

国

食

中

华

故

事

全

书

● 姚伟钧 邓儒伯
方爱平 编 著



● 长江文艺出版社

中国
史
故
事
全
书

食

● 姚伟钧 邓儒伯
方爱平 编 著



● 长江文艺出版社

(鄂)新登字 05 号

图书在版编目(CIP)数据

国 食/姚伟钧等著

(中华故事全书之一)

武汉:长江文艺出版社,2001

ISBN 7-5354-2265-9

I. 国…

II. 姚…

III. 饮食故事-中国

IV. IS972

中国版本图书馆 CIP 数据核字(1999)第 16876 号

策 划:赵国泰

责任编辑:赵国泰 责任校对:常桥英

封面设计:朱永锴 责任印制:周铁衡

出版:长江文艺出版社(电话:85443721 传真:85443901)

(武汉市解放大道新育村 33 号 邮编:430022)

发行:长江文艺出版社(电话:85443821 85443717)

<http://www.cjlap.com>

E-mail: cjlap@public.wh.hb.cn 传真:85443862

印刷:京山县印刷厂

开本:850×1168 毫米 1/32 印张:89.875 插页:36

版次:2001 年 10 月第 1 版 2001 年 10 月第 1 次印刷

字数:1849 千字 印数:1—3000 套

I·1735 定价:145.00 元(共 6 册)

版权所有,盗版必究(举报电话:85443721 85443843)

本社常年法律顾问:中国版权保护中心法律部

(图书出现印装问题,本社负责调换)

本册定价:25.00 元

出版说明

《中华故事全书》系国家“九五”重点图书出版规划之一。集多位专家作家之力,倾情打造,玉汝于成。

作品以文史故事的艺术体裁,全面展示中华的魅力:

国食 讲述中华历代饮食文化故事,令人津唾暗生,唇齿留香,厨艺轻松长几分。

国色 讲述色冠一国、德馨百代的女子故事,读此,谁不生沉鱼落雁之想,谁不起倾城倾国之思!

国俗 讲述中华民俗风情,正所谓:泱泱华夏,民俗千般,风情万种。启扉而入,如入座座民俗村。

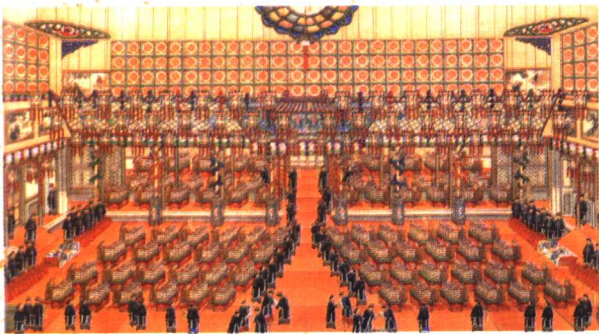
国殇 讲述为国捐躯者的故事。旗猎猎,马萧萧,英雄扼腕,志士横刀。千载以下,催人一腔热血酹滔滔。

国史 讲述中国重大历史进程之始末。秋月春风,沧海桑田,史迹何浩浩;纵横古今,经纬天地,史鉴正殷殷。

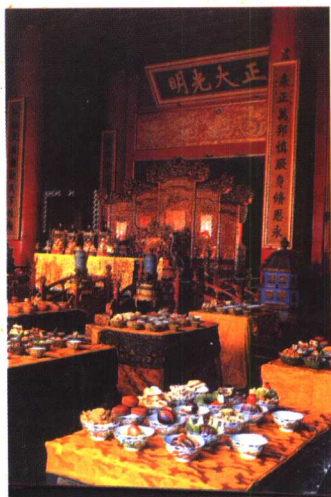
国学 讲述中华固有的学术文化中的故事。有道是:儒道释墨群舌争锋裁锦绣,经史子集四柱擎天自昆仑。

历史是精华事实的集合,本书则集合了这些精华事实。祈请读者识之,方家正之。

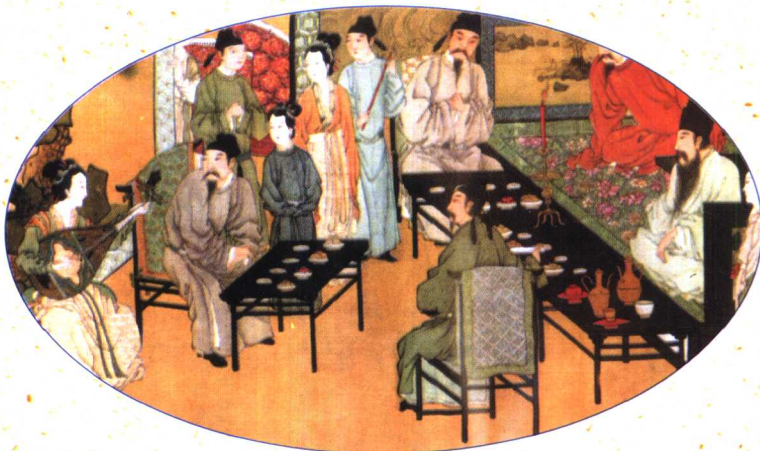
读中华故事,走进故事中的中华!



光 绪 帝 纳 茶 宴



皇 家 宴



五 代 韩 熙 载 夜 宴 图

猎宴



同心酒



北京茶汤



松鼠鳊鱼



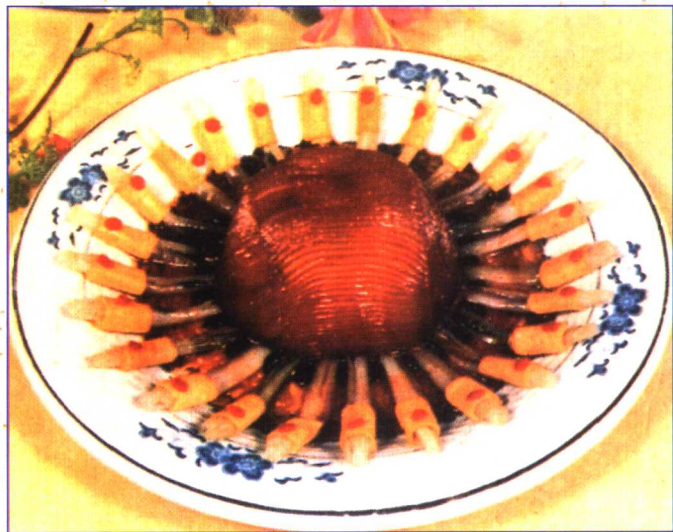
狗不理包子



三杯鸡



小窝头



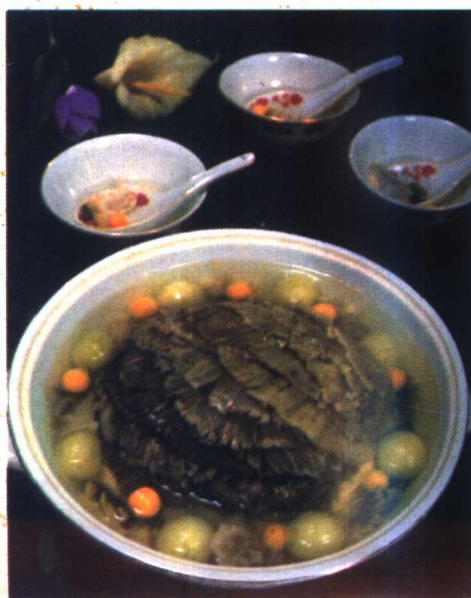
千张肉



大 救 驾



三 鲜 豆 皮



冬 瓜 鳖 裙 羹



膳单



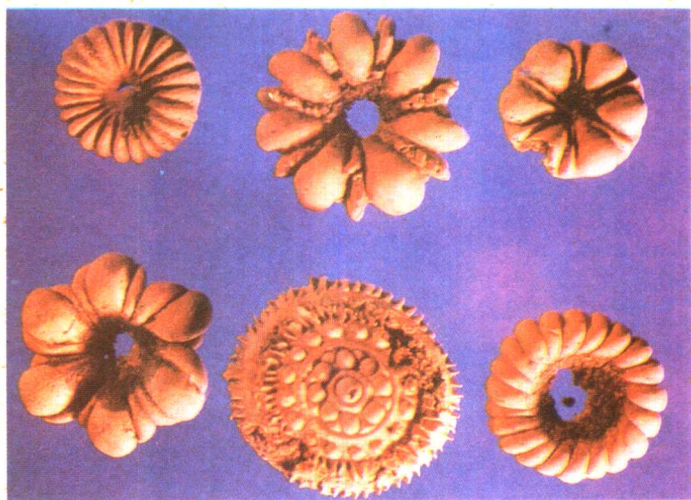
宝箸



清茶炉



明代琥珀杯



唐代花式糕点



清炖蟹粉狮子头



清蒸武昌鱼



卖豆腐花图



卖汤团图



哈尼族街心酒宴



佳肴故事

“拱界虫案”与“皮条鳝鱼”	3
吴王夫差想(鲞)鱼	5
樊哙与狗肉	8
西湖桂花鲜栗羹	10
诗圣与五柳鱼的故事	12
武则天与洛阳燕菜	13
西湖醋鱼传真情	16
“五十两豆腐”的来历	18
乾隆大闹松鹤楼	19
康熙与“百味香”的传说	21
陆稿荐肉骨头	24
“肴肉不当菜”的由来	25
“柯西金鸭”的外交故事	29
麻婆豆腐的来历	31
佛闻弃禅跳墙来	32
忽必烈与“涮羊肉”	34

游龙戏凤	36
祭奠英雄的三杯鸡	38
感动老佛爷的“红娘自配”	40
南粤名饌龙虎斗	42
乾隆与“叫化鸡”	44
杜甫与“金米银虾菜”	46
李白与“太白鸭子”	48
余双脆与芽还芽	50
东坡肉的传说	52
苏轼与西湖五柳鱼	54
中山汤的传说	56
“鲜”字与潘鱼	58
饨汤与蛇汤的故事	60
宋江与鲤鱼跳龙门	62
豆腐之祖乐毅	64
唐官名饌贵妃鸡翅	67
闽西奇菜“肝胆相照”	68
救驾有功的“湛香鱼片”	71
清官名肴“宫门献鱼”	72
金镶白玉版,红嘴绿鹦哥	74
钟祥蟠龙菜	76
东安子鸡的传说	78
雪梅伴黄葵的故事	79
全家福的由来	82
吝啬财主创制“拆烩鲢鱼头”	85
爱国菜——太极芋泥	87
赵匡胤与皎月香鸡	88

四川总督与官保肉丁	90
南宋末代皇帝御封的“护国菜”	92
清宫名饌“嫦娥知情”	94
葫芦鸡血泪斑斑的传说	96
广东盐焗鸡的来历	97
雍正皇帝与“红梅珠香”	99
流浪鸡的传说	102
陕西大荔带把肘子	103
水浒肉的故事	105
詹王发明应山滑肉	107
扬州狮子头的由来	109
宋嫂鱼羹的传说	110
文天祥与“文山肉丁”	112
油炸臭豆腐的故事	113
荷包里脊的传说	115
全副銮驾庆寿	117
满载而归	119
汤余桃花鱼	121
巧媳妇巧炒“三不粘”	122
八宝豆腐的传说	124
慈禧与蒸鲥鱼	126
黄鹤楼与“白汁胖桂”的传说	127
于右任与“鲃肺汤”的故事	129
湖北鱼圆	131
中国第一菜——北京烤鸭	133
魏征与醋芹	135
楚天第一菜——清蒸武昌鱼	137

泥鳅钻豆腐·····	139
一菜烧出南北味·····	141
贺龙与猪耳朵·····	142
西安樊记腊汁肉·····	144
倪瓚与“云林鹅”·····	145
闻香止辇的腊羊肉·····	147
生意人爱吃的“酿金钱发菜”·····	149
凤阳豆腐美名扬·····	152
为图清白食银耳·····	154
冯玉祥与“南口肉”·····	156
万县舌香丸的来历·····	158
十字秘诀与道口烧鸡·····	160
安徽“方腊鱼”的传说·····	161
姑苏名肴“松鼠桂鱼”的传说·····	163
冬瓜鳖裙羹的传说·····	165

美点故事

甩不掉的“狗不理”·····	171
皇帝逼出来的五丁包子·····	173
从祭品的饅首到食品的馒头·····	176
时辰包子见孝心·····	178
有嚼头的什锦包子·····	180
四季美汤包誉满江城·····	182
一品包子的身世·····	184
刘秀剑穿勺子馍·····	186
小窝头的传说·····	187

“都一处”的烧麦名扬京城·····	189
端午节为何吃粽子·····	191
正宗的嘉兴鲜肉粽·····	194
油条原是油炸桧·····	196
失而复得的水麻酥·····	199
馋嘴的老板娘创佳点·····	200
从糯米粉砖到苏州糕团·····	203
慈禧与“水花佛手糖糕”·····	205
蛋烘糕诞生记·····	206
博望锅饼的来历·····	208
武陟油茶的故事·····	211
话说馓子·····	214
新媳妇巧做臊子面·····	216
应急的白汤面·····	218
不小心得到的意外收获·····	221
包公赐名龙虎面·····	223
为将军送行的伊府面·····	224
面锅里煮锅盖·····	227
夫妻情系“过桥米线”·····	229
热干面偶得记·····	231
饺子究竟是谁发明的·····	233
饺子宴的传说·····	235
“牛肉抠饺子”传奇·····	240
荠菜饺饱含患难夫妻情·····	242
青海锅榻的奇特经历·····	245
羊肉泡馍的故事·····	247
“葫芦头”出名的由来·····	249