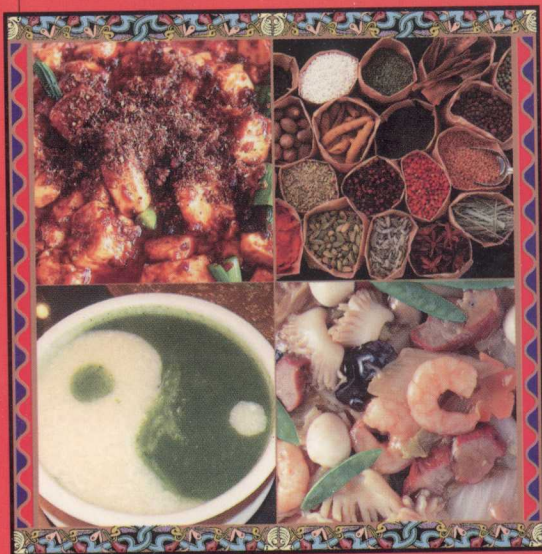




陶冶人文精神
培养人文素质
调整生活态度
注重人生观及人格修养

饮食知识问答

YinShiZhishiWenda



人文精神是一种对于人的关注的思想。主要是指追求人生真谛的理性态度,即关怀人生价值的实现,人的自由与平等以及人与社会、自然之间的和谐等。人文素质教育是指一种生活态度、人生观及人格修养的教育,其目的在于陶冶人文精神,培养人文素质。

{下}

初国卿主编

辽海出版社

1052758

人文素质教育丛书

Renwen Suzhi Jiaoyu Congshu



陶冶人文精神
培养人文素质
调整生活态度
注重人生观及人格修养

饮食知识问答

Yin Shi Zhi Shi Wenda



淮阴师院图书馆1052758

138 为什么古代史官吃的都是“太史饼”？

太史饼是南京等地的传统名食。

据传，太史饼的得名与西汉著名史学家司马迁有关。司马迁自幼博古好学，10岁随父司马谈（武帝时任太史令）到长安，20～35岁间游踪遍及南北。每到一处，访古探俗，采集传说。他初任郎中，后继父职，能遍睹史官所藏图书。太初元年，他与唐都、部下閼等共订太初历，对历法进行改革。后因“李陵事件”获罪下狱，遭受“宫刑”。为了“究天人之际，通古今之变，成一家之言”，完成《史记》之重任，过着“隐忍苟活，幽于粪土之中而不辞”的艰苦生活，常以一种两面均有芝麻的圆饼充饥，而发愤著书。后人感其坚忍不拔的精神，以其太史令职衔称其所吃的饼为“太史饼”。后来，历代官厨专为那些起草文书，记载史实，编写史书的太史们做食此饼，皆称“太史饼”。

129 为什么将油酥面饼称做“太后饼”？

“太后饼”是陕西富平县的风味名食。

相传，汉高祖刘邦未登基之前，曾娶薄氏为妻，当皇帝后，便封之为姬。薄氏所生之子，即汉文帝刘恒。这时，薄氏被封皇太后，已亡故的父亲被封为灵文侯，母亲便是灵文侯夫人。文帝的母亲薄太后平时最喜欢吃油酥面饼。她常到栌阳探望生母灵文侯夫人，而且每次省母，都要带随行御厨做油酥面饼吃。后来，这一宫廷烤饼技术，便由灵文侯夫人家传至民间。因此饼源于薄太后，故取名“太后饼”。

两千多年过去了，此饼也随之世代相传。民国初年，一位善做此饼的师傅到西安开店经营，遂传至西安，并成了西安名点。1982年，渭南地区举办的饮食业风味食品展销会，“太后饼”被评为优质传统食品。

140 为什么烧饼要在高炉上烤制?

高炉饼,也叫天炉饼,是楚乡古老的面制食品,湖北闻名遐迩的传统特色风味小吃。

据载,高炉饼起源于春秋时代。楚平王之子太子建封地屯郢。一次,他外出游玩,看到别人买烧饼,吃得津津有味,他当时也想尝一尝。但看到从那低矮的炉灶内烘烤出来的烧饼实在是不舒服。他认为这是“下人之食”,如果身为太子的他吃了会有失身份。回宫后,随即便将太子想吃烧饼的情况告诉了宫厨。于是,宫厨便找木匠做了一个五条腿的木架,其中的四条把炉灶架得高出人头,剩下的一条搭放洁白的毛巾。炉灶上覆盖铁锅,呈鼎状形态,下面以木炭燃好底火。在制饼前,先用洁白的毛巾把手揩干净,然后把做好的饼胚放在手背上,举过头顶,贴在倒置锅底上面烤熟,谓之“天炉烧饼”。

太子建知道宫里也能制作这种烤饼,并以高出人头的天炉烤制,便欣然品尝,食后大加赞赏。从此,高炉饼便成为御膳美食,后传至民间,流传至今。

141 三层饼为什么成了“皇尝饼”？

皇尝饼是湖北天门县岳口镇的特产。其产品吃起来分三层口味：上层芝麻壳又酥又香，中层五香饼内香松柔软，底层薄壳略带焦脆。

那么，本应叫三层饼，又何以名之“皇尝饼”？

传说，古时候，岳口有一家梅姓兄弟，非常孝敬父母。一天，母亲病了，茶饭不思。梅家兄弟就用五香芝麻等做成饼子给母亲吃。此后，梅家兄弟就以做饼为业。因为手艺高，做得好，买卖非常兴隆，不久就出了名。人们根据这种饼的颜色和制作方法，称之为黄烧饼。后来，赵匡胤千里送京娘途经此地，吃了黄烧饼，并大加赞赏，临走时还买了一串，带在路上作干粮。赵匡胤后来做了宋朝的开国皇帝，人们就把这种黄烧饼改称“皇尝饼”，流传至今。

142 水晶饼为什么又叫“寇准饼”？

水晶饼是陕西渭南地方的风味名点，因其酷似水晶石，故名之。

相传，宋朝的著名清官寇准从长安回老家渭南探亲访友时正值五十寿，于是上门祝贺者众多。在祝贺礼品中，寇准发现有一个精致的桐木盒，打开一看，只见里面有五十只透亮似水晶石般的点心，上面有一张红纸写着“公有水晶目，又有水晶心，能辨忠与奸，清白不染尘”四句诗。寇准看罢，颇有感慨。于是，当即将点心散给来宾品尝，自己留下一饼作为样品。后来，寇准命家厨依样制作，并据其特点，起名为“水晶饼”，由此誉满京城。水晶饼因与寇准有关，人们又称其为“寇准饼”。

现今，渭南生产的水晶饼，其质优味美更胜当年，已成为人们宴客和馈赠亲友的佳品。

143 为什么说状元饼是“攻心饼”？

状元饼是北京的名食。其饼造型精致美观，饼面中央呈醒目的凸纹“状元”二字，甚是诱人。

说状元饼是商人的攻心饼，是因为有段故事：唐朝时，朝廷颁布新律，实行定官制，盛行科举，读书方能一举成名天下知。这一年，“大考”时节到来，全国各地书生云集京都——长安。这里的商人为牟取重利，便迎合考生的心理需要，别出心裁地制出一种名曰“状元”的圆形糕饼。因考生求功名心切，讨个吉利，不惜破资买饼。后至宋朝时，状元饼又曾一度风靡汴京——开封。明朝时，状元饼在北京“落户”。千百年来，随着历史的变迁，科举制度的兴衰，状元饼却不断地被继承、改进、创新和完善。

1983年，北京制作的状元饼被授予“名优”荣誉称号，深受广大食客喜爱。

144 为什么说福州光饼在抗倭中立下了汗马功劳？

相传，明朝嘉靖年间，日本海盗时常侵扰我闽浙等东南沿海一带。他们所到之处，无恶不作。对此，当地老百姓恨之入骨，称其为“倭寇”。朝廷派戚继光保边抗倭。接旨后，戚继光便立下了“封侯非我意，但愿海波平”的伟大抱负。随即在浙江训练了一支精锐部队——“戚家军”，曾于1562~1563年两度援闽。在抗倭战斗中，戚继光采用“鸳鸯阵”克敌制胜。为了行军作战的需要，每个阵设一名炊事员，并创制出了一种中间穿孔的圆形烤饼，战士们用绳子将其串起来披挂身上，随饥而用。这样，不必埋锅造饭，能使“戚家军”神速而取胜。因此说，这种烤饼在抗倭战斗中也立下了汗马功劳。

后来，这一穿孔烤饼被饮食业争相仿制，迅速流行民间，遂将它取名为“光饼”，以纪念戚将军平倭战绩。

145 黄石港饼为什么又称如意饼？

黄石港饼是楚乡湖北的传统名点。说它又叫如意饼，是因一段趣闻。

清朝同治年间，大冶县殷祖地区的木排商人殷华驾排行至长江黄石一带，撞翻了一只盐船。为此，双方打官司，从地方一直打到北京。在临行时，木排商特意准备了一些黄石港饼作为礼物，奉送给有关文武大臣，并写诗一首作为状头：

排来如山倒，行船似燕飞。

喝余三下响，如何燕不飞。

皇上看见这个状头觉得很有道理，便让木排商打赢了官司。木排商将特制的黄石港饼献上，皇上品食后，“龙颜大悦”，更表示满意，故又称其为“如意饼”。自此，如意饼便在北京城独享盛名。

新中国成立后，黄石港饼的生产制作工艺不断改进，质量也不断提高，曾多次荣获银牌奖。

146 为什么说香山蜜饼出自诗人的关怀？

香山蜜饼是四川省忠县的传统名食。说它出自诗人的关怀，是因为有一段唐代大诗人白居易的故事。

白居易，唐贞元十六年中进士，官至翰林学士等职，因上书议政，得罪权贵，被贬为江州司马，后调忠州（今忠县）当刺史。有一天，他独自一人微服私访，因走乏了，便进了一家叫“世记”的烤饼店，想买点吃的，并休息一下。于是，他买了两只烤饼，却非常硬涩难吃。白居易便问道：不是说世记烧饼很有名吗，怎么这般硬涩？店主是位小后生，他叹了口气说：那是爹娘在世的名气，他们去世时，我还小，手艺没学到，所以如今已一落千丈。白居易知道情况后，帮助这位小后生研制出了一种香甜味美的蜜饼，从此，便生意兴隆。

后来，忠州百姓为了感念这位关心劳动人民疾苦的诗人，便特用其晚年“香山居士”之雅号，将此饼命名为“香山蜜饼”。从此，世代相传。

147 为什么说空心烧饼是对 罗成的纪念？

空心烧饼，是河南西平县地方传统名食。

相传，唐朝武德年间，太子李建成为了争夺皇位，欲加害李世民。李世民获悉后，即率尉迟恭、长孙无忌等伏兵玄武门，发动政变，射杀李建成。李渊遂立李世民为太子。不久，李世民便登基帝位。李世民为了肃清其残余，稳固天下，派大将罗成在河南郾城、漯河一带同苏定芳展开大战。双方战至西平时，罗成感觉腹中饥饿，即以当地用发面做的“牛舌头火烧”充饥，并说：“西平的牛舌头火烧好，要是做成空心的，吃起来就会更好。”话过不久，想不到罗成马陷淤泥，被敌人乱箭射死。西平人民为了纪念罗成，想起他生前的话，便将牛舌头火烧改制成圆形空心烧饼，并在西平民间流传下来。

148 什么说黄桥战役使黄桥烧饼得以扬名？

黄桥烧饼是泰兴县黄桥镇特产名点，1983年曾被评为江苏省名特食品。

1940年10月，陈毅率领的新四军东进部队当时以不足一万人的兵力，在黄桥地区与号称十万大军的国民党部队展开了浴血奋战。为了支援前线，黄桥镇上的烧饼店和镇周围的四乡农民日夜赶做烧饼，冒着枪林弹雨送到新四军的手中。这一来，极大地鼓舞了



陈毅(1901—1972)

我军的斗志。新四军取得黄桥战役的胜利后，在解放区便流传了这样一首歌：“黄桥烧饼黄又黄，黄桥烧饼慰劳忙。烧饼要用热火烤，军队要靠百姓帮。同志们呀吃个饱，多打胜仗多缴枪……”从此，黄桥烧饼的名气便随着这粗犷的旋律、浑厚的歌声，传向四面八方。

149 为什么说程咬金是制作金华酥饼的祖师？

金华酥饼是浙江金华地区的传统名食。说程咬金是其制作的祖师，是因为一段历史趣闻。

相传，唐朝的开国功臣程咬金，由于为兴唐立过汗马功劳而被封为卢国公。然而，在他未上瓦岗寨之前，曾因身犯重案，潜入浙江金华，在一老妇的帮助下开了个烧饼店，靠现作现卖干菜肉馅麦饼为生。有一天，饼做多了，没有卖完。他怕饼坏了，便把剩下的饼放在炉头过夜。谁料，经一夜微火温度的烘烤，肉油外出，饼皮油润酥脆，一下都成了酥饼。清晨程咬金就外出售此饼，结果，非常畅销。从此，他干脆将饼全做成“隔夜饼”出售，这就是金华酥饼的由来。所以，今天的金华人还把程咬金奉为制作金华酥饼的祖师。

150 应城砂子馍为什么被称做“活化石”？

砂子馍是湖北应城长江镇饮食业仅存的古老小吃，至今仍以十分古老的方法制作，被称为古代食品中的“活化石”。

据考，砂子馍的历史，可以追溯到石器时代，是先民由生食转入熟食之后用最原始的食品加工方法制作出来的。《礼记》中记载：先民没有宫室，冬居窟，夏栖巢；没有火种，只好生食“草木之实，鸟兽之肉”，过着“茹毛饮血”的生活。以后又不知过了多少年，人们发现了火种的用途，才逐渐使用火来烹、炙食物。到了周代，有一种叫做“燔黍”的食物，就是将小米置于烧烫的石块上烙熟，供人食用或祭祀鬼神。砂子馍便是这“燔黍”演变发展而来的。可以说，这一起源于上古时代的石烹法，是上古烹饪技术在今天的延续。到了唐代，“砂子馍”已成稀罕之物，边远的臣民将此作为贡品，奉献给皇帝品尝。

“砂子馍”的作法是：用上白面粉加进油、盐或糖、或生猪网油等制成饼胚，再将饼胚置于加油炒热至滚滚冒烟的小鹅卵石（俗叫玛瑙古石）上焙制而成。其成品色泽微黄，形呈凸凹，香酥松软，经久耐贮。

151 为什么说博望锅盔出自诸葛亮的锦囊妙计？

博望锅盔，是河南省南阳地区的一种古老食品。据说，它的产生和出名，与三国时的诸葛亮有密切关系。

相传，东汉建安年间，诸葛亮初出茅庐便巧用计谋，火烧博望坡，大败曹军。诸葛亮班师重回新野，即令关羽领一千兵马镇守博望。当时正值秋旱，博望城地势高而水位低，众军士饮水造饭十分困难，皆有怨言。关羽恐军心不稳，欲弃城撤军，便派人星夜奔新野，向诸葛亮讨令。诸葛亮闻言，即书信一封置于锦囊，令来人带回。关羽正盼望间，闻有诸葛亮先生锦囊妙计，便急拆细看，乃是当地一省水食品制食法，书曰：用面搀水少许，和成硬块，大锅炕之，得食为盔，以饷将士。于是，关羽令军士按信中所说如法炮制，果然得盔。众军士食之，香不可言，无不称美叫好。

自此以后，博望锅盔以地域得名，并流传后世。

152 为什么说天上的神仙也吃馄饨?

北齐颜之推说：“今之馄饨，形如偃月，天下通食也。”其实，馄饨不只“天下通食”，据民间传说，它还是“神仙通食”的佳品，不过，神仙吃的是“金馄饨”。

有一次，天宫王母娘娘庆寿，设下蟠桃会招待四方神仙。其时，王母娘娘身边的七仙女手托一盘盘佳肴驾云而来。不料，一位手捧玉盘的仙女在途中碰到了“齐天大圣”孙悟空，把满盘的金馄饨都撞翻了。这位仙女惟恐金馄饨落到人间打伤人畜，于是急忙用袖子一扇，那些金馄饨就都被扇到了古云梦泽洞庭湖里。直到今天，云梦泽湖中金黄金黄一如馄饨的菱角，就是那“金馄饨”变的。可见，馄饨食品也是天上神仙吃的美食。

这当然是神话，但我们从中可以领悟到千百年来人们对馄饨这种食品的喜爱之情。