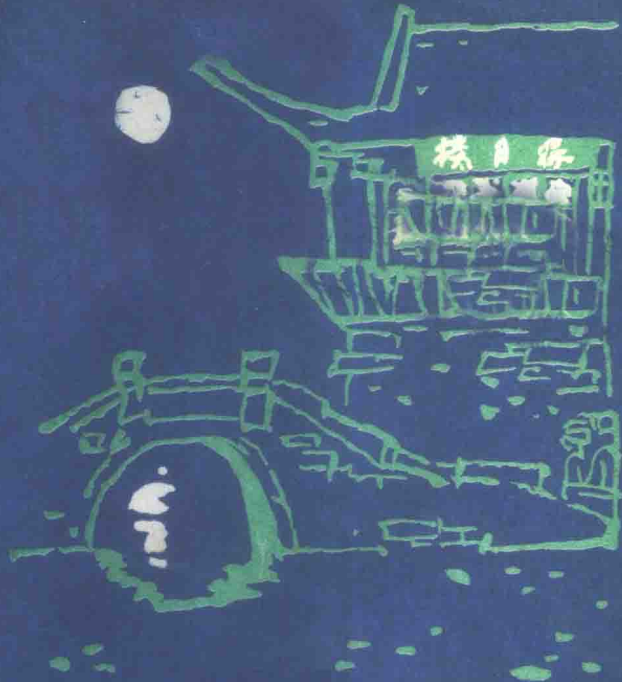




主編

蘇杭傳統食品

故事趣聞選

中國食品出版社

苏杭传统食品故事趣闻选

翁洋洋 主编

中国食品出版社

1986年·北京

苏杭传统食品故事趣闻选

翁洋洋 主编

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

石家庄北方印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行



开本787×1092毫米1/32 4.5印张 92千字

1986年10月 第1版 1986年10月 第1次印刷

印数: 1-12 000册

前 言

古今中外都晓得“上有天堂，下有苏杭”。苏州和杭州，都是我国著名的历史文化名城，以秀丽的风光，灿烂的文化，精美的食品，吸引着越来越多的中外人士纷至沓来。苏杭两地的传统食品，在我国食品发展史上占有重要地位，素以历史悠久、品种繁多、重时令、尚新鲜、注精巧、尊传统而充分显示了它的独特风格和具有高文化层次的特征。

多少年来，苏杭两地的人民，不但在努力地创造着色、香、味、形俱佳的传统食品，而且还传颂着许许多多优美动人的传统食品故事。这些优美的故事如同苏杭两地精美的食品一样，具有浓郁的水乡风味，充满了诗情画意，使人们在品尝美食佳肴时，既是物质上的享受，又得到精神上的陶冶和美的启迪。这些故事，一代又一代地流传着，犹如那光彩夺目的珍珠洒遍了苏杭的城乡、水巷……深深地扎根于人民生活的土壤之中。它记载着人民的创造性；讴歌了人民的聪明才智；表达了人们对生活的追求和向往；体现了中华民族的情趣和美德。由此可见，丰富多彩的传统食品，包含着宝贵的文化、艺术、科学、技术。它有着广泛的、深刻的人民性和传承性。

黑格尔曾强调指出：对习惯事物增进了理解，由“识”转而为“知”，从“老相识”进而为“真相知”，是人类认识过程的一个重要转折。今天我们对传统食品的认识就有一个从“老相识”进而为“真相知”的过程。从这个角度来说，这本《苏杭传统食品故事趣闻选》，为读者提供了一个新的窗口，作为文化生活中的一种不可缺少的补充；又可作为今天食品学家、民俗学家、从事食品工作及食品爱好者研究我国民族食品的起源、追溯食品习俗、探讨未来食品发展趋势的资料和佐证，从而在建设具有中国特色的食品工业道路上有所创造，有所发现，有所前进。

经过筛选，收在这个集子里的主要是苏杭两地著名的传统食品故事。在选编过程中，我们尽力突出它的地域性、趣味性、可读性和一定的实用性。但是，由于我们的水平有限，不足与不妥之处肯定是不少的，请读者批评指正。

在编写这本《苏杭传统食品故事趣闻选》的过程中，我们得到了苏州市食品工业办公室，苏州市民间文学工作者协会、杭州市烹饪学会和《苏州日报》副刊部的大力支持和帮助，谨此表示感谢。

一九八六年三月

目 录

伍子胥筑城藏年糕·····	翁洋洋搜集整理	(1)
乾隆私闯松鹤楼·····	陈光荃口述 翁洋洋整理	(4)
	劳 思插图	
松鼠桂鱼藏利剑·····	翁洋洋搜集整理	(6)
西湖醋鱼寓深情·····	西 野搜集整理	(9)
曹雪芹大蚌炖珍珠·····	振 鹰 长 润搜集整理	(11)
新媳妙法蒸鲥鱼·····	来筠 口述 韩德珠整理	(12)
赶庙会虾籽鲞鱼得名·····	杨彦衡搜集整理	(14)
掌上明珠传佳话·····	西 野搜集整理	(16)
顾鼎臣品尝天下第一菜·····	刘一家口述	
	翁洋洋整理	(17)
无巧不成斩鱼元·····	西 野搜集整理	(19)
贵妃相似贵妃鸡·····	赵长润搜集整理	(21)
	张 军插图	
宋嫂鱼羹讽宋王·····	西 野搜集整理 晓 飞插图	(23)
阿坤巧烹龙凤腿·····	陈长根口述 赵新斌 赵长润整理	(26)
鲢鱼豆腐皇饭儿·····	西 野搜集整理	(27)
小道士智献百鸟朝凤·····	赵长润搜集整理	(29)
王昌龄偶得怀胎鱼·····	西 野搜集整理	(31)

红掌拨波云林鹅……………朱宝华口述 杨彦衡整理 (33)

劳 思插图

拙弄巧成叫化鸡……………翁洋洋搜集整理 (36)

英雄骑驴求干炸……………西 野搜集整理 (38)

邱永隆敬老得秘方……………邬 诚搜集整理 (40)

贵客饥餐凤凰蛋……………戴荣芳搜集整理 (43)

白玉藏珍和翠衣匿凤……………杨彦衡搜集整理 (45)

以假胜真麻雀蛋……………曹阿才口述

王大经 胡 杰整理 (48)

西子湖畔东坡肉……………西 野搜集整理 (50)

莲蓬豆腐粉蒸肉 …………陈长根 口述 赵长润整理 (52)

多谢石家鲛肺汤 …………翁洋洋搜集整理 (53)

劳 思插图

吃炒肉拴住舌头 …………西 野搜集整理 (56)

状元赠名两鲜斋 …………李洲芳搜集整理 (58)

吕祖点化酱汁肉 …………翁洋洋搜集整理 (60)

倪德失误烧肉松 …………翁洋洋搜集整理 (62)

老僧资助生春阳 …………顾思义等口述

杨彦衡 陆如松整理 (64)

奎元馆虾爆鳝面……………西 野搜集整理 (67)

金隐之重振采芝斋……彦衡 如松 洋洋搜集整理 (69)

枫桥小店白面汤……………韩德珠搜集整理 (71)

陈广翰 插图

知味观的猫耳朵……………韩德珠搜集整理 (74)

陈广翰 插图

- 鸳鸯戏水蔬菜汤……………李 星搜集整理 (78)
- 钦赐配方八宝豆腐羹……………徐顺中 西 野搜集整理 (80)
- 天香桂落成栗羹……………西 野搜集整理 (82)
- 浣纱女子西施糕……………丁更生口述
潘君明 李炎明整理 (84)
- 劳 思插图
- 拒霜花艳芙蓉酥……………李洲芳搜集整理 (87)
- 太师乐助太师饼……………太仓县政协书画组老人口述
王大经整理 (89)
- 韩世忠得计定胜糕……………谷家里口述
杨彦衡 陆如松整理 (91)
- 稻香村蜜糕甜如蜜……………潘 生口述 潘君明整理 (93)
- 苏太守喜食酥油饼……………莫 高搜集整理 (96)
- 虞山石梅盘香饼……………翁洋洋 龚 真 搜集整理 (98)
- 唐寅聚友尝船点……………翁洋洋搜集整理 (100)
- 晓 飞插图
- 煊熟塘藕话白公……………王福林口述 杨彦衡整理 (103)
- 刘秀遇难食芋艿……………许公望口述
潘君明 李炎明整理 (105)
- 逢凶化吉得糟油……………黄兆铭口述
王大经 陈奎鹤整理 (107)
- 夫妻进贡桂花酒……………潘 生口述 潘君明整理 (110)
- 苏州黄酒状元红……………潘 生口述 潘君明整理 (112)
- 翁同龢与王四酒家……………翁洋洋 龚 真整理 (114)
- 杨惠之戒荤塑罗汉……………李洲芳搜集整理 (116)

- 有意无意余糖枣.....翁洋洋搜集整理 (119)
- 祭忠魂 奇生鸭血糯.....杨彦衡搜集整理 (120)
- 黄埭瓜子争光彩.....李洲芳 朱恶紫搜集整理 (122)
- 黑豆腐干泡茶鲜.....秦铁强口述 翁洋洋整理 (125)
- 木渎枣泥麻饼甜.....程水龙口述
- 杨彦衡 陆如松整理 (126)
- 碧螺采 植碧螺春.....李洲芳 袁震搜集整理 (128)
- 茉莉花茶香姑苏.....陈林男口述
- 杨彦衡 陆如松整理 (131)
- 劳 思插图

伍子胥筑城藏年糕

春节期间吃年糕，是我国民间流行的一种风俗习惯。苏州尤为盛行吃糖年糕，而且，已经有两千多年的历史了。

相传，在两千五百年前的春秋时代，吴王阖闾命大将伍子胥筑一座周长四十七里二百一十步又二尺的城池，称为阖闾城。筑城动用了成千上万的民夫，一共花了三年的时间才完工。

这天，吴王阖闾站在城头，展望着阖闾城的全景，不禁心花怒放。他拍着伍子胥的肩膀赞赏地说：“臣卿，你为吴国立了大功啊，寡人要为你设宴庆功！”说罢，即命众臣去内宫赴宴。

宴会上，山珍海味，美酒琼浆；歌舞助兴，嬉笑满堂。吴王开心地饮酒作乐，多少有些得意忘形了。伍子胥见到这种情景，心里闷闷不乐，只是淡淡地应付着人们对他的祝贺。回营后，他背地里对贴身随从说：“大伯，你跟我多年，我们是无话不谈的。你看，今日大王如此狂喜欢宴，身为一国之君主，居安而不思危，将来必有后祸，令人担忧啊！”随从听了觉得有道理，可是，自己又说不出个所以然来，只好随声附和了几句宽慰的话。然而，伍子胥却郑重地说：“天有不测风云。万一我死了，如果吴国遇难，黎民遭了灾荒，可往相门城下掘地三尺觅食。”随从认为这是伍子胥太累了，

在说胡话，便服侍他上床歇息，没有把这些话儿放在心上。

后来，伍子胥果然惨遭诬陷，自刎身亡。随从也告老还家。这一年，吴越争战，苏州城被困，城内百姓断了粮。偏偏又逢年关将到，大街小巷里哭声不绝，好生凄惨。这时节，当年伍子胥的那位随从也在苏州城里，他年事已高，哪里还能经得起饥饿的折磨，早已躺在床上奄奄一息了。

这一天，随从在昏睡中，迷迷糊糊地看见伍子胥站在他面前说：“……黎民遭了灾荒，你怎么不去相门掘地啊？！”随从大伯挣扎起来，向前扑去，伍子胥却不见了，他扑了个空，出了一身冷汗，睁开眼来方知是做了一场梦。可是，这使他顿时记起了伍子胥当年对他说过的话，一下子觉得自己的病也轻了许多。他急忙叫家里的人和邻居们，一起前往相门城脚掘地，看看究竟有什么东西。当大家掘到城墙脚下三尺深的地方，发现这里的城砖不是用泥土烧的，而是用糯米粉做成的。大伯和邻居们围着米粉砖，纷纷跪了下来，泪流不止地说：“伍将军，你居安思危，爱民如子，今天救了全城百姓，可你自己死得那样悲惨，我们忘不了你啊！”就这样，全城百姓都从相门城墙脚下，取得了“城砖”，度过了灾荒的年关。

从此以后，每逢过年，苏州城里家家户户都要用糯米粉做成“城砖”来纪念伍子胥。因为是过年吃的，所以大家又称之为“糖年糕”。

翁洋洋 搜集整理

乾隆私闯松鹤楼

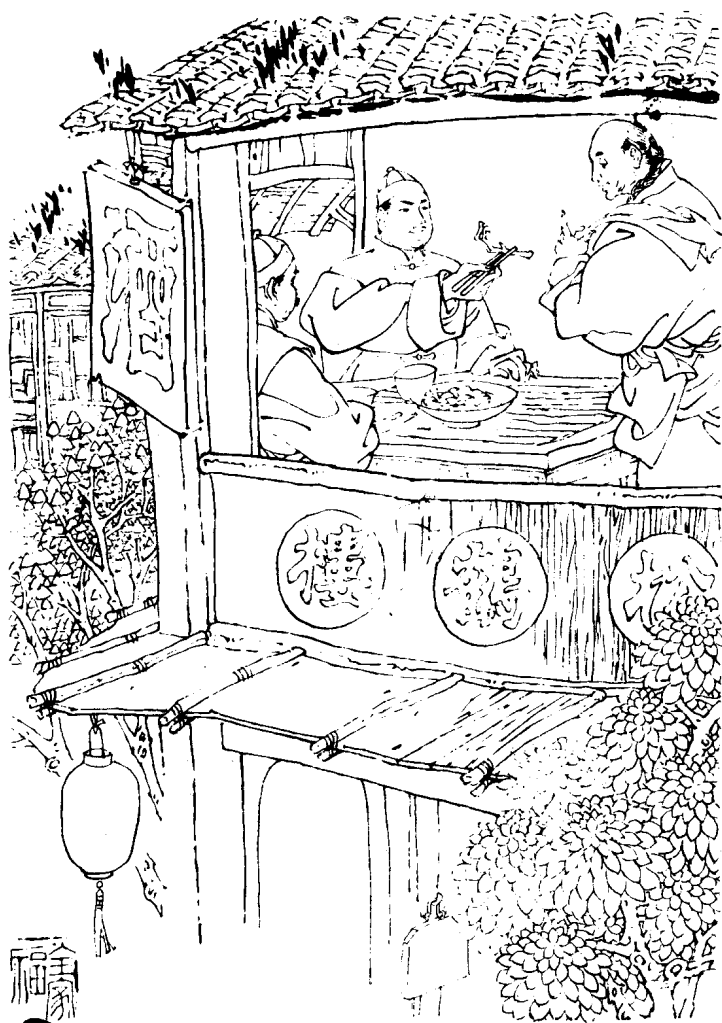
苏州观前街上，有一片中外驰名的“松鹤楼”菜馆。算起来，它已经有二百多年的历史了。但它本来却是一片无名的小饭馆。其所以会出名，还得从乾隆下江南说起。

有一次乾隆皇帝下江南来到苏州。他青衣小帽乔装改扮，在城里到处游逛，走到观前街，看见前面有一片饭馆。这饭馆虽然铺面狭窄，外表简陋，店堂里却是熙熙攘攘，座无虚席，还有不少顾客挤不进店堂，只好捧着大碗阳春面，跑到马路边吃。乾隆看见别人吃得香喷喷的，自己的肚子也咕噜咕噜地叫起来了。他凑上前去，也想买一碗尝尝。可是人来人往。挤进挤出，把他挤到一边，怎么也买不上。正在急不可耐的时候，他发现店堂里边的墙上写着“楼上备有雅座”，于是，乾隆便径直登上了小阁楼。

楼上只有四张小桌子。乾隆找了个干净的地方，坐了下来。店家拿过菜单请他点菜。他一眼看到名菜谱上写着一道“全家福”，心想很好，出门就要讨个吉利，于是，随口说：“就要这道菜吧。”不一会儿，菜端上来了。只见那菜烧得浓油赤酱，色香诱人。乾隆用筷子蘸点儿汤尝了尝，挺鲜，便随手夹起一片鱼肉，向跑堂的问道：“这是什么？”

跑堂的回答说：“这是五花肉。”

乾隆听了，心里有点不大舒服。他又夹起一块鸡爪子、



问：“这是什么？”

跑堂的又回答说：“这是凤爪。”

乾隆一听，心里越发不痛快。他心想，我这个皇帝才是龙，我的皇后才是凤，这里居然吃起龙肉、凤爪，成何体统。这叫什么“全家福”，简直是大逆不道！他越想越生气，就想要发发龙威。可是，他刚要拍桌子，又想起自己是青衣小帽，平民打扮，身边又无侍从保驾，一旦闹翻，有所不便，于是，只好耍耍少爷脾气，一定要退掉这道菜。无缘无故要退菜，而且，已经动过筷子，跑堂的哪里肯答应。三言两语，话不投机，双方便争执起来。乾隆说话是北方口音，跑堂的操的是地道的吴语，两厢语言不通，更是争执不休。旁边的客人也都觉得乾隆没甚道理，便替跑堂的抱起不平来，大家你一言，我一语，着实把这个乔装打扮的皇帝奚落了一通。乾隆被弄得面红耳赤下不了台，可又不敢露出身份，只得吃个哑巴亏，怏怏而去。

后来，不知是哪一个多嘴的走漏了消息，说这个北方吃客就是当朝的皇上。于是，苏州城里城外，传遍了乾隆在松鹤楼没吃好菜倒吃了亏的笑话。从此，人们为了领略一下“乌龙肉”和“凤爪”的味道，都偕全家老小来品尝“全家福”，把个松鹤楼挤得水泄不通。松鹤楼的生意更加兴隆起来，不久，就用赚来的钱造了房子，变成了一家大饭馆。

陈光荃 口述 翁洋洋 整理
劳 思 插图

松鼠桂鱼藏利剑

松鼠桂鱼是苏州松鹤楼菜馆的名菜，也是苏式菜肴中的珍品。

松鼠桂鱼，因其菜形酷似松鼠而得名。菜盘上桌，鱼首微昂，鱼尾高翘，浇上卤汁，立即发出“吱吱”的声音，犹如松鼠在欢鸣一般。

松鼠桂鱼是由古代的“鱼炙”演变而来。传到清朝，才声名大震。

说起来还是乾隆下江南时的事情。乾隆又一次来到苏州。他听人们都称赞松鹤楼的菜做得不错，心里一动，便带了两个内侍和一班护卫，乔装打扮，直奔观前街，远远望见松鹤楼，乾隆便想起当年曾在此为了一道“全家福”菜，而遭受奚落的事，心里不免有些酸溜溜的，于是，盘算着这次一定要抖抖威风，消消当年的那股恶气。他迈步走进店堂，一眼看见案桌上满身斑点的桂鱼活蹦乱跳，便回头向内侍示意要这道菜。内侍立即向跑堂的交待了一番；跑堂的忙找店老板嘀咕了一阵。店老板见进来的这位贵客举止非同一般，说话是北方口音，身旁有人服侍，周围又有便衣护着，便已料到绝非寻常人物。他忙向厨师发话：“有贵人来吃饭，一定要把看家的本领拿出来。”这样一来，楼上楼下一阵忙乱。

不一会儿，一盘热气腾腾、色鲜油亮的松鼠桂鱼摆在了乾

隆的面前。店老板亲自上菜把盏，站立一旁伺候。乾隆也不举筷子，用手一指问道：“此鱼何名？”

店老板答道：“此乃桂鱼。”

又问：“此菜何名？”

答道：“此乃小店名菜松鼠桂鱼。因其形如松鼠，故而得名。请贵客品尝。”

乾隆仔细一看，果然有些意思，便举筷尝了一口，说道：“嗯，味道不错！”

店主人忙又陪笑说：“这道菜还有一段来由哩！”

乾隆问：“什么来由？你慢慢讲来。”

店老板上前一打躬，说道：“请贵客听小人道来。”

传说春秋时期，吴王僚专横无道，举国臣民非常痛恨他。他的堂兄公子光便有意除掉吴王僚而自立为王。这时，伍子胥便将名士专诸推荐给公子光。公子光深知王僚爱食鱼炙，就派专诸到太湖向名厨专门求教制作鱼炙的技术。数月后，专诸学成回来，公子光便设计宴请王僚，命专诸想办法在宴会那天，将匕首藏在鱼炙腹中敬献，伺机刺杀王僚。专诸欣然领命。只是，在鱼腹中藏匕首，而又不能露出破绽，确实难处不小，为此，专诸着实动了一番脑筋。他先将鱼背上的肉剞出花纹，入油锅一炸，鱼肉便松涨竖立起来，再用佐料一炙，浇上辅料，鱼的外形就模糊不清了，端上桌来，很难看出其中暗藏的匕首。

“‘鱼藏剑’果然灵，公子光刺杀王僚取得成功，自立为王，独霸一方，这就是吴王阖闾。于是，鱼炙也随之出了名。

此后，只要吴王阖闾高兴，便叫专诸做这道菜。有一次，刚把这道菜端上来，一个侍从突然大声叫道：‘大王，请看这鱼炙可象松鼠？鱼肉多么象蓬松的松鼠毛……’经他这么一说，大家都觉得象。于是，松鼠桂鱼的名字就叫开了。”

乾隆听完店老板讲的这段故事很满意，便赞赏地说：“这个故事很有趣，这鱼也很有味。”

从此，松鼠桂鱼也就名扬四方了。

现在，苏州松鹤楼菜馆里，有一位闻名全国的优秀厨师叫刘学家。刘师傅烹制松鼠桂鱼技艺超群，一把刀在他手里，剖鱼背花纹，快、准、美，简直就象姑娘飞针走线绣花一样。这道菜除了色、香、味、形俱佳之外，还有一个“声”，所谓：

“头昂尾巴翘，色泽逗人笑，形态似松鼠，挂卤吱吱叫。”

翁洋洋 搜集整理