

在这里
回忆
名菜中的故事

在这里
读懂
舌尖上的中国

中华味道

——馋你没商量

刘自华 / 著



中国书籍出版社

CHINA BOOK PUBLISHING HOUSE

中华味道

——馋你没商量

刘自华 / 著



中国书籍出版社
China Book Press

图书在版编目(CIP)数据

中华味道：馋你没商量 / 刘自华著. -- 北京：中国书籍出版社，2019.1

ISBN 978-7-5068-7205-8

I. ①中… II. ①刘… III. ①饮食 - 文化 - 中国
IV. ①TS971.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2018）第303102号

中华味道——馋你没商量

刘自华 著

责任编辑 李 新

责任印刷 孙马飞 马 芝

出版发行 中国书籍出版社

地 址 北京市丰台区三路居路97号（邮编：100073）

电 话 （010）52257143（总编室） （010）52257140（发行部）

电子邮箱 eo@chinabp.com.cn

经 销 全国新华书店

印 刷 北京温林源印刷有限公司

开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

字 数 185 千字

印 张 12.75

印 次 2019 年 1 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5068-7205-8

定 价 39.00 元



菜中故事 故事中菜

人类自诞生那天起就与饮食脱不开关系，或者说，社会进步起于砧炉之做！

无论是高高在上的帝王将相，还是脚踏实地的平民百姓，可以毫不夸张地讲，无一不与饮食结缘，正可谓民以食为天也。作为一名有着学做川菜四十三年经历的职业厨师，笔者自打入行的那天起，就对中国饮食文化显示出超乎寻常的热情，阅读了大量的中国烹饪古籍，并到图书馆查阅了可观的文献资料，走访了业内诸多的名厨大师，经过十几年的资料积累，才在2012年年底开始了此书创作。

为了使本书不至空谈误人，也更加接地气，笔者把自己从业四十余年经历中值得您一读的那些有意思的事写进了进来，菜中有故事，故事中有菜。菜中故事彰显中国饮食文化内容之厚重，故事中菜越发体现中餐厨艺之博大精深。

考虑到读者的阅读需求和阅读趣味，本书在内容安排上尽量选择可读性强的史料故事，避免枯燥，虽不能使您在字里行间大饱口福，但也不至于让您白花冤枉钱！因为馋你是没商量的，您说呢？

刘自华

2013年初夏于陶然亭



第一章 名菜名厨之名说



这一章内容，完全是当年流行于中国餐饮界之名说。名厨之趣闻，名菜之轶事，名说之流行，都可给您带来意想不到之乐趣。

卓别林爱吃范俊康大师做的香酥鸭 / 003

中国第一家粽子博物馆 / 007

这八道菜老外最爱吃 / 009

厨行也奉祖师爷 / 013

中国菜何时称菜系 / 016

菜名有趣闻 点菜需谨慎 / 018

第二章 中华名菜第一人



树有根水有源。名菜的形成其实也是情同此理，无论是名气多大的名菜，总是应该有第一个制作或是第一个吃到它的人，反之它是不会成为名菜的。

本节内容以溯本求源之方式，诠释了部分名菜之成因，相信您休闲读来也会有乐在其中之感。

- 火腿高汤第一人 / 025
怪味鸡第一人 / 028
严洲干菜鸭第一人 / 033
樟茶鸭子第一人 / 037
佛跳墙第一人 / 040
过桥米线第一人 / 044
珍珠圆子第一人 / 047
夫妻肺片第一人 / 050
赖汤圆第一人 / 052
钟水饺第一人 / 056
龙抄手第一人 / 060
麻婆豆腐第一人 / 063
陈皮牛肉第一人 / 068

第三章 名人与名菜



名菜之所以能成为名菜，其实根本原因不是做出来的，而是“被吃出来的”，这恰恰是制作者们所不曾想到和不愿接受的。看完此节内容，相信你也会同意笔者的这个观点，因为这是实践得出的真知。

- 乾隆也曾食醉螺 / 075
古老肉源自朱元璋 / 078
汤圆制作始于楚昭王 / 082
乾隆钦封大煮干丝 / 084
隋炀帝赐名狮子头 / 087
受过皇封的鳝鱼菜 / 090
努尔哈赤与黄金肉片 / 093
刘秀情系清蒸鲥鱼 / 098

- 两朝皇帝同夸宋嫂面 / 103
 乾隆钦赐虎头匾都一处 / 106
 朱元璋虎皮毛豆腐犒赏文武 / 109
 雍正帝褒奖虫草炖湖鸭 / 112
 南宋皇太后爱吃百代鸡 / 114
 刘邦成就龟汁狗肉 / 117
 唐太宗成就羊肉烩面 / 120
 赵匡胤登大宝喜封大救驾 / 123
 宋太祖皇封羊肉泡馍 / 126
 嘉靖钦封蟠龙菜 / 129
 乾隆访江南鱼头豆腐鲜 / 132

第四章 名菜成因之奇谈



如果你细细品味的话，就不难发现，中餐名菜之成因，其实是多种多样的。有的是人为，有的纯属偶然，甚至充满了传奇色彩。

- 急中生智砍出刀削面 / 139
 梁柱侯与佛山柱侯鸡 / 142
 诗仙亲烹太白鸭 / 144
 杜甫秘制五柳鱼 / 147
 郑板桥最爱黄焖甲鱼 / 151
 无心插柳做出云梦鱼面 / 153
 文天祥与三杯鸡 / 156
 诸葛亮与黄鳝凤头鸡 / 159
 先有鱼辣子后有鱼香菜 / 162
 中国官府第一菜官保鸡丁 / 166
 羊被鱼吃再与鱼咬羊 / 169
 鸳鸯鸡做媒项羽娶虞姬 / 172

吝啬财主与拆烩鲢鱼头 / 174

苏造肉天桥奇遇记 / 177

张仲景与葫芦头卤肠 / 182

郭子仪巧做鸡蛋绿豆皮 / 185

捡回来的白云猪手 / 188

源自秦朝的传世名菜——全家福 / 192

第一章 名菜名厨之名说

这一章内容，完全是当年流行于中国餐饮界之名说。名厨之趣闻，名菜之轶事，名说之流行，都可给您带来意想不到的乐趣。



卓别林爱吃范俊康大师做的香酥鸭

世界著名的喜剧大师卓别林爱吃范俊康大师制作的香酥鸭，作为中国餐饮界的美谈佳话，笔者在当年（1971年）北京市第一服务局厨师培训班上，就听当时的川菜老师张志国先生讲过。对于我们这些刚刚入行的毛头小伙子来讲，其神秘色彩那可是相当浓的。也就是在此时，范俊康作为当年北京（乃至全国）最权威的川菜大师也就成了我崇拜的偶像！

两年以后的1973年，我们这些学川菜的学员全都来到了重张开业的四川饭店（当时还叫成都饭庄呢）。因为是刚刚恢复营业，饭店的老师傅明显不足，所以，饭店总是外聘些京城川菜名厨来店顾问工作。

一天上午，我们正在忙活着，饭店的厨师长陈松如师傅陪着几位名厨模样的人来到了厨房。听了陈师傅的介绍，我们的目光都集中在了一位体态偏瘦，身量中等，但精神头儿十足的老人身上。陈师傅用他那口我们当时还听不太习惯的四川话对我们说：“这位就是享誉全国的川菜泰斗，北京四大名厨之一（在厨师培训班中，就听说当年北京四大名厨：川菜的范俊康、罗国荣，广东菜的陈胜，淮扬菜的王兰）的范俊康大师，来咱们这儿指导工作！”

什么！眼前这位老人就是我们这些年轻厨师心目中偶像级的名师范俊康师傅？我们都瞪大了双眼看着老人，心里在想，就是他做的香酥鸭，被周总理用来招待卓别林等外国客人，并备受卓别林推崇，声称要专程来北京找老人学做这香酥鸭？作为厨师，特别是我们这些年轻厨师，如果能亲自面对面，手把手和范俊康大师学习这道香酥鸭该有多好啊！但大师第一次来饭店，我们还真不好意思提出，可最终还是鼓足了勇气，在临别时向老人提出了我们的心愿。范大师一听便笑了起来，爽快地答应下次来饭店，专门教我们做这香酥鸭。

大约又过了两个星期左右，厨房通知我们，明天上午范俊康大师要来饭店教咱们做香酥鸭，并让我们特意准备两只白条鸭和香料。

第二天早晨，我们早早来到了厨房，做好了班前准备工作，敬等大师的到来。

九点刚过，我们的陈师傅就陪同范大师来到了厨房。我们忙递上了特意泡好的龙井茶。老人没有休息，换上工作服就来到了案台前。不知是谁说了一句：请大师先把那年卓别林爱吃您做的香酥鸭的事儿讲给我们听一听。范大师一听笑着说，先不忙讲，把鸭子腌上调料再讲也不迟。

只见大师用毛巾擦净了鸭身，再把花椒、丁香、八角、桂皮等香料和葱姜片都掺放在了一起，拌匀后先取适量抹放在了鸭腹中，又取调料把鸭子表皮抹匀，然后把两只鸭子放在了盘中进行腌渍。

老人洗了手，喝了两口茶。我们忙把椅子搬了过来，围在大师身旁，静静地听他讲起那富有传奇色彩的往事。

大师一边回忆一边用他那川音很重的普通话讲了起来：“说来那已是十几年前的事情了。我们是作为中国代表团的服务人员，随咱们的周恩来总理、陈毅外长来到日内瓦的。作为厨师，我们的具体任务是打理出席日内瓦会议的中国代表全体成员的日常伙食，再有就是完成中国代表团在会议期间所举行的所有宴请活动。”

老人喝了口茶，让我们把鸭子翻了个身，又不紧不慢地讲了起来：“会议开的时间很长，大约历时两个多月。这期间周总理、陈毅外长以及咱们

中国代表团的其他成员大大小小举办了很多次宴请，但由于我们在来前准备工作做得很充分，该带的可以说一样都没有落下，从而使参加宴会的外宾品尝到了在中国本土才能够吃到的中餐佳肴。香酥鸭就是这些菜中的优秀代表！”说到这儿，老人脸上显得异常兴奋，还不忘起身叫我们把鸭子放进蒸锅中蒸起来。

我们给大师又重新沏上一杯龙井茶。老人回坐在椅子上，笑容满面地回忆说：“那次宴会周总理亲自举办来招待瑞士政界及社会名流的。我们也做了几道具有明显中餐特点的风味大菜，使中国烹饪的精湛厨艺得以最佳效果完美展示，更加体现了宴会主办者的盛情与友好。听服务员讲，客人中有一位世界知名的喜剧大师卓别林对中餐很是有好感，尤其是对香酥鸭赞不绝口，一再声称从来没有吃过如此美味，这一款香酥鸭会令他终生难忘！而且他还真诚地请周总理送他一只，要与家人分享，周总理慨然答应了”（这时，笔者心里也为大师们的厨艺能得到如此褒奖而赞叹不已，敬佩之情更是油然而生）。

“宴会结束时，卓别林大师还特意当面感谢了制作香酥鸭的我，并表示要亲自来北京学做香酥鸭。我把打好包的一整只香酥鸭送到了大师手里，这时只听咔嚓咔嚓的拍照声响个不停，这一美好的画面被永久记录了下来！”

老人讲到这儿，情绪也异常激动，深情地对我们说：“只要你们认真学，是不会比我差的！”

我们又就其他菜肴的制作向大师做了请教。他都一一给我们做了指导。老人看了一下手表，说鸭子可以取出来了。我们随大师来到了蒸箱旁，刚一打开门，一股香味随着热气迎面飘来。我心里一动，真香呀！

鸭子取出，大师手提鸭腿对我们说：“鸭子蒸得过烂也不好，用油一炸就成油渣了，鸭腿骨有离肉之感就可以了。”（当时我在想，这些经验之谈我可要牢记啊）

大师又领我们来到了油锅旁，手指着锅中的油对我们说，因为是刚蒸透的鸭子，所以油可以烧热些，鸭子可直接炸至酥香。反之，如果鸭子是凉

的，那么就应先温油炸透，再用热油炸酥（大师的这句点睛之言我至今都没有忘记）。说着，他把鸭子放进了油锅，转眼间鸭子的表皮就成了深白的微黄之色。鸭子捞出，放在了砧板上，只见大师三下五除二就把它剁成了块，码放进了盘中。我们仔细地看、学着。他让我们每人取一块儿品尝（那时的厨房可是有规矩的，大师做的东西，如果未得本人允许，那绝对是不可随意品尝的！哪怕只是一碗汤），我们这些未来的大厨，瞪大双眼认真地盯着手中的鸭块，观其色深白微黄，闻其香沁人心脾，吃其味过齿难忘，看其型状态怡人，品口感酥脆化渣。待鸭子被我们吃下以后，起码笔者是发出了由衷的感叹：“果不其然是出自名师之手，真是不同凡响呀！”

中国第一家粽子博物馆

中国饮食文化虽然底蕴厚重博大精深，但是据笔者所知，时至今日还没有哪一种单项美食，以建立博物馆的方式进行内涵展示和文化遗产。

然而，令人欣慰的是，笔者在一次全国性的名优食品博览会上，欣喜地从一份企业产品的说明书上发现，作为我国民间习俗重要体现形式之一的“粽子”，却在它的发祥地嘉兴市率先成立了文化博物馆。用业内专家的话讲就是，粽子文化博物馆的建立，可以说是开了中国烹饪文化保护之先河！

据资料显示，这家世界上独一无二的“粽子文化博物馆”，坐落在嘉兴市月河历史街区的小猪廊下中基路的一百八十号，文化博物馆的建筑面积达一千零五十一平方米之多，由嘉兴粽子文化馆及嘉兴粽子体验馆两部分组成。目前藏品有三百余件。

据粽子文化馆的相关资料显示，嘉兴粽子文化馆主要展示马家浜文化，嘉兴粽子起源、传承的历史脉络，并还原嘉兴老城区张家弄古迹，嘉兴粽子名店合记、庆记和荣记及五芳斋的旺市情景，由此勾勒出五芳斋、真真老老、昌记等粽子品牌之变迁。

嘉兴粽子体验馆，更是包含了粽子加工的演示区、品牌的嘉兴粽子品尝区及茶话室。

据知情人透露，在这家粽子文化博物馆里，来访客人不仅可以观赏到饱含江南韵味的粽子礼仪的精典演绎，而且还可在古楼阁道中品味地道的嘉兴粽子之美味。

如果您有兴趣还可伸手一试，亲手包粽子，亲手煮粽子，最后再“亲口”吃粽子，这其中的乐趣一般人那可是体会不到的。

话说到这儿，我更加理解了“只有民族的才是世界的”这句话的深刻内涵。我国传统的饮食文化，只有靠我们自己的传承，才有可能在全世界得以发扬光大！您说呢？



这八道菜老外最爱吃

谈起外国人吃中国菜，喜欢中餐这个话题，作为在行内工作了四十年的笔者，可以说是感受太深了。

不说别的城市，就拿北京来讲，笔者清楚地记得，1971年偌大个北京城，据说仅八家涉外饭店（当年号称北京八大饭店）可以接待外国人用餐。除此以外的餐饮企业，未经相关部门的批准是不能随意接待外国人就餐的。

随着改革开放的窗口被打开，中国与外国的交往明显频繁起来，在短短的三十多年中，在我国城乡，尤其是那些大城市，说实在话，随时随地你都会见到外国友人。如今的餐饮企业，毫不夸张地讲，上至五星级宾馆饭店，中至饭店酒楼，下至餐厅排档可以说接待老外用餐，早已不再是什么新鲜事了。外国的总统、总理在北京吃炸酱面，早就成了京城大街小巷的美谈！

但是，作为行内人，笔者总在想，外国人，特别是那些大政治家、大作家、大教授、大科学家、大企业家、大艺术家等那些有头有脸儿的大人物们，他们吃中餐，究竟在吃什么？笔者几十年的工作实践，最终得到的体会就是，他们在吃中国菜的“味”。因为在他们的西餐中，是没有中餐这么让