



文化名流 与 中华美食

张林
主编



湖北人民出版社

文化流
马中华美食

张林 主编

湖北人民出版社

鄂新登字 01 号

图书在版编目(CIP)数据

文化名流与中华美食/张林主编. — 武汉:湖北人民出版社,
2004. 1

ISBN 7-216-03876-2

I. 文…

Ⅱ. 张…

Ⅲ. 饮食—文化—中国

N. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 109799 号

文化名流与中华美食

张 林 主编

出版: 湖北人民出版社
发行:

地址:武汉市雄楚大街 268 号
邮编:430070

印刷:枝江市新华印刷有限公司
开本:850 毫米×1168 毫米 1/32
字数:268 千字

经销:湖北省新华书店
印张:10
插页:4

版次:2004 年 1 月第 1 版

印次:2004 年 1 月第 1 次印刷

印数:1-5 000

定价:18.00 元

书号:ISBN 7-216-03876-2/TS·14

本社网址:<http://www.hbpp.com.cn>



目 录

- “红娘自配”与王实甫 / 1
- 梅兰芳赠诗“烤肉宛” / 5
- 溥雪涛题匾“烤肉季” / 8
- 吴作人挥毫“鸿云楼” / 11
- 鲁迅先生留连“潘鱼” / 13
- 侯宝林顾问“曲园” / 15
- 李政道学烹“桃花泛” / 17
- “贵妃醉酒”周家鱼 / 19
- 裘盛戎赞曹记驴肉 / 21
- 京剧大师品尝“扒海羊” / 23
- 白居易咏“蕨菜”香 / 25
- 大学士清炖“鱼中王” / 27
- 孔夫子与“诗礼银杏” / 29
- 诗仙诗圣赞“三美” / 32
- “油爆双脆”与袁枚 / 34
- 郑板桥与潍河甲鱼肴 / 36
- 鲁酒、琥珀、紫锦鳞 / 38
- 拔丝甜菜和蒲松龄 / 40
- 梅大师“九转大肠” / 42
- 傅山行医“八珍汤” / 44
- 臧克家寄情蒲菜 / 46
- 孔令貽“带子上朝” / 48

“菊花火锅”陶渊明 / 50
“桃花流水鳜鱼肥” / 52
“炒蟹黄油”忆陆游 / 54
高阳先生“食在上海” / 56
杨振宁在沪品川味 / 58
诗人争夸“顶山栗” / 60
留个金丸“瓢枇杷” / 62
艺术大师与荷包里脊 / 65
陆龟蒙“甫里鸭羹” / 68
倪瓒与云林鹅 / 70
王叔承赞“太湖银鱼” / 72
鲁迅喜食“叫化鸡” / 75
钱钟书《吃饭》说蟹 / 77
“酒酿樱桃”郑板桥 / 79
翁同龢“鸭血八宝饭” / 81
朱自清《话说扬州的吃》 / 84
陆文夫说“松鼠桂鱼” / 86
“人间天堂”东坡肉 / 89
“宁波烧鹅”王羲之 / 91
“春江鲚鱼”严子陵 / 93
千古绝唱“莼鲈之思” / 96
欧阳修嗜食蛤蜊 / 98
“怀胎鲜鱼”王昌龄 / 100
王十朋和凤尾鱼 / 102
“老蚌怀珠”曹雪芹 / 104
咸亨酒店“绍虾球” / 106
朱自清与“清汤越鸡” / 108

佛印和尚“东坡鱼” / 110
先师创意“鱼咬羊” / 112
林淳吟咏“琴高鱼” / 115
徐霞客“黄山炖鸽” / 117
阳明先生“小炒鱼” / 119
解缙与“全副銮驾” / 121
闽西风味“莲合肚” / 123
辛弃疾与鲈鱼 / 125
“清汤鲍鱼”东坡诗 / 127
郁达夫美文“西施舌” / 129
连横论说“佛跳墙” / 131
许钦文论鲞之“殉情” / 135
夏丏尊《谈吃》与食鼠 / 138
郁达夫《食在福州》 / 140
欧阳山题匾“数红阁” / 142
李政道称赞蛇饌 / 144
梅尧臣诗赞“玉版鲈” / 146
“拨霞供”和林龙落 / 148
“落花生”与“长生果” / 150
姚雪垠《一鱼两吃》 / 153
“白汁胖桂”祭鲁班 / 155
米襄阳“满载而归” / 157
“状元油”与“油炸油” / 160
“唯楚有才”与才鱼片 / 163
“蟠龙卷切”忆恩师 / 166
周作人与“芙蓉套蟹” / 169
东坡神笔化美饌 / 171

汤显祖喜尝“琵琶鸡” / 173
李时珍论说“龟羊汤” / 175
“龙女斛珠”与尚仲贤 / 177
“八大山人”与“洞庭桂鱼” / 179
梁实秋戏说狗肉 / 181
梅大师“汤泡肚头” / 183
黄苗子调侃《豆腐》 / 185
诗人屈子咏“湘莲” / 187
太白鸭子《清平乐》 / 190
浣花溪畔“五柳鱼” / 193
元稹赞“灯影牛肉” / 195
“东坡墨鱼”东坡洗砚 / 198
李调元赞美川菜 / 200
李劫人说“夫妻肺片” / 202
林斤澜《家常豆腐》 / 204
张大千喜食“坛子肉” / 206
张贤亮说“星临轩” / 208
钟敬文《荔枝》传情 / 210
田汉与“培养正气鸡” / 212
张秀才“过桥米线” / 214
老舍点评“奶汤锅子鱼” / 217
诗仙与“鲤鱼跳龙门” / 219
孙思邈指点“葫芦头” / 221
丰子恺专访“禹门佳味” / 223
张大千“酱爆羊肉” / 225
严嵩题匾“六必居” / 227
杨曼青宣传北京小吃 / 231

张君秋和“小肠陈” / 235
京鼓大王与北京爆糊 / 237
马连良和“自来红” / 239
鲁迅小说“闻喜煮饼” / 241
梅兰芳和白运章包子 / 244
老舍诗赞“猫耳拨鱼” / 246
鲁迅与伦教糕有缘 / 248
张爱玲感悟《草炉饼》 / 250
郎静山“郇厨味美” / 252
“枫桥夜泊”白汤面 / 254
“太湖杨梅”多文彩 / 256
方卿与姑苏方糕 / 258
吴承恩灵感“冬青桃” / 260
叶圣陶唱《白果歌》 / 262
汪曾祺说“高邮双黄蛋” / 265
乾隆帝与“三丁包子” / 267
瓯柑与罗贯中 / 269
“桂花藕粉”西湖诗 / 271
茅盾故乡“姑嫂饼” / 273
“饕郎橄榄两头尖” / 275
张良导演与“艇仔粥” / 277
医圣仲景和“矫耳” / 279
洛阳朱樱古诗情 / 281
赵浩生点食“千层饼” / 283
“油酥锅盔”白乐天 / 285
何崇岳咏宝岛香蕉 / 287
茶圣陆羽和葱香饼 / 289

西山美点“东坡饼” / 291
汉剧大王与“早汤面” / 294
欧阳修赞遂川金橘 / 297
“香山蜜饼”白居易 / 299
鸭儿粑与苏学士 / 302
高先佐与“高豆花” / 305
“更觅君家为甚酥” / 307
冰心先生《腊八粥》 / 311
后 记 / 313



“红娘自配”与王实甫

“红娘自配”是京菜名品。它是根据我国元代著名的戏剧家王实甫创作的古典名剧《西厢记》中的故事情节构思出来的。

一提起此菜,人们自然会想起长期活跃在舞台上非常有个性的小姑娘——崔相国府中的小丫环红娘。尽管莺莺小姐和张生自由恋爱的故事是王实甫写《西厢记》的主题,尽管这两位敢于反抗封建宗法传统、勇于追求爱情幸福的年轻人是这出名剧的主人公,但小丫环红娘的作用却绝对不可低估。众所周知,若没有机智活泼的小红娘穿针引线就成就不了两位主人公的好事;若没有小红娘的奋力抗争,就不可能打破老夫人的专制和阻拦……,红娘在人们心目中早已成为正义、勇敢和机智的化身,长期以来赢得了不仅是戏曲观众,甚至是大多数国人的赞赏和尊敬。“红娘”就是这样一个人物,这样一个形象。她又成为我国民间习俗中男婚女嫁的撮合人(即媒人)的代名词。直至今日,人们生活中也少不了“红娘”这种角色。可是“红娘”到底是如何和京菜名品挂上钩的呢?

原来京菜“红娘自配”是清代同治年间的宫廷御厨梁会亭首创出来的。梁会亭进御膳房已多年了。他为人忠厚善良,谨遵职守。在宫中干服侍太后和皇上的事儿,可是提着脑袋过日子,千万轻忽不得的。由于他的手艺好,能做出几样拿手绝活,一直很受慈禧太后赏识。按说在御膳房里做事,他该心满意足了。谁知他总有一桩心事,就像沉重的石头长时间压在心里,一直想向太后求情,但又不敢向老佛爷言明。他是害怕说出来万一不中听,不仅解决不了问题反倒会招来大祸。原来,他有个亲侄女梁红萍,还是小小年纪时便

随他一起入宫，就在慈禧太后身边当随侍宫女。眼看自己的侄女年龄越来越大了，他这个当叔叔的真是犯了愁。按说宫中立有规矩，大龄宫女到一定时候可以获准出宫回家，终身大事也不会耽误多少。但梁红萍的事，却因老佛爷平日喜欢她，总想让她多在自己身边，从不提起放她出宫的事。当叔叔的看在眼里，急在心上。尽管叔侄俩不时有见着面的时候，梁会亭总能看到侄女儿脸上的淡淡愁云。可他自己确实无能为力，真是急死人了！惟一的办法还是自己去向太后求情。可他也明白，老佛爷是个性格古怪、多变又专横跋扈的人。她高兴时，也能听人进言；不高兴时，进言的人会立即招来杀头之罪的。

梁会亭左思右想，还是不敢向老佛爷直言。想来想去，他终于想到了太后喜欢看戏，还很喜欢《西厢记》里的小红娘。在看她的戏时，总是不时地笑出声来……于是他挖空心思做出一道：“红娘自配”的菜肴献上。慈禧太后是何等精明之人。她平日里对膳食特别讲究，又要刺激食欲，又要营养保健。每次看到御厨献上的新花样，并不急于表态，而是在享用美味时，暗自捉摸一番。捉摸不透时，她才向近侍盘问，经过详细了解后才肯发表自己的意见。对梁会亭献上的“红娘自配”也是如此。经贴身太监奏明，才弄清了御厨良苦用心。慈禧太后这一回还真的十分生气。她想：你一个小小的厨子，也竟敢如此无理犯上！太后我既然将你侄女留在自己身边，就是格外开恩。作为奴才，理应讨主子欢心，尽忠为本。岂能有非分之想？如今你不思报效主子，反倒想出鬼主意愚弄我老佛爷，这岂不是成心冒犯我？她立时令太监传自己的旨意，就要治梁厨师的罪。幸好这太监平时和御厨关系还不错，便好言好语从中解劝，说梁会亭已精心服侍太后和皇上多年，从未出点滴差错，真的是个忠心耿耿的老实人。他此次绝非恶意犯上。再说他的手艺绝妙，一直是御膳房中公认的高手，也是日后用得着的人……就这样，梁会亭吉人天助，竟逢凶化吉免去了一场杀身之祸。以后他再也不敢再动那救侄女出宫的心思了。

光阴似箭，日月如梭。一晃三年过去了，梁会亭仍在御膳房，

梁红萍也仍在慈禧太后身边尽心侍候她老人家。终于有一天，老佛爷忽然犯了瘾，又想起了点“红娘自配”这道菜肴。一是梁厨师再也不敢做那道美馐，二是太后连日食欲不振之故。吃着、吃着，她正觉有滋有味，心里高兴，猛抬头间竟看见贴身宫女正在一旁偷偷地落泪。一见太后发现，她立即跪倒在地，连声喊着“奴才该死，奴才该死……”。谁知这一回，老太后不但没动气，反倒动了恻隐之心。她把梁红萍叫到自己跟前，好生安抚一番，全无怪罪之意。没过几天，慈禧太后便传旨，让她和另外几个大龄宫女一起出宫还乡，去自选如意郎君，好过民间太平日子。

御厨梁会亭创制的“红娘自配”，以后成为宫廷宴席的名菜。慈禧太后和皇上经常食用不提，到了后来“红娘自配”又传入民间。由于有了动人的故事，便流传很广，大受人们的喜爱，这恐怕是戏剧大师王实甫早先绝对不曾想到的事情吧。“红娘自配”选用新鲜大虾和很嫩的猪里脊肉制作，再加冬笋、水发冬菇、海参、熟火腿及香菜配佐，具有造型美观，滑嫩鲜香，松脆酥软诸多特色，实不愧为京菜一绝。

“红娘自配”的制作方法如下：

主料和辅料——

猪里脊肉 175 克，大虾 300 克，鸡蛋清 3 个，面包 100 克，香菜叶 2 克，猪油 1500 克，熟火腿 10 克，冬笋、水发冬菇和海参各 25 克，绍酒 15 克，番茄酱和淀粉各 5 克，味精 2 克，干面 10 克，胡椒粉、葱、姜末各 2 克。

制作技艺——

1. 将大虾去头去壳，保留尾梢。除掉虾背沙线，拉一道口，拍成大虾片。用盐、酒、胡椒面、味精等腌上片刻。

2. 把猪肉加调料，剁成肉泥，夹在虾片内。

3.炒锅置火上,放入猪油,烧至2~3成热时,手提虾尾,洒满洒匀雪花糊,入锅油炸,但不要翻个,取小香菜按在未浸入油的虾面上,叶周围点缀瘦火腿末,将虾轻轻翻身炸另一面,至透熟后捞起,码齐在食盘内的四周。

4.将剩余的肉切片,浆好,用热油划透后捞出。将面包切丁,炸至金黄色,捞起放在虾盘中央,趁热锅留少许底油,下配料炒。再加番茄酱及其他调料、少许清汤。倒入划好的里脊片,勾芡。淋明油后出锅,浇在面包丁上即可。





梅兰芳赠诗“烤肉宛”

“烤肉宛”也是北京名店。大约清代康熙年间有一京东大厂的姓宛的回民，先在北京的西单至宣武门一带推车子卖烤牛肉，后来在宣内大街路东有了正式的店铺，因为他烤的牛肉风味独特，便出了名，招引来了各界知名人物光顾。

中国末代皇帝溥仪的堂兄溥濡对宛家烤肉极为推崇，并且为该店写下第一块店名牌匾。1946年国画大师齐白石以八十有六的高龄，为该店写了“清真烤肉宛”牌匾，以示祝贺。过了两年，齐老又给“烤肉宛”送去一幅寿桃画，题词为“仁者多寿”，为该店引来不少好奇者，生意自然又增色不少。著名京剧大师梅兰芳先生也是“烤肉宛”的座上客。他于1961年赠诗曰：

宛家烤肉早声名，
跃进重教技术精。
劳动人民欣果腹，
难忘领导党英明。

百年老店“烤肉宛”，建国后焕发了青春，已成为北京人享用美食的好去处。

“烤肉宛”的烤牛肉有什么特色呢？一要精选塞外良种肉牛“北口”菜牛。年龄四五岁，体重三四百斤的。耕牛和老牛绝对不用。二是只选用上脑、里脊和排骨三部分烤肉。为了保证牛肉的高质量，在没有电冰箱和冷库的年代，“烤肉宛”宁肯花大价钱选好牛肉；更不惜耗资租用宣武门外护城河畔的天然冰窖贮存牛肉。这种用天

然冰块冷藏的牛肉一般都库存千斤以上,以保障肉源充分而且不减质量。试想一下,店家如此苦心对待用来烤制的牛肉,自然、鲜嫩味美,会超出一般烤牛肉许多了。

“烤肉宛”的切肉,更是绝活。大师傅使用一尺多长的尖头大刀,有节奏地晃动,在颤抖往复中,便将又薄又匀的牛肉片切出来了。这种名为“颤刀”的绝技秘不外传,更让观者赞叹不已。

“烤肉宛”的烤牛肉充满浓浓的塞外草原风情,但又很不同于新疆烤羊肉串,更不用电烤箱炸制,而是用特制的火炉,上面放一个大烤盘,用方形钢条排列,形成了一条条缝隙。炉下烧木柴,盘上放薄肉片。等烤熟了,再用筷子夹住去蘸作料吃。作料有酱油、料酒、白糖、香油和葱、姜、蒜。吃的时候,肉片还滋滋有声,蘸上作料后仍保持特有的烟熏火炙香味儿,就像塞北大草原上牧民的野炊一样,真是让人开心极了。

应该提及的是,按照传统去吃烤牛肉的人应该是站在火炉前自己动手取食,或坐或蹲都行。现今恐怕是不行了,得由服务员在厨房里烤好,送到食客手里,那种草原野趣难得亲身体验了。就是过去的先烤肉再蘸作料,也大多改为先将肉片和作料拌和,以后才上火去烤了。

百年老字号“烤肉宛”,店堂古朴而凝重。店内挂有“室雅何须大,花香不在多”的楹联,总给顾客们一种启示和特殊的情趣,人们来这里品尝北京美食一绝时,更多地会沉浸在独特的中华美食文化氛围之中。

“烤牛肉”的制作方法如下:

主料和辅料——

牛肉 500 克,大葱 150 克,香菜 50 克,绍酒 10 克,酱油 75 克,味精 5 克,白糖 25 克,麻油 30 克,姜汁少许。

制作技艺——

1. 将牛肉除筋、洗净,放入冰箱冷冻。取出用刀切成 15 厘米长,3.5 厘米宽的片;再用横刀改成三段。
2. 将烤肉炙子烧热,擦上生尾油。将酱油、绍酒、姜汁、白糖、味精、麻油放一起,入碗调匀,将牛肉片放进稍浸几下。
3. 将切好的葱丝放在烤肉炙子上,再把牛肉片放在葱丝上,边烤边用长竹筷翻动。待葱丝烤软后,把牛肉片和葱摊开,放上洗好的香菜,继续翻动,等牛肉片成紫色时,盛到盘中,就着烧饼、糖蒜或嫩黄瓜一起吃。





溥雪涛题匾“烤肉季”

浓烟熏得涕潸潸，柴火光中照醉颜；
盘满生膻凭一炙，如斯嗜尚近夷蛮。

上面是从《燕都杂录》里摘出的一首《烤肉》诗，生动地描写出人们吃烤肉时的形态。在北京吃烤肉有“南宛北季”之说，只因“烤肉宛”位于宣内，而“烤肉季”则位于什刹海旁边，两家同为百年老字号，烧肉也同样有名气。

通县人季德彩大约是咸丰年间只身来到北京城里，在什刹海银淀桥边摆烤羊肉摊儿。“银淀观山”乃旧时燕京十大风景之一，人们边欣赏西山如画美景，边吃香喷喷的烤羊肉，也算是很惬意的事情。尤其什刹海荷花盛开时节，季德彩更是大显身手，其烤肉生意异常火爆。用不上几年，老季赚够了钱，便开张了一间烤肉铺子。

季家烤肉铺起初起的字号叫做“潞泉居”。“潞”指的是季家祖上居住潞州地方，有不可忘祖忘本之意；“泉”便是店铺前面的一泓玉泉水汇成的什刹海了。“潞泉店”标志着季家人从此在京城重地的什刹海安家立业了，日后定会兴旺发达。

季家烤羊肉有独特的风格。季德彩及其子宗斌总是坚持先把薄薄的羊肉没入凉水里，再取出上炙子翻烤，等肉片颜色变灰白时，用筷子夹住蘸作料吃。那作料十分讲究，有酱油、虾油、料酒、葱末碎香菜。顾客边吃烤肉边饮小酒。盛酒的是紫砂壶，人嘴对壶嘴大有情趣。到了季德彩之孙阁臣经营时，则在烤肉之前，又放入各种佐料中渍过，烤出来也更有味儿了，为了增加鲜美口感，还不时往羊肉上洒鸡蛋。炙烤是门很讲究的手艺活儿，那可得靠真本事。由于