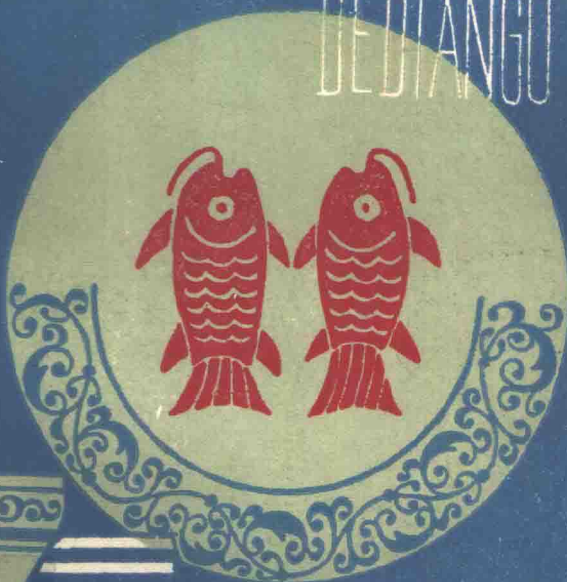


263

佐餐典故

国荣洲 主编

ZUOCAN
DEDIANGU



福建科学技术出版社

食谱典故

方纪群

国荣洲 主编

福建科学技术出版社

一九八六年·福州

撰 稿	国荣洲 袁洪业 杜 衡
	孙树芳 孙树松 丁匀成
封面题签	方 纪
封面设计	王治华
题 花	
责任编辑	胡善美

佐 餐 的 典 故

国荣洲 主编

★

福建科学技术出版社出版

(福州得贵巷27号)

福建省新华书店发行

闽侯青圃印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 3.375印张 7.2千字

1986年4月第1版

1986年4月第1次印刷

印数: 1—10,850

书号: 17211·76 定价: 0.65元

序

贾祖璋

我国的烹调技术，源远流长，有着数千年的悠久历史。史书上说，“炮生为熟”、“燔而食之”，说明了烹饪的起源。据考古发现，五千年前的仰韶文化时期，我们的祖先已经利用海水煮盐，并有“夙沙氏初煮海为盐”的传说。盐是原始的、最基本的调味品，这又是烹饪起源的一个旁证。

随着烹饪技术的发展，千百年来，我国有数不胜数的美食佳肴，美食名点。而每一种佳肴名点，往往有与起源和其他方面有关的种种瑰丽多彩、趣味丰富的传说和故事。这些不仅是有关烹饪的典故，也是我国文化宝库中的一颗璀璨的明珠。

国荣洲同志，组织对烹饪素有研究的人士，共同撰写《佐餐的典故》，这是一件很有意义的工作。今天，人民生活水平不断提高，旅游事业方兴未艾，国外友人、客商也随着我国执行“开放政策”而纷至沓来。不论什么人，莅临古都名城，风景胜地，于观览旖旎风光之余，总要品尝一下当地的名菜佳肴、风味小吃，一饱口福。这时，如果一边进食

品尝，一边知道一些有关这类珍馐美味的优美动人的典故，那就不仅获得物质享受，同时增长了文化知识，也是一种精神的美的享受。

《佐餐的典故》，内容丰富，文字清新，引人入胜，值得一读。

一九八五年四月十六日

目 录

序	贾祖璋
---------	-----

名人掌故

刘邦喜好的“龟汁狗肉”	(1)
光武帝与“试量狗肉”	(3)
“淮南王”刘安做豆腐	(4)
诸葛亮与“馒头”	(6)
苏东坡烹制“东坡肉”	(8)
包公爱吃的“五卷”	(9)
气死秦桧的“油炸桧”	(10)
朱元璋喝腊八粥	(12)
袁枚为豆腐折腰	(14)
乾隆御封“全家福”	(16)
“朱青天”与皮条鳝鱼	(18)
摄政王下轿吃烤肉	(20)
袁世凯改“元宵”为“汤圆”	(22)

独特风味

全聚德的挂炉烤鸭	(25)
同和居的“贵妃醉酒”	(26)

高贵友和“狗不理”包子.....	(27)
“甘露酥”与甘露寺.....	(30)
六必居的“酱八宝”.....	(31)
天源酱园的“熟疙瘩”.....	(33)
李连贵和“熏肉大饼”.....	(35)
“谭榜眼”与谭家菜.....	(37)

地方特产

广东“蛇王满”的蛇餐.....	(39)
弃禅破戒的福州“佛跳墙”.....	(41)
伉俪情深的云南“过桥米线”.....	(43)
称誉全国的皖北“符离鸡”.....	(46)
久享盛名的“扬州三头”.....	(47)
“八字军”与金华火腿.....	(48)
重庆的毛肚火锅.....	(51)
川菜名肴——灯影牛肉.....	(54)
三杯醉倒刘伶的杜康酒.....	(55)

大众佳肴

珍馐第一味——“黄金肉”.....	(59)
经济实惠的锅巴菜.....	(60)
“腌菜之王”——榨菜.....	(63)
风味独特的中国素菜.....	(66)
千两白银买豆腐.....	(69)
贤妻巧制的玉兰片.....	(70)

下酒妙品——松花蛋.....	(72)
闻名中外的肉松.....	(73)
软溜鲤鱼带焙面.....	(74)
“妇孺盛品”杨村糕干.....	(77)
酥嫩可口的“叫化鸡”.....	(80)
发菜豆腐与“发财多福”.....	(82)
慈禧“嗟来”的小窝头.....	(83)
丫头巧烤的“小凤饼”.....	(86)

民间传说

老人喜爱的“杞忧烘皮肘”.....	(88)
曹操与“古井贡酒”.....	(89)
七仙姑与孝感麻糖.....	(91)
受过皇封的“甲子鱼丸”.....	(93)
和尚与“三丝敲鱼”.....	(95)
八王寺名泉与“八王寺汽水”.....	(96)
“口上蘑菇好且多”.....	(98)
“厨师菩萨”——詹王.....	(100)

后 记.....	(102)
----------	---------

名人掌故



刘邦喜好的“龟汁狗肉”

一般人是不会喜欢吃狗肉的，认为它有一股腥膻味。这是因为他没有吃过名厨师烧的狗肉，否则，是不会

得出这个结论来的。

用狗肉制成的名菜，有江西的“家乡狗肉”、“辣子狗肉”、“酱泡狗肉”等。在赣南地区，人们常吃狗肉，又嫌狗肉的称呼俗气，给它起了个雅号，叫它“地羊肉”。因此，那里的名菜还有“红烧地羊肉”、“火爆地羊肉”等。

我国的狗肉名菜之中，首屈一指的，要算安徽省沛县的“龟汁狗肉”了。要问这“龟汁狗肉”的来龙去脉，不得不先说说汉高祖刘邦（前二五六——前一九五年）手下的大将樊哙（？——前一八九年）。

樊哙早年家贫如洗，无以为业，每天习武之后，都找不到充饥之物，饿得这个堂堂汉子，抓耳挠腮，无计可施。

正在这时，跑来一群野狗，在樊哙门前咬架。他怒气冲冲地拾起一块砖头，正想把它们轰跑，心中蓦地生出一个

念头，急忙跑将出去，抓住一只小狗。

看了看那狗，身小如猫，掂了掂，体轻如兔。正打算放了它，又看到有一只肥大的母狗，朝他不停地吠叫。于是，他便将小狗拴在院墙流水沟前的树下，然后迅速地用砖头把发疯似地冲过来的母狗打昏。

接着，樊哙把母狗拖进屋后，扒皮、开膛、斧剁成块，烧水清炖食之。饱餐之后，并把剩下的狗肉及心、肝、肺等，分给在一起练武的穷哥们儿吃。食后，人人赞不绝口，连声称道狗肉之鲜美。

从此，樊哙找到了这“饭碗”，每天都打野狗充饥，除了那一帮穷哥们儿来帮吃帮喝外，还有一些富家纨绔子弟，情愿花钱来品尝这稀罕的清炖狗肉。一来二去的，来吃的人多了，樊哙就让那些穷哥们儿帮他打狗，他就在家乡沛县专门宰狗，卖起独一份儿的狗肉来了。

那时，刘邦还没有起事，也是个穷困潦倒的光棍汉，经常到樊哙这里来吃狗肉。每次吃完都分文不给，扬长而去。樊哙非常气愤，想躲开这个常来吃白食的家伙，就搬到了沛县护城河北岸去。

有一次，刘邦又去吃白食，自然吃了个闭门羹，一打听才知道樊哙搬家了，于是就打算到河北去找樊哙，再白白吃上一顿狗肉。他急急忙忙地走着，忽然被什么绊了一下，摔倒在地上。爬起来一看，原来是一只一斤多重的大乌龟。他提起来，自言自语地说道：“好啊，又来了个酒菜！”

他到护城河北岸找到樊哙后，对他说：“樊贤弟，把这只乌龟给我红烧下酒，再来一碗‘清炖狗肉’下饭。”

樊哙听了很不高兴。他一气之下，把乌龟和狗肉放到一起炖了。炖熟后，给刘邦端了上来。刘邦一看，好奇地问

道：“这是什么菜？”樊哙没好气地答道：“这是‘龟汁狗肉’。”刘邦尝了几口，拍案叫道：“好个‘龟汁狗肉’，啊，好个‘龟汁狗肉’！”

以后，刘邦当了皇帝，樊哙当了大将，有时刘邦吃腻了御膳房做的山珍海味，还让樊哙亲自下厨，给他做这个“龟汁狗肉”呢！

光武帝与“试量狗肉”

河南菜中，上席的冷碟，有一盘狗肉，摆成花篮形，叫做“试量狗肉”。这是河南鹿邑菜中的风味佳肴。试量狗肉因为是鹿邑试量镇所产，故肉以地名。

试量是一个小小的乡镇，为什么狗肉却以地为名呢？那得从东汉光武帝刘秀说起。

当年，刘秀起兵以后，打起恢复西汉的旗号，同王莽争夺天下。有一次，王莽追赶刘秀至鹿邑境内的试量集，眼看就要追上，看见南边有一个破庙，刘秀就躲进佛像的壁龛中。神龛结满蛛网，莽兵进庙搜索，看到壁龛蜘蛛网未破，以为刘秀未进庙内，便继续向前追赶。

刘秀见王莽追兵走远，走出庙门，落荒而走。走不多远，只见王莽率兵转回，刘秀折回跑到试量集附近的老君庙，李老君为了搭救刘秀，变为一位犁地老农，让刘秀躺在地墒沟内，这时犁地的两匹马，就站在刘秀的身边，正好把刘秀挡住。其中一匹马的一条腿，踩住了刘秀，刘秀小声说：“请抬一抬腿！”这匹马就抬起这条腿（所以从此以后，凡是马站着休息时，都是三条腿着地，一条腿休息）。

正在这时，一条黑狗一边嗅着，一边顺着地墒，向刘秀躺的地方跑来，眼看接近刘秀，被李老君用马鞭子打死，才得瞒过王莽，保全了刘秀的性命。

王莽大军走后，李老君请起刘秀，便把打死的狗拉往试量集。在他拉狗的地方，留下一条明显的沟，至今还留在试量集，取名为“拉狗河”。

刘秀已一天没有吃什么了，他把狗拉到试量集，杀狗烹煮，香味异常，饱餐一顿。从此试量集的狗肉远近驰名，扬名天下。它与沛县狗肉（樊哙未拜将前曾在此屠狗为生），同为狗肉中的名品。

“淮南王”刘安做豆腐



豆腐是真正称得上物美价廉的食品。

五代人陶谷所著《清异录》中记载，当时“邑人呼豆腐为小宰羊”。宋代著名诗人

苏轼、陆游等，在他们的诗中也把豆腐与乳、酥相提并论。这些称呼和比喻，足以说明历代人们对豆腐之为食品的喜爱感情，也可看出他们对豆腐的营养价值是深有认识的。

不仅豆腐的洁白细嫩可与鲜肥的羔羊肉、牛乳、酥油媲美，并且其营养价值也毫不逊色。现代营养分析的数据比较：在一百克的豆腐、羊肉、牛乳、酥油中，豆腐的蛋白质含量是十点七克，羊肉是十一点一克，牛乳是三点三克，酥油是零点九克。此外，碳水化合物的含量也不相上下，而豆腐中的丰富矿物质，又是羊肉、酥油所不具有的。现代营养

学又证明，豆腐中的蛋白质质量最高，这主要是指人体必需的八种氨基酸含量高，人体吸收率高，不含胆固醇及其它致病因子；而豆腐的脂肪含量不及乳、肉高，这对老年人和高血脂、动脉硬化及冠心病患者又大有好处。

翻开菜谱看去，中国民间豆腐吃法竟四百种之多，诸如家常豆腐、砂锅豆腐、麻辣豆腐、锅塌豆腐、宫保豆腐、麻婆豆腐、金银豆腐、桂花豆腐、荷花豆腐、芙蓉豆腐、蝴蝶豆腐、鸳鸯豆腐、翡翠豆腐、八宝豆腐、什锦豆腐等等，真可谓琳琅满目，美不胜收。

相传，豆腐在我国，已有近二千年的历史了。那么，最早是由谁发明的呢？明朝罗欣的《物原》中讲，前汉的古籍中有“刘安做豆腐”的记载。明李时珍在《本草纲目》中也说：“豆腐之法，始于前汉淮南王刘安。”刘安（前一七九——前一二二年）是刘邦的后裔，其封地在淮南一带。他虽是一地之主，但无心问政，却喜炼丹。

刘安讲求黄老之术，在淮南认真修炼。他身边有不少僧、道陪伴着他。僧道们多半是吃素的，因此也就把研究出的豆腐的制法献了出来，并当面试制。刘安一尝，果然好吃。当即刘安满足他们的要求，下令每天大量做豆腐吃。于是豆腐发明者的名字，就记在淮南王刘安的名下了。刘安后来在八公山升天（刘安升天时，还带去了心爱的鸡和犬，所以后世流传着“一人得道，鸡犬升天”的故事），山上修建了淮南王刘安庙。而“八公山豆腐”也因此而扬名天下。

在一千二百年前，鉴真（六八八——七六三年）和尚东渡日本，到了奈良，把豆腐的制法带到了日本。以后流传下来，豆腐成了日本人民最喜爱的食品之一，他们在纪念鉴真逝世一千二百周年时，还手里提着一一直珍存着的“唐传豆腐

干”的布袋，上面写着“唐传豆腐干、淮南堂制”的字样。

“淮南堂”可能就是做豆腐的豆腐坊的名字，为了纪念豆腐的发明人淮南王刘安而起的。鉴真和尚东渡日本时，是在唐代，所以日本称之为“唐传豆腐”。

诸葛亮与“馒头”



中国有许多佳肴美饌，不仅烹饪技艺精绝，名称考究，有的还有着耐人寻味的典故。

馒头，它的名称、来源，就流传有种种传说、趣闻。

郎瑛《七修类稿》说：馒头，原名“蛮头”。为什么叫“蛮头”呢？高承《事物纪原》说：三国时，诸葛亮（一八一——二三四）南征孟获，将渡泸水，按当时风俗，泸水多烟瘴，必须杀蛮人之头祭神，以保士兵平安涉水而过。但诸葛亮不肯妄杀生灵，以画着人的五官的蒸面团代替，故“蛮头”改称“馒头”，自此为始。

从此，把牛羊猪肉，包在面团之中，包成人头形，投掷水内，这种制法，在民间流传甚广。南宋诗人陆游（一一二五——一二一〇年）有一首诗，记其事云：“昏昏雾雨暗衡茅，儿女随宜话酒肴。便觉此身如在蜀，一盘笼饼是豌巢。”诗后有注云：蜀中杂彘（音：治。即猪）肉作巢（馅）馒头，佳甚。唐人谓馒头为“笼饼”。这说明蜀中的猪肉馒头，盖已由来已久。

北宋时期，辽、宋屡在北方作战。辽不断侵入中原，吸

收了不少中原文化，馒头遂传入契丹族。但仅成为契丹贵族家庭膳食中的珍品。解放后发现的辽墓，其墓中壁画，即有侍女端着放置馒头的食盘，前去进传的畫面。

同在日本，宋代，日本圆觉寺的开堂斋中，就有了馒头。日本举行的“唐式茶会”上，馒头是高贵的一种点心。传说日本的馒头是在中国元朝时，由龙山德见传入奈良的。龙山德见来中国，结识了世俗弟子林净因，林后来随龙山德见去日本，住在奈良，制作的中国馒头，为日本人学会，故称“奈良馒头”。

馒头松软适口，易于消化，还有食疗作用。宋宁宗为郡王时，病淋，一日夜达百次，有人举荐孙琳医生用馒头、大蒜、淡豆豉捣成药丸，日服三付，三日而愈。明李时珍（一五一八——一五九三年）也说：馒头“温中化滞，养脾胃，益气和血，通水道……”，烧糊了的馒头，食之有消食化水的功用，差不多家喻户晓。《红楼梦》中的馒头庵，也因馒头做得好，才得了“馒头庵”的诨号。

馒头在主食品中，占很主要的地位，一如欧美家庭中的面包。近年来我国推广方便食品，有不少都市加工制成面食出售，其中又以富强粉馒头，受到普遍欢迎。在河北、山东、河南、陕西一些省份，馒头是极为普遍的面食。但各地对馒头的称谓，有馒头和包子的不同。陕西、山东、河南都管馒头叫馍馍；浙江温州，则管馒头叫实心包，而把北方所说的包子称之为馒头。上海管生煎包子就叫生煎馒头。河北涿、易等县，也把馒头叫做包子，蠡县、博野管馒头叫卷子。苏州人则叫大包子馒头。地区不同，称谓各异。北京同和居（山东馆）的“烤馒头”已列为上席名品，别具风味。



苏东坡烹制“东坡肉”

苏东坡(一〇三七——一一〇一年)，北宋朝的著名文人，名轼，字子瞻，东坡居士是他的号。四川省眉山人。他的文章汪洋恣肆，明白畅达，为“唐宋八大家”之一；他的诗，清新豪健，独具风格。字、画俱佳，堪称博大精深。而苏东坡对于烹饪之术，亦颇有造诣。如以其人之号命名的“东坡肉”，至今仍为食坛上的一道名菜。

宦海浮沉的苏东坡，在宋哲宗时重新又被重用，官至翰林学士，曾出任杭州知府。当他初到杭州任所时，见到西湖多被葑草所湮没，就组织了数万民工兴修水利，疏通湖道，蓄水灌田，并在西湖之上修起了一道长堤，可使周围田地，旱可溉、涝可排。杭州黎民百姓对苏东坡的一片为民之心，感念不已。这年春节，获得大丰收的城乡百姓，携筐提坛，抬猪担酒，纷纷给苏东坡送酒送肉，聊表寸心。

苏东坡见乡亲们盛情难却，便把收下的猪肉做成美味佳肴，与百姓同乐。他命厨师把肉一律切成二两重的方块，加上佐料，用他独创的烹制方法制作。烧好后，装满一坛坛的，分送给百姓们享用。人们对苏东坡此举的崇敬，自不必说，只要一尝他送的佳肴，人们无不为之倾倒，真不相信世间会有这样的佳肴美味。

苏东坡动员民夫在西湖修的长堤，人们称做“苏堤”。苏东坡送给百姓们的佳肴，人们称为“东坡肉”。后来，苏

东坡又将这烹制技术传授开来，再经后人不断加工改进，“东坡肉”越做越好，于是，便成了江、浙一带的名菜。

苏东坡怎么会有这么一着烹饪手艺呢？原来，在北宋元丰二年（一〇七九年），苏轼被宋神宗皇帝贬官到黄州（今湖北省境内），由湖州知府降为黄州团练副使。宦途的坎坷，使得苏东坡除了诗画文章外，便以烹饪消遣自娱。

黄州地方，恰恰物产丰富，粮多猪多，肉价便宜，苏轼便亲下庖厨，烹制猪肉。一天，肉下锅大沸后，刚用微火煨上，偶有客来，便与客人对奕。棋逢对手，直杀得难解难分，等到一局终了，苏轼才恍然想起锅里炖的肉来，迭声叫道：“苦也，苦也！”疾步到厨下揭锅一看，大出意外，肉不但没糊，肉味真可谓“打鼻子的香”！色泽红绛，汁浓味醇，糯而不腻，香酥适口。宾主大饱了一次口福！

从此，苏东坡照此烹制，又进一步潜心研究，掌握了这一佳肴的诀窍，他以诗记之：

黄州好猪肉，价钱如粪土，

富者不肯食，贫者不知煮。

慢着火，少着水，

火候足时味自美。

正因为遭贬黄州时苏东坡就研究掌握了这种烹制猪肉的方法，所以在杭州才能送此佳肴给百姓。

包公爱吃的“五卷”

被民间称为“包青天”的包拯（九九九——一〇六二年），因为做过开封府的府尹和龙图阁大学士，所以老百姓