

徐闻八宝饭作文

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170845980450485.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年2月21日发(作者：方洞)



徐闻八宝饭作文

民以食为天，已是人们生活中不可缺少的内容。而各地的“食”，有各地的特色，徐闻人的饮食当然也有自己的特色。一种种独特风味的小吃，在徐闻地区继承着传统而富有特色的饮食文化。八宝饭，在徐闻风味小吃中最为传统最为常见的一种，是徐闻地区婚嫁喜宴必备的小吃。

八宝饭，历史悠久，不仅图其名吉利，还因其美味可口。其主要原料为糯米、红枣、薏米、莲子、豆沙、冬瓜糖、咸鸭蛋、白糖等8种，故名“八宝”饭。八宝饭的制作很特别：选上等的糯米，清水淘净、浸透、凉干后，用猪油（或花生油）将糯米翻炒至九成熟，再加白糖、香油和预先蒸制好的红枣、莲子、豆沙、鸭蛋等佐料装在一只只空大碗里，放进蒸笼隔水清蒸。待蒸熟后，再反扣在菜盘中，八宝饭就成了宴中“宝”，其味清甜、郁香、滑口。

现在的八宝饭，不仅是甜味，还制成咸的而改成腊肉、虾米等馅料，做法也颇复杂，味道也特别香美。宴席上，菜盘中所摆的八宝饭，一般是一碗甜一碗咸，既意为“好事成双”，也供不同口味选吃。八宝饭味美，但工夫大且制作工序繁琐且难度高，想尝之大都从酒家或八宝饭专卖摊购买（徐闻地区较大的酒家、食店，菜谱

中都有八宝饭）。每逢婚嫁喜宴，八宝饭不可少，不管菜肴多么丰盛，若缺八宝饭，将被认为憾事。1994年春天，香港歌星百美惠来徐闻演出，竟然在演出中面对台下的观众，情不自禁地夸赞起徐闻八宝饭的味道来，由此可见八宝饭受欢迎的程度。

徐闻的八宝饭，除了美味之外，民间还有流传着一段美丽的传说：相传，清朝道光年间，皇帝派了一名姓万的旗人到徐闻任知县。他平易近人，但也小有心计。那年皇太后诞辰，各地知县纷纷备办厚礼进贡贺寿。万知县诚惶诚恐，礼是一定要送，但送什么，心里无个底。金银珠宝，后宫有的是。万知县想来想去，想不出好的方法来……

有一天，他微服出行到县城附近一个村子。忽然听到鞭炮齐鸣，原来是一家富户娶亲。这时正值中午，肚感饥饿。他也是个爽快之人，即时掏出一个银元，用红纸包了交贺礼，就上座喝酒。席上的鱼虾肉菜，他没胃口。上到八宝饭，他觉得新奇，伸筷子一夹，放到嘴里一嚼，“哇，好吃”赞叹之声脱口而出，竟不顾左右，把这个八宝饭吃得精光。吃后，他突发奇想，决定把八宝饭进贡给皇太后。于是，回到县衙，传令村厨入城，制作一百个八宝饭当作贺礼，马上进贡入京。后来，皇太后尝了八宝饭，大悦之余给万知县提了官爵。

万知县升官发财后，心里老是恋着八宝饭。他走马上任前，特意请村厨到衙门喝酒，问起八宝饭制法，村厨告知后才明白。原来，八宝饭早在明朝时就是宫廷名菜，明末清初，宫廷厨师逃命避难，落到徐闻乡下，留下这招绝艺，世代相传，不教外人，这村厨是名厨之后，不忘祖训，继承了制作八宝饭之手艺。万知县听了似懂非懂，好不得意，回到京城，如法炮制，可惜味道怎么也不如徐闻的好。



努力就有收获
自信就会精彩

CONFIDENCE
IS
VICTORY

昵图网 www.nipic.com

By:1053461376 No:20160407085719116000

更多在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发