

<<一道菜一个故事>>

图书基本信息

书名：<<一道菜一个故事>>

13位ISBN编号：9787801887269

10位ISBN编号：7801887263

出版时间：2006-11

出版时间：现代出版社

作者：逸文

页数：133

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<一道菜一个故事>>

### 内容概要

本册《汤羹篇》所收汤羹菜品用料丰富，名贵者如鲍鱼、鱼翅、海参、蛇、鳖、发菜，寻常者如鸡、鸭、鱼、肉，普通者如黄豆、萝卜、菠菜，无所不包；口味多样，有清淡、醇厚、鲜咸、成香、异香、香辣等，风味独特；功效各异，有的开胃，有的佐餐，有的下饭，更有不少汤羹，或美容养颜，或健体瘦身，或舒经活血，或提神醒酒；有些菜家喻户晓，耳熟能详，如翡翠白玉汤、疙瘩汤、冰糖莲心羹、西湖牛肉羹、罗宋汤、八宝豆腐羹、三鲜汤等，有些菜则偶有所闻，甚至闻所未闻，如神仙汤、太史蛇羹、西施玩月汤、甫里鸭羹、玉糝羹、鲑肺汤、八仙过海闹罗汉等，六十几道菜，道道菜有一个或令人喷饭、或娱人心情、或增人知识、或启人心智、或发人深省的故事。

杯动箸、品尝美味之余，讲故事，说典故，道传奇，侃侃而谈，既助雅兴，又增知识。

既品美食本味，又能体悟无穷的故事余味。

用段子点菜，拿故事下酒，其味也臻臻，其乐也融融！

如今我们讲究吃遍天下，到北京要吃烤鸭，到上海要吃大闸蟹，到杭州要吃西湖醋鱼，到福建要吃佛跳墙，谁又能说出这些菜背后，有多少鲜为人知的动人故事？当品尝一道新菜之前，如果有关于这道菜的生动文化内涵冲击你的听觉，你的食欲会不会更盛，你的兴致会不会更浓，你的精神享受会不会更惬意？本书将菜谱和生动的故事有机紧密地结合起来，让读者看了以后上饭店点菜像美食家一样如数家珍，在家里请客像厨艺家一样轻车熟路。

## &lt;&lt;一道菜一个故事&gt;&gt;

## 书籍目录

山珍海味融一锅，龙颜大悦福天下——全家福【典出江苏·南京传世300年】此菜只应天上有，人间能得几回尝——八仙过海闹罗汉【典出山东·蓬莱传世300年】珠联璧合巧烹饪，鱼翅鸡汤两相宜——连襟鱼翅【典出山东·胶东传世300年】荆州处处鱼米香，佳肴要数鳖裙羹——冬瓜鳖裙羹【典出湖北·荆州传世千年】乾隆嫁女衍圣公，孔府鱼翅也通天——通天鱼翅【典出山东传世300年】蝴蝶飞自海上来，烩到盘中宴嘉宾——蝴蝶海参汤【典出山东·青岛传世600年】义愤出智慧，菜名擢双丞——汤爆双脆【典出陕西-西安传世千年】肉如豆腐细嫩，汤胜鸡汁鲜美——奶汁肥王鱼汤【典出安徽·凤台传世千年】甜无糖成无盐鲜而不腥，敌海蚌我鸡汤余而食之——鸡汤余海蚌【典出福建·长乐传世500年】桓公宴请楚国使，易牙一汤显身手——清炖鳝鱼汤【典出江西传世千年】昭君出塞泪沾巾，琵琶弦断音绕潭——鸡泥桃花鱼汤【典出湖北·宜昌传世千年】严嵩罗党奸臣当道，灭郭氏仍后继有人——豆腐鱼茸羹【典出广东·中山传世600年】蟹之美味甲天下，宋嫂鱼羹赛过蟹——赛蟹羹【典出浙江·杭州传世千年】薛仁贵东征黄河口，王老汉献汤又献策——孤岛鲜鱼汤【典出山东·烟台传世200年】老桂花开天下香，斑肝美馐太湖旁——鲑肺汤【典出江苏·苏州传世千年】江兰斋蛇盛如叶，酿蛇羹飨晕官员——太史蛇羹【典出广东·广州传世百年】老和尚取经遇海难，小和尚雪耻酿奇汤——三丝敲鱼汤【典出浙江·温州传世不详】天子欲解民间情，凤妹一菜入宫来——游龙戏凤【典出辽宁·大连传世800年】羊入鱼腹内，救命悬梁中——鱼咬羊【典出安徽传世500年】花满苏堤抑满烟，采莼时值艳阳天——鲈鱼莼菜羹【典出浙江传世千年】鼓士气曾国藩求助药膳，治风湿霸王汤尽显疗效——三鲜汤【典出江西传世千年】骨刺冲汤喝，提神又醒酒——神仙汤【典出湖北·武昌传世千年】身轻如燕水中央，味比山珍肉成皮——扁肉燕【典出福建·福州传世300年】美人水中捞吴月，吃客盆中餐鱼圆——西施玩月汤【典出江苏·苏州新传世】无燕不成宴，无燕不成年——太平燕【典出福建-福州传世300年】牛身三宝入汤锅，舒经活血健身饌——三巴汤【典出四川传世百年】青丝白璧土高坡，发财福到渔家来——发菜豆腐丸【典出福建·闽南传世未考证】黑黑瓦罐当吊子，煨得藕子成靛汤——吊子藕汤【典出湖北·武汉传世百年】商人剩货无处去，合一成羹开胃来——西湖牛肉羹【典出浙江·杭州新传世】容妃祭祖浙道行，知府一汤就摆平——栗子粉龙骨汤【典出浙江·杭州传世500年】冬至馄饨夏至面，九九消寒来年丰——冬至馄饨汤【典出河南·南阳传世两千年】狗肉滚三滚，神仙企唔稳——开煲狗肉【典出广东·广州传世近两千年】硬着头皮乱抓瞎，一手抓出苦乐饌——苦瓜黄豆排骨汤【典出湖北新传世】有竹又有肉，不肥又不瘦——清汤东坡肉【典出河南·开封传世近千年】欲阻夫君纳妾瘾，美汤上桌巧用意——龙凤酸辣汤【典出江西传世千年】农家瓦罐祛楚灾，民厨乐极秦始皇——瓦罐鸡汤【典出湖南-沅陵传世两千年】良种跨越两千岁，肉骨可餐出绍兴——清汤越鸡【典出浙江·绍兴传世千年】巫阳仙子云为裾，高情杳眇与世疏——三游神仙鸡【典出湖北·宜昌传世近千年】建水土陶当蒸皿，杨沂首创险丢命——汽锅鸡【典出云南·滇南传世200年】支一招独门暗器，让皮肤重新柔嫩——玉竹凤爪汤【典出河南传世千年】上笼清蒸，插香计时，香尽鸭熟——神仙鸭子【典出山东传世400年】甫里先生陆龟蒙，养鸭斗鸭又烹鸭——甫里鸭羹【典出江苏·苏州传世千年】闽厨后宫献绝艺，婕妤羡言且自烹——汉宫姜母鸭【典出福建·厦门传世近两千年】不事权贵诗圣才，报国无门献美食——太白鸭【典出四川传世千年】崇祯欲纳陈圆圆，误读皇后片真心——沙参百合鸭汤【典出北京传世600年】勇乾隆搏杀强盗巧村姑笋脍君子——笋干老鸭煲【典出浙江·杭州传世300年】热情渔家出新招，闭门红火汤中开——闭门羹火锅【典出福建·三沙新传世】村妇摇身变巧妇，锅巴汤登大雅堂——口蘑锅巴汤【典出江苏·昆山传世600年】稀世珍品皇宫宴，力巴亦当布衣食——清汤燕菜【典出四川传世200年】中堂欲知民情苦，蛤蚧变成面疙瘩——疙瘩汤【典出东北传世百年】杭式菜肴苏州造，御膳民食皆赞来——八宝豆腐羹【典出浙江·杭州传世500年】天香桂子纷纷，地上人间娆娆——桂花鲜栗羹【典出浙江·杭州传世未考证】金针黄花忘忧草，豆腐入汤分外香——冻豆腐金针汤【典出河南·淮阳传世千年】昔日用于勒裤带，今日用于洗肠脂——野菜汤【典出河南·南阳传世600年】筋筋硬硬面筋子，滑滑爽爽粉皮子——糊辣汤【典出河南·西华传世千年】金镶白玉板，红嘴绿鹦鹉——翡翠白玉汤【典出浙江·海宁传世300年】香似龙涎仍酃白，味比牛乳更全清——玉糝羹【典出海南传世近千年】冰心玉洁比西施，冰糖莲心出苏杭——冰糖莲心羹【典出浙江·杭

<<一道菜一个故事>>

州传世千年】章尚书一枣巧攻心，明皇帝冕加兰溪红——金丝蜜枣羹【典出浙江·兰溪传世700年】  
半月沉江底，五老意如何——半月沉江【典出福建·厦门传世数十年】冬笋烧汤出益阳，嘉庆赐名叫玉兰——玉兰片汤【典出湖南·益阳传世300年】俄式美馐入中国，上海发扬并光大——罗宋汤【典出上海传世百年】中山四物补养血，今人四宝增美肤——四宝上汤【典出广东·广州新传世】宰相张良居山中，自有山粮表清白——枸杞银耳汤【典出陕西传世近两千年】一根绳子两树牵，渴汤爽到脚后跟——跷脚牛肉汤【典出四川-乐山传世近百年】一命沉冤千古恨，羊汤不汕楚州肴——奶油羊肚丝汤【典出江苏·淮安传世700年】

## &lt;&lt;一道菜一个故事&gt;&gt;

## 章节摘录

书摘 山珍海味融一锅，龙颜大悦福天下 ——全家福 【典出江苏·南京传世300年】 关于“全家福”传说的版本各地都有，但最有说服力的还是出于当年乾隆帝的南京之行。

当时乾隆还没动身，就被三省两江总督事先得知。为了夸耀政绩进而邀功，率百官恭迎圣驾之外，更是大摆宴席为皇上接风洗尘自然不在话下。

这里单说迎圣驾的宴席。先是派人向内廷打听皇上的口味嗜好，而后据此广招江南名厨。文武齐全之后，短不了计议菜单，采购珍奇。到将宴时，更是八仙过海，各显神通：煎炒烹炸，熘烩酿扒，山珍海味，佳肴罗陈。不料看着那满桌美馔，皇上既不展眉，也不举箸，一副十分和气的样子。

待到传饭者又上了一道清汤蒸菜，乾隆更大失所望。只见他微闭双眼，慢腾腾地说道：“到处是这老一套，又费工又费料，这哪里吃得出江南的味道？”

两江总督眼见此情，闻听此言，早已心领神会：乾隆皇上是想尝点儿新鲜玩意儿，换换口味。连忙如此这般对众厨一说，有位老师傅早已胸有成竹，说：“这差事您就交给我吧。”只见他从备好的原料中，飞快地拣出火腿、海参、鸡脯、鱼片、玉兰片、笋丁、干贝、海米、虾仁等一二十种陆珍海鲜，而后不紧不慢地起勺烹调。只见他舀汤、投菜、加料、调汁、一翻、两翻，淋芡点油，转瞬间，一碗热腾腾、香喷喷的杂烩汤菜便摆上了宴席。

冷清的宴会，即刻又被这新上的一道菜添上了几分紧张的气氛。直到乾隆拿起汤匙，取汤品尝随即面有悦色时，陪宴者的情绪才舒展开来。

乾隆接连又尝了几次，连声称奇，便传旨召见献此菜的厨子。那位厨子诚惶诚恐，连连叩头告罪，只听皇上笑道：“你这个菜做得别致，但不知何以名之？”厨师忙回答：“启禀万岁，天下的福分，皇上占得最全，今天给陛下做菜，就应当是材料俱全，味道俱全，所以就献了个‘全来到’，就不知该叫个什么好？”乾隆皇帝吃得有味又听得有趣，便接口笑道：“这里的东样样皆炒备，朕就给它取个名，叫‘全家福’吧！”从此，“全家福”这道菜就流传到民间，成为一种全家团圆的象征菜。

【制作流程】 选主料-选辅料-做法-成品特点 主料 水发海参、水发鱿鱼、水发鱼皮、猪肉、水发鱼唇、虾仁、水发香菇各50克，荷兰豆100克。

辅料 酱油、绍酒、水淀粉、高汤、葱油、猪油、姜、白糖、味精、葱各适量。  
做法 1. 海参洗净切成抹刀片，用开水烫好；鱿鱼切成笔筒卷，用开水烫好；猪肉剁茸加淀粉与调味品炸成小丸子；鱼皮、鱼唇切抹刀片；虾仁上浆过油；荷兰豆择洗干净，用开水烫好；葱、姜切丝。

2. 炒锅上火放猪油烧热，放葱、姜丝煸出香味，放酱油、绍酒、白糖、味精、海参、鱿鱼、鱼唇、虾仁、丸子、鱼皮、高汤，旺火烧开，微火入味，再转旺火，加荷兰豆、香菇翻炒，用水淀粉勾芡，淋葱油出勺即可。

此菜只应天上有，人间能得几回尝 ——八仙过海闹罗汉 【典出山东·蓬莱传世300年】 相传“八仙”（铁拐李、钟汉离、张果老、吕洞宾、韩湘子、曹国舅、蓝采和及何仙姑）在山东的蓬莱阁聚会饮酒，大家一时兴起，提出谁也不准乘舟，看谁用自己的绝技能渡到海对面的庙岛上去。

于是八仙们各施展仙术，凌波而去。可以想象，八仙过海时的情景，自然十分美妙。

有苏东坡在蓬莱阁一首诗为证： 东方云海空复空， 群仙出没明月中。

摇荡浮世生万象， 岂有贝阙藏珠宫。  
后来，孔府掌门孔令贻突发奇想，是不是可以根据这则神话，为宫中御膳创造一款“八仙过海闹罗汉”的新菜来？于是孔令贻便张罗开了。

## &lt;&lt;一道菜一个故事&gt;&gt;

他与几个弟子一道群策群力，终于完成了集多种名贵菜于一体的海碗汤菜：当中有造型奇特的“菊花鱼翅”、“秦皇龟骨”、“御带虾仁”、“蝴蝶海参”及鲍鱼、火腿、芦笋、鸡8种鲜味，比喻“八仙”；再用鸡脯肉剁成鸡肉泥，抹在碗底上做成罗汉钱，再制成罗汉鸡摆碗中央，辅以浓浓的鲜汤。于是，一碗集多珍于一肴，聚红、白、黄、绿、黑多色于一体，鲜艳夺目，豪华气派的“八仙过海闹罗汉”就这样出世了。

乾隆听说有这么一道热闹菜，自然迫不及待欲品尝一番。

而孔令贻为了让此菜更添热闹色彩，令此菜一上席，才能开锣唱戏，盛宴宣布正式开始。

乾隆更是心旌荡漾，感叹道：“此菜只应天上有，人间能得几回尝！”后来此菜被尊为孔府喜宴的头道大菜。

在曲阜，更是融民间美食及宫廷风味于一体，以至乾隆皇帝7次到曲阜，7次向曲阜的孔府点名要“八仙过海闹罗汉”。

难怪这道菜后来成为中华美食中的重要组成部分了。

**【制作流程】** 选主料-选辅料-做法-成品特点 **【主料】** 鸡脯肉500克，白鱼肉250克，水发鱼翅、海参、鲍鱼、鱼骨(明骨)、鱼肚、活青虾、火腿各100克，芦笋50克。

**【辅料】** 绍酒、鸡汤、熟猪油、精盐、姜片、味精、青菜叶各适量。

**【做法】** 1. 取鸡脯肉150克剁成鸡泥，用其中一部分镶在碗底上，做成罗汉钱状；其余鸡脯肉切成长条；白鱼肉切成条，用刀划开夹入鱼骨；活青虾做成虾环；将鱼翅与剩下的鸡泥做成菊花鱼翅形；海参做成蝴蝶形；鲍鱼切成片；鱼肚切成片；芦笋发好后选取8根。

2. 将上述食物用精盐、味精、绍酒调好口味，上笼蒸熟取出，分别放入瓷罐，摆成八方，中间放罗汉鸡，上面撒火腿片、姜片及青菜叶，将烧开的鸡汤和少许熟猪油浇上即成。

P2-5插图

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>