

中国山水风物故事丛书 主编/徐中玉

中国名菜佳点故事

杨宗兴 魏向东 编写



中国山水风物故事丛书/徐中玉主编

——中国名菜佳点故事

杨宗兴 魏向东 编写



东方出版中心

说 明

经中央机构编制委员会办公室和中华人民共和国新闻出版署批准,原中国大百科全书出版社上海分社、知识出版社(沪),自1996年1月1日起,更名为东方出版中心。

中国名菜佳点故事

杨宗兴 魏向东 编写

出版:东方出版中心

开本:787×1092毫米 1/32

(上海仙霞路335号 邮政编码200335)

印张:7.75

发行:东方出版中心

字数:160千字 插页2

经销:新华书店上海发行所

版次:1996年8月第1版第1次印刷

印刷:常熟新华印刷厂

印数:1—6,000

ISBN7-80627-035-3/1·21

定价:9.00元

内 容 提 要

本书系“中国山水风物故事”丛书之一。

本书是关于中国民间一些著名菜肴及点心的传说故事集。全书由两部分组成，第一部分是有关菜肴的篇目，共 59 则，主要有《“怀胎鲜鱼”传奇》《昭君泪与“鸡泥桃花鱼”》《武则天与洛阳“水席”》等；第二部分是有关点心(含小吃)的篇目，共 50 则，主要有《烧麦名品“都一处”》《从“大救驾”到“酥油饼”》《老板娘贪嘴创佳点》等。各篇在介绍有关菜肴、点心制作特色的同时，还重点叙述了它们的来历及掌故，因而全书不仅有知识性、实用性，而且富有故事性、可读性。

总 序

我不是旅行家，几十年来到过的地方却不少。每到一地，工作之余，对当地的一些人情、习俗、山川、风物、以至特殊的传说故事，都颇感兴趣。在谈论或介绍本地的特产时，当地人往往绘声绘色而且充满着喜悦与自豪，连带讲到的一些掌故与传奇，我也感觉兴味盎然。因为其中有些内容，活泼生动，不仅使我扩大了见闻，觉得新鲜有趣，还能增进我对这些地方历史、社会的理解，这是家居独处，仅凭间接读些文字材料不能具体领会到的。

流传在各地的种种传说故事，多属民间文学范畴，大致是人民群众长期有沿有变地集体积累而生的，虽然只是口耳相传，却实际反映和表现了不同时代平民百姓的愿望、趣向、感情，变化中有其相当稳定的合理因素存在。甚至在看似细小的一名一物上，都可看到与人民的思想感情联系着。如杭州的“宋嫂鱼羹”，反映当时人民对汉奸、卖国贼的痛恨与对民族英雄、忠良的敬重；上海的“雷允上六神丸”，蕴含着救死扶伤、拯贫济弱的精神；洛阳牡丹名品“姚黄与魏紫”，中间表现了坚贞的爱情与对邪恶的抨击；西湖的“白堤”“苏堤”，揄扬了能为百姓办好事的文人、学士，等等。它们从不同角度、不同程度上抒发了人民大众对世事人生的关切，体现着他们的精神寄托。而且又表现得如此特具风采，别有情趣，为大家喜闻乐见。

这种作品，地方色彩浓郁，因此一个故事就能使这个地方著名于世。如一提到“叫化鸡”，就知道常熟市；一说起龙井，就立刻想起杭州。这种作品少量带有神话色彩，大都有较强的纪

实性，与真人真事有关系，或还有一定的历史背景，如“东坡肉”即与苏轼的开朗性格、热爱生活有关。人们世代生活在中华大地上，受到壮丽山河、丰富物产、悠久文化的哺育熏陶，出于感谢和创新的喜悦，千百年来在民间一直流传着许多讴歌各地山水风物之美的故事。这方面的丰富积累，早已成为我国传统民俗文化中的一个重要部分。很多人生活了一辈子，到头来可能许多事情都已忘怀，但幼年时代故乡的民情习俗却仍历历在心，温馨满怀，使他终老都忘不了故乡的亲情。这是当初在外历尽艰苦几辈子已在国外开了花的华侨们都深有体会的。这种故事能使我们不忘过去，也瞻望未来，推陈出新，发扬光大。世界上任何民族都非常珍视自己存在的这种文化。

我们曾经这样设想，如能把有关这方面的资料搜集起来，采编成书，既可为广大青少年读者提供丰富的历史文化知识，增加生活情趣，对潜移默化地增强热爱家乡、热爱祖国、热爱人民的思想感情也一定是有帮助的。经过同志们通力合作，得到东方出版中心的支持，现在《中国山水风物故事丛书》终于编成、出版了。我觉得这个工作很有意义，我读后也深感兴味。希望也能受到青少年读者大众的喜爱。

这套丛书共分五册，书名及主要内容、特点如下：

(一)《中国名山大川故事》。大致分山、水两大部分。着重有一定方圆、流域面积的自然界中的山、水。山既含独立的山体，也含相关的山脉、山峰、山谷等。水含湖泊、江河、瀑布、溪涧等。

(二)《中国名胜古迹故事》。大致分名胜、古迹两大部分。名胜，在此主要指与历史人物有关联的风景胜地、景点。古迹，在此主要指古墓葬、古文化点、古桥、古塔、古寺庙等。

(三)《中国名花异草故事》。大致分名花、异草两大部分。两者皆具有一定的观赏性或实用性(入药、日用、食用等),但水果不在此列。名花,如牡丹、菊花、金银花、水仙花之类。异草,如冬虫夏草、灵芝、人参、何首乌等等。

(四)《中国名物特产故事》。大致分名物、特产两大类。名物,在此主要指有名的方物,多是当地自然产生的,一般不需人为,如云南大理石、莱阳梨、广西沙田柚、太湖碧螺春茶叶之类。特产,一般指当地特有的经过人加工制作的产品,如壮锦、宣纸、湖笔、张小泉剪刀、云南白药、金华火腿、无锡泥人大阿福之类。

(五)《中国名菜佳点故事》。大致分名菜、佳点两大类。名菜,主要指经过烹调而成的著名菜肴,如贵妃鸡、东坡肉、过桥米线、涮羊肉、松鼠桂鱼之类。佳点,主要指各地有名的小吃及点心。如天津“狗不理包子”、博望“锅饼”、杭州“油炸响铃”、贵阳“恋爱豆腐果”之类。

中国的山川风物,名胜古迹,奇花异草,各种特产无比丰富,而且长期以来已形成民族文化总体下的诸如饮食、旅游、览古、行业经营等各种分支性的文化现象,都值得研究。本丛书草创之始,只能先重在介绍其中著名的,较具代表性的,当逐渐求其完备、深入。真诚希望并欢迎广大读者对本丛书的内容和写法多提宝贵意见,以便我们今后进行修订、补正。谢谢!

徐中玉

1995年7月28日于上海

目 录

总序	徐中玉
----------	-----

第 一 部 分

“千叟宴”与“涮羊肉”	3
北京烤鸭源流长	4
烹饪大全“清官菜”	6
“天福号”酱肘子	8
石勒忌“胡”与黄瓜宴	9
别出心裁的“烧南北”	11
魏徵斩龙与“小白龙过江”	13
“笏板鸡”与忠臣精神	15
芦花鸡上芦花飞	17
赵州桥与“雪桥八仙”	19
一刀改出名的“改刀肉”	21
“头脑”杂割清和元	23
青梅竹马“黄葵伴雪梅”	25
超龄宫女创制“红娘自配”	26
朱元璋讨吃“瓢豆腐”	28

“方腊鱼”巧退敌兵	30
“松鼠桂鱼”与专诸刺王僚	32
仙人草席烧出“陆稿荐”	35
杨贵妃与“贵妃鸡”	38
乞丐偶成“叫化鸡”	40
于右任多谢“鲛肺汤”	43
顾鼎臣与“天下第一菜”	45
倪德贪睡烧肉松	47
仙凤留芳“肉骨头”	49
张果老镇江尝“肴肉”	52
战火“烧”板鸭	55
无赖刘邦与“沛县狗肉”	58
苏东坡烧制“东坡肉”	60
秦始皇被“斩”得鱼元	63
“怀胎鲜鱼”传奇	65
“西湖醋鱼”似母恩	67
巧讥昏君的“宋嫂鱼羹”	70
奸臣与“一品南乳肉”	73
康熙垂青“八宝豆腐羹”	75
赌气烧出“佛跳墙”	77
“太极芋泥”巧惩洋人	79
“七星鱼丸”救海难	81
郭沫若与“半月沉江”	83
昭君泪与“鸡泥桃花鱼”	85
秀才诗赞“二回头”	87
“抓炒鱼条”县官待客	89

詹王和他的“应山滑肉”	91
湘妃与“湘妃糕”	93
助嘉靖即位的“蟠龙菜”	95
肉须合一的“鲤鱼陪面”	98
武则天与洛阳“水席”	100
深有用意的“杞忧烘皮肘”	103
挂花鸡蛋“三不粘”	105
御厨秘诀与“道口烧鸡”	107
刘秀与“试量狗肉”	109
于谦患病与“糊辣汤”	111
梦中熬成的“苏家糝汤”	113
“关力豆腐”麻线提	115
药王与“海味葫芦头”	117
太后止辇“老童家”	119
青海佳肴“干板鱼”	121
丁宝桢斩子与“官保肉丁”	123
挑夫与“麻婆豆腐”	126
“过桥米线”贤妻情	128

第二部分

“王志和臭豆腐”偶得记	133
“洛关熏肠”驴肉香	136
张仲景治病用饺子	137

屈原与粽子的来历	139
诸葛亮爱民创馒头	141
“腊八粥”与朱元璋	143
痛恨国贼“油炸桧”	145
七仙女与月饼创制	148
慈禧逃亡喜吃“小窝头”	150
烧麦名品“都一处”	151
著名包子“狗不理”	153
寒食节与“子推蒸饼”	156
煎饼为何卷大葱	158
乾隆钦赐“一品玉带糕”	162
赵匡胤畅食“大救驾”	164
合肥“大麻饼”曾立军功	166
师兄心血与“枣泥麻饼”	168
锅盖煮伙面是怎么回事	171
圣谕逼出“五丁包子”	173
“白汤面”救人急难	176
为百姓着想的“西亭脆饼”	178
伍子胥流芳“苏州糕团”	180
从“大救驾”到“酥油饼”	182
韩世忠骑驴与“干炸响铃”	184
戚继光平倭得“光饼”	186
渔民与“度小月担子面”	188
残羹剩菜“鸡仔饼”	190
“潮州老婆饼”传奇	192
江城风行“热干面”	194

“牛肉柸饺子”的传说·····	196
贿赂皇帝的“黄石港饼”·····	198
秦始皇御封“水麻酥”·····	200
老板娘贪嘴创佳点·····	202
“云梦鱼面”偶然成·····	204
重阳佳节“九黄饼”·····	205
刘备招亲与“龙凤喜饼”·····	206
能吃不能喝的“武陟油茶”·····	207
“燎花”与赌徒·····	209
唐太宗盛赞“少林八宝酥”·····	211
太学生与“一品包子”·····	213
“焦盖烧饼”见民心·····	215
“勺子馍”为何有剑孔·····	217
“水花佛手糖糕”的来历·····	218
张龙赵虎共食“龙虎面”·····	220
“伊府面”为将军送行·····	222
“博望锅馈”定军心·····	224
救过皇帝命的“锅榻”·····	226
“蛋烘糕”偶成纤夫手·····	228
小吃赚大钱的“雷家豆腐圆子”·····	230
“恋爱豆腐果”的浪漫·····	232

第一部分

“千叟宴”与“涮羊肉”

北京涮羊肉与北京烤鸭一样名震中华。涮羊肉主料来源于内蒙古集宁产的阉过的小尾巴绵羊，精选羊身上的嫩肉，切成极薄的肉片，入火锅涮，随即取出，蘸由芝麻酱、酱豆瓣、腌韭菜花、绍兴酒、酱油、辣椒油、卤虾油等调成的调料和用京西白皮六瓣蒜腌制的糖蒜一起吃。涮羊肉肉质鲜嫩，佐料味足，涮羊肉的汤还可放入白菜头、细粉丝、白豆腐、酸菜、面条、饺子等。特别是冬天，一家人围坐在热气腾腾的火锅旁，一边品尝，一边取暖，身暖心也暖。

涮羊肉起源于我国北方少数民族地区，17 世纪传入北京，并很快成为清御膳房的名菜。乾隆皇帝平时极注意养生，活到了 89 岁，涮羊肉就是他喜欢吃的菜之一。嘉庆元年（1796 年）正月，已做了太上皇、80 多岁高龄的乾隆皇帝，为了显示他在位期间国家太平、人民安康的业绩，在宫廷里举办“千叟宴”。乾隆请来各地长寿老人齐聚北京，以示太上皇的隆恩。这些老人虽说身体健康，但对北京的严寒还是难以承受，厨师们便设计了以火锅为主的“千叟宴”。吃涮羊肉火锅既能取暖，又能始终使菜肴保热，对老人非常有利。这次“千叟宴”所用火锅达 1550 多个。从此，涮羊肉火锅名声大震，民间纷纷仿效。

北京烤鸭源流长

北京烤鸭全国闻名，妇孺皆知。它是选用北京填鸭，宰杀、退毛、洗净，取出内脏后，用开水洗烫鸭皮，并在鸭身上均匀地淋满饴糖水，再经过晾皮、灌水后上炉烤制。烤熟的鸭子带皮批成薄片，可视不同口味蘸不同调料吃，如甜面酱，酱油拌烂蒜、白糖等，风味各异。批净肉的鸭骨架，还可加白菜、冬瓜熬汤。烤鸭的特点是肉细味鲜，肥而不腻，皮酥脆而光亮，其香异常。

北京烤鸭远源流长，早在宋元时期，我国就有“炙鸭”、“烧鸭”。明代初年，烤鸭已是宫廷御膳。当时朱元璋定都南京，选用优质南京湖鸭作烤鸭。朱元璋死后，驻守北京的燕王朱棣用武力从他侄子建文帝手中夺过皇位，后来又把首都迁到北京，也把烤鸭带到北京。有烤鸭之后，北京的养鸭事业发展起来。当时，明皇帝每年要从南方调集大量粮食通过运河运到北京来，在北京通州搬运时，撒落到河里的粮食不计其数。北京附近的鸭子就以运河的粮食养肥了身体。因以粮米为食，鸭子的体型、肉质起了变化，逐渐变成毛色洁白、体态丰满、肉质肥嫩的北京鸭。北京鸭做成的烤鸭味道特别鲜美，远非其他烤鸭可比。

北京的烤鸭店也是随明王朝从南京迁到北京来的，直到清朝，最有名的烤鸭店就在老便宜坊，店名上还冠有“金陵”二字。