



樊衍锡 编著



花城出版社



数据加载失败，请稍后重试！



数据加载失败，请稍后重试！

食 趣

樊衍锡

*

花城出版社出版发行

(广州市大沙头四马路)

广东省新华书店经销

韶关新华印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 7.5印张 2插页 140,000字

1988年12月第1版 1988年12月第1次印刷

精装本印数1—630册

ISBN 7-5360-0307-2 /I·289

精装定价: 5.00元

序

罗 坤

古语有云：“民以食为天”。食，关系着人类的存亡。这句古语的内涵，我们每个人都明白，不必详加阐述。

应当指出的是：食是一种文化，一种艺术。关于食的知识、技巧、方法，是随着时代的发展、科技的进步而不断丰富、不断发展和变化的。原始社会时代的茹毛饮血，今天已被视为“神话”；而现代的某种食品的烹制方法，却是先民们不敢想像的事。这种文化，是人类文明发展的一个重要组成部分，大有总结、探讨之必要。

樊衍锡先生致力于食的研究，广泛涉猎群书，遍访名厨、名点心师，积累了不少资料，因而写下了这本内容丰富、文字清新、情趣盎然的通俗读物。这本书，从几个侧面阐述了关于食的问题，包括了地方名菜、地方著名小食、历史名菜传说、酒楼逸事、关于食的笑话等五部分内容。全书立足于广东，兼顾全国，还涉及外国；立足于现代，同时追溯历史，而且始终紧扣一个“趣”字。它生动地展示了有关食的种种知识，而且记

述了典故、趣闻、逸事，不但能使广大读者扩展视野、提高食的水平，增添生活情趣，增长文化知识，而且对饮食业的行家也有所启发，所以，我特向广大读者推荐这本值得一读的书。感谢作者为丰富读者的生活所付出的辛勤劳动，同时，希望出版部门今后多出版一些像这类饶有趣味的书籍。

1988年8月

注：罗坤先生是全国最佳点心师。

目 录

序.....	罗 坤 1
“清平鸡”的故事.....	1
冷鸡热食话陶陶.....	4
滋补盐炖鸡.....	5
九记“路边鸡”与粤剧名伶.....	6
奇实店与“洪寿鸡”.....	7
胜利宾馆三创招牌鸡.....	8
“百岁鸡”的故事.....	10
“美丽华”秘制糯米鸡.....	11
现代快餐店的“思乡鸡”.....	12
“清远白切鸡”与“鸡子生肠”.....	13
传统盐焗鸡与创新盐焗虾、鱼.....	15
惠如香汁鸡与琵琶鹅.....	16
片皮鹅与云英鸡.....	18
新风饭店的脆皮香麻鹅.....	19

盒装东江盐焗鸡与香莲八宝鸭	20
李鸿章与太昌莲王鸭	21
传统脆皮烧乳猪	22
香港烧乳猪落户陶陶居	24
“南海渔村”与海鲜套餐	25
鱼鲜珍品——文芳鲤	26
仙骨鱼与骨鱼	27
登上大雅之堂的鳙鱼和火鹅	29
鸳鸯鱼和菊花鱼	30
菊城酒店与菊花美食	31
“南海渔村”的基围虾菜式	33
“百花”三味	34
刘坤和他的创新名菜	35
西化了的粤菜	36
“竹影麒麟翅”和“将军过桥”	38
各具特色的九记“煲仔菜”	39
风味诱人的客家菜	40
胜利酒楼的特色菜	42
侨美食家的夏令时菜	43
如歌如画的“曲牌菜”	44
自由活泼的自助餐	45
羊城煲仔饭	47
番禺家乡菜	48
周保祥与白灼鹅肠	49

羊城狗肉煲的“流派”	50
“佛跳墙”扎根南园	52
园林宾馆特色菜	53
沙河粉与沙河饭店	55
餐桌上的盆景艺术	56
银龙酒家的名肴与珍品	58
广州美食节中的杭州菜	59
洋人眼中的豆腐	63
席上珍品——燕窝	64
侨美食家与“胜瓜”菜谱	66
风行食坛的苦瓜	67
中秋吮田螺	69
燃料新秀“火罐头”	70
“品茶难得九龙泉”	72
百岁茶楼点心美	73
东山酒家与像形点心	74
南关太昌楼	76
银龙“百花”香	77
名伶挥毫赞“利南”	79
食街为何设“公堂”	80
广州名点——虾饺	82
牛羊肉泡馍	83
能点燃的永发全蛋面	84

色香味型俱全的鸳鸯彩面	85
猪肠粉与拉肠	86
良记豉油皇牛肠	88
鸳鸯肠粉的奥妙	89
南国金牌及第粥	90
“猪红巧手”黄林	91
“陶陶居上月”重现光彩	92
“西施醉月”与“西山冶茸月”	93
麒麟月饼历劫回春	94
获奖的荔花牌豆茸月饼	96
一轮缩小了的明月	97
传统月饼新事	98
龙凤礼饼族谱	100
棉花糕与陶陶居	101
德昌咸煎饼的经历	103
永群小食店的“油器”	104
“豆沙开”与绿豆沙	106
姜汁撞奶和双皮奶	107
顺记冰室与椰子雪糕	108
糖沙炒栗子	110
广茂香南乳花生肉	111
杜康酒醉倒刘伶	113
杜甫首创五柳鱼	114

爱吃狗肉的国君	115
孙权赞美“神仙汤”	117
东坡肉和东坡的《食肉诗》	117
“护国菜”的传说	118
朱元璋不忘瓢豆腐	119
乾隆爱吃“鱼头豆腐”	120
文天祥与文山肉丁	120
康熙私访蜜香居	121
曹雪芹烹制“老蚌怀珠”	123
乾隆吃“全家福”挨骂	124
李调元巧制“凤凰蛋”	126
郑板桥巧设“百蟹宴”	127
袁枚为“芙蓉豆腐”折腰	128
丁宝桢与“宫保鸡丁”	129
“龙虎斗”的由来	130
假菜风波	132
黄静宁与香花鸡片	133
白云猪手的故事	135
“蛇王满”与蛇餐	136
梧州纸包鸡的创制	137
东莞腊肠为何粗而短	138
谭家菜享誉京城	139
谭延闿以食为天	141
水浸盐焗鸡的创制	142

端午粽子与肇庆裹蒸·····	143
张騫与黑米、香米·····	145
来历非凡的馒头·····	146
王羲之吃鸭仔饺·····	148
李四始创“油炸鬼”·····	149
伊面的传说和食法·····	150
慈禧皇太后吃窝窝头·····	151
过桥米线的故事·····	152
“老婆饼”的种种传说·····	153
 火锅古今谈·····	 155
锅巴汤和锅巴诗·····	156
“陶陶居”招牌的沧桑·····	158
“姑姑筵”逸事·····	159
旧茶楼趣闻·····	160
古人的咏吃蟹诗·····	162
泮塘“五秀”·····	163
“如”字号茶楼知多少·····	165
早年的女子饮食业·····	166
梁实秋怀念金华火腿·····	167
碰杯与猜拳·····	168
北京烤鸭的一场法律纠纷·····	169
关于西红柿的一场官司·····	170
鸡蛋的种种象征·····	171

世上罕见的“百鸡宴”	173
意、中两国的“马卡罗尼”	174
种种奇怪的餐厅	175
奇菜大观	179
奇人怪事	183
 关于食的笑话	 186
西关阔少	186
“木樨肉”和“窝果子”	187
秀才吃面	188
老板设帐	188
和尚炒虾	189
“个个都受伤”	189
“少一个铜板也不卖”	190
卖糕	190
吃烧饼	191
刘大请客	191
饭量少了	191
秀才种花生	192
夫妻吃饼	192
蠢才	192
人参汤	193
吃河豚	193
吃“狗”	193

“冻冰逃走了”	194
喜得句	194
“喝酒”	195
敲桌敬酒	196
“不如先喝冷的”	196
连壳吃菱角	196
盐和“美味”	197
添盐	197
煮竹席吃	197
腌蛋	198
尝果	198
张金吃萝卜	198
罚人食肉	199
降鬼骂饕	199
用头发辩付帐	200
斗诗赢酒	200
秀才聚会饮宴	201
吟诗吃菜	202
“白吃又何妨”	202
秀才斗歌	203
欧阳修品菜题诗	204
节约香油	205
合伙蒸酒	205
合伙做饭	205

“难道这菜汁有油”	206
“菜肴不见了”	206
锯去半截酒杯	207
从左边移到右边	207
“护月”	207
“润肺”和“心疼”	208
“连性命也不要了”	208
馋官	209
巧嘴媳妇	209
婆婆的味觉	210
空包子	210
用《汉书》下酒	210
东方朔饮仙酒	211
陈镐戒酒	211
“不想活了”	212
食酒	213
李靓不留酒客	213
一味足矣	214
不吃素	214
钟馗生目	214
“七德鸡”	215
杀马借鸡鸭	215
“只见萝卜不见鸡”	216
菩萨吃肉	216

徒弟吃饼.....	217
两亲家.....	218
白食者的歪理.....	219
冬瓜与“视力”.....	219
“萝卜”.....	220
吃西北风.....	221
“只吃南风一味”.....	222
“真本事”.....	222
“狗比老爷有福气”.....	223
巧吃芝麻.....	223
吃西瓜大王.....	224
后记.....	225

“清平鸡”的故事

起 源

1964年，陶铸同志曾要求把广州清平路办成“为食街”，并固定一间饮食店专门经营鸡的菜式。当时的清平饭店，有50多个座位，它经营的鸡菜式有白切鸡、油葱鸡、蒸鸡、一鸡三味等十多个品种，其中，以白切鸡的皮爽肉滑而首屈一指，成为当时的名菜。所以，人们提起清平饭店，都称赞它的鸡肴，“清平鸡”也由此而得名。不过，当时的“清平鸡”，实际上是泛指，不是专一的品种。

1981年初，清平饭店由平房扩建为三层楼房，座位增至200多个。它决定创制一个具有独特风味的品种，然后冠以“清平鸡”的美名。该店经理邵干、烹调师王源等人考虑到本店的白切鸡皮爽肉滑；隔水蒸鸡味透骨髓，便决定把两者的特色结合起来。他们研制出一种特殊的白卤水，用以代替清汤，用原鸡汤代替冷水，采用制作白切鸡的传统工艺，终于试制出一个皮爽肉滑、鸡骨都有味的名菜。这个菜就是现在的“清平鸡”。有