# 中国饮食文化：楚霸王与烧杂烩

来源：网络 作者：紫竹清香 更新时间：2024-08-28

*在苏北一带，无论是寻常人家，还是星级宾馆，在酒筵上，有一道菜不可缺少，那就是烧杂烩。尤其是在操办红白喜事时，此菜更作为众菜之首被推上席间，让众食客大块朵颐。这道菜荤素搭配，鱼肉并列。将一些味性相佐的菜肴一并相烹，调以各种佐料。这些年来，随着...*

在苏北一带，无论是寻常人家，还是星级宾馆，在酒筵上，有一道菜不可缺少，那就是烧杂烩。尤其是在操办红白喜事时，此菜更作为众菜之首被推上席间，让众食客大块朵颐。

这道菜荤素搭配，鱼肉并列。将一些味性相佐的菜肴一并相烹，调以各种佐料。

这些年来，随着人们生产条件的提高，此菜在民间进行了进一步的“优化组合”，原菜的搭配更趋合理科学，不仅有鱼有肉，还兼以海产野味，使得大杂烩杂而不乱，大有吃头。 这烧杂烩是怎么来的呢？苏北人一致的看法，与楚霸王项羽有关。

据说，项羽生性有两大特点：一是室无二妻，终身以虞姬为伴；二是每顿饭菜无二样。就为这第二个特点，伤透了手下厨子的脑筋。

为了使驰骋沙场、鞍马劳碌的大王有个健壮的身体，厨子们左思右想。其中一个小厨子想出个办法，他将一些鸡，鱼肉等放入一锅，精心烹制后，端到大王面前。

以为挨大王一顿猛克，未曾想，项羽吃了第一口，胃口就被吊了起来，一大碗杂烩 项刻吃了个精光，而且批示厨师，今后为了节省时间，菜就这么烧。从此，手下厨师悉听尊命，每菜必是杂烩。

为了使杂烩不致太单调，厨师们想方设法改进配料，尽量让杂烩烧得花样翻新。后来，人们为了怀念楚霸王的功绩，“烧杂烩”便在民间很快流传开来，一直烧到今天。

来源：中华美食网

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找