



中国美食丛书

中国典故名菜百例

孙汉文 张仁庆 编著



中国旅游出版社

中国典故名菜百例

孙汉文 张仁庆 编著

中国旅游出版社

(京)新登字 031 号

责任编辑:武冀平

技术编辑:吴子文

封面题字:李大鹏

封面设计:滕义仿

中国典故名菜百例

孙汉文 张仁庆 编著

*

中国旅游出版社出版

(北京建内大街甲9号)

北京仰山印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

*

开本:787×1092毫米 1/32 印张:5.5 字数:110千

1992年12月第1版 1992年12月第1次印刷

印数:7000册 定价:3.80元

ISBN 7-5032-0647-0/TS·91

出版说明

中国烹饪有着悠久的历史,形成了独具特色的饮食文化。在诸多的名菜中,不仅有宫廷珍馐,精食美味,而且还有乡肆野肴、本色醇鲜。尤其是许多名菜,还有一段段美丽动人的典故传说。如乾隆皇帝与珍珠翡翠白玉汤,唐玄宗、杨玉环与贵妃鸡,民国大将唐生智与家乡东安鸡等等。无论是美食家,还是人民大众,在品尝美味佳肴的同时,聆听着这些脍炙人口的故事,沉浸在美的意境之中,给人以无穷的回味。目前,国内尚没有系统地介绍典故与名菜的专著。我们从众多的名菜典故中,选其精华,编著成册,奉献给大家,以求继承和弘扬中国传统饮食文化。

本书所集典故名菜,熔南北烹饪和东西珍馐于一炉,在烹调著作的编撰体例上是一个创新。

在本书的编撰过程中,山东省烹饪者协会、《中国名菜 30 例》编写组、北京长城新技术开发培训学校提供了部分资料;一些著名的厨师提供了部分菜例,在此,我们表示衷心地感谢。

由于资料所限和时间仓促,本书定有许多不当之处,欢迎方家同仁提出宝贵意见。

作 者

1992 年 12 月

目 录

出版说明

典故·····	(1)
贵妃鸡·····	(1)
典故·····	(2)
霸王别姬·····	(2)
典故·····	(3)
宫保鸡丁·····	(4)
典故·····	(5)
叫化童鸡·····	(5)
典故·····	(6)
符离集烧鸡·····	(7)
典故·····	(8)
龙凤配·····	(9)
典故·····	(10)
东安鸡·····	(11)
典故·····	(12)
寒门造福·····	(14)
金月照魏兵·····	(15)
酥烂脆香凤·····	(16)
典故·····	(17)
百鸟朝凤·····	(18)
美园声春·····	(19)
典故·····	(20)

风雪飘凌	(22)
龙凤赏月	(23)
白云胭片	(25)
玉石青松	(27)
春暖秋光	(28)
典故	(29)
葫芦鸡	(30)
典故	(30)
总理衙门	(31)
典故	(32)
香花鸡片	(32)
典故	(33)
文思豆腐	(33)
典故	(34)
三美豆腐	(35)
典故	(35)
藜蒿炒腊肉	(36)
典故	(36)
老烧齐头	(37)
典故	(38)
三游神仙鸡	(38)
典故	(39)
游龙绣金钱	(41)
典故	(42)
蟠龙黄鱼	(42)
典故	(43)
西湖醋鱼	(44)

典故	(45)
宋嫂鱼羹	(46)
典故	(47)
清炖马蹄鳖	(47)
典故	(48)
秋雨春风	(50)
鱼龙变化	(51)
巧对鸳鸯	(52)
玉带飘凌	(54)
典故	(55)
龙舟鱼	(56)
典故	(57)
怀抱鲤	(58)
典故	(59)
清蒸鲥鱼	(60)
典故	(61)
怀胎鲜鱼	(62)
典故	(63)
五柳青鱼	(63)
典故	(64)
香肠鱼	(65)
典故	(65)
鱼咬羊	(66)
典故	(67)
抓炒鱼片	(68)
抓炒大虾	(69)
抓炒里脊	(70)

抓炒腰花	(70)
典故	(71)
余双脆	(72)
典故	(73)
红娘自配	(74)
典故	(75)
炒黄瓜酱	(76)
典故	(77)
九转大肠	(77)
典故	(78)
黄金肉	(79)
典故	(79)
荷包里脊	(80)
典故	(81)
枫泾丁蹄	(82)
典故	(83)
夫妻肺片	(83)
典故	(84)
东坡肉	(85)
典故	(86)
荷叶粉蒸肉	(87)
典故	(88)
它似蜜	(88)
典故	(89)
红煨羊蹄花	(89)
典故	(90)
涮羊肉	(91)

典故	(93)
南肉春笋	(93)
典故	(94)
家乡南肉	(94)
典故	(95)
白肉片	(96)
典故	(97)
马莲肉	(97)
典故	(99)
南乳扣肉	(100)
典故	(100)
沙锅白肉	(101)
典故	(102)
朝天锅	(103)
典故	(104)
麻婆豆腐	(104)
典故	(105)
朱洪武豆腐	(106)
典故	(107)
鱼头豆腐	(107)
典故	(108)
博山豆腐箱子	(109)
典故	(110)
菊花锅	(111)
典故	(112)
佛跳墙	(112)
典故	(115)

全家福·····	(115)
典故·····	(116)
包罗万象·····	(117)
典故·····	(118)
御笔猴头·····	(119)
典故·····	(120)
诗礼银杏·····	(120)
典故·····	(121)
李鸿章杂烩·····	(121)
典故·····	(122)
烧煨面筋条·····	(123)
典故·····	(124)
平地一声雷·····	(125)
典故·····	(126)
狗不理包子·····	(127)
典故·····	(127)
罗汉菜心·····	(128)
典故·····	(129)
合肥三圆·····	(129)
典故·····	(130)
皇席菜·····	(131)
典故·····	(131)
雪湖玉藕·····	(132)
典故·····	(132)
桂花鲜栗羹·····	(134)
典故·····	(134)
冰糖葫芦·····	(135)

典故·····	(135)
燕窝汤·····	(136)
典故·····	(137)
珍珠粥和凤眼鲑·····	(137)
典故·····	(138)
爱国饼·····	(138)
典故·····	(139)
肉丁馒头·····	(140)
典故·····	(140)
红枣粽子·····	(141)
典故·····	(142)
元宵·····	(142)
典故·····	(143)
大救驾·····	(144)
典故·····	(145)
小凤饼·····	(145)
典故·····	(146)
担担面·····	(147)
典故·····	(147)
吴山酥油饼·····	(148)
典故·····	(149)
荞面碗坨·····	(149)
典故·····	(150)
吃了“后悔”不后悔·····	(150)
典故·····	(151)
高炉烤饼·····	(152)
典故·····	(152)

羊肉泡馍·····	(153)
典故·····	(154)
彩蚌含珠·····	(154)
典故·····	(155)
试量集狗肉·····	(156)
典故·····	(157)
姜豉·····	(158)
典故·····	(159)
清汭赤鳞鱼·····	(159)
典故·····	(160)
鞭打黄牛·····	(160)
典故·····	(161)
栗子炒仔鸡·····	(162)

贵 妃 鸡

相传唐天宝年间，唐玄宗李隆基与贵妃杨玉环感情甚笃，常相伴宴饮，终日歌舞。某日，唐玄宗命杨贵妃设宴于宫中百花亭。但届时唐玄宗却为另一个妃子所缠住，没能去赴宴。杨贵妃满怀幽怨，独饮独酌。御厨们为排遣杨贵妃的忧思，精心制做了一道菜，在鸡汤中洒入一些葡萄酒，使其鲜嫩无比。杨贵妃为醉人的醇香所吸引，不禁又酌饮数杯，以致醉卧花中，留下了“贵妃醉酒”这样美丽动人的传说。“贵妃鸡”也随之名声大噪，一千多年来，成为宴席上必不可少的美味佳肴。

“贵妃鸡”是选用北京郊区特产“油鸡”制做而成。这种鸡，皮里黄色，肉质肥嫩，成菜后色泽黄润油亮，酒香四溢，鸡肉酥烂，汤味醇和清鲜。此菜非但美味好吃，且善补虚弱，益于老人、产妇及久病体虚之人食用。

贵 妃 鸡

原料：

主料：白条母鸡 1 只(1500 克左右)。

调料：绍酒 25 克，酱油 50 克，葡萄酒 50，炸糊葱 50 克，花生油 1000 克(耗约 100 克)，味精 5 克，精盐 5 克。

制法：

- ①将光母鸡开膛，取出内脏、洗净，用刀背敲碎鸡腿骨。
- ②炒锅烧热，下油烧至七八成热时，将鸡放入油锅，炸至

金黄色捞出,再用开水洗净。然后把糊葱、鸡放入大炒锅内,加鸡、鸭汤,放盐、酱油、酒,上灶炖。炖至鸡肉酥烂后,加味精 5 克、葡萄酒 50 克即可。

特点:

色泽金黄,香味扑鼻,鸡肉鲜香可口。

霸王别姬

“霸王别姬”是安徽沿淮风味的传统菜,历经百年而不衰。

公元前 202 年楚汉相争,战于垓下(今安徽固镇县境内)韩信布“十面埋伏”之阵,张良施“四面楚歌”之计,楚霸王项羽大败。霸王与虞姬对饮帐中作歌:“力拔山兮气盖世,时不利兮骓不逝,骓不逝兮可奈何,虞兮虞兮奈若何”,其随幸宠妾虞姬和之:“汉兵已略地,四面楚歌”,大王意气尽,贱妾何聊生”。歌舞罢刎别于席前,演出千古流传的“霸王别姬”的悲剧。项羽葬虞姬后夜渡淮河、走定远,陷大泽,至乌江自刎。安徽厨师们为纪念这个悲壮的历史故事,以这个典故创制成名菜,以甲鱼与鸡同烹,因鸡与姬同音。甲鱼之俗名倒念、谐音是霸王。此菜以甲鱼与母鸡同烹,以小火细炖至酥,汤稠胶浓,两味渗透,鲜醇酥糯,美不胜收,又是滋补佳品。

霸王别姬

原料:

主料:白条母鸡 1 只(750 克左右),活鳖 1 只(650 克左

右)。

配料:水发冬菇、水发玉兰片各 50 克,青菜心 25 克,火腿片 25 克,黄、白蛋糕各适量。

调料:精盐 15 克,绍酒 15 克,葱、姜、蒜各 5 克,味精 1 克,鸡清汤 1500 克,干豆粉适量。

制法:

①将制净的白条母鸡斩去爪尖、两翅向前从放血处穿进,再从鸡嘴抽出,并将鸡翅左右分开,形似“龙出须”;将两只鸡爪弯屈到鸡肋上(鸡爪抓住鸡肋),焯烫后清洗干净待用。

②活鳖宰杀后,入沸水(落滚)锅浸 10 分钟后捞出,刮去黑衣、掀起甲壳、取出内脏清洗干净,再将蛋、心、肺洗净,连同鳖肉再焯水一次,取出过清水,用洁布擦去水分,撒上干豆粉,酿入鸡脯茸 150 克,再将洗净的鳖壳盖上,使其仍成鳖鱼原状。

③取沙锅或品锅 1 只,将母鸡放在锅中一边、鳖鱼放在另一边,鸡头、鳖头各朝一边,倒入鸡清汤,加进精盐、绍酒。

④炒锅注入底油,烧热后将葱、姜、蒜爆出香味,倒在沙锅内鸡、鳖上,上笼蒸烂后拣出葱姜蒜,放入味精、火腿片、水发冬菇、玉兰片、青菜心,再将黄、白蛋糕刻成的剑戟,分别放在鳖、鸡身上,再入笼蒸 2 分钟即可上桌。

特点:

肉质酥嫩,汤汁鲜醇,原汁原味,寓典于菜。

宫保鸡丁

“宫保鸡丁”是清末四川总督丁宝桢首创的,因他曾被清

廷赐“宫保”之衔，故又名丁宫保。

丁宝桢讲究烹调，在山东任内，曾调用名厨达数十名之多，如当年的名厨师周进臣、刘桂祥等人。丁经常告诉家厨，做菜要精细，不要落俗套。到四川后，依然如故。丁家请客时经常有“炒鸡丁”一菜，快速而味美，受到客人的赞美，后来人们传诵此菜为“宫保鸡丁”。

虽然此菜以宫保命名，但实际上是丁府的厨师创造的。

“宫保鸡丁”现名叫“宫爆鸡丁”。

宫 保 鸡 丁

原料：

主料：仔鸡肉（净）400 克，花生米 100 克。

调料：猪油 750 克（耗约 100 克），生油 100 克（耗 25 克），料酒 10 克，二汤 10 克，白糖 3 克，味精 5 克，香醋 2 克，盐 3 克，四川豆瓣酱 30 克，蒜泥 2 克，干辣椒 3 个，葱姜末 5 克，蛋清 2 个，淀粉 25 克。

制法：

①仔鸡肉平摊墩上，先用刀背排一排，后切成丁放入碗内，加入蛋清和少许料酒、盐、淀粉拌上味。花生米先用滚水泡一下，剥去皮，后下温油锅炸熟，取出待用。干辣椒切成 1.4 厘米的节。

②用小碗放入料酒、二汤、盐、白糖、味精、香醋、淀粉，调和成卤汁待用。

③烧热锅放入猪油，待油锅烧至六成熟时，投入鸡丁，即用手勺划散后起锅倒入漏勺。趁热锅加入少许油、投入辣椒

节、煸至呈深咖啡色时，放入豆瓣酱、葱姜节、蒜泥，再煸炒至油呈现红色时，倒入鸡丁，倾入卤汁颠翻几下即离火放入花生米，炒匀后起锅装盘即成。

特点：

金红色、辣、香、鲜、嫩。

叫化童鸡

“叫化童鸡”是杭州的传统名菜。相传，古时候有个叫化子，饥寒交迫，无奈中偷来一只母鸡，可又缺锅少灶，就用泥巴将鸡涂包起来，放在柴火中煨烤。食之，煨鸡的滋味别致，香气异常。后来这一泥烤技法传入饭店酒楼，经厨师们反复研制改进，在煨烤的泥巴中加入绍酒（沉淀的酒料），选用优良的“越鸡”，裹以西湖荷叶烤制，使荷叶的清香和母鸡的鲜香溶为一体。成菜鸡肉酥嫩，香气袭人，蘸以花椒盐和辣酱油食之，更觉其风味独特。

叫化童鸡

原料：

主料：活母鸡 1 只（毛重 1500 克左右）。

配料：猪腿肉 750 克，川冬菜 50 克，生猪网油 1 张。

调料：红酱油 5 克，盐 75 克，葱一段，熟猪油 50 克，黄酒 15 克，花椒盐 10 克，生姜 2 克，味精 1 克。

辅料：麻绳一根，白布一块，箬壳 2 张，大荷叶 4 张，粘土