

MING REN YU MEI SHI

名人



美食

崔墨卿 周止敬 董文森 著

中国文史出版社

名人 与 美食

崔墨卿 周止敬 董文森 著



中国文史出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

名人与美食/崔墨卿等著. —北京: 中国文史出版社,
2006. 1

ISBN 7-5034-1757-9

I. 名... II. 崔... III. ①名人—生平事迹—中国
—古代②饮食—文化—中国 IV. ①K820.2 ②TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 141974 号

责任编辑: 刘 剑 方 正 李春华 封面设计: 小羊工作室

出版发行: 中国文史出版社

社 址: 北京太平桥大街 23 号 100811

印 刷: 唐山丰电印务有限公司 邮编: 064000

装 订: 唐山丰电印务有限公司 邮编: 064000

经 销: 新华书店北京发行所

开 本: 880 × 1230 1/32

印 张: 7.5 字数: 177 千字

印 数: 5000 册

版 次: 2006 年 1 月北京第 1 版

印 次: 2006 年 1 月第 1 次印刷

定 价: 16.00 元

文史版图书如有印、装错误, 工厂负责退换。



序

这本《名人与美食》是作者亲身经历或广征博引而成的一本书。书中所记载的美食既有享誉京华的宫廷大餐，也有不为人注意的民间小吃，但是，无论宫廷大餐还是民间小吃，它都有一个令人心思神往的趣事在内。因此它便有了知识性、趣味性、实用性三者合一的特色。

中国是个有五千年历史的文明古国，伴随着五千历史走过来的还有它的灿烂的饮食文化。中国历朝历代都讲究“民以食为天”、药食同源。在这种食比天大的思想指导下，在历史发展的各个阶段，饮食文化也得到了相应的发展和光大，因此可以自豪地说，中国五千历史就包含了极为丰富的饮食文化的历史。

中国作为世界公认的烹饪王国，美食已征服了世界。中国的美食不仅仅是美腹，而且它包括了独到的养生学，美食不但能增加人的食欲，提高饮食情趣，还能满足生理与心理的需要，增强体质延年益寿。它告诉人们合理的美食使肠胃舒适，轻松愉快，神清气爽，从而达到身材适中，行动自如，思维敏捷，有助于搞好工作，提高生活质量。就是到了老年都是头脑清楚四肢灵活，老而不衰，老有所为。

在《名人与美食》所收录的一百余种美食佳肴中，有的记录了领袖与名人的风采，有的记录了平常百姓的日常生活，但无论哪种读后都能给人留下一个美好的记忆，既增长了知识，还可以丰富自己的生活。有烹饪爱好的读者还可以根据书中的





提示，不妨亲自下厨实践一下，既可以品尝美味，还能提高厨艺。

由于作者知识面和文化水平所限，书中难免有许多不尽如人意的地方，殷切希望读者批评指正。

人间美味大煎饼
名不虚传的太爷鸡
浸透深情的过桥米线
小楼烧鲑鱼
大顺斋的糖火烧
风味独特的叫化鸡
美味当数佛跳墙
能充饥的“茶”
芙蓉鸡片与“三不沾”
天福酱肉，四方驰名
月盛斋的酱羊肉，复顺斋的酱牛肉
芙蓉糕、萨其马
“熏鱼儿”与“盒子菜”
难忘的炸三角
烧羊肉味美尤鲜
门框胡同，小吃飘香
穆柯寨的炒疙瘩
砂锅居的幌子——过午不候





目 录

领袖与美味

- 毛泽东与毛氏红烧肉 3
- 毛泽东赏识乌鱼蛋汤 5
- 吃牛羊肉泡馍上瘾 7
- 周恩来总理与肉末烧饼 10
- 精妙“红烧狮子头” 12
- 周总理请基辛格吃烤鸭 14

帝王与御膳

- 名人命名菜流传 19
- 鱼头豆腐“皇儿饭” 21
- “皇帝饺”与“皇帝菜” 23
- 品味“平地一声雷” 25
- 秦始皇钟情鱼丸 27
- 鳝鱼颇对乾隆口 29





- 风味独特的“烧麦” 31
“龟汁狗肉”拙成巧 34
皇帝亲点“状元糕” 36
佛祖与腊八粥 38
千金买豆腐 41
御笔亲题荣顺堂 43
燕王过龙门 45
刘备与白云藏黄龙 47
慈禧太后的柳叶汤 49
小窝头轶事 51
忽必烈与涮羊肉 54
乾隆与苏造肉 57
皇宫美食宋嫂鱼羹 59
塔斯蜜与“它似蜜” 61
千叟宴与满汉全席 63
古老肉名称的来历 65
元宵节与元宵 67
“烧羊肉味美尤鲜” 70
中秋月饼与中秋佳节 72
天福酱肉,四方驰名 75

将相与佳肴

- “太白鸭”与“曹操鸡” 81
油条原叫“油炸桧” 83





- 馒头诞生缘孔明 85
 古代罐装大头菜 87
 杂烩也有诱人处 89
 丁宝祯与宫保鸡丁 91
 伍子胥与年糕 93
 “餐秋菊之落英” 96
 月盛斋的酱羊肉与复顺斋的酱牛肉 98
 “朵颐”与“李公杂碎” 100

名士与名食

- 臭豆腐不避讳臭 105
 巧取菜名增食欲 107
 “马连良鸭子” 109
 江淮名菜“鳖啃干” 111
 鲁迅爱吃大闸蟹 113
 唐伯虎荐方田螺 115
 不求当饱的“点心” 117
 大观园里鸡味香 119
 饮食踪迹有貂蝉 121
 垂涎欲滴西施舌 123
 唐僧取经的干粮 125
 三白汤与四物汤 127
 于右任与肺汤 129
 梅兰芳与松鼠鳜鱼 131



- 齐白石与烤肉宛 134
刘宝全与炮糊 137
马连良送炒麻豆腐 139
曹雪芹的烹茄鲞 141
苏轼与东坡肉 143
端午节与粽子 145
馓子与寒食节 147
京城官府谭家菜 149
郭沫若与砂锅羊头 151

百姓与名吃

- 松柴烤肉香滑美 155
“夫妻肺片”夫妻谐 157
冰镇美味果子干儿 159
秋高正是爆肚时 161
多样包子多风味 164
“驴打滚”与“爱窝窝” 166
灌肠一盘调众口 168
风味各异地方饼 170
吃面来碗好炸酱 172
手扒肉与全羊席 174
浓缩营养的“奶酪” 176
香飘万家的“抓饭” 178
糌粑：藏族巧克力 180



- 喜庆之日面当先 182
- 焦圈出自御膳房 184
- 滋味玄妙话豆汁 186
- 爽口适宜的“冷面” 189
- 好吃还得说饺子 191
- “混吞”转化为“馄饨” 193
- 四川名吃“赖汤圆” 195
- 人间美味大煎饼 197
- 名不虚传的太爷鸡 199
- 浸透深情的过桥米线 201
- 小楼烧鲇鱼 203
- 大顺斋的糖火烧 205
- 风味独特的叫化鸡 207
- 美味当数佛跳墙 209
- 能充饥的“茶” 211
- 芙蓉鸡片与“三不沾” 213
- 芙蓉糕、萨其马 215
- “熏鱼儿”与“盒子菜” 217
- 难忘的炸三角 219
- 门框胡同,小吃飘香 221
- 穆柯寨的炒疙瘩 223
- 重阳节与重阳花糕 225
- 砂锅居的幌子——过午不候 227





领袖与美味





毛泽东与毛氏红烧肉

在八大菜系的湘菜中，近年来风行一种名为毛氏红烧肉的新湘菜，它虽不是山珍海味，却因为它货真



价实、风味纯朴而受到广大工薪阶层的欢迎，因为它的发明者不是别人，而是在中国革命史上有特殊地位的毛泽东同志。

1947年夏天，蒋介石终于撕下了假和平真备战的伪装面目，命令胡宗南率90万大军进攻陕北，围剿延安。以毛泽东同志为首的党中央主动撤离了延安城，在陕北的群山峻岭中一面指挥共产党领导的解放军与敌人斗智斗勇，伺机消灭敌主力部队；一面在深山老林中与胡宗南的部队周旋，居无定所，食不果腹，生活非常艰苦。一天，毛主席率领的小分队来到了陕北富县王家湾，富县名为富县，实则极其贫困，民谣称：“富县不富，茶镇无茶。”老百姓衣衫褴褛民





不聊生，一年到头以土豆白薯当粮，根本看不到一点肉食。从撤离延安到富县已经两个月了，毛泽东同志也是在半饥半饱中过活，早已不知道肉的滋味了。这件事早被卫士长李银桥记在了心里，恰巧正赶上离王家湾五里地的地方有个大集，他特意起了个早，到集市上去寻找猪羊肉。走遍整个集市才寻到一家卖猪肉的摊贩，他用去了半年的津贴费才称了三斤五花猪肉。回到王家湾以后赶紧和厨师老王商量，老王因为跟随主席多年，早已熟知了主席湖南人的口味，在一般的红烧肉的调料中特意加了一把陕北的红辣椒。肉烧好后端上了毛主席的餐桌，使毛主席胃口大开，平日的一碗小米饭早已不能满足需要，一连吃了两碗才称半饱，经李银桥一再提醒才结束了晚饭。

从此，无论是在转战陕北的日子里，还是全国解放以后，毛主席到了北京城里，都不时让厨房做一点红烧肉佐餐，为此事主席和江青还发生过几次大的争执。进城后有一段时间，主席和江青曾一度共同进餐，江青一看到餐桌上有红烧肉就大吵大闹，说红烧肉胆固醇高，食用后影响身体健康。几次争吵后主席和江青开始分餐，但红烧肉仍是餐桌上的主菜，毛主席认为红烧肉补脑。

1976年毛泽东同志逝世以后，毛氏红烧肉也逐渐推广到了民间。乘改革开放的东风，民营餐馆风起云涌，湖南菜一时火遍了京城，与“文革”前的曲园酒楼和马凯餐厅相比，湘菜馆最少已有上百家。而在这些餐馆中无一不打着毛氏红烧肉的招牌，人们在用美食果腹的同时，也在深深地怀念着为中国革命作出丰功伟绩的毛泽东同志。





毛泽东赏识乌鱼蛋汤

乌鱼蛋汤是山东鲁菜中的一道汤菜，主要原料为乌鱼蛋。乌鱼又叫墨鱼或乌贼，它的蛋与鸽子蛋不相上下，由于乌鱼含有大量蛋白质，被视为海鲜中的珍品。又因为乌鱼主要产地在青岛、烟台等地，所以以经营鲁菜为主的山东馆子，都有乌鱼蛋汤这道菜。

乌鱼蛋汤早在清代乾隆年间就已经成了鲁菜中的一道名菜，著名诗歌理论家兼美食家袁枚在《随园食单》中记载了它的做法，“乌鱼蛋鲜最难服事，须用水滚透，撒沙去臊，再加鸡汤蘑菇煨烂”。北京著名鲁菜馆萃华楼、同和居都善烹此菜，而毛泽东主席最喜欢的是前外丰泽园的乌鱼蛋汤。

1949年毛主席进住中南海以后，每逢有重要客人来访，都召丰泽园的厨师进园献艺，每当菜谱呈上，毛主席最关心的是有没有乌鱼蛋汤这道菜。一年春节，毛主席乘兴请来几位湖南老乡共度佳节，客人中主宾是程潜和章世钊，这二位都是民国以来湖南出来的杰出人物，也都与主席有千丝万缕的联系。在春节的盛宴上，破格没用湘菜，而选择了丰泽园的鲁菜。品尝过葱烧海参、油焖大虾一系列鲁菜后，最后上了乌鱼蛋汤。汤上来后主席自己未尝一口，赶忙为程潜和章士钊各盛了一碗，不想二老尝后也赞不绝口，其辣其酸与家





乡的湘菜难分伯仲，主席听了微露笑意，为自己的选择而得意。

这乌鱼蛋汤以丰泽园鲁菜大师王义均最为拿手，其要点在于掌握胡椒粉和醋的比例，做好的乌鱼蛋汤要经得起三咂，连喝头三口，一咂以酸为主，口感微辣；二咂辣味上来了，但还压不住酸；第三咂又酸又辣口感正好，使食客尽得美味，乐在其中。

最难忘 1976 年毛主席病重以后，已到了滴水不进的地步，在他弥留之际，主席的老厨师想起了他的这一嗜好，特意做了一碗乌鱼蛋汤送到了他的病榻前。主席虽然没喝完这碗乌鱼蛋汤，但还是满怀感激之情而去了。可以说红烧肉和乌鱼蛋汤伴随毛泽东走完了他的大半革命征程。





吃牛羊肉泡馍上瘾

1956年10月的一天，毛泽东、彭德怀、叶子龙等一行九人给苏加诺送行回来，毛泽东对卫士长李银桥说：“银桥，咱们找个饭馆吃饭吧！”李说：“咱们去西安饭馆吃羊肉泡馍，怎么样？”他们来到位于北京新街口的西安饭馆落座之后，受到服务员的热情接待。毛主席仔细咀嚼热腾腾的羊肉泡馍，连连称赞：“你们的羊肉泡馍很有西北风味，要争取办得更好，好好地为人民服务！”

羊肉泡馍是古城西安的传统面食。相传唐朝的时候有位将军领兵打仗，被困在西安郊外，天寒地冻，士兵们又饿又乏，只好宰羊做汤，拿带的干粮泡汤，谁知大家吃了胃口大开，身上热量倍增，士气大振，打了胜仗，从此这道羊肉泡馍便传了下来。泡馍吃了身上舒服又扛时候，所以干力气活儿的劳动者特别喜欢它。

泡馍的吃法，说来还与赵匡胤有关。当年穷困潦倒、流落长安街头的赵匡胤，在一家馍馍铺前乞讨，铺主给了他几个剩了几天的馍馍，又干又硬咬不动，他便向一家煮牛肉的店讨了一碗肉汤，把馍掰碎了，泡汤一吃，浑身冒汗，饥寒全无。几年后，陈桥兵变，赵匡胤黄袍加身，做了宋朝的开国皇帝，又想起多年前吃的那碗牛肉泡馍，便吩咐御厨做，御厨做出来，他觉得不那么香。后来他外出巡视，行至长

