

青少年百科

QINGSHAONIAN BAIKE

美味佳肴de故事

国家新课程教学策略研究组 编写

这里引你走入美味的殿堂。



新疆青少年出版社
喀什维吾尔文出版社

青 少 年 百 科
qing shao nian bai ke

美味佳肴 de 故事

国家新课程教学策略研究组/编写

新疆青少年出版社
喀什维吾尔文出版社

图书在版编目(CIP)数据

青少年百科/顾永高主编. —喀什:喀什维吾尔文出版社;乌鲁木齐:新疆青少年出版社, 2007. 6

(中小学图书馆必备文库)

ISBN 978-7-5373-1083-3

I. 青… II. 顾… III. 科学知识—青少年读物 IV. Z228.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 040604 号

青 少 年 百 科

美味佳肴 de 故事

国家新课程教学策略研究组/编写

新疆青少年出版社 出版
喀什维吾尔文出版社

廊坊市华北石油华星印务有限公司

787 毫米×1092 毫米 32 开 400 印张 14000 千字

2007 年 11 月修订版 2007 年 11 月第 1 次印刷

印数:1—3000 册

ISBN 978-7-5373-1083-3

总定价:2000.00 元(共 100 册)

前 言

随着新课程改革浪潮的一步步推进,我国基础教育课程改革取得了令人欣喜的成就,基础教育课程改革,也是关系全社会的一件大事。

《基础教育课程改革纲要(实行)》中强调,为提高民族素质,增强综合国力,必须全面推进基础教育课程的改革。对中小學生进行素质教育的热潮正如火如荼的进行,并日益加快步伐。根据课程的资源和学生的需求,为了增加中小學生的课外阅读面,提高学生的阅读能力和全面素质的发展,我们组织了相关专家,编写了这套丛书。

丛书内容丰富、实用,深入浅出。选材时基本上是以知识性为标准的,但也兼顾到了可读性,可以说是知识性、可读性都很强的青少年读物。

由于编著水平有限和选择资料的工作量太大以及时间的关系,书中难免会出现一些疏漏、不当的地方,希望广大读者朋友能够理解,也欢迎给予批评指正。

编 者



●一品玉带糕	1
●一品南乳肉	3
●七星鱼丸	5
●九黄饼	7
●二回头	8
●八宝豆腐羹	10
●三杯鸡	12
●大救驾	14
●小白龙过江	16
●干板鱼	18
●天下第一菜	19
●夫妻肺片	21
●少林八宝酥	22
●头脑杂割清和元	24
●冰鱼	26
●吃蟹与赏菊	27
●红娘自配	28

●红梅珠香	30
●红棉虾团	32
●羊方藏鱼	33
●老童家	34
●肉骨头	35
●佛跳墙	38
●应山滑肉	40
●怀胎鲜鱼	42
●抓炒鱼条	44
●改刀肉	46
●杞忧烘皮肘	48
●汽锅鸡	50
●沛县狗肉	52
●芦花鸡	54
●鸡泥桃花鱼	56
●拆烧鲢鱼头	58
●松鼠桂鱼	59
●板鸭	62
●炒里脊	65
●试量狗肉	66
●青州千层豆腐皮	68
●鱼元	69
●鱼羊仙腿	71
●鱼咬羊	73

● 洛阳水席	74
● 砂锅鱼	77
● 贵妃鸡	78
● 海味葫芦头	80
● 烧南北	82
● 盐城醉螺	84
● 笏板鸡	85
● 涮羊肉与千叟宴	87
● 清宫菜	88
● 渍菜白肉火锅	90
● 雪桥八仙	91
● 鸽子鱼	93
● 麻婆豆腐	95
● 黄瓜宴	97
● 黄葵伴雪梅	99
● 道口烧鸡	100
● 酱肘子	102
● 酱烤猪头	104
● 鲑肺汤	105
● 鲈鱼	107
● 酸汤点豆腐	109
● 潮州老婆饼	110
● 糊辣汤	113
● 鲤鱼陪面	115

● 燎花	117
● 三不粘	118
● 三虫	120

一品玉带糕

“一品玉带糕”是安徽巢湖地区的一种传统名细糕点，也是安徽名点之一。它是一种大方片糕，主料为精细糯米面、白砂糖，将两者拌和为粉，以核桃仁、青梅、金桔饼为糕瓢，用桂花、红绿丝为佐料，并镶上红色的边。其特点是加工精细，吃口香甜柔软，营养丰富，还具有润肺健身的功效，是普通方片糕远不及的。

巢湖地区的民间作坊，早就能够制作各种糕点，特别是方片糕，种类很多，是人们探亲访友最喜欢携带的礼品。社会需求量大，糕点的产量也大，竞争也越来越激烈。至清朝乾隆年间，有个糕饼坊，精工细作制成一种大方片糕，美其名曰“玉带糕”。玉带糕做工精细，选料讲究，式样好看，味道上乘，一经上市便在竞争中取得了优势，并逐渐风靡其他地区。

玉带糕风行于市不久，这家作坊的一名师傅回到家乡安徽和县雍家镇，也建起玉带糕作坊，并很快成为当地名产。当时，乾隆皇帝下江南，正路过雍家镇。地方官便将玉带糕作为贡品进献给皇上品尝。乾隆皇帝见这色彩分明、图案清晰的糕点，未入口就喜欢上了，待他拿起来送入嘴后，顿觉甜润清香。嚼起来柔软细腻，津津有味。乾隆皇帝尝过天下无数精美糕点，但还没



有吃过如此风味,忙问此糕何名。地方官员见皇帝喜欢,正作着升官梦,听到皇帝询问,忙奏道:“此乃玉带糕,取大吉大利、官场顺利之意。”乾隆听罢说道:“玉带者,一品也,就叫它一品玉带糕吧!”有了乾隆皇帝的封赐,玉带糕从此更加走俏,畅销江淮大地,成为安徽首席糕点。

一品南乳肉

“一品南乳肉”是杭州的传统名菜。它选用五花猪肋肉，调以特制的红腐乳卤汁，加入各种调料，按传统烹调方法焖烧而成。再将烹调好的素菜镶边。其特点是色、香、味俱全，肉红菜翠，红绿相衬，肉酥而不腻，菜香而爽口。

一品南乳肉的“一品”，是对一品官员的简称，而不是表示此菜的档次高。它的这个名字与它的起源有关。

传说在南宋末年，北方的蒙古在灭了西夏、金以后，又大举南侵。而临安东南一隅的南宋小朝廷却不思抵抗，君臣贵族都过着醉生梦死的日子。他们中的代表人物就是当权的贾似道。贾似道是皇帝的小舅子，朝廷的宰相。

几年前，他曾奉命率兵在湖广前线抗击蒙军，但他不思进取，暗中向蒙古主帅忽必烈投降，并背着朝廷代表宋向蒙古签订纳币称臣的屈辱条约。后来，由于忽必烈急于回蒙古高原争夺汗位，没有及时兑现条约上的条款就罢兵北归。贾似道回朝廷后，宣称自己打了大胜仗，将蒙古军队赶走，而隐瞒了投降真相。几年之后，夺得汗位的忽必烈再次南下，围攻南宋军事重镇襄阳、樊城。襄樊军民浴血奋战，守孤城池前后达八年之久，此间告急文书接连不断。可贾似



道却压下求援书，不发一兵一卒，也不让朝廷知晓前线战况，并打击主张抗击蒙古军队的文臣武将。贾似道除了打击抗战势力外，主要精力在游山玩水寻欢作乐上。他在西湖周围大修豪宅，广纳美妾。整天不是漂荡在西湖上，就是在家逗蟋蟀。

老百姓无不关心朝廷的动静，关心着前线的战况。他们对贾似道的投降、殆政恨之入骨，但却没有办法，只好将人人都爱吃的南乳肉比作贾似道，以解对他的食肉寝皮之恨。并把贾似道的“一品”官衔移到南乳肉上，称之为“一品南乳肉”。

投降者终究没有好下场。襄樊陷落后，南宋门户洞开，蒙古铁骑长驱直入，贾似道迫于压力，硬着头皮率领大军迎敌。由于他抱着投降的幻想，不作认真准备，在池州丁家一战全军覆没。贾似道逃回杭州后，朝廷迫于抗战民众的压力，将他革职流放。监押官状虎臣在押解途中，将贾似道杀死在漳州棉庵，也算是为天下人伸张正义。

贾似道被杀后南宋朝廷也很快就灭亡了。但是人们并没有忘记他的罪恶，“一品南乳肉”仍被争相购食。杭州人民在包尝美味的同时，也发泄了对奸臣的痛恨。后来一品南乳肉在民间广泛的流传开来，成为杭州的一道美味佳肴。

七星鱼丸

鱼丸是福建著名的汤菜,“七星鱼丸”又是鱼丸中的极品,它的制作是将剔刺鱼肉、瘦猪肉、虾干混一在起剁成肉泥,加入葱、姜、绍酒等佐料拌匀,做成核桃大小的丸子,抹上薯粉,余入已调制好的沸汤中烧几分钟即可。雪白的鱼丸漂浮在热气腾腾的汤面上,如同苍穹中布满星斗,味道鲜美,肉馅香而松,清甜爽滑,富有弹性。

传说古时候,福建的闽江口有家渔民,夫妻俩常年驾船在海上捕鱼,风吹雨打,生活得很艰苦,有一天,一位商人搭他们的船南行经商,在大海中遇到风暴,船夫匆匆忙忙将船驶入港湾避风,不幸触礁。所幸船损坏得不是太严重,但必须修好才能出海继续南行。修船耽搁了时间,粮食吃完了,只能天天以鱼当饭。几天之后,商人叹道:“天天吃鱼,实在讨厌,难道就没有别的东西吃吗?”船妇听了这话,觉得确实是委屈了船客,就动脑筋改变做鱼的方法:她将钓到的一条大鳗鱼,去皮剔刺,剁成肉泥,又把船上仅有的一包薯粉倒入肉泥中,拌匀后制成丸子,煮熟后果然比单纯的鱼要好吃得多。商人的食欲大开,赞不绝口。

这位商人做完生意回到福州后,在福州城里开设了一家“七



星小食店”，又聘来这位船妇为厨师，独家经营“鱼丸汤。”刚开始，识得鱼丸汤的人并不多，生意也冷清。有一天，一位进京应考的举子路过此店就餐，尝到鱼丸汤，觉得味道鲜美，就题诗一首赞道：

点点星斗布空稀，琢露甘香游客迷。

南疆虽有千秋饮，难得七星沁诗脾。

店主一见，恭恭敬敬地把诗挂在店堂上。宾客闻讯后都前来观赏，并亲自来品尝鱼丸汤是否真的达到诗的境界。

从此以后，小店的名声越传越远，食客不断。船妇在原来的基础上继续探索，鱼丸越做越好吃，外形也更漂亮。后来又经过几代厨师不断的创新“七星鱼丸”逐渐形成了福州的一道味道鲜美的佳肴。

九黄饼

“九黄饼”是闻名全国的湖北名点，它选料考究，制作精细，饼皮上掺配着芝麻屑，馅心里含有玫瑰花、瓜条、桃仁等蜜钱，入口酥松，味道香甜，黄面白边，皮薄馅多，色、香、味、形俱佳，受到各地人民的喜爱。

传说九黄饼的来历与重阳的节俗有关。

在东汉时期，有个著名的道士，名叫费长房，道术高深，能未卜先知。有一天，他突然对徒弟桓景说：在二九相重的日子，你家里要遭大难。桓景忙向师父求破解之法，费长房就教了他一套避祸的办法。农历的九月九日很快就来了，桓景遵照师傅的指教，带领全家老小，佩着可以避邪的茱萸，带着饼子等干粮，一起登上了高山去饮菊花酒，以此来避灾。一天很快过去了；傍晚时分，桓景回到家中一看，那些留在家里的猪、羊、鸡、狗全部遭灾而死。从此，九月九日登高避灾就成了一种风俗。

江陵人民纷纷学桓景的样，每逢重阳节登高之前，都要制作一种饼子当干粮，只因为这时正是九月菊花黄的季节，人们就把这种饼子称为九黄饼。经过东汉以来的长时间的发展，九黄饼越制越精细，味道也越来越好吃，终于成了一款著名的糕点。



二回头

“二回头”是湖北潜江著名的菜肴，它以潜江湖区特产的黄鳝为主料，精心烹制而成的。它的特点是，鳝肉肥厚无骨，味道滑嫩清香，看着好像冷的，吃进嘴里却是热的，而且入口即化，余味绵绵。

“二回头”这个名字听起来很奇怪，说起来还有一段很有趣的故事呢。

在清朝末年，有个姓刘的厨师开了一家小饭馆，由于没有什么特色菜，生意一直比较清淡，刘厨师一年到头也赚不了几个钱，只是勉勉强强的撑着门面。

一年阴历五月的一个傍晚，刘厨师正准备关门打烊，这时进来一个秀才打扮的外地人，点名要吃粉蒸肉。刘厨师是小本生意，每天做的菜的数量不多，能卖多少就做多少，加上这时天气较热，食物容易变质，所以刘师傅做得就更少，这时哪里还有粉蒸肉呢？店中剩下的只有几条养在水缸中的鳝鱼。客人上了门，总不能赶客人走啊，怎么办呢？刘厨师眼盯着鳝鱼，想了片刻，就对秀才说道：“粉蒸肉已经没有了，我给你做个比粉蒸肉还要好吃的菜行不行？秀才听说可饱口福，哪有不允之理，欣然