

学校的理想装备

电子图书·学校专集

校园网上的最佳资源

世界五千年事物由来总集

饮食分册



中国部分

点心的由来

众所周知，“点心”是人们每日早上用来充饥的，俗称“早餐”。

“点心”一名由来已久。据传说梁红玉击鼓退金兵之时，见到战士们日夜血战沙场，英勇杀敌，屡建战功，甚为感动，随即传令烘制民间喜爱的美味糕饼，派人送往前线，慰劳将士，以表“点点心意”。自此以后，“点心”的名字便传开了，并一直沿用至今。

其实，“点心”的名字，据有关烹调资料记载，比这个民间传说要早得多。例如，宋人吴曾撰的《能致斋漫录》中有如下的一段描述：世俗例以早餐小食为点心，自唐代之时，已有此语。按唐人郑修为江淮留后，家人备夫人晨饌，夫人顾其弟曰：“治妆未结，我未及餐，尔且可点心。”吴曾与梁红玉同一时代，并其成书于高宗绍兴二十四年至二十七年间，所载唐人郑修一事有按有据，应当足信。这样“点心”一名的出现，比传说的要早 200 年以上。

年糕的由来

相传：春秋战国时期，楚国大夫伍子胥，为报父仇投奔吴国，意欲借兵伐楚。吴王不同意，伍子胥便杀了吴王，率兵攻破了楚国京城郢都，另立新吴王即位，伍子胥也受封申地。为了防止侵略，伍子胥带人修起了著名的阖闾城。城修好后，他对心腹说：“我死后，如果国家遭难，人民受饥，可在城门下掘土数尺，自可找到食物。”不久，伍子胥遭陷害自杀身亡。越国乘机伐吴，战事连绵，申地饿殍遍野。危难时，有人想起了伍子胥生前的嘱咐，于是暗中拆城墙挖地，原来城基是用糯米制成的砖石、人们用它制成一种食物，度过了难关。这种食物就是后来所说的年糕。

以后，人们在腊月里，用糯米制成年糕，来祭祀伍子胥，同时也取“年年步步高”的吉祥之意。

腊八粥的由来

农历腊月初八，是传统的腊八节。每逢这天，人们总爱煮上一锅美味可口的腊八粥。关于腊八粥的传说，有两种说法。

传说，佛教的创始人释迦牟尼入山修行，寻求人生真谛。有一天他走得又累又饿，倒在河边，有一个牧女看见了，就将自己的一碗用各种谷米混在一起煮成的粥给了他，释迦牟尼喝完这碗粥，顿觉精神焕发，在河里洗个澡，又打了一会盹，终于大彻大悟，得道成佛了。这一天是十二月初八，从此以后，每逢腊八，寺院都要举行仪式，熬腊八粥敬佛。

另一个传说是明太祖朱元璋小时候给地主放牛，经常饿得饥肠辘辘。有一次，他在一间小屋内发现一个老鼠洞，心想，抓个老鼠充饥吧。于是，伸手掏了下去，掏出来的却是大米、豆子、粟米、红枣等。他把这些粮食煮了一锅粥，喝起来感到比什么都香。后来，朱元璋当了皇帝，整天吃山珍海味。有一天，他忽然想起了从老鼠洞掏粮食煮粥的事来，于是传命御厨以各色五谷杂粮进食。这一天正是腊月初八，朱元璋吃后大悦，因此，就将粥赠名为“腊八粥”。

水饺的由来

水饺，是我国的传统食品。

古时的饺子叫馄饨，但它与现在的馄饨又不同。早在三国时期，魏人张揖所著的《广雅》一书中，就提到了馄饨这种食物。北齐时的颜之推，讲得更为具体：“今之馄饨，形如偃月，天下之通食也。”偃月就是半月形，这正是饺子的形状。到了唐代，又被称做“牢丸”。唐人段成式著的《酉阳杂俎》一书里，就有汤中牢丸的记载。明朝末年的张自烈考证了饺子名称的来源，他说：“水饺饵，即段成式食品汤中丸，或谓粉角，北人读角为娇，因呼饺饵，伪为饺儿”。从这些记载来看，饺子至少已有 1000 多年的历史了。1968 年在新疆吐鲁番的塔那北区，考古工作者发掘了一唐代墓葬，出土了一个木碗，碗里盛着饺子，仍很完好，其形状与今天的饺子完全相同。这说明饺子不仅历史悠久，而且早在唐代，就已经传到我国西域的少数民族地区了。

饺子成为北方春节的传统食品，已有数百年历史。人们春节吃饺子，不仅因为它好吃，还取其“吉利”，所以，有些地方把饺子包的形状如元宝，有的还包上花生米，因为花生米又名长生果，希望吃了这样的饺子，身体健康长寿。

馒头的由来

在我国，无论南方、北方，差不多家家都吃馒头。说起馒头的来历，还很有趣的呢！

据说 1700 多年以前，诸葛亮为了扩充蜀国的势力，亲自率领大军南征，获得了七擒孟获的胜利，尔后班师回朝。这一天，当大军行至泸水时，只见江中浪涛汹涌，水流急湍，不能渡江。眼看大军被阻隔江岸，诸葛亮十分焦虑。这时，降将孟获求见，孟获对孔明说，泸水中有一狷神，经常兴妖作怪，弄得舟翻人亡。所以，来往行人必须给狷神祭祀，如能在江中扔下 49 颗人头以及一头黑牛一头白羊，泸水就会立时风平浪静，让行人渡行。

诸葛亮听后，沉吟了半晌。对孟获说：“如今蜀国四方安定，如何无故杀人祭神，你看这样如何？”原来诸葛亮想了个补救办法，他让厨师用白面掺水塑成人头的模样，里边包上牛羊肉，用以替代真人头，起名叫“馒头”。当天夜里，孔明披上八卦袍，在泸水岸边点设明灯数盏，把白羊黑羊及 49 个馒头供在案上。午夜三更，命人把祭物扔进了江中。次日天明，只见云开雾散，江水平和，蜀军安然流过泸水。从此，馒头被人传为美谈，并被人们视为高贵的食品。一般在宴会上都要上馒头。

面条的由来

面条是我国最大众化的传统食品之一，历史久远。

最早的“面条”很难称之为“条”，人们只是将面块擀成饼状，即下锅去煮，故称为“煮饼”、“水溲饼”，又叫“汤玉”。由于它在烹制方法和配料上，同今天的过水面、热汤面类似，所以我们仍将它视作面条的前身。晋代，“煮饼”又名“汤饼”。“汤饼”这一名称一直沿用到唐、宋时代。

《新唐书·列传·玄宗皇后王氏》中说：“陛下独不念阿忠脱紫半臂易汁面，为生日汤饼耶！”由此看来，过生日吃面条，唐代已有此风俗。

唐代人食用汤饼，要用筷子挑起，这也从侧面说明，面条在此时已发展成“条”状。到了宋代，面食花样逐渐增多，并形成了各地不同的地方风味。见于史料记载的面条类食品有：“淹生软羊面”、“三鲜面”、“鹅面”、“百合面”、“大燠面”、“素面”等。由于面条在宋代已成为受欢迎的大众食品，故在民间形成这样的习俗：生了孩子后的第10天，要举行“汤饼会”，请亲朋来吃面条，以示庆祝。

元明两代，面条兴盛不衰：元代有挂面问世，明初的刘基还记下了8种面条的制法。清代面条的新品种，更是层出不穷。

时至今日，面条的种类也越来越多，成为人们不可缺少的主食之一。

麻食的由来

麻食是关中人常吃的面食。它是用水面擀成圆片切条，再切成小方块，用大拇指搓成一小卷，形如耳朵，故俗称“猫耳朵”。另外将肉类、豆腐、红白萝卜切丁配以黄豆、木耳、黄花、葱花等炒好备用。水沸将麻食下入锅内，掺以炒好之菜，煮熟即可食用。吃时调以香菜末、油泼辣子、酱、醋等，尤美味可口。

关中吃麻食很普遍，但知道麻食来历的人就不多了。元代忽思慧撰《饮膳正要》里就记载有麻食。他说：“秃秃麻食，一作手撒面。以面作之。羊肉炒后，用好肉汤下，炒葱，调和匀，下蒜醋香菜末。”又明朝人所辑著的《居家必用事类大全》里也说：“秃秃麻食，又名秃秃么思，如回族食品，用水和面，剂冷水浸，手搓成薄片，下锅煮熟，捞出过汁，煎炒、酸水，任意食之。”

据以上文献，说明在元明之际，麻食已经流行，而且是回族人的食品。麻食一词，可能是少数民族语言的音译。当时麻食做法，与今无异，而且可以煎炒或加菜调酸汤食用。

汤圆的由来

宋朝时民间开始流行一种元宵节吃的新奇食品。即用各种果饵做馅，外用糯米粉搓成球，煮熟后吃起来香甜可口，饶有风趣。因为这种糯米球煮在锅里又浮又沉，所以最早叫“浮元子”，后来有的地区把“浮元子”改称元宵。1912年，袁世凯篡夺革命成果，做了大总统，一心想当皇帝，又怕人民反对，一天到晚提心吊胆的。因为“元”和“袁”、“宵”与“消”是同音，“元宵”有“袁世凯被消灭”之嫌，于是在1913年元宵节前，袁世凯下令把元宵改为汤圆。袁世凯垮台后，大部分地区又恢复了元宵的名称。

萨其玛的由来

满族风味糕点“萨其玛”名称的由来有一段历史原因。这一词，最早见于清乾隆三十六年大学士傅恒等编的《御制增订清文鉴》一书。制作萨其玛的最后两道工序是：切成方块，随后码起来。“切”满语为萨其非，“码”，满语为玛拉木壁。“萨其玛”便是这两词的缩写。清王朝建立后，满族民众入关，满汉杂居，生活习俗，语言词汇交流融合。萨其玛作为一种民族风味食品，也被汉族人民接受。萨其玛的名字也成了两族人民共同使用的名称。

“缸鸭狗”的由来

“缸鸭狗”，即宁波汤团，以它洁白如玉，细腻香甜的特色，驰名于国内外。

“缸鸭狗”，是宁波一家老汤团店的招牌。解放前，宁波虽有很多汤团，但以这家最为知名。为什么要叫“缸鸭狗”呢？是因为店主人叫江阿狗。俗话说：“天不怕，地不怕，就怕宁波人讲官话。”在宁波方言中，江阿狗与“缸鸭狗”谐音。这位精明的宁波人，就在招牌上画一只缸，一只鸭，一只狗，用这种既别致又形象的商标招徕顾客。再加上他做汤团的手艺很好，质量讲究，早在 20 世纪 40 年代，就成为宁波的一家著名汤团店。但是，到了 50 年代后期，在“左”的路线影响下，“缸鸭狗”的招牌被取消了。直到 1979 年，“缸鸭狗”才得恢复。

狗不理包子的由来

上百年来，狗不理包子作为津门三绝之首，名扬四海。

狗不理包子，色香味形俱佳，深受人们青睐。那么，这么雪白味美的包子为什么偏偏要叫狗不理呢？原来，在清朝光绪年间，天津城边侯家后一带有一个专卖包子的小摊，小摊掌柜的名叫高贵友，小名“狗子”。因他的包子味好，买的人多，他一个人连做带卖实在忙不过来，就琢磨了个快速售货法，在摊头放一把筷子，一摞粗瓷碗。谁要买包子就把钱放到碗里，再把碗给他，他看钱给包子，自始至终不发一言。于是人们笑话他：“狗子卖包子，一概不理！”传来传去，就传成狗不理包子了。

狗不理包子越传越有名，由小摊档变成大摊档，由大摊档变成包子铺，变成饭馆，又扩大成三联号。狗不理不仅在国内一些城市建了分店，还出口到了日本。

“过桥米线”的由来

“过桥米线”是云南的一种风味小吃。有人说：“不尝‘过桥米线’算不得去过云南。”一套“过桥米线”，抵得上一桌宴席：每人面前有碗有碟，汤、米线、白如粉片的生鸡脯、紫红透明的猪里脊肉、肝、腰花，洗净并切得整齐的韭菜、菠菜，还有香菜。

“过桥米线”的由来有一段动人的传说：过去在云南西部有一位秀才，为了考状元，独自住在一个湖中的小岛上，以躲避人来函往的应酬，一日三餐均由妻子送饭。由于路远，每次饭都凉了，贤惠的妻子十分着急，但又想不出好办法。一天，她提了一罐鸡汤送去，一打开，鸡汤却热乎乎的。原来是厚厚的鸡油保住了汤的温度。秀才的妻子由此得到了启发，常用鸡汤米线给秀才吃。在妻子的鼓励和细心照料下，秀才悬梁刺股，发愤攻书，终于考上了状元，一时传为美谈。由于这位贤惠的妻子送米线时要经过一座桥才能到小岛上，以后这种米线也就被称为“过桥米线”，又因为秀才考中了状元，一度又称为“状元米线”。

油条的由来

早点食品油条是宋朝时杭州劳动人民首先创造出来的。

公元 1142 年，抗金名将岳飞被卖国贼秦桧和其妻王氏等暗订毒计，杀害于风波亭。消息传出，京城临安（今杭州市）舆论沸腾，南宋军民无不义愤填膺，对秦桧、王氏恨不能寝其皮，食其肉。当时，风波亭畔有一家专卖油炸食品的饮食铺，实在按捺不住心中忿恨，拿起面团捏成一男一女两个小人的形状，背靠背粘在一起丢进油锅里，口里喊道：“吃油炸秦桧了！”来买食品的群众心里明白，大家围上前去，一齐动手干起来，一边做，一边喊，一边吃。其他饮铺一见，也争相仿效，几乎整个临江城都做起了“油炸桧”，很快传遍全国。

“油炸桧”的食品流传到今天，大都分地区已改称为“油条”，但仍有一些地方叫做“油炸桧”或“油炸鬼”。

烧卖的由来

烧卖，北京叫烧麦。是群众盛行的一种点心。其历史不算长，直到清代的《桐桥倚棹录》中才有记录。最有名的烧卖馆，是北京的“都一处”，开业于1738年（清乾隆年间）。

据说有一年除夕，乾隆皇帝私访通州回京，路过此店，吃了一顿烧麦，感到味道十分香美，于是兴致陡起，拂纸挥笔，题写了“都一处”的匾额。从此，这个小店就出了名，这一食品也很快传至各地。至于叫烧麦或烧卖，这有两种说法。

一种说，北京的烧麦传到山东、浙江、安徽和广东等地后，因“麦”与“卖”京音相谐，传来传去传讹了。

另一种说，因为北京的烧麦大都是早晨卖得多，早晨称“晓”，故而得名“晓卖”，南方人“晓”和“烧”发音相近，后来又传成了烧卖。

烧卖自北至南，品种很多，各具风味，一般以馅料定名。如河南有切馅烧麦（河南人仍叫烧麦），安徽有用鸭拌糯米饭为馅的鸭油烧卖，杭州有羊肉烧卖，广州有蟹肉瑶柱干蒸烧卖等。广州还有几种不用面皮的独特烧卖，如猪肝烧卖、牛肉烧卖和排骨烧卖等。

金糕的由来

色如胭脂甜如蜜的金糕，酸甜爽口，补脾健胃，无论大人小孩都喜欢。金糕的创始人，是北京富川斋的“金糕张”。

100 多年以前，北京做山楂糕的店铺不少，但都不能贮存过夏，唯独富川斋的山楂糕因为用的是祖传秘方，不但味道好，色泽可爱，而且常年贮存，就是三伏天也能吃到他家秋天做的糕。

一年夏天，慈禧想吃山楂糕，偏偏宫里宫外都弄不到，正在这当儿，富川斋的糕上市了。宫人如获至宝，立刻买了一大块。慈禧大为赞赏这种糕的味道，更为喜欢糕所专用的金黄颜色（金黄色是皇家的象征）。于是，就指定富川斋专门为她送货。

一天，“金糕张”和伙计们抬着食盒又来宫里送货，接货的太监头目一见，大声吆喝了一句：“金糕来了！”慈禧听见称为“金糕”，十分欣赏这种叫法。自此以后，宫里人便叫山楂糕为“金糕”了，并很快传出宫外，人们一直叫到今天。

春卷的由来

春卷是我国广泛流传的一种传统佳点。用薄面皮裹馅，卷成长方形，放在油里炸熟即成。看去色泽金黄，吃来酥脆香嫩。特别是到得融融春日，许多人家都喜欢品尝这种点心，并用于款待亲友，以取迎新春之意。

据载，在唐朝以前，一到立春日，家家户户都用面粉做成一种薄饼，摊在盘中，加上精美的蔬菜、水果等，赠送给亲友，叫做“春盘”，以示迎春和祝福。杜甫有诗道：“春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时。”反映的就是唐代前后这一生活习俗。春盘的内容，也因时因地各有不同。

据《摭言》，唐时的春盘一般是放的萝卜和芹菜，而富裕人家春盘的花样就多了，除了薄饼外，还备有酱熏及炉烧盐腌各肉，并各色炒菜，如菠菜、韭菜、豆芽菜、粉丝、鸡蛋等，用薄饼卷着吃。宋代，宫廷里办的春盘可是豪华多了。

明清时，随着烹调技术的提高，经厨师们一再改革，面粉薄饼就成了小巧玲珑的春卷。这时，不仅在民间深受喜爱，而且在宫廷里也算一名点。在清朝盛大宴会时，举办的“满汉全席”128种菜点中，春卷也作为9道主要点心之一。如今的春卷，从品种众多、形状独特、馅心丰美等诸方面，都是以往的春卷所不及的。而且，不论北方，还是江南，都有自己的著名产品。

小窝窝头的由来

八国联军入侵北京时，慈禧仓惶出逃，又饥又渴，有人给她窝头吃，她觉得特别香甜。后来，慈禧回到北京，下令御膳房制作这种食品。御膳房不敢违命，试制了好几次，最后用过细箩的玉米面、黄豆面，加上优质白糖和糖桂花，仿照普通窝头的样子，做成颜色鲜黄、细腻甜香、上尖下圆、中有小洞、精巧别致的小窝窝头，成为清宫御膳房的名点。

光饼的由来

明朝中后期，日本海盗时常侵扰闽浙沿海一带。他们所到之处，烧杀抢掠，无恶不作，百姓恨之入骨，称之为“倭寇”。朝廷派戚继光保边驱倭，百姓听说戚家军来了，无不欢欣鼓舞。他们争送军粮，鼓舞将士们多杀倭寇，为民除害。

当时，戚继光为了行军作战方便，便命令军士们将老百姓所送的饼，在中间开一个洞，用绳贯串，挂在身上，便于携带，食用方便。后来，人们为了纪念这位抗倭英雄，就把这种当中穿孔的饼，称为“光饼”。

凤尾酥的由来

凤尾酥是四川糕点名品。凤尾酥源于传说。很久以前，四川某地有一家夫妻面馆，卖的是小面、抄手、炸酱面、香菌面，也卖刀削面。一天晚上，老婆不小心，打破了猪油罐子。当时，正值三伏天，猪油不凝，流得满面板，怎么也擦不完，很可惜。男人突然心生一计，他把没卖完的刀削面放到面板上，又是揉又是擦，把猪油弄得干干净净。第二天，老婆起来做早饭，忽然想吃油炸包子。馅料是没卖完的炸酱，皮子用昨天晚上揉擦过猪油的面团。当她烧开了油，把包子生胚往锅内一放，突然大叫一声：“咦，好怪！”男人不知出了什么事，赶快跑过来。他一看，也叫了起来：“稀奇！稀奇！”原来，那包子生胚一进油锅，竟嗤嗤地直往上冲，像是个什么活的东西。冲出来的部分，像云，像雾，像羽毛，像花朵，好看极了。他们把包子生胚都放进油锅里，个个如此。一尝，又酥松，又滋润，味道好极了。这个打破油罐的故事，后来传到了一个聪明的糕点师傅耳朵里，他琢磨出了其中的奥妙，用猪油揉进面再油炸的方法，重现了这个奇迹。因为这种点心底部小巧而圆实，不过一寸多高，而上端却冲出二寸多高的酥丝，像鸟的尾羽，又像凝结的雾，静止的云，透明的翼，丝织的冠，糕点工人们便给它起了个漂亮的名字叫“凤尾酥”。

荷月酥的由来

荷月酥是湖北汉川一带的风味佳点，人们逢年过节，走亲访友，都要准备它。

当年明皇太后身患重病，不想吃，不想喝，无论御厨做什么美味佳肴，也提不起她的食欲。皇上只好传下圣旨，让各地进贡美味食品。

汉川县令接到圣旨，找来糕点名师梅翁，让他制作贡品。梅翁苦心设计，终于以白面、砂糖、金桔饼、桂花等为原料，制出一种糕点，并特意注明，要以鲜豆浆加白糖泡食。

点心送到京城，皇太后照着说明吃，只觉得香甜酥绵，甚为好吃，于是食欲大增，皇太后问皇上：“这点心有名吗？”皇上答不出，他捧起一块点心细细观看，只见点心正面的图案宛如待熟的莲蓬；四周酥皮翻起，如同荷花瓣。再看样子，好似十五的圆月，皇上灵机一动，笑着对太后说：“这叫‘荷月酥’。”

从此以后，荷月酥就在汉川地区传开了，成为当地给皇上的贡品。

淮安茶馓的由来

茶馓，又名油面，各地虽有，然首推江苏淮安地区的茶馓最负盛名，它香、脆、酥、细，点火即着，入水即化，是老少皆宜的营养佳品。

相传清朝慈禧太后患了乳瘤，不思饮食，太监李莲英请御医韩氏医治。韩氏，名达卿，号淮阴，为淮安府人，随即开了一道偏方：“荔枝核二枚研末，黄酒二两浸泡，淮安茶馓四支调服，大被蒙头出汗。”慈禧太后服后盖被，出了一身大汗。瘤渐渐消失了，病也好了。从此淮安茶馓在宫廷内名噪一时，一举成为了清王室的珍贵贡品。

糌粑的由来

糌粑是我国藏族人民的主食。它甜美可口，营养丰富。糌粑源于如下传说：公元7世纪，藏王经常带兵打仗。但雪山连绵，地广人稀，交通不便，军队给养十分困难。为此，藏王日夜忧虑。一天晚上，在天神的格萨尔王给藏王投了一梦：何不将青稞炒熟磨成麦，既便于携带又易于贮藏。藏王醒来，恍然大悟，立即命令部下烧锅磨麦，筹集军粮。青稞炒麦飘香，其加工方法很快传遍了雪山草地。

孔膳的由来

孔府的菜十分讲究温文尔雅，甚至连菜单也充满了诗意。现在整理出来的孔府宴会菜有 126 种，最常见的有“诗礼银杏”、“玛瑙海参”、“御笔猴头”、“御带虾仁”、“翡翠虾环”、“带子上朝”、“怀抱鲤”、“一卵孵双凤”、“金钩挂银条”等等。几乎每个菜式都有一个小故事。

相传，有一天，孔子问儿子：“学诗否？”孔鲤说没有。孔子又问：“学礼否？”孔鲤还是摇摇头。孔子见儿子不才，便发了一通议论：“不学诗无以言，不学礼无以立也。”孔府后人为了教育子弟，就盖了一座“诗礼堂”，堂前有一棵宋代栽下的银杏，孔府请客，一定要用这棵银杏上结的果做一道甜菜，名为诗礼银杏。

孔府接过许多皇帝的圣驾，因此，孔膳也带有浓厚的宫廷菜的特色，比如“御笔猴头”、“金钩挂银条”这些都很有讲法。御笔在孔府家墓地——孔林里，皇帝所赐的御笔碑刻数不胜数。为了表达感铭之情，孔膳里用猴头菌作为主要原料，另外用鸡茸做成笔头形状，经文火清蒸而成的 8 枝御笔排成一列的“御笔猴头”十分精致。“金钩挂银条”说的是乾隆皇帝 7 次下江南都经过曲阜，山珍海味都吃腻了，于是，孔府的厨师别出心裁，将豆芽掐去头尾，然后加入海米，炒时却十分讲究脆和嫩，结果大受皇帝赞赏，赐名曰：“金钩挂银条”。

全家福的由来

秦始皇三十五年，焚书坑儒。传说当时有一个叫朱贤的儒生，侥幸未死，到晚间又苏醒过来，从坑里偷偷爬出来，躲藏在深山老林中，靠吃野生植物度日。为了躲避官府的搜捕，朱贤只好隐姓埋名，漂流他乡。

几年后，秦始皇驾崩，秦二世登极。朱贤得知返回家乡。可家人都不见，唯剩一片断壁残垣。原来，一年前洪水暴发，妻子儿子外出逃难不知下落。朱贤悲伤难抑，跳入江中欲自杀，后被一渔夫救起。当他把自己的遭遇哭述以后，渔夫却笑了：“老弟，不瞒你说去年发大水时，我曾救起一少年。我看他老实能干，便收为婿。据他讲也姓朱，你不妨随我回家看看。”一见面，果然是自己的儿子，父子俩抱头痛哭一场。

时光流逝，半年后的一天，朱贤正在街上卖鱼，从人群中挤过一老妇人。朱贤一抬头，不禁呆住了，这不正是自己的妻子吗？几经磨难，朱贤一家终得团圆。那天渔夫特请名厨掌勺，为朱家庆贺。厨师得知朱家这些悲欢离合的经历后，煞费苦心，烹制出一个菜，精选了山珍海味、禽、畜、鱼及蔬菜组合成，意喻全家团聚之福。众宾客食后，均赞不绝口。从此，“全家福”这个菜就在江南地区传开了。每逢佳节，很多人家都爱烹制这道菜肴。它不但取口彩，而且因选料多样而具备多种滋味。

佛跳墙的由来

1986年10月，英国女王伊丽莎白二世来访中国，在北京国宴席上，品尝了中国名菜“佛跳墙”。这道名菜，可以说是中国菜肴里的奇品。

清朝同治年间，福州聚春园名厨郑春发，以鱼翅、鲍鱼、海参、鹿筋、鱼唇、鱼肚等18种海鲜为主料，加入绍兴花雕等多种辅料，装入绍兴酒坛里，用泥封口，文火煨炖。煨熟以后，在客座席前开坛上桌，菜味鲜美，满堂喷香。天津名菜菜坛子肉，似乎就效仿郑春发的做法，不过是只有猪肉，用料简单，纸封坛口罢了。

当年，郑春发做出这道菜以后，一时还想不出适当名称。后来，有几位名士在聚春园饮宴，尝过这道菜后赞不绝口且即席赋诗，诗中有：“坛启芳香飘四座，佛闻弃禅跳墙来”之句。意思是，佛门高僧每天参禅打坐，本来不动荤腥，但是，闻到菜味太香太美，居然馋涎难耐，不住要开荤戒，跳墙过来，想饱餐一顿。诗句当然是夸张的。郑春发就从这句诗里，选出“佛跳墙”三个字，给这道珍馐正式命名。

拼盘的由来

拼盘亦称冷盘、冷碟、冷盆、凉菜，是将宜于冷食的菜肴切配拼装而成的盘菜。它适用不同刀法将冷菜原料加工成各种形状，以排、推、迭、围、摆、覆等方法装盘，是便餐和筵席上以佐酒为主的头道菜。拼盘源于我国。春秋时代，我国就有了食品雕刻艺术，但这不是真正的拼盘。唐代，我国有了用菜肴仿制园林胜景的习俗，但并不限于冷用。宋代，出现了以冷盘仿制园林胜景的形式，宋代寺院中用冷菜组制的仿王维辋川别墅的图景，被认为是世界上最早的拼盘。明、清时代，拼盘的制作已发展得十分精制，山水、花卉、鸟类、动物等图案的拼盘无不制作得形象逼真，色彩动人。

酿菜的由来

所谓“酿菜”，就是将一种或几种原料，填入另一原料中间而加以烹制的一种方法。如“蟹酿橙”、“莲房鱼包”等，就是历史上著名的酿菜。其风味之佳美，构思之巧妙，足以显示出我国劳动人民的智慧。见于记载的，我国早在周代，就已有类似“酿菜”的烹制方法。如号称“八珍”之一的“炮豚”，是把枣子酿入乳猪腹中，经过烧烤、油炸、隔水炖焖而成。但这里面的枣子是不吃的，只用来增加猪肉的美味。北魏贾思勰的《齐民要术》中有“胡炮肉”，是取一岁左右的肥白羊肉，与羊油一起切碎后，加豆豉、盐、葱白、花椒、胡椒等拌匀，塞入翻过来的羊肚中，缝好，投入灰火中烤。据说其味“香美异常”。唐代有“乳酿鱼”，见于《韦巨源食单》，可惜语焉不详，不知道是怎么做的。

“蟹酿橙”和“莲房鱼包”都见于宋代林洪所撰的《山家清供》。前者用黄熟而大的橙子，在截顶剝瓢后，留少许橙汁在里面，实以蟹膏，再把顶带枝盖上，放入小甑，用酒、醋、水蒸熟，再用醋、盐佐食。其味“香而鲜，使人有新酒、菊花、香橙、螃蟹之兴。”后者则用同样的方法，将鳊（佳）鱼切块加酒、酱、香料，菜虽含一定量的亚硝酸盐。但其量在标准允许范围，加之泡菜的原料——蔬菜本身含有一些能分解亚硝酸的酸类和维生素 C。有人认为，泡菜制作如合理不致有害健康。

酸菜的由来

酸菜是我国北方人喜食的经验发酵变酸的白菜，源于北京。大白菜是北京居民的当家菜。白菜古名菘，原产南方，唐宋后传入北京。《菽园杂记》载，明朝初期已“盛生于燕”。当时，“京师每秋末，比屋腌藏以御冬”。“腌藏”的方法，是用盐撒在白菜上，把它码放整齐，再压紧了，几天后捞出来晒干，可久放不坏，称冬菜。由于腌干菜不如鲜菜好吃，到了清朝，这种腌菜逐渐发展成为酸菜，也是一种保鲜的办法。《食味杂咏·北味酸菜》记载了酸菜的制法：“寒月初取盐菜入缸，去汁，入沸汤淪之，勿太熟。即以所淪汤浸之，浹旬而酸。与南方作黄韭法略同。而北方黄芽白菜肥美，腌成酸菜，韵味绝胜，入之羊羹尤妙。”这里所说酸菜的制法与今基本相同，“入之羊羹”即今“酸菜氽羊肉”。

榨菜的由来

光绪二十四年（1898年），四川涪陵商人邱寿安在湖北宜昌开设荣昌酱园，兼营四川大头菜等，生意较清淡。后来邱寿安雇佣四川资中县人邓炳成在老家涪陵做腌菜技工。邓炳成为人聪明，善动脑筋，他把肥嫩的青菜头腌制成榨菜，派专人送往宜昌。邱老板品尝，味道鲜美，脆嫩可口。于是，他专备筵席招待亲朋好友。席中捧出小盘榨菜请客人品尝。众亲友尝后，赞不绝口。邱老板当即通知老家火速送来一大批榨菜，在荣昌酱园中销售。榨菜上市，众口皆碑，消息不胫而走。从此荣昌酱园生意兴隆，顾客盈门。由于榨菜腌制过程中经风干、脱水、用木榨压、除盐水等加工方法，故命名为榨菜。

川菜由来

川菜是我国烹饪的主要菜肴，发源于古代的巴国和蜀国，经历了春秋至秦的启蒙时期后，在两汉两晋，呈现成初期的轮廓。隋唐五代，川菜有较大的发展。两宋时，川菜跨越了巴蜀疆界，进入东都，为世人所知。明末清初，川菜利用辣椒调味，对继承巴蜀时期就形成了“尚滋味”、“好辛香”的调味传统，进一步有所发展。晚清以后，逐步形成了一个地方风味极其浓郁的菜系。由筵席菜、大众便餐、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五大类，组成一个完整的风味体系。其风味是清、醇、浓并重，并以善用麻、辣著称，对长江中上游和滇黔等地有相当的影响。近年，川菜踪迹已遍及中国以至海外，到处都有“味在四川”之誉。

潮州“护国菜”的由来

“护国菜”是潮州的一道名菜。这道菜的得名还有一段来历。相传南宋末年，皇帝赵昺逃难到潮州，正饥肠辘辘之时，当地士民用一种地瓜叶烧成糊状送来，以解燃眉之急。饥不择食的皇帝吃后觉得此菜鲜美无比，口味独特，龙颜大悦，遂御赐“护国菜”之名，此后，经数百年的不断改进和发展，“护国菜”名闻遐尔，成为一道名菜。

“护国菜”历来都以潮州出产的地瓜叶为主料。这是一种不结地瓜、专作蔬菜食用的植物。它不但具有防癌作用，还是美容食品，经常食用可滋润皮肤，有益健康。然而，最近这道菜在保持传统烹饪风格的基础上又花样翻新，将地瓜叶改为紫角叶。经切碎、漂洗、剁成末后，加高汤、香菇、火腿及特制调料烹饪而成。紫角叶本来就富有营养、口感糯滑，经潮州厨师精心烹制，更是清新爽口、回味无穷。

火腿的由来

火腿创始于宋朝建炎年代，迄今已有 860 多年历史。相传，抗金名将宗泽在回乡探亲时，浙江义乌百姓腌制咸猪腿劳军，宗泽便把碱猪腿奉献给皇上，高宗因视剖开的肉色绯红似火，遂命为“火腿”。

火腿瘦多肥少，腿心饱满，皮色黄亮，肉色绯红，肥肉透明，亮如水晶，鲜美清香，味淡不腻。是一种深受人们喜爱的肉食。

涮羊肉的由来

相传忽必烈率领大军南征，一天，经过一场激战，人饥马乏。忽必烈下令宰羊烧水，准备吃饭。就在此时，忽然探马来报，敌军大队人马冲上来了！忽必烈饥饿难忍，一面命令部队迎战，一面大喊“羊肉、羊肉！”这时候做清炖羊肉已经来不及了，厨子急中生智，飞快地把羊肉切成薄片，放在开水锅里搅拌几下，等肉的颜色一变，就捞在碗里，撒上盐、葱花、姜末。忽必烈一尝，觉得味道不错，于是大口吃起来，直吃得遍体冒汗，浑身热乎乎的。吃饱后，忽必烈精神抖擞上马迎敌，旗开得胜。到了清代，清宫膳食单上已有“羊肉片火锅”，名冠众肴之首。

烤全羊的由来

烤全羊（蒙语“晤本”、“好尼、西日哪”）是蒙古族接待贵客的一道名菜。色、香、味形俱全，别有风味。烤全羊源于蒙古族。其历史渊源可以追溯到很远。据考古资料证实：“河套人”即“鄂尔多斯人”牙齿化石的附近地区，不但发现古代人类使用过的灰烬，而且还有烧过的骨骼。考古报告说：“鄂尔多斯人已经使用火……在沙地上挖坑……烧食猎获的野兽。”《元史》记载 12 世纪时期蒙古人“掘地为坎以燎肉”，到了 13 世纪即元朝时期，肉食方法和饮膳都已有了极大改进。《朴通事·柳蒸羊》，对烤羊肉作了较详细的记载：“元代有柳蒸羊，于地作炉三尺，周围以火烧，令全通赤，用铁箠盛羊，上用柳子盖覆土封，以熟为度。”不但制作复杂讲究，而且用了专门的烤炉。至清代各地蒙古族王府几乎都以烤全羊待上宾，其名贵列入礼节。康熙、乾隆年间，北京的“罗王府”（罗卜藏多尔济）中的烤全羊，遐迩京师，名气很大，甚至连厨师嘎如迪（蒙古族）也很出名。清末民初直至解放初，各地王府中还有烤全羊。解放后，不但恢复了这道名菜，而且有了许多改进。

叫化鸡的由来

叫化鸡又名“煨鸡”，其名虽不雅听，却是蜚声海内外的一道名菜。

相传明末清初。在常熟虞山底下有一个叫化子。这天，这个叫化子偶然得到一只鸡，但他没有炊具和调料，没法做熟了吃。他苦思良久，忽然灵机一动，便将鸡宰了，除去内脏，连毛一起裹上泥巴。他又找了一些枯树枝，点成一个火堆，将鸡放进火中煨烤，等到泥烧得干裂了，敲去泥壳，鸡毛也随着泥壳脱落下来，鸡是又香又烂，叫化子大喜，狼吞虎咽地吃起来。

正在这个时候，削职隐居在虞山的明朝大学士钱牧斋，正好散步路过这里，闻到奇异的香味，从树隙中看到叫化子正在大吃鸡肉，使命家人上前询问鸡的做法，并取了块鸡肉品尝，发觉鸡味的确独特。回到家后，大学士命家人稍加调料，如法炮制了一番。

过了几日，江南名妓柳如是从松江专程来钱府相亲。钱牧斋设宴款待，其中就有一道叫化鸡，的确酥烂脱骨，香气四溢，宾客赞许不止。钱牧斋满面春风地问柳如是：“虞山的风味怎么样？”柳氏用象牙筷指着叫化鸡说：“宁食终身虞山鸡，不吃一日松江鱼。”问明缘由，当场命名“叫化鸡”。

糊涂烤鸡的由来

糊涂烤鸡，在北京花市快餐厅的西式菜谱上确有这么一道菜。据说，这道菜的来历还有一个故事呢。“糊涂烤鸡”的“发明者”是一位60多岁的老厨师。他年轻时在北京一家外国人办的饭店里干活。在那儿，他从一个意大利人那里学会了做一道菜，叫烤燕，即烤野味。老厨师退休后被花市快餐厅请去。一天，他想来想去要做一道特殊的菜。于是，他就用烤燕的方法烤了一只鸡，请经理们品尝。经理们吃后顿觉妙不可言，颇为欣喜，马上要为烤鸡取个响亮的名字。起什么好？经理问：“这鸡是如何烤出来的？”老厨师挠挠头道：“谁知道呢？好像就这么糊里糊涂地做了出来。”经理灵机一动：“郑板桥有‘难得糊涂’一说，干脆，就叫它‘糊涂烤鸡’吧！”

纸包鸡的由来

纸包鸡是广西梧州的一道名菜，至今已有近 80 年的历史，系梧州“同园酒家”厨师崔树根首创。此菜式以嘴黄、脚黄、毛黄的“三黄鸡”为原料，尤以广西贺县信都鸡最为上乘。所用的调味有生抽、胡椒粉、桂末、双蒸酒、姜汁、葱、白糖。一只光鸡去其头、颈、脚之后，用调料将鸡腌好后，分成 12 份，再用福建长汀或广东南雄所产玉扣纸包好（玉扣纸包鸡前要过油镬，使其变硬变腻，不易溶烂），用上等花生油起镬，文武火适度，炸至纸皮膨胀，色泽呈焦黄色后上碟，再用筷子把纸慢慢扒开，此时鸡香扑鼻，入口确是鲜美异常。

相传，有一年，因西江河水上涨，时值六月炎夏，原定运往广东的两船鸡受阻，有发生鸡瘟的可能。货主为免受损失，请厨师设法帮忙，才制作出纸包鸡。这道新菜面市后，招揽不少生意。民国初年，旧桂系军阀陆荣廷曾在梧州以纸包鸡宴客。据史料记载，1931 年，孙科在南京举行宴会，冯玉祥夹了一件纸包鸡进口，嚼了许久难以下咽，孙科发觉告知他要解开外面的纸包，冯才恍然大悟。有一年，广东名厨师到香港举办名菜介绍，香港有位姓卢的女士以此菜式夺得中式名菜烹饪比赛的冠军。历来到梧州的人，把吃不到梧州纸包鸡作为憾事。

武昌鱼的由来

武昌鱼并不产于武昌，而产于鄂城。鄂城古称武昌。武昌鱼之得名，据说是三国时，吴主孙皓从建业迁都武昌，百姓怨声载道。有人引当时童谣“宁饮建业水，不食武昌鱼”，上疏谏阻。于是武昌鱼始有其名。在此以前，则叫“缩顶鳊”。到宋朝，更是闻名天下。当代则因毛泽东同志的诗句“才饮长沙水，又食武昌鱼”，更使武昌鱼声名远播。

鱼丸的由来

据说秦始皇每餐必有鱼。但这位性情急躁、暴戾的皇帝十分讨厌鱼刺，好几个厨师已为此丧生。有一次轮到三楚名厨做菜，他洗好鱼后，想到自己的小命可能就要完了，就狠狠地用刀背向鱼砸去，鱼砸烂了，鱼刺露了出来。这时，太监来请膳，厨师急中生智，顺手将鱼肉在汤里氽成丸子。秦始皇吃了丸子后，十分高兴，便给它取了个美妙的名称：“皇统无疆风珠氽”，即现在所说的鱼丸。

北京烤鸭的由来

北京烤鸭是风味独特的中国传统菜，其特点是外焦里嫩，肥而不腻，在国内外享有盛名。现已被公认为国际名菜。关于烤鸭的由来有三种说法：

1、北京烤鸭的历史可以追溯到辽代，当时辽国贵族游猎时，常把捕获的白色鸭子带回放养，视为吉祥之物，这就是北京鸭的祖先。北京鸭喜冷怕热，北京地区春秋冬三季较冷，夏秋的溪流河渠中水食丰富。当地人民创造了人工填鸭法，终于培养出了肉质肥嫩的北京填鸭。北京烤鸭，就是以这种肉质肥嫩的北京填鸭烤制的。

2、烤鸭最早创始于南京。公元 1368 年，朱元璋称帝，建都南京。宫廷厨将此鸭烹制菜肴，采用炭火烘烤，使鸭子酥香味美，肥而不腻，被皇府取名为“烤鸭”。朱元璋死后，他的第四子燕王朱棣夺取了帝位，并迁都北京，这样，烤鸭技术也随着带到北京。

3、北京烤鸭始于便宜坊。据清代《都门琐记》所述，当时北京城宴会“席中必以全鸭为主菜，著名为便宜坊。”便宜坊开业于清乾隆五十年（公元 1785 年），最初，在宣武门外米市胡同。清末京城有七八家烤鸭店，并都以便宜坊为名。最初的烤鸭来自南方的江苏、浙江一带，那时称烧鸭或炙鸭，从业人员也是江南人。后来烤鸭传到北京后，才臻于完善。

南京板鸭的由来

相传南北朝时期，梁武帝在位、建都城于建康（即今南京）。公元 548 年，大将侯景起兵叛乱，围困台城（今南京鸡鸣山南）。战斗十分激烈，梁朝士兵有时连饭都顾不上吃。当时，正值中秋，肥鸭上市，妇女们便将鸭子洗刷干净，加上佐料煮熟，用荷叶包好送上战场。有时干脆将几十只鸭子捆扎在一起，抬上阵地。士兵们打开成捆的干鸭，用水一煮，咸淡适宜，香气扑鼻。都夸奖板鸭的好吃。

后来，台城百姓为了纪念那次战斗，便把挤压成板状的鸭子称为“板鸭”。制作的一套方法也沿袭了下来，而且越做越好。

烤羊肉串的由来

烤羊肉串是一种美味。能够做烤肉串的不只限于牛肉与羊肉。汉代墓葬中出土的记载葬品的《遗策》上，就常常有牛炙、犬炙、豕炙、鹿炙和鸡炙等字样。山东诸城凉台东汉孙琮墓曾出土一块以庖厨为题材的画像石，刻有杀牲、劈柴、烧火、汲水、酿造等图形。最引人注目的是，画面右上部还有一副生动烤肉串图。画中刻有四个男子，一个串肉，一个烤肉，另二人在旁边等待取食肉串。烤肉者跪在炭槽前，左手翻动肉串，右手扇动扇子。现在我国新疆的烤羊肉串最为有名。

烤乳猪的由来

烤乳猪是粤系名菜之一，其特点是皮脆而薄，瘦肉多，又鲜又嫩，入口奇香。烤乳猪的方法早在公元前成书的《礼记》中便有记载。周朝，烤猪（炮豚）是“八珍”（八种珍贵食物）之一。因烤乳猪较名贵，故民间所食甚少，现有文献记载亦不多。直至清朝灭亡前，烤全猪还是筵席中的“上上品”。烤乳猪的发明还有一个传说：一次，一户人家失火，几头小猪活活被火烧死，主人在收拾现场时，无意中接触到了被烤熟的小猪，手上沾上了小猪的皮和肉，这些油腻妨碍他劳动，他便伸出舌头打算将这此东西舔去，一舔使他尝到了从未尝过的奇香，他高兴得几乎忘了遭受火灾的事，因为他无意中创造了一道名菜——烤乳猪。

鱼糕的由来

鱼糕，洁白鲜嫩，芳香可口，在荆州一带，被人们誉为筵席中的头菜，有“无糕不成席，无席不见糕”的说法。鱼糕源于一段有趣的故事。相传，春秋时，楚国都城有一家酒店，在一年夏天，该店老板为了抢生意，多赚钱，一口气买了几百斤鲜鱼。谁知突然变天，下起了暴雨。街上行人绝迹，更无客人上他酒店饮酒。到了晚上，眼看鱼已离刺，快要腐烂。店老板急得无计可施，一个劲地长嘘短叹。恰在此时，他那刚会说话的儿子走过来，嚷着要吃米糕。店老板不耐烦地喝道：“老子的鱼都没卖，哪来钱买米糕。等会叫你吃臭鱼！”儿子见父亲气色如此不好，吓得改口说：“好，不吃米糕，就吃鱼、鱼糕。”话音刚落，店老板眼前一亮，心里有了主意。他拿起切菜刀，将鱼刺剔出，用清水将鱼洗净后剁碎，掺合一些豆粉，又倒入少许白酒，除去腥味，然后放进蒸笼去蒸。不一会儿，就蒸成了雪白芳香的鱼糕。第二天，店老板把鱼糕切成块，摆上柜台出售。恰巧楚庄王打猎归来，路过此地，见柜台里摆的不知是何物，便向店老板要了一块尝尝，连说好吃，索性又要了一些，带回宫廷。这一来，鱼糕身价顿时百倍，抢购一空。店老板赚了钱，从此便专门经营鱼糕。因为当时只有楚国都城有这种糕，所以鱼糕又被誉为“楚糕”。

佛手点心的由来

佛手点心是一种形状似手的糕点食品。据宋人野史记载，北宋太后被金兵放归南宋都城临安（今杭州）后，宋高宗赵构与秦桧来大内拜见。太后因在北方体察了民间疾苦，已能辨别忠奸，开口便问：“如雷贯耳的‘大小眼将军’怎么没有来？”大小眼将军即名将岳飞，是太后对他爱称。赵构一听，连忙遮掩：“岳鹏举两眼大小不一，面目粗俗，不足以代表我大宋天朝之威仪！”话音未落，太后变色道：“吾囚北国之时，常听北国将士称‘撼山易，撼岳家军难！’鹏举乃国家之栋梁，岂能以相貌取舍？”赵构只好说：“岳飞父子妄图谋反篡位，朕已令秦桧诛之矣。”太后勃然大怒：“昏君！奸贼！你们杀害忠良，误国害民，将来以何面目见列祖列宗于九泉之下？”她越说越气，便随手抓起碗中的豆沙包，狠狠地砸了过去，秦桧眼尖，向旁边一闪，包子打在红漆柱子上，弹回来，又落在赵构的手背上。善于吹牛拍马的秦桧连忙打圆场：“这是龙手得食，佛手！佛手！”恰于此刻，一位湖北武昌籍的宫廷厨师端菜入内闻之，后归故里，在漕园光华堂附近开一“佛手馆”，将豆沙包改称“佛手”。后经演变，便成了今天的“佛手”形糕点。

皮蛋的由来

皮蛋也叫松花蛋、胡彩蛋。

相传几百年前，在鸭群云集的太湖之滨，有一家李姓夫妻开小茶馆，兼营一些小菜、卤蛋之类。夫妻俩膝下无儿，只有一女，名唤秀娟。一天，天气晴朗，风和日丽，游湖人陡然增多，茶馆也宾客盈门，把一家人忙得手脚不停。忙乱中，秀娟没看到手头有两个鸭蛋滚到了灶灰里。

一个月后，被一位前来借灰种菜的邻居发现了，唤来东家嗑破一瞧，蛋白不仅不流，而且还凝结在一起，露出一一种透明的光彩，丢进嘴一尝，又香又绵，有种说不出的味道。每人尝了一块，无不啧啧称赞。

蛋好吃，取个啥好名呀？秀娟高兴地说：“你们看蛋上这么多花纹，就图个吉利，叫彩蛋吧！”从此，李家茶馆做起了彩蛋，远近顾客慕名而来。后因彩蛋出自太湖，又叫成了太湖彩蛋。

传到北京，通县张辛庄一位姓陈的商人，改生包为浸泡，做成的皮蛋色彩鲜艳，蛋黄的中心部分像饴糖，叫做京彩蛋或糖心皮蛋。

海参的由来

海参与燕窝、鱼翅、鲍鱼等同列为“八珍”，是中国菜中的名贵佳肴。我国是世界上吃海参最早的国家，早在三国时期，吴国沈莹著的《临海水土异物志》中，就有吃海参的记载：“土肉，正黑，如小儿擘大，长五寸，中有腹，无口目，有三十足。灸食。”由于那时没有掌握烹调技术，只用火烤——“灸”，不能领略其美味，所以给它取了个很贱的名称——“土肉”。到了明代，海参的营养价值逐渐被人们所识。

海参历来被认为是一种名贵的滋补品。《五杂俎》说：“海参甘温、无毒，能补胃，生脉血，治休息和治溃疡生蛆等。”清乾隆年间之《本草从新》也说，海参有“补肾益精，壮阳疗萎”的功效。现今世界上朝鲜、日本以及欧美许多国家都爱食海参，考其源流，都是从我国传出去的。据统计，全世界有海参 600 余种，我国有 58 种。太平洋的海参可供食用的约 30 种，其中我国有 20 种之多，以辽宁、河北、山东沿海所产的刺参为上品。

燕窝的由来

我们通常所说的燕窝，是指一种金丝燕筑的窝。最早食用燕窝的是东南亚一带的人们。唐代，中国民间曾有人用瓷器与印尼土人交换过燕窝。到了明代，三保太监郑和下西洋尝到燕窝的美味后，从马来群岛带回一些奉献给明成祖，从此，燕窝便出了名。以后，随着我国劳动人民对燕窝的重视，在四川，海南岛等地的悬崖峭壁上也采集到了燕窝，窝层肥厚，细嫩柔软，色泽透明，营养丰富，占燕窝之魁。按质量燕窝分为“官燕”和“毛燕”两种。“官燕”是金丝燕第一次筑的窝，完全是靠它喉部分泌出的大量浓厚的粘性唾液，使之凝结而成，大都呈半圆形，深 2.5—3.5 厘米，内径 5.8 厘米左右，也有的如人耳状或碗碟状，这些是燕窝中的上品。“毛燕”是金丝燕在第一次筑的窝被人采集后第二次筑的窝，由于唾液的纯度和粘度已差，加之混和进一些绒羽，营养成分大为减少，经济价值也低，因而列入次品。第三次筑的窝更次。燕窝是美味珍馐，也是滋补佳品。

无锡排骨的由来

无锡排骨是无锡的名特产品。亦称“无锡肉骨头”，素以肉质酥烂，香味浓郁，油而不腻，便于携带而闻名。无锡排骨源于传说。在800年前的宋朝，有个叫花子，身穿破道衣，手摇破蒲扇，在雪花纷飞的大年夜，一瘸一拐地来到无锡城。他走到一家熟肉店门口，向店老板陆阿福讨钱。老板给了叫花子一块肉，说道：“没有钱，给你点肉吃吧。”谁知，那叫花子吃完后，还伸手要肉吃。老板说：“肉都给你吃完，我明天卖什么呀！”叫花子说：“卖骨头”。说着，他随手撕下几根蒲扇上的筋，叫老板把扇筋和肉骨头一起烧，并说一定好吃。第二天清早，老板陆阿福想起叫花子的话，觉得他来得蹊跷，说不定是个有道之人。于是，老板便按照那个叫花子说的煮肉骨头了。肉刚开锅，就飘起一股奇香。揭开锅盖一看，肉骨头已经烂了，扑鼻的香味随风飘去。邻居们闻着香气都跑到阿福的肉店来。阿福把肉骨头分给大家尝，啊！香喷喷，嫩生生，脆酥酥，甜津津，十分可口。消息传开去，很快轰动了无锡城。人们纷纷跑来买陆阿福的肉骨头，从早到晚顾客不断，生意越来越兴隆。人们说，陆阿福遇到的是济公活佛。于是，“无锡肉骨头”由此出名，并一直流传至今。

东坡肉的由来

东坡肉是杭州传统风味菜肴中的一朵奇葩，以色泽红艳，汁浓味醇，肉酥烂而不碎，味香酥而不腻为特点。说起“东坡肉”，还流传着一段有趣的故事。

北宋文学家苏东坡于元丰二年(公元1079年)触犯了皇帝，被贬到黄州，常常亲自烧菜与友人“品味”。

宋神宗驾崩后，苏东坡重新被起用调到杭州作官时，西湖已被葑草淹没了大半。他发动数万民工除葑田、疏湖港，把挖起来的泥堆筑了长堤，后来被称为苏公堤。老百姓为了赞颂苏东坡的功德，到了春节时就给苏东坡送猪肉，以表示自己的心意。苏东坡收到了猪肉，就叫家人把肉切成方块，用自家的烹调方法烧制，连酒一起按照民工花名册送给每家每户。但家人烧制时，把“连酒一起送”领会成“连酒一起烧”，然而烧制出来的红烧肉，更加香酥味美，食者盛赞之，此后被人们命名为“东坡肉。”

豆腐的由来

被誉为“国菜”的豆腐的起源，《天禄识余》及李诩《戒庵老人漫笔》均有载：“相传为汉淮南王刘安所造，名为‘黎祁’”，也称“犁祁”。宋代大诗人陆游在《山庵》中有诗句：“施压犁祁软胜酥。”苏东坡也曾有诗句：“煮豆为乳脂为酥。”

淮南王刘安系汉高祖的孙子，所谓“一人得道，鸡犬升天”就是他的遗事。此人不问政事，信道教，好修炼，企求长生不老，召来一批术士，欲炼灵丹妙药，不料炼丹不成，反得豆腐。于是乎后世人也就将豆腐的专利权挂到他的身上去了。

后来“黎祁”改名为“豆腐”，它与生活更贴近了。但明代文人孙大雅认为“豆腐”不雅太俗，曾改名为“菽乳”。他还为此赋诗一首，诗中关于豆腐制作的艰辛倒十分精采：“戍菽来南山，清漪浣浮埃。转身一旋磨，流膏入盆盂。”结果“菽乳”一名被人遗忘，诗句倒传下来了。

王致和臭豆腐的由来

王致和是安徽仙源人。清康熙八年（公元 1669 年）进京赶考落第后，因手头拮据，在前门外延寿寺街羊肉胡同的安徽会馆寄居。为下次再考，他一边读书，一边拿出在乡里磨豆腐的小技，维持生活，有一次王致和做出的豆腐没卖完，时值盛夏，怕坏，便将豆腐切成四方小块，配上盐、花椒等佐料，放在缸里腌上。过后，他把这事丢在脑后，到秋天才想起来，打开缸盖，豆腐成了绿色，臭气扑鼻。他尝尝，别具风味，分送会馆的邻居，尝后无不称奇。

王致和屡试不中，便死了当官之心，尽心经营起臭豆腐来。康熙十七年（公元 1678 年）他在延寿寺街开办作坊，挂起“王致和酱园”的招牌，一时名扬京城。

臭豆腐起初只是贫苦劳动者的佐餐佳品，窝头贴饼子就臭豆腐吃，别有风味。到了光绪年间，臭豆腐不但入了大宅门，而且上了宫廷的菜谱。臭豆腐的“上用”，使其身价百倍。一些名流雅士也写诗称赞。清末状元孙家鼎写对联称道：“致君美味传千里，和我天机养寸心”；“酱配龙躡调芍药，园开鸡跖钟芙蓉”。

今天，王致和的臭豆腐远销国外，外国人称之为中国的起司（乳酪）。

八宝豆腐的由来

据说，康熙皇帝第一次南巡，驻在苏州织造官邸。内务府的曹寅，为了做好御膳，以重金四处寻名厨，一直没有人敢前来应聘。眼看快到圣驾光临之日，还没有找到名厨，急得曹寅如坐针毡。

一天，有个名叫张东官的民间厨师前来应聘。张东官是个擅长用豆腐做菜有名厨。他用鲜嫩的豆腐，加上香菇、口蘑、松子、瓜子、火腿、鸡汤等做了一道菜，取名八宝豆腐。康熙因常年不吃民间食品，这菜一入口，感到十分味美可口，便赏了张东官五品顶戴，银子百两，并降旨召他进京在御膳房供职。

麻婆豆腐的由来

“麻婆豆腐”鲜辣适口，营养丰富，深得顾客赞誉。据史料记载：清代乾隆年间，成都附近有个昭觉寺，寺庙附近有家菜馆，由姓麻的母女二人经营。这家菜馆专卖豆腐，女店主手艺高超，顾客很多。一天，小店来了几位游览昭觉寺的秀才，他们吃了麻婆做的豆腐以后，都赞美麻婆的手艺。其中有一个秀才说：这豆腐就叫“麻婆豆腐”吧。于是，“麻婆豆腐”的名称就不胫而走，一直流传至今。

虎皮毛豆腐的由来

到过旅游胜地黄山的游客，都想品尝一下鲜美可口的素食佳肴——虎皮毛豆腐。据说，明太祖朱元璋幼年曾给财主做苦工，白天放牛，半夜起来与长工们一起磨做豆腐。长工们同情他年纪小，照顾他不干重活，不料触怒了财主，将他辞退回家。朱元璋只得和破庙里的小乞丐们一起过着乞丐生活。长工们可怜他，每天从财主家偷得一些饭菜和鲜豆腐，藏在草垛里，朱元璋到时候便悄悄取走与伙伴们分食。一次到 10 里外的庙会乞讨，回来后发现豆腐上长了一层白毛。他们很饥饿，只得将长满白毛的豆腐拿回庙，用乞讨来的油煎而食之，不料香气四溢，味鲜无比。

元朝至正年间，朱元璋已是反元义军领袖，时为吴王。1357 年，一次他率领 10 万大军由宁国到徽州府——歙县，途中特命随军炊厨利用溪水做毛豆腐，犒赏三军，油煎毛豆腐在古老的歙州府流传下来。后来朱元璋做了皇帝，便命御厨做油煎毛豆腐，为御膳房必备佳肴。

毛豆腐经少量的油煎后，黄色中带虎皮斑因而得名，菜品的特点是，鲜醇爽口，香味诱人，并有开胃增加食欲作用，是安徽歙县的特殊风味佳肴。

蜜饯的由来

蜜饯是我国的特产食品，花色丰富，具有浓厚的民族色彩。唐代时最先出现于广东的一些地方。到南宋时代，出现了比较精细的制品。初期的蜜饯是以鲜果为胚，用蜂蜜浸渍成制品，因以为名。后来，制作方法不断推陈出新，进而用蔗糖干制等法代替了单纯的蜂蜜浸渍，种类也日益繁多。我国南北各地，均有蜜饯生产，但以南方的蜜饯更为有名。仅上海市，蜜饯就有苏（苏州）式、广（广州）式、福（福州）式、潮（州）式四大帮别。

糖炒栗子的由来

糖炒栗子是京津一带别具地方风味的著名食品，也是具有悠久传统的美味。南宋时，陆游在《老学庵笔记》中曾记述这样一段动人的故事。他说：“故都（指北宋的汴京，即今开封）李和炒栗，名闻四方，他人百计效之，终不可及。”接着写道：“绍兴中，陈福公及钱上阁，出使虏庭，至燕山，忽有两人持炒栗各十裹来献……自赞曰：‘李和儿也。挥涕而去。’”据此可以推知，汴京的炒栗专家李和在外族入侵时家破业散，他的儿子带着炒栗的绝技流落燕山。他用献给故国使者的栗子，表达自己对统一祖国的热切期望。

长生果的由来

传说，在南宋绍兴年间，岳飞率领岳家军，决定和金兀术决一死战。大军到了开封朱仙镇，岳飞传令点兵准备总攻。忽然听报：粮草将尽，常胜国将军运粮未归。岳飞听后，万分焦急，禁不住来到室外，对天高呼：“常胜国，快回来啊！”话音刚落，突然乌云翻滚，狂风四起，人们认为天要下雹子了，但谁也不敢动一动。只听“哗哗”作响，一种光滑的东西掉下来，表皮外面都是小坑坑，剥开一看，有一个豆的，有两个豆的，还有三个豆的，都是紫红色。岳飞首先尝了一个，越嚼越香，还能充饥。然后，又分给将士们每人吃了几个。众将士也不知这果子叫什么名字，岳飞想了想，根据常胜国的谐音，就为它取名“长生果”。有的地方叫它“苍果”，由于它是苍天给的。

这种“长生果”，多种在河南一带，后河北一带也有。本地人常把它叫做花生。花生不仅可以食用，它的皮、叶、茎、油还可入药。深受人们喜爱。

冰糖葫芦的由来

相传南宋绍熙年间，宋光宗最喜爱的黄贵妃有病了。她面黄肌瘦，不思饮食，御医用了许多贵重药品，都不见效。宋光宗只好张榜招医，一位江湖郎中揭榜进宫。他为贵妃诊脉后说：“只要将山楂和红糖一起煮，每次饭前吃5到10个山楂，半月后，贵妃的病准会好。”贵妃按此方服用后，病很快就好了。后来这种酸脆香甜的蘸糖山楂的吃法传到民间，就成了冰糖葫芦。

爆米花的由来

爆米花是一种古已有之的膨化食品，起源可上溯到宋朝。当时的诗人范成大在他的《石湖集》中曾提到上元节吴中各地爆谷的风俗，并解释说：“炒糯谷以下，谷名勃娄，北人号糯米花。”为什么把爆米花叫做“孛娄”呢？想是摹拟爆谷时的响声，因为当地的方言把打雷的声音叫做“孛辘”。清代学者赵翼在他著的《檐曝杂记》记收有一首《爆孛娄诗》：“东入吴门十万家，家家爆谷卜年华。就锅排下黄金粟，转手翻成白玉花。红粉美人占喜事，白头老叟问生涯。晓来妆饰诸儿子，数片梅花插鬓斜。”诗人笔下的爆米花不仅写得很美，而且洋溢着生活的情趣。

糖的由来

我国最早的糖是麦芽糖。如北京的“关东糖”、“酥糖”，就是这种麦芽糖的后代。古时候，麦芽糖有块状和稀状两种，人们把块状的叫作“饴”，把稀状的叫作“饴”。麦芽糖以含有淀粉的粮食作物作为原料，在大麦、玉米、大米以及马铃薯等发芽时，把其中的淀粉加水分解就能得到这种糖，而以大麦芽中提烧的最多，味道最好，麦芽糖便由此得名。麦芽糖不但在糖果中最有营养，而且还是中药材，汉代张仲景处方的大小建中汤、黄芪汤都以麦芽糖作为主药，有助消化和滋补的功能。在中医史上，用麦芽糖的处方很多，一般丸药除蜜丸外，大都用麦芽糖稀和为丸。

冰糖的由来

相传，古代内江有一个聪明伶俐的姑娘叫扶桑。她在大地主张亚先家当丫头。张亚先开了一个大糖坊。

有一次，扶桑舀了一碗浓缩的糖浆正准备喝的时候，碰巧张亚先来了，扶桑连忙把那碗糖浆倒进猪油罐里，又在油罐上边放了些谷糠，藏进了柴堆。过了几天，当扶桑捧出猪油罐的时候，里面却贮满了许多水晶般的东西。扶桑敲下一块尝了尝，坚脆而纯甜，味道胜过白糖。这就是最早的冰糖。

醋名的由来

我国古代酿酒发明家杜康，把酿酒的酒糟浸在缸里，二十一日后的酉时，他揭开缸盖，一股酸溜溜、甜滋滋的香味扑鼻而来，吃起缸里的水来，味道很好。当时把它叫做“调味浆”。为了给这种奇特的物质起个名字，杜康想了很久，认为把二十一日酉时合起来成为一个“醋”字最好。于是，调味浆就改名为“醋”了。

酱的由来

酱，是豆麦发酵后，加上盐做成的糊状调味品。

关于酱的起源，我国古代文献中有不少记载。如《礼记·曲礼》篇上说：“脍炙处外，醢酱处内。”又“献熟食者，操酱齐。”由此可见，远在周朝时，人们就已经把酱当作烹调时的佐料了。至汉，酱的生产规模已相当可观。《史记·货殖列传》上说：“醢酱千瓿”，可为佐证。那么，酱是谁发明的呢？据《物原》上说：“周公作酱”。当然，究竟是否是周公一人就发明了酱，还是值得研究的。不过，我国早在周朝时就已有酱的发明，则是确定无疑的。

我们祖先发明的制酱方法，后来逐渐传至印度尼西亚、越南、日本等国。这是我国在应用生物方面的一项重大成就和贡献。

杜康酒的由来

关于酒的来源，有两个传说，一说始于夏初大禹时代的仪狄，有 4000 年历史。一说始于周朝的杜康，也有 3000 年历史了。

朱翼中的《酒历》说：上古造酒，用桑叶包饭的发酵方法制作。那是指夏朝初年，仪狄用此方法造酒献给大禹，邀功请赏。大禹是个水利“工程师”，和一般帝王不同。《国策》说：禹喝了酒，感到味道甘美，就说：“后代必有为了饮酒而亡国的。”于是下令，断绝造酒。仪狄的谄媚并没有得到封赏。他的发明也只限于宫内暗中流传。

据《说文解字·巾部》记载：“古者少康初作箕帚、秫酒。少康，杜康也。”秫，一称粘小米，实为粘高粱。传说杜康生于周朝，不做官，是个牧羊人。有一天，他把小米粥装进竹筒里，带着去牧羊。竹筒放在一棵树下，忘在那里就走了。过了半个月，他赶着羊回来，又在那棵树下找到了他的遗物。打开一看，竹筒里的小米粥已经发酵，变成酒了。村里人喝了，都夸奖这东西好喝。无意中的发明，使他成为地方名人。于是，他不再牧羊，改行酿酒，办起杜康酒店来了。

黄酒的由来

黄酒是我国乃至世界上最古老的饮料酒，为何称之为黄酒呢？

据考证，这不仅指酒的色泽，还内含炎黄“黄”，中华民族发源地之一的黄河流域的“黄”的意思。无怪乎，东南亚的华侨及外国人把黄酒看作象征炎黄子孙的酒，中华民族的酒了。

黄酒的种类按地区及原料来分：一是江南黄酒——主要以糯米为原料，用酒药或麦曲为醱化发酵剂，以驰名中外的绍兴酒为代表。二是福建黄酒——以糯米和粳米为原料，加入米曲为醱化发酵剂而酿成的黄酒，如福建福州老酒，沉缸酒等。三是北方老酒——泛指北方广大地区生产的黄酒，它以黍米为原料，以麦曲为醱化发酵剂酿制而成的，如山东即墨老酒、山东兰陵美酒等。

黄酒也可按照酒的味道或含糖量来分类，大致可分为干黄酒、半甜黄酒和甜黄酒三大类。例如，含糖份在 5% 以下的称干黄酒或半干黄酒，如绍兴的元红酒、金华的寿生酒；含糖份在 5%—10% 的称半甜黄酒，如绍兴的善酿酒、福建老酒等；含糖份在 10% 以上的称甜黄酒，如绍兴的香雪酒、福建的沉缸酒等。

米酒的由来

不少西方人都以为米酒是日本人的创造，但岂知，它实际上是中国人首先酿造的含酒精的饮料。而日本酿造清酒的技术是从中国引进的。早在公元前 1500 年，中国的甲骨文中就提到用酒祭祀之事，公元前 8 世纪，中国古代诗人也曾作诗描绘人喝醉酒的情景。至迟在公元前 1000 年左右，中国就发明了发酵酿酒的技术，使酿出的酒中酒精浓度比普通啤酒至少高三倍。中国优越的造酒技术，在于最早使用曲来酿酒，并且还发现要提高酒中的酒精浓度，只要在发酵过程中不断加进熟的并经过浸泡的谷物即可。这是世界第一流的酿酒技术，它酿出了高浓度的饮料。这种技术只是在数世纪前才流传到日本以及世界各国。因此，可以讲最早发明米酒的是中国。

桂花酒的由来

桂花酒是采用桂林山上的桂花酿成的。你知道桂花酒由来的传说吗？

传说很久以前，桂林山上有个年轻人，整天在山上种菜，有时也到漓江去捕鱼。这个青年叫象棋，他从小喜欢桂花，于是，就在菜地里种了一棵桂花树，每天给它浇水、施肥。桂花树在象棋的培植下长大了，象棋经常跟它说话，倾说自己心中之苦。

有一天，正是八月十五，人们都摆上月饼等供品赏月，象棋又对桂花树说起话来。忽然，象棋说一句，桂花树说一句，一会儿从桂花树上下来一位美女。她凑近象棋说：“象棋，你别怕，我是桂花仙女，你一直陪我好几年，我该报答你了。如果你不嫌弃，我就作你的妻。”象棋家中贫穷，不敢答应。桂花仙女又说，“你不要多虑，我不嫌你穷。”象棋看姑娘一片真心，就答应了，随后两人对月参拜天地，成了恩爱夫妻。

到了捕鱼季节，他们一家去漓江捕鱼，结果被漓江龟王知道了，非要抢走桂花女，这次因龟王兵少没能抢走。又有一次，桂花仙女和象棋正在种菜，龟王带着龟兵虾将来到菜地，抢走了桂花仙女。桂花仙女念念不忘象棋和老乡亲。每年采摘好多桂花，撒在漓江之滨，让乡亲们用桂花造出香甜可口的桂花酒。

菊花酒的由来

菊花遍布我国各地，不仅种类多，花瓣均匀美观，是世界的名花，而且是很重要的药用植物。用它冲水，可以清热除风，平肝明目，可以利气血，强身体。

据说，很久以前，在河南有条菊花河在河水上游的山谷中，生长着很大的菊花，河水经常从这里流过，浸透了菊花的汁液，河水甘甜。河两岸的人每天喝这里的水，都活得年纪很大，有的活到 100 多岁。当时朝内有个叫胡广的太尉，得了一种痢疾，久治不好，后来有人给他喝了点菊花水便好了。从这些事，有一个叫戴宝的医生受到了启发。有一天，他带领他的儿子来到菊花河，弄走了不少菊花水，他俩就用菊花水酿酒。据说，一个双目失明的老人，什么药也治不好他，但喝了这种“菊花酒”，过了三个月，眼睛突然什么都看见了。从此，这种“菊花酒”有了市场，用菊花酿酒的人越来越多。

茅台酒的由来

名甲天下，誉满全球的茅台酒，是以其产地茅台村命名的。茅台村现为茅台镇，位于贵州省仁怀县城西北近 15 公里的赤水河畔。三四百年前，这里还是一个小小的渔村，因为到处长满莽莽苍苍的茅草，人们就叫它茅草村，简称茅村。公元 1745 年（乾隆十年），清政府组织开修河道，舟楫畅通茅村。茅村成为川盐入黔水陆交接的要冲，日趋繁盛，一度成为拥有 6 条大街的集镇，茅草也随之消灭，只有寒婆岭下的一个土台上，尚长着茅草，于是人们又改称茅村为茅台村。从清朝末年起，因茅台酒声名日震，人口大增，遂改茅台村为茅台镇，一直沿用至今。

五粮液的由来

饮誉中外的名酒“五粮液”，产于四川省宜宾市，有着悠久的历史。

明初，位于宜宾城北且最负盛名的“温德丰”酿酒糟坊有一位陈师傅，他在总结唐、宋时期名酒“荔枝绿”和“姚子雪曲”的酿造方法的基础上，摸索出一套用大米、糯米、荞麦、高粱和发米等五种粮食为原料，以小麦制成的曲药为糖化玉酵剂、采用老窖发酵、天锅蒸馏等工艺的“陈氏秘方”，酿造出了醇和甘香的“杂粮酒”。经过几代相传，秘方传到了一个名叫邓子均的手里。邓子均富有革新精神，不满足现状，他将“杂粮酒”的配方作了调整，几经摸索，才在 1928 年将“杂粮酒”的配方确定下来，酿出了更加理想玉液琼浆。

1929 年，邓子均在宜宾名人的一次聚会上，将自己用新配方酿制的“杂粮酒”请众人品尝，博得了交口称赞。晚清举人杨惠泉说：“如此佳酿，名为‘杂粮酒’似嫌凡俗。此酒集五粮之精华而成玉液，干脆叫‘五粮液’吧。”邓子均高兴地接受了这一建议，从此，“五粮液”之名始见于世。

汾酒的由来

汾酒是我国名酒之一。在南北朝的北齐(公元550—577年)时,汾酒就以名酒为世人所珍爱。据《北齐书》记载:帝在晋阳,手敕之曰:“吾饮汾清杯,劝汝于邺酌两杯。”“汾清”是当时汾酒的名称。帝王特意写信向人推荐的汾清,当然不是一般的酒。这就说明,在公元565年以前,汾酒已经享有盛名。汾酒产于汾阳杏花村。唐杜牧有“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。借问酒家何处有?牧童遥指杏花村”的名诗。诗中的“杏花村”即汾阳的杏花村,并说明汾酒在唐代的盛名。

汾酒起源于唐代以前的黄酒,是后来发展成为白酒的。1915年,杏花村汾酒以其独特的品质风格,在巴拿马万国博览会上获得一等金质奖章,其声名传播于世界。解放后,在全国第一届评酒会议上被评为我国八大名酒之一,在全国第二、第三届两届评酒会议上都被评为全国名酒。

西凤酒的由来

西凤酒为我国八大名酒之一。其特点是；酒液清澈透明，香气清芬、馥郁；酒味醇厚，清冽、甘润。西凤酒原产于陕西省的凤翔、宝鸡、岐山、眉县一带，而以凤翔城西柳林镇所产最出名。凤翔古名雏城，是春秋时代（公元前 770—476 年）五霸之一的秦穆公建都的所在地。这一带地方从周初以来是民间传说出产凤凰的地区。如“凤鸣岐山”和秦穆公的女儿弄玉吹箫引凤的故事都出自这儿。自唐朝以来，是“西府”台所在地，人们称为“西府凤翔”。西凤酒即由它的产地而得名。

唐时，西凤酒就以“甘泉佳酿，清冽醇馥”被列为当时珍品而闻名于世。北宋时，大文学家苏东坡任职凤翔，喜爱此酒，他在词中曾写道：“柳林酒，东湖柳，妇人手。”这里“妇人手”系指妇女精巧的手工艺，柳林酒即是赞誉柳林出产的西凤美酒了。明代文献记载，万历年间柳林酒发展到县城以及凤翔附近的各县。从此，西凤酒泛指凤翔地区所产的酒，但酒质仍以柳林酒为最佳。清朝宣统元年（公元 1909 年），西凤酒参加南洋赛会，获二等奖，遂蜚声于海外。据考证：西凤酒的前身是柳林酒，柳林酒的前身是秦酒。秦酒始于殷代晚期。殷王在征服“井方”时获秦酒，成为王室御酒。因此，西凤酒的历史也就很自然地追溯到 3000 多年前的殷商晚期。

洋河大曲的由来

洋河大曲是江苏省泗阳县洋河镇洋河酒厂的产品。以产地得名。其特点是：酒液透明无色，清澈，醇香浓郁，口感鲜而浓，质厚而醇，绵软，甜润，余味爽净，回香悠长，是浓香型大曲酒。

洋河镇地处白洋河和废黄河之间，距京杭大运河也很近，水陆交通都很畅达，是一个古老的商业繁荣的市镇。相传最盛时期，洋河镇上糟房（酿酒作坊）曾达 15 家之多。各地有名的酿酒师云集于此，竞酿好酒，相互比美。清代初期，洋河大曲已闻名于世，康熙年间编的《康熙字典》已有“洋河大曲产于江苏白洋河”的记载。《宿迁县志》记载：“清乾隆帝（弘历）在第二次下江南时，在宿迁建有临宫，留住 7 天，喝了洋河大曲后，提笔留下了“洋河大曲酒味香醇，真佳酒也”。皇帝是喝遍人间美酒的，经这一品题赞扬，洋河大曲酒的声誉更高了。20 世纪初，洋河大曲酒的生产有了进一步发展。1915 年，在全国名酒展览会上获得一等奖。同年参加巴拿马国际博览会，获得金质奖章。1923 年，在南洋国际名酒赛会上，又获“国际名酒”之称，遂蜚声于世界。

泸州老窖大曲的由来

四川古城泸州酿造大曲酒，始于明末清初，至今已有 300 多年历史。据“舒聚源”酒坊在清朝嘉庆十一年（公元 1870 年）重修“龙泉井”碑文记载，明朝末年，泸州有一个姓舒的武举，任职驻节陕西洛阳，喜饮酒，对当地所产洛阳大曲，十分欣赏，多方探求酿制大曲酒的技术。清顺治十三年（公元 1656 年），舒解甲返泸时，把当地的酒母、曲药、泥样，同酿造技师一起带回四川。泸州南城中云沟一带，土质柔软，黄泥有少量夹沙。附近有“龙泉井”，井水清澈见底，清冽回甜，适宜酿酒，他就在这里创办了第一个曲酒坊，取名“舒聚源”。清乾隆二十二年（公元 1757 年），又开建四个窖，这时酒已驰誉川境。清咸丰末年（约公元 1860 年），舒姓因人力所限，乃将所创办的“舒聚源”酒坊让给杜天生经营。后来杜天生又转让与温姓，招牌名“温永胜”。从光绪五年（公元 1879 年）起，泸州大曲即远销省外，成为我国名酒之一。

剑南春的由来

四川省绵竹县早在 2400 多年前就已经能酿造好酒了。绵竹所产“剑南之烧春”，在唐朝已被列为皇室专享的贡品。到清康熙年间，绵竹人借鉴各地酿酒的良方秘诀，在原有白酒的传统工艺基础上，通过新的改革，酿制出了“剑南春”的前身——绵竹大曲。到 20 世纪初，绵竹大曲就已经名扬重庆、南京、上海等地。

到了 50 年代，执教于四川大学的蜀中名诗人庞石帚先生，有一次在宅第留几位忘年交朋友饮酒，主人拿出一瓶绵竹大曲，请客人们品尝。那状若清露、味醇香馨的佳酿，赢得交口称赞。这些人酣饮之余觉得美中不足的是美酒应该换个更富诗意的名字。庞先生闻言虽未启口，但此事已打动了诗人心。不多天，绵竹酒厂恰巧来请庞先生为该厂生产的第一好酒题名，庞先生挥笔写下了“剑南春”三个字。

“剑南春”三字，点出美酒产自剑门雄关之南的绵竹，令人联想起活水畅流、沃野阡陌的天府平原；一个“春”字，更是古为今用（苏东坡曾说过“唐人酒多以春名”），催人领略美酒的魅力，给人以春天的启示。

国家名酒的由来

我国有酒成千上万种，可是荣获“国家名酒”标号的并不多。拿白酒来说不过 13 种；别的酒就更少了。“国家名酒”是通过全国酒的评比会上评比出来的。

参加评酒的，是全国评酒委员。他们具有较强的感官判断力和丰富的关于酒的理论知识。评比时，各种类型的酒是分开评的。所有评委每人一张桌子，上有清水一杯，有时也备有新鲜黄瓜或淡味面包。工作人员端来的样品酒，都编有号码，评委只知道评的是一号酒，二号酒……评完一种，再评另一种。其间可用清水漱口，必要时也可咬一口黄瓜或面包，清除口中某一种酒的余味。评酒过程不许商讨交谈，要求各入集中精力。一轮评完不许互看评语和分数，不许吸烟，不许将化妆品带入评酒室。最后，根据总分多少，参看评语，国家名酒就评比出来了。

龙井的由来

杭州的龙井十分有名。据北宋著名诗人秦观写的《游龙井记》说，三国吴赤乌年间（公元 238—250 年），著名的方士葛洪曾在那儿炼过丹。据说，当年每逢旱荒，百姓到此求雨，常有效应，由此辗转相传，以为这个井与海相通，其中有龙，于是便把它称为“龙井”，又名“龙泓”或“龙渊”，这不过是神话的传说。实际上主要的还是由于附近地区土质宜于种茶，是一个著名的产茶区，特别是龙井西边狮峰，所产的茶叶品质优良，更为可贵，因此，龙井这个地方就随着龙井茶叶而驰名国内外。

碧螺春茶的由来

久负盛名的碧螺春茶，产于太湖洞庭东西二山。有关碧螺春的由来，民间流传着这样一个故事。

清康熙年间，当地人在洞庭东碧螺峰石壁上发现了一种野茶，便采下带回作饮料。有一年，因产量特别多，竹筐装不下，大家把多余的放在怀里，不料茶叶沾了热气，透出阵阵异香，采茶姑娘都嚷着：“吓煞人香！”这“吓煞人香”是苏州方言，意思是香气异常浓郁。于是众人争传，“吓煞人香”便成了茶名。清康熙三十八年玄烨（康熙皇帝）南巡到太湖，康熙认为“吓煞人香”这个名字不雅，便赐名为“碧螺春”，从此沿用至今。

碧螺春茶采摘时间较早，一般在谷雨前后采摘。炒制时要做到“干而不焦，脆而不碎，青而不腥，细而不断”。因此外形卷曲如螺，茸毫毕露，细嫩紧结，叶底如雀舌，水色浅，味醇而淡，香气清高持久，回味隽永。

铁观音茶的由来

“铁观音”既是茶的名称，又是茶树品种的名称，“铁”象征着它的重量；“观音”象征着它的美观。从这几个字看，你就可以琢磨到“铁观音”的外观。

传说，很早以前，福建安溪县松村头乡有一个佛教信徒，叫魏饮。他每天清早，捧一杯清茶必献观音像前。有一天，他上山砍柴，路过观音庙，在山岩一石隙间，忽然发现一株茶树，这树长得奇异，叶面反光，色泽褐绿，就带回家中，种在自己的庭院里，由于他的精心护理，茶树长得很快，经过采摘加工，茶味极香，疑是观音所赐，加上树叶肥厚沉重，叶色暗绿如铁，就取名“铁观音”。还有一种说法，“铁观音”是安溪尧阳南岩山的王士琅发现的。他在一个山崖岩间发现了一棵新品种的茶树，便把它移到自己院中，经过精心照料，后采摘制茶，芬香超众。地方官吏就将此花作为贡品，献给乾隆皇帝。皇帝饮后，身体强健，体重增加，身骨重似铁，即赐名为“铁观音”。

“铁观音”的冲茶方法有讲究。铁观音茶入口微苦，冲茶时要用较小的紫砂壶，水最好是用山岩泉水，把水煮开，先把壶烫热，装上占壶容积十分之七的茶叶，冲入沸水，盖上盖少停片刻，即可循环斟入茶杯。饮时，先闻香味，再喝茶水。

云雾茶的由来

云雾茶是江西庐山出产的一种名茶。庐山多云雾，滋润茶芽生长，故称为“庐山云雾茶。”云雾茶源于传说。古时候，当南国茶籽成熟时，一群多情鸟一个个衔了茶籽，穿云层，掠蓝天，准备飞往花果山播种。当它们飞经庐山上空时，被巍巍的庐山胜景所陶醉，情不自禁地唱起清脆的歌，茶籽便撒落在岩隙中了。从此，云雾缭绕的庐山便长出一片翠绿的茶树。实际上，最早的云雾茶是野生茶，后经寺庙僧人改造成了家生茶。据有关文字记载，庐山种茶始于晋代。唐代，庐山云雾茶就已闻名于世，至今已有1000多年的历史。明代以前称“闻林茶”，自明代始称“云雾茶”。庐山云雾茶“色香幽细比兰花”，具有特殊的风味：色翠汤清，滋味清冽，芳香馥郁，饮后解渴提神，耐人回味。庐山云雾茶喜欢温暖湿润的气候，具有喜阴特性，适宜生长在肥沃、排水良好的酸性土壤。庐山具有得天独厚的地理和气候条件，北临长江，南面鄱阳湖。树林茂密，泉水涌流，雾气上升，蔚成云雾。因为有雾，空气湿度较大，光照透过云层，照射植物上，有利于茶叶的芳香物质合成，所以云雾茶的香气较浓。云雾茶不但是一种上好的饮料，而且也是一种药物，其茶汁中含单宁成份较多，饮后有兴奋作用，有利于增进人体健康。

牛奶的由来

挤奶的牛和乳制品的生产，在我国有久的历史，远比外国为早，起码在2000多年前已载入《礼记》和《周礼》等古书中。到秦汉时代，连马奶和奶酒也成了高级的饮品。北魏的中国古代农学家贾思勰《齐民要术》第五卷里还详细介绍了乳牛饲养，挤牛奶以及制造各种乳酪产品的方法。从唐、宋的本草经一直到李时珍的《本草纲目》，都把牛奶及其乳制品当作滋补的食品。李时珍在《本草纲目》中指出：“奶汁主治补五脏，令人肥白悦泽、益气、治瘦翠、悦皮肤、润毛发。”并著有《服乳歌》一首：“仙家酒，仙家酒，两个壶芦盛一斗；五真醍醐，不离人间处处有。丹田若是干涸时，咽下重楼润枯朽；清晨能饮一升余，返老还童天地久。”又如唐朝太仆寺当时所属的典牧署，是专管酥酪的部门，而且设有主酪74人。由此可见，牛奶供应之大和制造乳产品的规模了。宋朝设有孳牧所，有奶牛多达650头。最早记述我国古代奶粉的，是意大利人马可·波罗。他在游记中曾描述过我国元代蒙古骑兵携带的一种食品奶粉：当时元代骑兵远征亚、非、欧时，每个骑兵的马背上都有一个皮袋，用来放奶粉和水。行军途中，战马奔驰，袋内奶粉和水被搅拌成一种耐饥解渴的美味饮料。

饼干的由来

在 150 多年以前，有一天，一艘英国的帆船在行驶到法国附近的比斯开湾的海面上，突然遇到风暴，不幸触礁搁浅了。船员死里逃生，爬到附近的荒岛上。风暴过去后，人们回到船上去找吃的东西。可船里储存的面粉、砂糖、奶油等全部被水泡了。他们把这些东西弄到小岛上，混在一起，捏成小面团，用火烤熟了吃。没想到烤出来的东西香脆酥甜，好吃极了。

这些船员回到英国以后，为了纪念这次遇难脱险，用同样的方法烤了许多小饼吃，并把这种小饼称为“比斯开”。就这样，“比斯开”逐渐流传开了。以后经过不断改进，制成了品种各异的饼干。

面包的由来

面包是一种古老的食物，面包化石是在人类有史以前的原始人村落遗址发现的。发酵面包的发源地是古埃及。其制作方法一直保密。埃及人把面粉用水和盐混合在一起，但这并不是发酵面包。一次有个人将和好的面团放在太阳光下忘了拿。当他回去取时，面团都发起来了。从那时起，就开始在炉子上烘烤松软的面包。第一批公共面包师产生在古罗马。到 19 世纪设计制造了可大大减轻面包师劳动量的特别烤炉。

通心粉的由来

通心粉是受世界各国特别是欧洲人欢迎的面食品。通心粉源于意大利。18 世纪，在离那不勒斯城不远的地方有家小酒馆，店主叫马卡·罗尼，专门经营当地人喜食的粗细面条和面片。一次，罗尼的小女儿在玩耍时，把面片卷成了空心粗面条并晾到了晾衣绳上。罗尼见了很生气，就把空心面统统扔进沸水锅内，煮熟后拌以西红酱卖给了顾客。出乎意料，此面大受欢迎。罗尼受到启发，便于发财之后，兴建了世界首家通心粉加工厂。于是，通心粉便渐渐传到了世界各地。

荷兰“国菜”的由来

荷兰人把由胡萝卜、土豆和洋葱混合烹调而成的菜肴，作为他们的“国菜”。你知道它的由来吗？

传说，在 400 多年前，西班牙军队包围了荷兰的莱顿城，城中军民坚守阵地，等待本国的增援部队前来救援。但因沿途道路阻塞，增援部队无法急驰莱顿城，城内军民弹尽粮绝，危在旦夕。这时，天公作美，降下了倾盆大雨，水位上升，荷兰舰队驶进莱顿城，一举打败了西班牙军队。

莱顿城军民实在饿得难受，见西班牙军队溃退，他们就纷纷冲出城，到敌军阵地上搜寻食物，把敌军吃剩的胡萝卜、土豆和洋葱煮了一锅，人人吃得津津有味。以后，荷兰人为纪念这段难忘的历史，就把胡萝卜、土豆和洋葱同煮一锅，誉为“国菜”。

盒饭的由来

日本安土挑山时代（公元 1573—1600 年），当时爱知县的大名织田信长率部于安土城会师，给每个官兵发放了一份定量食品，以定量米饭配以咸菜。这是盒饭的开始。江户时代（公元 1603—1867 年）因娱乐活动盛行，日本人成群结队观赏樱花或结伴到戏院看戏，休息时也备有盒饭，致使专营盒饭的饭铺应运而生。1885 年，宇都宫市火车站首次出现供应旅客的盒饭。

三明治的由来

三明治是一种用两片面包夹着肉类等菜肴的食品。它是由英国三明治 蒙他业公爵发明的。

有一次，公爵和他的朋友沉迷于玩扑克牌，24 小时没有停息。肚子饿了的时候，公爵吩咐仆人将面包切成片状，夹上冻肉，拿来给他们充饥。这种吃法非常方便，慢慢得到推广，人们就将它称为“三明治”了。

汉堡包的由来

“汉堡包”跟三明治相似。是面包夹牛肉，汉堡包并非来自德国的汉堡，而是，当时欧洲的居民大量向北美迁移时，有一艘名叫汉堡——阿美利加的邮轮，船老板为了赚钱，在船上把碎片牛肉剁成肉末，掺上面包渣和洋葱做成一种面包肉饼，这种饼既不是完全的面包，也不是完全的包子，只是以这艘油轮的名字而起名——“汉堡包”。当这些移民到了北美后，觉得那种饼既经济又实惠，便成了人们的日常便餐，久而久之，“汉堡包”便名扬天下。

热狗的由来

1904年，巴伐利亚的移民福克温格在美国圣路易市初次出售一种德国法兰克福式熏肉香肠。他当时资金短缺，无法用银餐具将香肠盛在盘中奉客，他的顾客也不能用手抓着热香肠吃。福克温格就考虑给他的顾客配一副手套，免得吃时候烫手。但是不仅吃完香肠后戴了手套走的太多，而且洗手套的费用也很大，他就想出一个把长形小面包切开，把香肠夹在中间吃，后来，有一位漫画家画了一张画，画上面把根香肠画成狗的形装夹在一个小面包当中，从此以后，这种夹香肠的面包就被称为“热狗”了。

方便面的由来

方便面是一种使用开水即可泡熟的便于携带的快餐食品。方便面源于日本。当快餐风靡西方时，日本人亦寻求制作适合日本人口味的快餐食品的方法。第二次世界大战结束初，日本政府大力推销美国的剩余产品，热衷于普及吃面包的工作。当时，有位叫安藤百福的人，每日上下班经过火车站时，总看到那一带的几排面条摊前排着长长的队伍。甚至在冬季，人们为了吃到一碗汤面，不惜冻上几个小时，他想：老是强调面包，面条也不是日本的传统食品吗？于是萌生了制造一种比面条摊上更便宜、更方便的面条的念头。经过多年努力，终于研制成功方便面。

油炸面包圈的由来

最近，在市场上又出现了一种新型食品——油炸面包圈，香软可口，深受人们喜爱。但是，是谁做成了第一个面包圈的，恐怕很少有人知晓。至今流传着两种说法。

其一，一个暴风雨的夜晚，一位船长在海上航行，嘴里吃着油炸饼。他双手操舵时，把饼串在舵轮的把手上，饼的中间自然被穿了个洞。他很喜欢这样吃。于是，他叫船上的厨师以后就给他做带眼的炸面包圈。

另一种民间流传的说法是，一天，一名妇女正在炸面包饼。突然，一只饼从她手中掉下来，一支猎人射出的箭正穿过油饼中间，因此，也有人说，这就是第一个油炸面包圈。

尽管说法不一，可谁也不否定第一个油炸成包圈是在美国制成的。

油炸圈饼的由来

在咖啡厅，食品柜里常可看到一种油炸的饼子，这种饼子中间为一圆圈，上面撒上一层白糖，这就是“油炸圈饼”。据说这是英国小学生格雷戈里发明的，他妈妈每天用一个油炸圆饼给他做早餐，无盐无糖的圆饼，由于是一团面砣，总是外熟内生，吃起来很不是味道。一天，他叫妈妈把圆饼中间的一块挖掉，妈妈听从了，炸熟后，他又自个儿加上一层白糖，一吃，觉得味道格外鲜美，妈妈把这一新作法告诉了邻居，慢慢人们也就这样做起来。

炸肉皮的由来

炸肉皮是美国的一种快餐食品。据美国亚特兰大的戈兰达德食品公司的布洛克声称，生产炸肉皮的工艺最早是 1932 年由他父亲发明的：将猪肉皮加热，直至粘在皮上的部分脂肪溶化后，随即将它放入油锅内炸，肉皮一经出锅便迅速膨胀，酥香松软，就像爆玉米花一般。炸肉皮营养成份与炸土豆片成份相似，同属高脂肪类食物，卡路里含量相仿，但其含钠量土豆片的 3 倍。土豆片主要成份是糖，而肉皮含量三分之二是蛋白。因美国第 41 任总统乔治·布什喜欢食炸肉皮，使炸肉皮荣获“总统食品”的美称。

香肠的由来

香肠亦称灌肠，用猪的小肠灌上碎肉和佐料等制成的肉食品。香肠源于美索不达米亚地区。约 5000 年前，美索不达米亚的苏曼尔人已学会充分利用猪的下水制成的可口的肉食食品。他们用剁碎的肉灌进猪肠，制成了受欢迎的香肠。以后，这种香肠传至欧洲，由德国人使它更加完善。德国香肠的制作方法分肉汁香肠、水煮香肠和生香肠三大类，有 1500 多个品种。德国最著名的香肠有：慕尼黑的白肠、吕贝克的小香肠、图林根的红肠和纽伦堡的香肠等。

红烩鸡的由来

1800年，拿破仑在意大利皮得蒙马伦哥战役中，胜奥地利人之后，饥饿无比，想要东西吃。因当时法军军需辎重队还未赶上前线军队，只好派出一个粮秣队替皇上寻找食物。他们弄到了1只小母鸡，3只蛋，4个蕃茄，6只大斗虾，用少许大蒜和油烹制好了，和面包加一点点白兰地，一起端上。拿破仑吃得非常高兴，于是下令每打一次胜仗之后就进这种餐。现在世界各地的许多餐馆都有这一道菜，取名“红烩鸡”，做法仍然不变。

啤酒焖牛肉的由来

啤酒焖牛肉是一道欧洲名菜，其特点是异香扑鼻，肉嫩质鲜。啤酒焖牛肉源于英国。据说，18 世纪，英国的一艘海轮在一次远洋中遇到台风，台风过后，海轮虽然幸免于难，但由于误了航行时间，船上淡水出现了不足，厨师只用啤酒来烧菜，谁知用啤酒烧出的牛肉效果出人意料的好，受到船上人的一致赞扬。于是此菜便“登陆”而为传世佳肴。

日本生鱼片的由来

日本是一个有名岛国，由于祖祖辈辈在海上以捞鱼为业，渔船有时出海数日不能归，不是断了起火用具，就是缺了口粮，为了填饱肚子，只得作些生鱼片，用点佐料和酱油，便生吃起来。海上渔民子子代代相传，也就形成了一种吃生鱼的习惯。

如今在日本，对吃生鱼的方法比以前有所改进，做出的生鱼片，一般都选用六、七种鱼，有不同的色调，嗅起来不腥，吃起来不反胃，淡泊清雅，确有独特的风味，在有名的酒类饭店作为佳肴。目前，已发展到生贝肉、生虾肉、生鸡片、生牛肉，这些可吃的生物片，在日语中流称“萨亚米”。

罐头的由来

18 世纪末法国皇帝拿破仑征战四方，越战越远，军事给养十分困难，大批食品运到前线之后，腐烂变质。于是拿破仑悬赏 1200 法郎，倘若有人能发明一种容器，防止食品腐烂，就将这笔巨款奖给他。

一位居住在巴黎附近的制饼师傅——尼古拉·阿帕特，听到这个消息之后，便开始研究。根据常年做食品生意的经验，他发现一种现象：如果将食品放入某一容器内，将其加热后，容器不再打开，容器内的食品便可保持一定的时间而不会变质。阿帕特就根据这一经验，提出“密封容器防腐技术”，同时制出第一批玻璃瓶罐头。这批罐头，经过几个月的海上运输、酷暑和潮湿的考验之后，打开食之，味道鲜美如初。拿破仑立即下令召见阿帕特，当面将 1200 法郎赏给他，并颁发给他一张荣誉证书。

阿帕特获得这笔巨款之后，开设了一家罐头工厂，这是世界上第一家罐头工厂，由于资金雄厚，工厂规模很大，制造各类罐头达 70 多种，销往西欧各国。

1862 年，法国生物学家巴斯德发表论文，阐明食品腐败是细菌所致，这一发现，对罐头工业贡献不小。罐头工厂采用了蒸气杀菌技术，使罐头达到绝对无菌的水准。从此提高了罐头质量，延长了保存时间，而更受消费者的欢迎。

婚礼蛋糕的由来

古代西方有分享他人食物即分享他人快乐一说。举行婚礼时把一块大脆饼在新娘头上敲碎，象征着开花、结子与幸福。参加婚礼的人带走一些饼的碎块，表示分享新人的幸福。英格兰人举行婚礼时，分赠亲友的食物一度是一大堆饼干，后来又改用圆面包代替。相传有位法国厨师在英格兰旅行，参加一对新人的婚礼看着待分的面包堆，灵机一动，回国后制作了一种浇着糖浆的糖皮大礼饼，结果受到赏识。有喜庆事的人家，向他争相订购。后来有人改变方式，做出了更受欢迎的大蛋糕出售，西方的结婚分蛋糕就形成了习俗。

油炸土豆片的由来

近来，许多商店都在出售一袋袋的土豆片。它香脆，可口，很受人们的欢迎。

土豆是美国人最喜爱的快餐之一。1853年，一个叫乔治·柯鲁姆的美籍印度人在纽约一家月亮湖饭店当厨师。一天晚上，一位客人要吃法式油煎食品，这位客人对饭菜要求十分苛刻，他要求把油煎食品切得很薄很薄，像他在法国时吃的那样。柯鲁姆对这一非份要求感到很生气，就把土豆切得像纸一样透明，然后再把它们放入烧沸的油中，当他把这些焦嫩香脆的土豆片放在客人面前时，这位挑剔的客人却十分满意。从此在这家饭店前面，人们可以经常看到客人们一边在散步，一边大口大口地嚼着装在一个小小纸杯里的“油炸土豆片”。

1925年，一个叫A·霍克的人与纽约的奥尔班尼公司合作，首次生产出可在商店出售的土豆片。这个工厂也是第一家专门生产土豆片的工厂。现在美国11%的土豆都被用来制造这种可口的快餐——土豆片。

香槟酒的由来

大约在 1668 年，在法国的香槟省，有一位叫派里郎的修士，他对酿酒有极浓厚的兴趣。可是由于香槟地区位置偏北、阳光不足，天气寒冷，很难酿出好酒，有一次，修士觉得酒不够甜，就拿些白糖往酒里放，白糖不能溶解，他又将酒加热。不料，热酒放出二氧化碳，冒起小泡，变成了高级餐酒，由此就产生了香槟酒。

威士忌的由来

威士忌，是利用麦芽发酵酿造的蒸馏酒，最早起源于英国苏格兰与爱尔兰。

“威士忌”一词是由拉丁音译演变来的。原意是生命之水。塞尔特把它写成“威士加巴”，最后缩写成“威士忌”。

在 1494 年苏格兰财政部档案里，有关于苏格兰威士忌的最早记录：“修道士约翰克尔为酿造威士忌，使用了八碗大麦。”

啤酒的由来

在大约 5000 年前，有人用麦芽煮粥，没喝完就倒在屋外的桶里，麦芽粥自然发酵，居然成了一种芳香的液体。人们用这种方法制成了一种可以喝的液体。在公元前 3000 年，波斯一带的闪米人不仅会制作啤酒，还把作法刻在粘土上献给农耕神女。

在 8 世纪以前，各国对这种饮料都有不同的名称。从 8 世纪以后，德国人才把啤酒的名称统一起来。

啤酒在中国的发展是先有啤酒后有啤酒厂。许多外国人来到中国以后，也将啤酒带了进来，特别是沙皇俄国在东方为了侵略的需要，1900 在哈尔滨建立了一个啤酒厂德国侵占胶东后，在 1903 年与英国合营创办了英德啤酒公司（青岛啤酒厂前身）。后来，英国人、法国人、美国人、日本人先后在上海、天津、沈阳等地建起了啤酒厂。

鸡尾酒的由来

鸡尾酒，这个代表酒水混合饮料名字，起源于何时，有许多传说。最有趣的一种说法认为，那是从前斗鸡时代向斗后剩下鸡尾毛最多的雄鸡举杯祝饮的一种酒。另外有一种传说，说它是依照一种酒杯的名字而命名，这种酒杯是法国人移民到新奥尔良的早期时代所用的，酒杯里所盛的就是这种酒。又有人说，这酒名字起源于英国，是曾一度用以保持雄鸡战斗状态的一种烈酒。

其实鸡尾酒起源于 1776 年纽约州埃姆斯福一家用鸡尾羽毛作装饰的酒馆。一天当这家酒馆各种酒都快卖完的时候，一些军官走进来要买酒喝。一位叫贝特西·弗拉纳根的女侍者，便把所有剩酒统统倒在一个大容器里，并随手从一只大公鸡身上拔了一根毛把酒搅匀端出来奉客。军官们看看这酒的成色，品不出是什么酒的味道，就问贝特西，贝特西随口就答：“这是鸡尾酒哇！”一位军官听了这个词，高兴地举杯祝酒，还喊了一声：“鸡尾万岁！”从此便有了“鸡尾酒”之名。

白兰地的由来

“白兰地”这个名词，是英文 Brandy 的音译，它源于拉丁语 *Aguavi tae*，意思是“生命之水”。用它做为酒的命名传说不一。

有的说，大约在 15 世纪，荷兰有个船主，一次他往家乡运葡萄酒，因路途遥远，船载重量有限，不能多装。再往返一次又要占去许多时间。于是，他想了个办法，将葡萄酒蒸锅浓缩，使体积减去一半，到达目的地后再兑水冲稀，这样就可以事半功倍了。出乎意料的是，浓缩的葡萄酒，其味更加醇美，人们觉得不必兑水冲稀即可饮用了。当地人给这浓缩的葡萄酒，取了个美名叫白兰地。荷兰语 (*Brande Wijn*) 意思是由烧过的酒转化而来。16 世纪后，荷兰生产白兰地酒即形成商品。

也有的说，15 世纪在意大利，有个冶金卫士叫霍夫曼，他把自己酿制的葡萄酒储存在木桶里。有一年发生战争，卫士赶忙将葡萄酒藏入地窖内，战斗中卫士被打死，酒也就无人知晓了。10 年后，有人走进地窖，发现这桶酒，由于陈年甚久，酒已蒸发剩下了一半，变成为金橙色，酒味醇厚。人们为了纪念死去的卫士，为酒取了名叫白兰地，意思是生命之水。

口香糖的由来

口香糖是一种供人们在口中嚼咬的糖。口香糖源于美国，1836年，墨西哥的一位将军桑塔·安纳，在贾森托战役中被俘，后被美国山姆·豪顿斯将军释放回国。不久他带着一种晒干了的的人心果树胶到了美国纽约。人心果树生长在墨西哥丛林中，当地的印第安人喜欢把树胶放在嘴里嚼咬。在和桑塔·安纳谈话时，美国泽西市的冒险家托马斯·亚当斯发现了这位墨西哥人不时地从口袋里掏出一小块树胶放进嘴里嚼咬，并深深吸引着自己的儿子。一天下午，亚当斯在一家药店里看到店主卖给小女孩一块人们用来嚼咬的石蜡，此事使亚当斯想起桑塔·安纳嚼咬的树胶和他儿子的兴趣。他问药店老板是否愿意出售一种更好的嚼咬物，老板表示同意。亚当斯回家后，遂即和儿子霍雷肖在家中将桑塔·安纳带来的树胶进行了加工。一两天后，亚当斯把这些圆球送到了药店老板那里出售，结果销路很好。接着亚当斯又买进一批树胶，租下厂房，从此开始了大批生产。这就是最早的口香糖。口香糖在美国迅速发展。第二次世界大战后，人们开始试验口香糖合成剂和合成树脂并取得成功。从此，口香糖走向世界。

酸奶的由来

相传，酸奶最早是由一位土耳其牧民“偶然”发明的。一年夏天，一位牧民去旅行，他带了一些牛奶，并把牛奶装在羊皮口袋里。由于天气炎热，当他打开口袋吃时，发现牛奶凝固了，还有一股酸味，他认为牛奶坏了，可是一尝，发现味道却酸甜可口！这样，酸奶便“偶然”地被发明了！我们今天吃的酸奶是把牛奶经过人工发酵而形成的一种半固体食品，带酸味，酸奶味道可口，又易于消化吸收，成为人们十分喜爱的一种食品。

炼乳的由来

炼乳是可长期保鲜的凝固牛乳，源于美国。葛尔·波顿在一次海上航行途中，听到几个妇女聚在甲板上失声痛哭，循声望去，见她们正在为几个婴儿举行海葬仪式，原来，这些婴儿是因吃了变质的牛乳而丧生的，他目睹了这悲伤的场面后，决心要研究一种保存新鲜牛乳的方法。他请教了許多人，最后采用了减压蒸馏的技术成功地达到了目的。他又溶入适量的糖，进一步提高防细菌腐蚀的能力。他把制得的产品命名为“炼乳”，并于1853年在纽约创办了第一个炼乳加工厂。

咖啡的由来

自人类开始饮用咖啡至今已有 1000 多年了。咖啡的故乡原在埃塞俄比亚的咖法省。相传公元 6 世纪，一位牧羊人在放牧时，偶然发现羊吃了一种果子后，个个欢蹦乱跳，引起了他的好奇心。于是他把这种果子煮水喝了一点，果然感到味道清香而且提神。这种果子就是咖啡豆。

还有一种说法：13 世纪，埃塞俄比亚的王子拉斯·塔特看到骆驼常常在吃一种树上的浆果后，精神振奋，劲头十足。王子想，如果有骆驼那么好的精神，该有多好呀！于是他摘了这种浆果往嘴里一塞，可是味道苦涩难咽，顺手把浆果扔进火炉，不料，炉里立刻散发出香喷喷的气味，非常诱人。从此，咖啡迅速成为有名的“青春”果。可就在这时，法国的酿酒家唯恐自己的葡萄酒生意会受到冲击，对咖啡横加指责，宣扬咖啡是毒品，能损害人脑的功能，会使黑人的皮肤变得更黑。但咖啡终究还是被人类认识了，其消费量比可可大两倍，比茶叶大一倍，成为当今世界上最大宗的饮料。目前，世界上咖啡的品种已发展到 8000 多个，大致分为两大类，一类是浓味咖啡，即“罗布斯塔种”，主要产在非洲；另一类是香味咖啡，即“阿拉比加种”主要产在拉丁美洲。

可可的由来

可可树是一种热带常绿乔木，它的故乡在拉丁美洲。“可可”一词源于印第安人的语言。考古学家认为，居住在现今墨西哥的恰帕斯东南端的玛雅人，最早从野生可可树中选择并培育了可可树；后来由阿兹蒂克人传播到中美州广大地区。从那时起，阿兹蒂克人就把可可与玉米粉做成饮料，并称它为“巧克力”，意思就是“苦水”。长期以来，印第安人就喜欢饮用这种有浓郁苦味而又芳香的饮料。

15 世纪末，美洲大陆的发现，为欧洲新兴资产阶级广开了殖民掠夺之门。古代印第安人选择和培育的可可树，以及用可可豆加工制成的“巧克力”引起了欧洲殖民者的极大兴趣。公元 1516 年，西班牙殖民军统帅费尔南德·高尔斯坦在写给西班牙国王的报告中说，在墨西哥的广大地区，“出产一种可可豆，谁要是喝上一杯这种名贵的饮料，就足以使人在全天的行军中精神饱满。”他还特地奉献给国王一匣精制的可可粉。

差不多在整整一个世纪之后，欧洲人学会了在焙干的可可粉里添加白糖和香兰草以后，它那妙不可言的芳香美味和提神解倦的功效才为人们所赞赏。饮可可之风迅速在欧洲上层社会传播开来。随着人们消费可可数量的增加，南美洲种植可可树的面积迅速扩大，可可产品源源不断地运往欧洲。

巧克力的由来

“巧克力”最早并不是我们现在见到的这个样子，而只是一种饮料。

在非洲和拉丁美洲一带生长着一种热带常绿乔木，叫可可树。约 500 年前，墨西哥境内的印第安人的一支阿兹克人，首先在原始森林里发现了可可树，他们将其种子炒熟制成可可粉，再加水制成饮料。并将其命名为巧克力（Chocolate）。但它的味道苦而辣。16 世纪，西班牙人将可可粉及香料拌和在蔗汁中。制成香甜的饮料。到了 1876 年，一位名叫彼得的瑞士人别出心裁，在巧克力的饮料中再掺入牛奶，这才完成了现代巧克力创制的全过程。不久之后，又有人将液体巧克力加以脱水浓缩，做成一块便于携带和保存的巧克力糖。

汽水的由来

天气炎热，汽水已成为大众降温的宠物。有人认为汽水是第二次世界大战末期由美国传入我国的。其实，这种二氧化碳、苏打水饮料早有 100 多年以前就由荷兰人带来我国了。

当时，中国人称汽水为“荷兰水”，这大概因为这种水是由荷兰带来的缘故。1876 年，清人葛元熙在《沪游杂记》里，曾提到晚清时上海卖汽水的情景：“夏令有荷兰水，柠檬水，系机器灌水与汽入于瓶中，开时，其塞爆出，慎防弹中面目。随到随饮，可解散暑气。”由于汽水从西洋泊来，数量极其有限，只在个别沿海通商埠口才能见到，因而价格昂贵，再加上封建思想作祟，认为汽水是“洋鬼子的魔水”，喝不得。一些庸医也认为“水、汽激进，亦暴其肠胃”。所以，汽水在当时不可能在全国推广。现在，汽水已成为一种最普遍的饮料了。

可口可乐的由来

可口可乐是一种世界闻名饮料,起源于 1886 年美国佐治亚州亚特兰大城一家药品店的后厨房。店里的药剂师约翰·彭伯敦,由于喜欢调制混合饮用补品,一直在试做一种不含酒精的可口饮料,并且终于配制成功。他去世前的 4 年把发明权出售。在其后 40 年内,世界上无人不知可口可乐。可口可乐的名字,原来是“可口”——南美州的一种果汁和可乐树的果汁——可乐合成。

蛋卷冰淇淋的由来

大马士革出生的汉姆威是个点心小贩。1904年，他获准在圣路易世界博览会出售一种波斯饼，吃的时候要加糖或其他甜料。他的摊位附近有一个出售冰淇淋的摊位，用小碟装冰淇淋卖给顾客。一天，卖冰淇淋的小贩用完了小碟，汉姆威见了，就把热的薄饼卷成一个锥形筒，待冷了后，他拿去送给出售冰淇淋的小贩装上冰淇淋，不料大受欢迎，被誉为“世界博览会冰淇淋卷”，也就是现在的蛋卷冰淇淋。

冰淇淋的由来

冰淇淋首次见诸史料是 1413 年。英王亨利五世当年举行加冕典礼，用来宴请宾客的一种冷冻点心，被认为是最早的冰淇淋。英王吃过这道不同一般的甜点，赞赏备至。后得知它源自古老的中国而佩服不已。

由原始的冰冻水果演变成类似今天的冰淇淋，约在 1550 年前后。当时侨居罗马的西班牙医师维那传南加发现，在雪中加盐，可使雪的冰点降低，将这种加了盐的雪放在容器外，能使容器内的牛奶混合物迅速达到冰点。他的这一发现使得佛罗伦萨人开始大量生产冰淇淋。

1870 年伦敦创办第一家人造冰工厂。正在此时，大批意大利人移民到英国，很快使得冰淇淋成为英国人也喜爱的食品。

雪糕的由来

雪糕是一种用水、牛奶、鸡蛋、糖、果汁等制成半固体冷食品。雪糕源于我国。雪糕原名奶冰，我国元朝时便已有之。“雪糕”之名源于法国，16世纪50年代初期，在法国巴黎有一家意大利贵妇人开设的咖啡馆，食谱上首次出现了类似“奶冰”的清凉食品，由于它是用牛奶、鸡蛋为原料，冰冻成块的，所以命名为雪糕。后来英国国王查理一世获知，为了在他那豪华的宫廷宴会或舞会上食之解酒解渴，便特地派人从法国请来了雪糕专家在宫廷里为他专制雪糕。当时雪糕还仅是王公贵族们的享受物品。到17世纪末叶，雪糕传到美国。后又陆续传到世界各地。

冰棍的由来

冰棍其实是一种带有小木棒，食用方便的雪糕。严格地说，冰棍源于法国。60年前，美国人是最先用棍来吃盛在杯子里的雪糕，一只手拿着杯子，一只手拿着棒，边走边吃，或边看边吃。后来，法国人查理·热尔韦于1928年从美国回来，便马上想到一个更便于人们边走边吃的办法，就是把雪糕凝在一支小木棒上。果然，这种雪糕冰棍，不仅在法国流行起来，而且不久便风靡世界。

袋泡茶的由来

袋泡茶只有 90 多年的历史，它是在一个偶然机会里被发现的。

那是在 1904 年，美国纽约有一个茶商，叫沙礼文，他有个习惯，喜欢把茶叶放进丝绸小口袋里送给顾客。一次，有位粗心的顾客居然连袋一古脑儿丢进沸水，并且边喝边称道。细心的茶商从这一举动中受到启发，不禁喜出望外，于是，用纸袋代取绸袋，把研为粉末的茶叶装到袋子里。于是一种既卫生又方便的“袋泡茶”便应运而生，并很快风靡世界各国。

味精的由来

1908年的一天，日本东京帝国大学化学教授池田菊苗正吃着妻子做的可口菜肴。忽然他停止进餐，怔了一会，问妻子：“今天这碗汤怎么这样鲜美？”他用小勺在汤碗中搅动了几下，发现汤中只不过是海带和几片黄瓜，便说：“这海带里一定有奥妙！”

从此，池田菊苗教授对海带进行了详细的化学分析。他终于发现了海带中有一种谷氨酸钠，它能增加菜肴的鲜味。他经过努力，提炼出这种物质，并将它命名为“味精”。

后来，池田教授又发现了用小麦提取味精的方法，从此味精的原料更加丰富了。

