大环境下，少年赵廷良开始了他的烹饪生涯，少小离家，在“又一村”一干就是32年。

脍炙人口 誉满烹坛

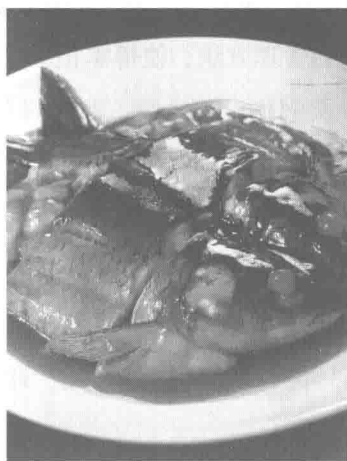
赵廷良乳名小顺，故人称“赵顺”。早在民国年间就名扬开封古城。他思路敏捷，善于创新，技术好、功夫硬、造诣深。

大家都知道又一新的“软熘鲤鱼带焙面”驰名中外，还上了《舌尖上的中国》，甜中透酸，酸中微咸，三者不可缺一；汁要活翻，色泽明亮，二者不得偏废；肉嫩如豆脑而鱼体完整，焙面如发丝而不紊乱；其色香味形完美颇受美食者的欢迎，堪称中州一绝。殊不知，在民国初年赵廷良老师创制的“干炸鱼带网”（又称“金网锁黄龙”），也是一个娇艳美妙的菜肴，为当时人所推崇。它的形状特点是在鱼体之上附有一层金黄色的蛋丝，而制作的关键则在于炸、浆并举，边浆边淋，使其丝不离鱼，鱼不离丝，肉嫩丝酥。这没有一定的烹饪技艺是难以成功的。虽然食用时大多以“辣酱油”作主要的调味，但是，还可以根据食客的喜好配上酸咸汁、番茄汁、糖醋汁等，其风味十分独特，备受欢迎。

赵廷良创制于20世纪20年代的无黄彩蛋属于河南传统菜，又叫回笼蛋。以鸡蛋清为主要原料，鱿鱼、海参、海米等为配料，装入空蛋壳内蒸制即可，常作宴席冷盘使用。因制作新奇，海鲜味较浓，五颜六色，深受人们欢迎。20世纪30年代，他以玉米天缨的“脆骨”烹制的色泽雅致、形如翡翠的“烧玉骨”投入市场后，享用者无不称奇说“妙”，尤其是他的“炒菜心”更受人青睐。民国年间有个大商人牛六，是他的忠实“粉丝”，见人就夸赵廷良，说：“一桌鱼翅席，抵不过赵顺一个炒菜心好！”

赵廷良制作的麻腐菜也十分出名。麻腐菜是由芝麻酱和绿豆粉芡为主要原料制成的，因它软嫩似豆腐，故称麻腐。它是开封的传统名馐，风味别致，独具一格，早在北宋文人的笔下就有记载。《东京梦华录》一书在记述“州

桥夜市”的四季饮饌时，“麻腐菜”——麻腐鸡皮，就被列入“夏月”菜肴之首。这与它的滋味鲜美，清凉祛暑的特点不无关系。北宋以来，麻腐菜经过历代不断改进和完善，创制了许多新品种，在开封形成了一个“系列菜肴”，如麻腐广肚、麻腐海参、麻腐鸭片、麻腐菜心、麻腐茭白等，不胜枚举。其中有高档的也有低档的，有荤的也有素的。赵廷良制作的麻腐菜功夫独到，比如他做“麻腐广肚”：先将绿豆粉芡用清水化成糊状，锅内添佐汤，并兑入盐水、姜汁，味精、料酒等佐料，待锅烧开后陆续倒入化好的粉芡，并用手勺不停搅动，直至粉芡透明光润，之后再将锅端离火口，徐徐注入芝麻酱搅匀，盛入汤盘内晾凉，片成大卧刀片，再与发好的广肚片间隔着装入盘内，另外以小麻油、盐水、味精、料酒等调料兑成汁浇上即成。炎热的暑天，三五好友，铺席树荫，把酒叙旧，食清凉可口的麻腐菜，再赋诗高歌，颇有魏晋士人之雅兴。



扒鲚鱼头尾 来源《豫菜诗话》

赵廷良制作的“扒鲚鱼头尾”“软熘鲤鱼焙面”“狮子头”“烹虾仁”等，这些美饌佳肴都是他的拿手菜，脍炙人口、誉满烹坛。赵廷良以菜多路广、烹技多样而著称。扒、烧、爆、炒别具一格。他的菜肴具有“大羹不和贵其质”的突出特点，受到同行和美食家的推崇。