

美人菜貂蝉豆腐贵妃鸡的传说 PDF转换可能丢失图片或格式
，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/180/2021_2022__E7_BE_8E_E4_BA_BA_E8_8F_9C_E2_c34_180064.htm 貂蝉是否实有其人，历史学家们尚在争论，但江西人已制成一道与她计伏董卓故事有关的风味菜肴貂蝉豆腐，又名汉宫藏娇。其制法是先
将泥鳅放在清水中静养，俟其肚中脏物排净后，连同大块豆腐一同放进装有鸡汤的砂锅内加盖炖煮。熬不住烧热的泥鳅拼命钻入豆腐内，最终连同豆腐一起被炖热，再撒上调料，便成为鲜嫩爽口的美味。据解释，此雪白晶润的豆腐象征貂蝉的冰清玉洁，泥鳅则可比董卓之奸猾，但终于逃脱不了王司徒为他设计的命运。贵妃鸡是一道世人皆知的名肴，惟其块块红晕的形状，何以同杨贵妃攀上关系，颇让人费解。或曰这道菜的特色是焖烧之后再加葡萄酒，正合“贵妃醉酒”之意。或曰这道菜原名“烩飞鸡”，以谐音而变成了贵妃鸡。但“温泉水滑洗凝脂”的杨贵妃又怎么会变成鸡呢？《青琐高议》：“一日，妃浴出，对镜匀面，裙腰上微露一乳，帝……曰：‘软温新剥鸡头肉。’”此即美人与鸡之间的等号吧，而其构词创意，竟与风味河豚腹膏被命名为“西施乳”是相同的。朋友告诉我，华清池那边还竖起了一尊酷似维纳斯的美人出浴塑像，“艺术地再现”唐明皇的审美情趣，或许可用为贵妃鸡的商标？西施舌有一种味极鲜美的水产动物，肉白而形似舌，人称“西施舌”，《苕溪渔隐丛话》：“福州岭口有蛤属，号西施舌，极甘脆”，又引吕居仁诗云：“海上凡鱼不识名，百千生命一杯羹；无端更号西施舌，重与儿童起妄情。”因知“西施舌”的名头反而比它的本名

要响。在西施故里诸暨，有一种也叫“西施舌”的点心，用吊浆技法水磨糯米制成粉皮，再裹以枣泥、核桃等各色果料拌成的馅心，放在舌形模具中压制而成，汤煮、油煎皆可，色如皎皎明月，其味香甜可口。但美人之舌不见得是白的，或许应该另编一段西施生前爱食此物的掌故？又诸暨东白山麓还产有一种叫“西施银芽”的名茶，外形秀润，香高持久，汤色清澈，滋味鲜醇这才是美人故里特有的风味。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com