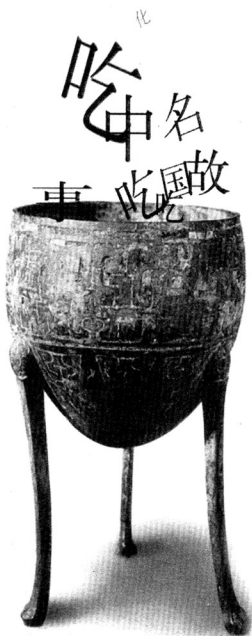


中國名吃故事

中国名吃故事

姜铁军 著

文



BH

百花文艺出版社
BAIHUA LITERATURE AND
ART PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (C I P) 数据

中国名吃故事 / 姜铁军著. —天津:百花文艺出版社,
2006

ISBN 7-5306-4445-9

I. 中... II. 姜... III. 饮食—文化—中国—文集
IV. TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第043633号

百花文艺出版社出版发行

地址:天津市和平区西康路35号

邮编:300051

e-mail:bhpubl@public.tpt.tj.cn

<http://www.bhpubl.com.cn>

发行部电话:(022) 23332651 邮购部电话:(022) 27695043

全国新华书店经销

天津市房地产管理局印刷所印刷

※

开本880×1230毫米 1/32 印张9.25 插页4 字数213千字

2006年6月第1版 2006年6月第1次印刷

印数:1-6000册 定价:18.00元

目 录

- | | |
|-------------|-------------|
| 糖醋鲤鱼 / 001 | 爆炒虾仁 / 071 |
| 元宝肉 / 005 | 北京烤鸭 / 075 |
| 白云冬瓜 / 009 | 菠菜烧豆腐 / 079 |
| 麻豆腐 / 012 | 才鱼片 / 082 |
| 叫花鸡 / 016 | 余鱼圆 / 085 |
| 九转大肠 / 019 | 带把肘子 / 088 |
| 菊花火锅 / 023 | 刀削面 / 092 |
| 番薯叶汤 / 026 | 灯影牛肉 / 096 |
| 鳊鱼盖面 / 029 | 东安仔鸡 / 099 |
| 鳊鱼麻花 / 032 | 东坡肉 / 103 |
| 枯木逢春 / 036 | 炖菜核 / 106 |
| 武当猴头 / 040 | 佛跳墙 / 109 |
| 盐焗鸡 / 044 | 干烧鲫鱼 / 113 |
| 马蹄酥鳝 / 047 | 膏肝汤 / 116 |
| 八宝豆腐羹 / 051 | 官保鸡丁 / 119 |
| 巴肺汤 / 055 | 龟汁狗肉 / 122 |
| 白煮肉 / 058 | 贵妃鸡 / 126 |
| 百鸟朝凤 / 062 | 锅巴汤 / 129 |
| 板栗焖鸡 / 066 | 荷包里脊 / 133 |

红娘自配 / 137
葫芦鸡 / 140
怀胎鱼 / 143
黄焖甲鱼 / 147
火锅涮羊肉 / 150
济公扇骨 / 153
甲子鱼丸 / 156
橘瓣鱼圆 / 159
昆山煨鸭 / 163
龙凤腿 / 166
龙虎斗 / 169
龙戏珠 / 172
麻婆豆腐 / 175
马莲肉 / 178
蜜腊银杏 / 182
蟠龙卷切 / 186
皮条鳝鱼 / 190
清炖肥鸭 / 193
清蒸潘鱼 / 197
臭鳊鱼 / 201
全家福 / 204
三不粘 / 208
三皮丝 / 212

三套鸭 / 215
烧秦皇鱼骨 / 218
烧鲭鱼 / 221
神仙鸭子 / 224
狮子头 / 227
四大酱 / 230
松鼠鳊鱼 / 234
宋嫂鱼羹 / 237
太白鸭子 / 241
推纱望月 / 244
西瓜鸡 / 248
硝肉 / 252
脯雪黄鱼 / 256
盐水鸭 / 259
阳关三叠 / 262
油煎毛豆腐 / 266
游龙戏凤 / 269
鱼头豆腐 / 273
玉涵泥 / 277
鸳鸯莼菜汤 / 281
漳茶鸭子 / 284
煮猪手 / 287
抓炒里脊 / 290

三套鸭

据说乾隆皇帝有一个女儿，排行老六，人长得十分漂亮，从小就受到乾隆皇帝的宠爱。特别是六公主的脸上长了一颗痣，使得公主更加妩媚动人。在内宫里，乾隆皇帝有什么活动都喜欢把六公主带上，这也是在别人面前的一种显摆。乾隆皇帝常常夸口说：“我这女儿就是仙女下凡啊！”有一回，三王爷给乾隆皇帝推荐了一个测相术的巫师，说他预测未来十分准确。乾隆皇帝听了三王爷的话，把巫师叫来给自己测相。巫师还没有到的时候，正好六公主来了，把自己做的一个香荷包给乾隆皇帝玩。乾隆皇帝很高兴，把荷包留下了，对六公主说：“你别走了，一会儿要来一个巫师测相，你也叫他一起看看！”说着话，巫师就到了。巫师给乾隆皇帝测了相，说了一大堆前程锦绣，国家发达的话，乾隆皇帝很高兴。又跟巫师说：“你给六公主也测测相。”巫师看看六公主，低头不语，很为难的样子。乾隆皇帝就问他：“六公主的未来怎么样，你说说。”巫师回答：“六公主脸上的这颗痣长得不好，日后恐怕有灾祸临头！”

乾隆皇帝一听就急了，忙问：“你有什么办法破解？保六公主一生平安。”巫师想了想说：“要保六公主平安，只有一个办法。”乾隆皇帝问他：“什么办法？”巫师说：“就是把公主嫁给一个比王公大臣更贵贵的

人家,才能保六公主平安。”乾隆皇帝一听就急了,“谁家比王公大臣家显贵啊,找不出来啊!”这时站在一边的三王爷说话了,“皇上,孔子的后人是‘衍圣公’,不是比王公大臣显贵吗?”乾隆皇帝心领神会,明白了什么意思。其实,他早就有和孔子后裔结亲的意愿,但老祖宗立下规矩“满人与汉人不能通婚”,自己也不能破坏啊!所以这个愿望就一直没有实现。这回,为了六公主的前程,他不能再犹豫了,一定要和孔子的后裔结亲。

过了两天,乾隆皇帝把三王爷找到内宫,向他说了自己的想法,他问三王爷:“老祖宗的规矩不能破,你帮朕想个办法把六公主嫁到孔家去。”三王爷想了一会儿说:“我看这样好不好?皇上先让六公主拜军机大臣于敏中为义父,改姓于。然后以于姓之女的名义嫁给孔家,不就不违背祖宗的规矩了吗?”乾隆皇帝一听,十分高兴,连连说:“这个主意好,这个主意好!”马上找来了军机大臣于敏中,于敏中想巴结皇帝都不知道怎么巴结呢,天上掉下这样的好事,上哪儿找去啊!赶紧答应,还给六公主准备了丰厚的认亲礼。六公主拜于敏中为义父后,没有几天,乾隆皇帝就叫人给孔家传旨,要把六公主嫁到他家去。选定的驸马就是孔子的第七十二代孙孔宪培。

为了迎娶六公主,孔家上上下下忙活了好几个月,终于在腊月里把六公主娶进了孔家的门。光是为婚宴准备的菜谱就有厚厚的好几本,把各地能请到的名厨也都请来了。结婚的场面隆重而热烈。孔宪培的父亲平时最喜欢吃的一道菜叫“三套鸭”,听这名好像是用三只鸭子做的菜,其实不是。这道菜的主要的原料是一只鸭、一只雏鸡、一只嫩鸽,把它们杀了以后从脊背处开口取出内脏,再用酱油、料酒、盐水腌渍半小时。把冬菇、冬笋、冬菜洗干净,大葱切成段,姜切成片和鸡、鸭、鸽一起放到锅里煮。煮好后捞出来,把鸽子放到鸡的肚子里,再把鸡放

到鸭的肚子里，倒进原汤，放糖，再放到锅里用小火炖。三套鸭就是这样取名的。这是孔家的祖传菜，因为做工精细，用料讲究，技术要求高，老百姓家很少做这道菜。

结婚大典过后，婚宴开始。主宾席上坐满了宾客，家仆们开始上酒上菜。几道菜上完后，三套鸭端上来了。这道菜在别处是见不到的，所以许多人都不知道这是个什么菜，就问孔宪培的父亲：“这是什么菜啊？怪怪的。”孔宪培的父亲想，今天是皇帝的六公主嫁到我家，这三套鸭是一只套一只的，不是很像鸾凤相配吗？想到这里，他灵机一动，站起来说：“各位贵客，为了我们孔家迎娶六公主，这道菜特意取名叫‘鸾凤同巢’！”他的话音刚落，下面的反应就像开了锅似的，大家连声叫“好”！

从此，这道菜就流传开了。

但是，后来改的这道“鸾凤同巢”的菜名并没有流传下来，一是有点儿牵强附会，二是和这道菜的用料、形状都不是很贴切，民间还是认为“三套鸭”好。这道菜的流传因为中间有过菜名的变迁而被人们津津乐道，在婚宴上常常还被叫做“鸾凤同巢”。不过在用料上有的厨师只用鸡和鸭，这样就更符合“鸾凤同巢”的原意了。



烧秦皇鱼骨

秦始皇焚书坑儒后，全国陷入一片恐慌之中。尤其是那些读书人，更是惶惶不可终日，把能烧的书都烧了，还是怕大祸临头，整天东躲西藏。以诗书传家的孔子家人也是提心吊胆，生怕哪一天祸从天降。孔子的第九代孙孔鲋有一个好朋友叫陈愉，当时在秦朝的国都做事，孔鲋就给他写了一封信，大意是，你在国都做事，耳目比较灵通，如果听到有关不利于我们孔家的事，请能提前报信，以便我们有个准备。陈愉是一个很讲义气的人，接到孔鲋的这封信后，马上就给孔鲋回了信，很坚定地告诉他“做人做友义字为先，我一定会尽自己的力量帮助你的”。

陈愉在秦朝的国都做事十分小心，常常打探秦始皇的动静。有一天，他收到一个在皇宫里当侍卫的朋友报来的信，说秦始皇准备东巡去齐地和鲁地，可能要到孔子的老家。至于秦始皇到孔子的老家干什么，没有探听出来。陈愉一听就急了，连夜骑着快马赶回山东。几天几夜马不停蹄，赶到孔鲋的家里时是半夜时分，天上还下着雨。孔鲋一看陈愉冒着大雨半夜回来，一定是有大事情，急忙把他让进屋里，叫家仆



去给陈愉烧一碗姜汤来驱寒。陈愉就把秦始皇准备东巡,很可能到孔子老家的事情和他说了。孔鲋问他:“秦始皇到我们这儿想干什么呢?”陈愉说:“这我就知道了,没打听出来。”孔鲋又说:“他不会是我们这儿焚书的吧?”陈愉说:“秦始皇的暴政是人人皆知的,他想干什么又有谁能阻挡得了?我们还是早做打算的好!”孔鲋说:“我们家的书都是老祖宗留下来的,是命根子啊!就是我们的脑袋掉了,也得把这些书保护好!”陈愉点头赞成,说:“那就想办法把书藏起来好不好?免得到时候措手不及啊!”孔鲋十分赞成,两个人马上开始想藏书的办法。想来想去,意见统一了,就是把屋子里的墙壁掏空,把书藏到里面。

商量完毕,他们立刻动手,把屋子里的一堵墙壁里面掏空了,然后把孔子传下来的经典书籍都藏到了掏空的墙壁里。到第二天天放亮的时候,他们把藏书的工作已经做完了。草草地吃了一点儿早饭,陈愉又对孔鲋说:“光把书藏起来还不行,你也不能在家里待着了。”孔鲋很奇怪,问:“我怎么不能在家了?”陈愉说:“你想啊,秦始皇要是真来焚书的,能放过你吗?把你抓住怎么办?”孔鲋说:“士可杀不可辱!我什么都不说!”陈愉说:“就怕你到时扛不住啊,就什么都晚了!”孔鲋觉得陈愉说得有道理。问他:“你说怎么办?”陈愉说:“依我说啊,你就别在家里待着了,到外面避避风头,没事了,你再回来嘛!”孔鲋点头道:“你说得对,我出去躲躲。”就这样孔鲋就跟着陈愉跑到外面过上了隐居的生活,谁也不知道他跑到哪里去了。

没过多久,秦始皇果然到原来齐国的地界东巡来了,一直走到现在山东最东边的成山头,那个地方还有一个名字叫天尽头,意思是说天到这里就到头了。秦始皇本来是想到这里后再准备到原来鲁国的地界,就是孔子的老家曲阜。没想到在天尽头得了重病,死在那里。后来,人们就传说,当大官的人不能去这个地方,到这儿就到头了,不是死就

是丢官。所以历代的显贵官员都十分忌讳到山东的成山头去,认为那是个不吉利之地。秦始皇死后,孔鲋才回了家,但为了保险起见,他没把藏在墙壁里的书取出来,这件事情也没有告诉家里人,他死了以后,墙壁里藏书的事就成了泥牛入海,没有人知道一点儿消息了。

到了西汉景帝的时候,皇帝册封自己的儿子刘馀为鲁恭王,从淮南迁到了曲阜。鲁恭王十分崇拜孔子,自己还喜欢搞建筑,到了曲阜,他就下了一道命令,把孔子过去的老宅子拆了,再给孔家建新的宫宇殿堂,以显示孔子的尊贵。命令一出,马上动手,在拆除孔鲋住的老屋子时,工匠们发现了藏在墙壁里的这些经典书籍。这里藏着的大多是读书人已经看不到的《尚书》、《论语》、《春秋》等经典著作,如果不是孔鲋把它们藏起来,这些中华民族的文化瑰宝真的要断根了。刘馀听到这件事后,亲自跑到现场,仰天大笑,狂喊着:“苍天有眼啊!”

到了南宋时期。孔鲋的后代为了纪念祖先的这一功绩,在孔子故宅内建了一座殿堂,叫“诗礼堂”。到了明朝,重新修孔庙时,在“诗礼堂”后面又修了“鲁壁”,就是专门纪念这件事的。为了纪念“鲁壁”的建成,孔府里的主人,特意安排厨子们要做一道菜以示纪念。厨子苦思冥想,最后决定选用微山湖的鳊鱼配鱼骨做一道菜。至于菜名是经过好多次议论才定下来的。开始有人主张叫“鲁壁藏书”,大伙觉得太直白了,而且与这道菜的选料也不匹配,就没有采用。最后决定取名为“烧秦皇鱼骨”,既表达对秦始皇焚书坑儒的愤恨,也间接表达了对孔鲋墙壁藏书的尊敬和赞扬。

这道菜因为特殊的文化意义,选料的别出心裁,做法的独特,而在中国名吃系列中占有一席之地,也表明了中国饮食文化的底蕴是相当厚重的。

烧鯖鱼

在宋朝时期的黄州，大文豪苏东坡因为在朝廷里得罪了人，遭到暗算，被贬到黄州当了一个知府。这天，他坐船从长江顺流而下到黄州赴任，一路观赏美景，一路做诗做词，引来同船人的一片赞叹。同船的有一个和尚叫参了，听了苏东坡做的词，随即上前问道：“请问先生的大名？”苏东坡说：“不敢不敢，本人不才苏东坡便是。”听到苏东坡的大名，参了急忙说：“我真是有眼不识泰山啊！先生做的词绝对不是一般人所能做出来的，今天大饱了耳福，真是三生有幸啊！请问先生到黄州来是游历名山大川呢，还是另有事情要做？”苏东坡的书童小文在一边忙说：“我们家老爷是被贬到黄州来做知府的，现在去赴任。”参了和尚听了，说：“大人能到我们这当官，是黄州老百姓的幸事啊，你如果有时间的话一定要到我们安国寺来做客，我们热烈欢迎！”苏东坡连连点头说：“一定，一定，我们后会有期吧。”这时，船到了码头，他们下了船。

苏东坡和参了和尚分手后，到了知府衙门报到，就算正式上任了。过了几日的一天傍晚，苏东坡带着小文到大街上随便走走，小文看到一个鱼馆，门前放着几个大盆，里面养的是活鯖鱼。店小二看到他们很热情地和他们打招呼：“我们这养的是长江特产鯖鱼，怎么做怎么好吃，请二位进来尝尝。”

苏东坡和小文走进了店里，两个人坐下。店小二上了茶水、上了酒，最后上了干烧鲭鱼和鲭鱼汤。苏东坡吃了几口鲭鱼，直摇头，感觉很一般。就把店小二叫来问：“你这鲭鱼还有别的做法没有？”店小二回答：“还有红烧和清蒸，大人再尝尝？”苏东坡又要了这两样鲭鱼，结果也让他很失望，只好付了钱走了。

过了半个多月，一天闲来无事，苏东坡带着小文来到长江边上，找了个僻静的地方钓鱼。苏东坡一边钓鱼一边喝酒好不自在。正在兴头上的时候，天上乌云密布，好像要下雨。小文说：“老爷，快要下雨了，我们回家吧。”苏东坡正钓得兴起，哪里肯走，说：“我们今天钓到鲭鱼了，就来个雨中炖鲭鱼好不好？你快去找一些干柴来，别让雨水淋湿了，准备做鱼。”小文知道拗不过苏东坡，再说了也不敢违抗，只好答应着走了。过了一会儿，小文把干柴捡回来了，苏东坡正好又钓上了一条鲭鱼，非常高兴。苏东坡把鲭鱼洗干净，除掉内脏，在江边上一边吟诵唐诗一边做鱼，主仆二人十分快活。可惜好景不长，没过多久，天空就下起雨来。他们赶快往回返。

回来的路上，他们正好经过安国寺，小文就提醒苏东坡说：“老爷，那天在船上你答应参了和尚到安国寺看看，你还一直没兑现呢，今天何不进去看看呢？”苏东坡说：“好啊，我们进去拜访一下。”他们走进了安国寺。

参了和尚看见苏东坡来了，非常高兴，一定要苏东坡给他留下一首词不可。马上叫小和尚拿来了纸和笔，自己亲自给苏东坡磨墨。苏东坡很风趣地说：“我不能白给你写啊。这样好不好，我们出灯谜来猜，你猜对了，我给你写，猜不对我就不能写。”参了和尚也是个文人，一听这话马上答应。两个人开始猜灯谜。苏东坡说：“你是主人你就先给我出谜语。”参了和尚就出了一个字谜，谜面是“前晚、今晚、明晚、后晚”。苏东

坡想了想马上就猜出来了,是个“罗”字。参了和尚说:“很对。你是怎么猜的?”苏东坡说:“这谜面的四个晚上就是四个‘夕’就是‘罗’字嘛。”参了和尚连连点头称“是”。苏东坡接着说:“我给你出一个灯谜。道士头上两块巾,和尚脚下一条巾,本是平常两个字,难倒许多读书人。”苏东坡这个谜语还真把参了和尚难倒了,不得不向苏东坡请教,苏东坡告诉他就是“平常”这两字。叫苏东坡这么一说,参了和尚恍然大悟,连声说“妙,实在是妙。”苏东坡说:“今天你输了,我不能给你写,下次再写吧。”参了和尚说:“你不给我写可以,但你得在我这吃饭。叫我也表表心意!”苏东坡问:“你会做什么菜啊?”参了和尚答:“我最拿手的就是做鲮鱼。我做鲮鱼和别人不一样,我是用寺庙里的罄来做的,味道特别。”苏东坡一听,就说:“好好,我就在你这吃饭,看看你做的鲮鱼特别在什么地方。”

参了和尚在厨房里做鱼,一会儿就传出了鱼的香味。苏东坡实在是忍不住了,走到厨房里问他:“你这鲮鱼做的是好,老远就闻到香味了。快拿出来吃吧。”参了和尚说:“你别急啊,我给你出个对联,你对上了才能吃鱼,对不上,你得给我写首词才行。”苏东坡一想,你这是不服气啊,便一口答应了参了的要求。参了和尚想了一想,就说了上联:“向阳门第春常在。”苏东坡琢磨了一会儿,没想出来。参了和尚很得意地说:“想吃我罄里做的鱼是没那么简单啊!”让他一提醒,苏东坡马上想出下联,“积善人家庆有余(罄有鱼)。”参了和尚不由得伸出了大拇指。苏东坡笑着说:“既然是罄有鱼,就赶紧把罄里的鱼拿出来吧。”参了和尚这回是服气了,只好把烧好的鲮鱼拿出来。苏东坡吃了参了和尚做的鲮鱼,确实味道特别,很好吃。参了和尚看苏东坡吃完鱼,说:“你不能白吃我的鲮鱼,你给提个名吧。”苏东坡就提笔写下了“烧鲮鱼”三个字。

很快,苏东坡给烧鲮鱼题字的事就在民间流传开了,烧鲮鱼在民间也流传得更快了。不但在湖北是当地的名吃,而且传遍了全国。

神仙鸭子



孔子被封为圣人后，他的家乡曲阜渐渐兴旺起来。不但皇帝常常到这里的孔庙来参拜，一些文人墨客也三五成群地结队到曲阜来瞻仰孔子的遗迹，学习讨论孔子流传下来的经典。伴随而至的是商业的繁荣，街市的繁华。街面上商铺林立，大小酒楼的招幌迎风招展，揽客的招呼声此起彼伏，十分的热闹。在靠近北街口拐角的地方，新开张了一家酒馆，叫源源酒馆，主灶的厨子是一个从南方来的人，叫王德方，做一手好鸭子。酒馆开张没有多久，生意就十分红火，引来很多的顾客。

这天傍晚，正是顾客盈门的时候，几个店小二忙得团团转。这时，从门外走进一个其貌不扬的中年人，慢悠悠地迈着四方步走进了酒馆。一个店小二迎上去，点头哈腰地说：“这位爷，真对不起啊，我们店小，满客了，您看看是不是再找一个地方。”店小二话音刚落，四周站起来好几个人给这位中年人让座位，其中一个人对店小二说：“不认识这位吗？这是孔子第六十四代孙孔繁坡啊，是个有大学问的人。你不接待谁也得接待他啊！”店小二一听，这还了得，赶紧赔笑脸给孔繁坡道歉，给孔繁坡让到刚刚倒出来的座位上，问他：“不知孔大人想吃点儿什

么？”孔繁坡说：“听说你们酒馆鸭子做得不错，就给我做一个鸭子吧。”店小二说：“好了，您先坐一会儿，喝壶茶，我马上叫厨子给您做！”店小二给孔繁坡倒上茶水，进厨房给孔繁坡安排去了。

过了两个时辰的工夫，店小二把做好的鸭子给孔繁坡端上来了。是一只整鸭子放在盘子里，香气扑鼻，闻着就知道好吃。孔繁坡非常喜欢吃鸭子，对各种各样的鸭子做的菜也很有研究，就凭着这一看一闻，他就掂量出来了，心里说：这厨子做的还真不错！接过店小二递来的筷子，插了一块鸭肉放到嘴里，果然十分好吃。这顿饭孔繁坡吃得是特别的高兴，吃完了鸭子，他叫来掌柜的说：“请叫做鸭子的厨子过来见见我，我有赏钱！”掌柜的急忙把厨子王德方招呼出来和孔繁坡见面，孔繁坡把王德方的手艺大大夸赞了一番，还给了三两银子做赏钱，拍着王德方的肩膀说：“我要有你这样的厨子就好了！”王德方赶紧致谢，把孔繁坡送出了酒馆的大门。

从此以后，孔繁坡就常常到这个酒馆来吃鸭子，还时不时地与王德方交流做鸭子、吃鸭子的体会，两个人成了至交。

过了一年多的时间，有一天晚上，酒馆已经打烊了，忽然有人在外面敲门。住在酒馆里的店小二把门打开，看到外面站着孔繁坡。店小二很奇怪，问他：“我们都打烊了，孔大人有事啊？”孔繁坡说：“你带我去找王德方好不好，我有急事！”店小二把衣服穿好，带孔繁坡到了王德方家。见到王德方，孔繁坡就说：“我要走了！”王德方问：“上哪儿啊？”孔繁坡回答：“朝廷任命我为山西同州的知州，马上就要到山西赴任。”王德方忙说：“这是好事啊，恭喜大人了！”孔繁坡说：“好是好啊，可这一走就吃不到你做的鸭子了。”王德方为难了：“这可不好办了。”孔繁坡干脆打开天窗说亮话：“你能不能和我一起去？当我家的厨子？”王德方听了，沉思了一会儿，毅然地一拍大腿，“就冲着你这个人，我跟你去

了！”孔繁坡没想到王德方会这么痛快，高兴得眼泪都流出来了。

王德方跟着孔繁坡来到同州。过了三天，孔繁坡要举办宴席，招待答谢同州地面的各级官吏。他把王德方找来，跟他说：“王师傅，这是我到同州的第一炮，你一定要上点儿心，别叫我哑了火。”王德方拍着胸脯说：“大人你放心好了，保证叫你满意！”可是，孔繁坡还是不放心，又说：“你先做一只清蒸鸭子我尝尝，有不好的地方好再改进改进。”王德方答应了，马上到厨房去做鸭子了。

王德方知道孔繁坡对这顿饭很重视，对自己也寄托了很大的希望，自然是更加小心。他想，以前做过的鸭子孔繁坡都吃过了，今天我得来点儿新花样，给他做一种新的鸭子菜出来，也叫他高兴高兴。王德方于是精选了一只鸭子，精心制作。为了掌握好做鸭子时的火候，他特意点上了一炷香，把香燃完，正好把鸭子从锅里拿出来，做出的鸭子果然与众不同，具有脱骨、肉酥、汤鲜、味醇四大特点，香而不腻，酥烂不碎。王德方高兴得手舞足蹈，急忙把做好的鸭子端到孔繁坡的面前。

孔繁坡吃了几口鸭子肉，又喝了几口鸭子汤，连连点头：“好吃！好喝！好，好啊！王师傅，你这鸭子是怎么做的啊？”王德方说：“我做鸭子的时候点了一炷香来掌握火候，火候把握不好是做不出来这样的鸭子的。”孔繁坡“啊”了一声说：“点上香，那可是求神仙相助了，难怪鸭子会这么好吃呢。我看这道菜就叫‘神仙鸭子’吧！”王德方拍着手说：“这个名字可太好了，也是大人的神来之笔啊！”说完，两个人“哈哈”大笑起来。

孔繁坡用“神仙鸭子”招待答谢同州的各级官吏后，大家不约而同地夸赞这道菜做得好，纷纷叫自己家的厨子来向王德方学习怎么做。很快，“神仙鸭子”就在同州流传开了，成为当地的名吃，使不盛产鸭子的山西有了鸭子的名菜。



狮子头

狮子头原来的名字叫葵花斩肉，起始在隋朝，后来到唐朝才演变为狮子头的。

隋朝的时候，扬州是隋炀帝最喜欢去的地方。有一年的三月，隋炀帝又带着人马来到了扬州。他是从运河坐船到扬州的，一路上在船上寻欢作乐，丑态百出。

到了扬州，隋炀帝在大臣们的陪同下到扬州最有名的四大风景地——万松山、金钱墩、象牙林、葵花岗去游玩，非常尽兴。

晚上回到行宫后，隋炀帝觉得很累，正在闭目养神。这时，一个太监进来请示隋炀帝说：“皇上晚上想吃点儿什么？”隋炀帝想了老半天，才说：“朕白天看了扬州的四大美景，感觉很好，就叫厨子以此为题做四个菜吧。”

给隋炀帝做菜的厨子们都是高手，可一听太监传达的圣上意思，还是被难住了。这隋炀帝的残暴是出了名的，如果厨子们做不出来，大家可就没好下场了。御厨头叫人赶紧把扬州地方有名的王厨子请来，同时把知府的厨子商五也请来了，一起帮助做这四个菜。商五当年为争当御厨头和现在的御厨头曾经有过过节，这次一看机会来了，百般