

主编◎张奔腾
Zhubian/BentengZhang

RED CHAMBER IN LIAO CUSINE

辽东



红楼宴



吉林科学技术出版社

RED CHAMBER IN LIAO CUSINE
RED CHAMBER IN LIAO CUSINE

曹雪芹以及整理出版
他们祖先的印迹。辽东
辽东满汉食俗、食材的
示人生哲理。集中中华
类、二八种。创造了一
辽东民俗及特产原料为
弘扬饮食文化，推广辽东
民百姓家



辽东红楼宴

总顾问：苏士明 刘敬贤

主编：张奔腾 图片摄影：杨跃祥

责任编辑：车 强 书籍装帧：名晓设计

吉林科学技术出版社出版、发行

版权所有 翻印必究

发行部电话 / 传真：0431-5635177 5651759 5651628 5677817

编辑部电话：0431-5629318

Email: jlkjbqs@163.com

网址：www.jkcbs.com 实名：吉林科技出版社

电子信箱：JLKJCBS@public.cc.jl.cn

社址：长春市人民大街4646号 邮编：130021

辽宁印刷集团美术印刷厂印刷

如有印装质量问题，可寄出版社调换

210 × 297 16开本 14印张

2006年9月第一版 2006年9月第一次印刷

ISBN7-5384-3353-8/TS·209

定 价：80.00元

主编◎张奔腾

RED CHAMBER IN LIAO CUISINE

辽东



RED CHAMBER IN LIAO CUISINE
RED CHAMBER IN LIAO CUISINE

吉林科学技术出版社



作者简介



张奔腾 中国烹饪大师、饭店与餐饮业国家一级评委、中国菜创新研究院研究员，曾参与和主编《中式烹调师》、《新派辽菜》、《创新东北菜》、《北方家常菜谱》、《酱料五味坊》、《65道熏卤酱菜》、《清真美味365》等著作80余部，并在《中国烹饪》、《中国食品》、《餐饮世界》、《东方美食》、《饮食科学》等杂志和报刊上发表论文及创新菜品百余篇。2001年赴台北中华美食展，获“厨艺超群”金鼎奖杯；2002年11月被国际饭店与餐馆协会和中国饭店协会授予“国际烹饪艺术大师”、“国际美食评委”荣誉称号；2003年成为“国际认证行政总厨”；2004年获“中国百名行业创新杰出人物金像奖”，被评为“中国饭店优秀职业经理人”；2005年7月被中国领导科学研究院授予“博士学位”；2006年3月被选为中国餐饮业专家。现任沈阳假日大厦有限公司副总经理兼城市酒楼总经理。

【总 顾 问】苏士明 刘敬贤

【主 编】张奔腾

【编 委】徐晓辉 韩继成 林全德 刘 利 朱保国 孙长朋 张 鹏
李 钢 余冠廷 王 伟 周 围 赵国宁 吴 凯 张可心
王 震 沈正军 张凤伟 王 旭 许 冰 卜长春 吕赐洋
冷 玲 冯 丹 甘 宏 赵瑛璐 周琳琳 孟 晶 梁 月
石纪友 张建华 万志杰 罗向阳 李 伟 高 玮 申同斌
董一增 王明刚 郝清华 董仁江 王永强 刘克东 吴清君
孙长增 尹世和 杨任波 李建新 佟晓东 郑 丹 王鸿海
董岳明 于文革 张立鸿 杜 康 范 渤 张一鸣

【翻 译】全 蓓

【摄 影】杨跃祥(英国巴内比图片社签约摄影师)

E-mail: yang168623@yahoo.com.cn

【摄影助理】丁 亮 韩继成 赵国宁 黄莉丽 林全德 宋振国 周 围
孙长朋 马铭谦 李青春 郭凤娇

本书鸣谢以下单位鼎力协助

沈阳假日大厦有限公司城市酒楼(86 024-23341777)

唐山陶瓷股份有限公司骨质瓷分公司(86 0315-3286894)

辽阳市红楼梦纪念馆

沈阳爱新觉罗·祖家坊酒业有限公司(86 024-87031111)

沈阳满族八道御茶坊(86 024-62503356)

推荐序



◎孙丕任

自《红楼梦》之出矣，沾溉世人凡二百余年，版本繁而读者众，研究者多且新见层出，红学遂蔚成当世之显学。所谓见仁见智，相异而鸣高者更仆难数焉。索引派者以为述雪芹之家世，阶级说者以为演社会之斗争，或考大观园之所在，或争曹雪芹之祖籍，林林总总，此当为红学之大端。然今日红学之研究愈趋细密，或诗词，或音乐，或园林，或建筑，或医药，或饮食，孜孜矻矻莫有不造其幽者，足见《红楼梦》乃百科之全书，愈搜而愈奇也。

《红楼梦》之饮饌亦为研究之一端，南北商家乘时而兴，《红楼梦》宴时有所闻，要之皆京华扬州等关内故都。今辽东红楼宴乃扬旌于关外，踵事而增华也。辽东者盖指辽河之东部，古燕之故地，今即泛指辽宁地区也。此为满清发祥之地，襟山负海，人文荟萃。曹雪芹祖籍辽阳，此盖学界之定讞，即持铁岭说者亦不出辽东之范围，续作并出版者高鹗亦世居铁岭，辽东与《红楼梦》之渊源可见一斑。辽东一地满汉交融由来已久，食俗亦交互影响，时有创意，《红楼梦》中多有所见，如庄头乌进孝所奉之物，即多辽东山林特产，脂粉香娃之炙烤鹿肉，亦见满族食俗。《红楼梦》与辽东之关系于此见焉。准于此，辽东红楼宴之脍于世，可谓恰逢其时矣。

辽东红楼宴取《红楼梦》饮饌文化之精华，融辽东食俗之特色，既尊传统，复重时尚，色香味形迭出新意，营养养生尤所措心。加之名厨掌饌，可谓炉火纯青，其五味三材，九沸九变，致调和鼎鼐，珍饌纷呈。

茄鲞之制见于《红楼梦》之第四十一回，此为《红楼梦》食品之所述最详者，亦为读者之所乐道，当世红楼宴之创制者皆以此为代表性作品。辽东红楼宴于此品之研究创制用力尤勤，采原著之精华，融当代之新意，“美味茄鲞”之所由生焉。鲞者鱼干也，茄鲞者即茄干也。书中所述，此菜以茄干鸡脯为主料，辅以香菌、新笋、蘑菇、豆干之类，并各色干果，皆成丁状。辽东红楼宴此品主料一仍旧制，辅料稍加改动，为核桃仁、松子仁、杏仁、腰果之类，既杂辽东之山珍，复纳海外之佳味，洵为辽东红楼宴之佼佼者。

螃蟹昔为红楼人物之所嗜，今亦辽海人家之所珍。滨海之盘锦河蟹，鲜而肥，甘而腻，白似玉而黄似金，向为辽东之珍品。辽东红楼宴即有“笼蒸螃蟹”之一品，出笼时下衬荷叶，红绿灿然，已造色香味之至极矣。清代美食家袁枚有云：“蟹宜独食，不宜搭配他物。”“笼蒸螃蟹”即作料亦无所用，可谓深得烹蟹三昧。

辽东红楼宴之菜品间有涵泳乎大观园，驰鹜于想像者。“纱窗影竹林”堪称佳制，以竹荪芦笋青绿之枝条，映竹林纱窗婆娑之倩影，有如身涉潇湘馆之“龙吟细细，凤尾森森”，又见藕香榭畔之“芦苇茅檐，谨篱竹牖”。品赏之际身心俱适，既采颐于珍馐，且徜徉于佳境。

辽东红楼宴凡七大类，计二百余种。有菜谱，有图片，治饌者可按图索骥，流观者亦悦目赏心。董其事者张奔腾先生，现任沈阳假日大厦副总经理兼城市酒楼总经理。早年即师从烹饪大师刘敬贤，今称割烹里手、调鼎名家，荣衔骈至，著述累积。虽身膺重任，仍不忘庖厨，精研红楼之书，翻成辽东之宴，积以时日，终获大成，所谓由技而艺，由艺而入乎道者也。吾意凡事之成功者在乎妙悟，在乎创新。作家汪曾祺兼美食家之誉，曾有说焉：“做菜要有想像力，爱捉摸，如苏东坡所说‘忽出新意’。”信乎此言，奔腾先生足以当之。执其劳者沈阳城市酒楼之诸名厨也，预其议者省内之红学专家、名流时彦也。众擎易举，此之谓也。

他日华宴高张，灯烛辉煌，丝竹奏雅，珍饌播芳，衣香鬓影，举箸称觞，集文化于席上，品红楼于樽前，绮思隽语，满坐春风，此则辽东红楼宴之大观也，四方美食之家尝新之客曷兴乎来！

于知北牖

2006年8月20日

前言



《红楼梦》是我国四大名著之首，是中国明末清初时期贵族生活的真实历史画卷，是满汉文化相融合的典范，是一部傲立于世界文学之林，反映中国封建社会的“百科全书”。

辽东(现为辽宁省)是《红楼梦》作者曹雪芹以及整理出版者高鹗的故乡。辽阳、铁岭、沈阳等地均留下了他们祖先的印迹。辽东又是满清王朝的发祥地，红楼佳肴中处处可见辽东满汉食俗、食材的踪影。

《红楼梦》以“声色饮饌之幻”来演示人生哲理，集中华美食之精髓，在120回中述及食品原料，分八大类、185种，创造了一个完整的红楼饮食文化体系。

辽东红楼宴以《红楼梦》原著为依托，以辽东民俗及特产原料为基础，将传统烹饪与现代科技相结合，意在弘扬饮食文化，推广辽东地区风味佳肴，使其走进当代生活，走进平民百姓家。

本书为辽东红楼宴的菜点精选，按筵席程序分为“奉献香茗”、“辽东小菜”、“贾府冷碟”、“宁荣大菜”、“辽东小炒”、“怡红细点”、“养生膳粥”等七章，共230款菜点。每章前将依据《红楼梦》原著加以概述及点评。菜点图文并茂，古朴典雅，制作细腻，注重营养搭配和养生保健，以突显红楼文化风格特色。

为便于广大同业及烹饪爱好者习做，本书详述投料比例，制作方法和关键技术，并可将各章菜点组合成各种档次的红楼筵席，以简便、实用，既传统，又现代的创意，展示中华饮食文化的博大精深。

研创“红楼宴”是我多年的夙愿，在本书即将出版之际特别感谢马国权、董文成、王维阁、孙丕任、陈景贵、刘红军、祖忱、赵金桂、牛春兰等红学专家、美食家和各界人士的指导、支持及关爱。愿此书能为人们美好的生活添彩，并带来无尽的情趣。

张其成

2006年8月18日

PREFACE

《Dream of the Red Chamber》is one of the most famous classical masterpieces in china. It is a vivid and historical description about the real life of the noble family in the period of the end of Ming dynasty and early Qing dynasty. 《Dream of the Red Chamber》is a great work which combines the culture of Man nationality with Han nationality, and distinguishes in the literature world. It is called the cyclopedia which reflected the life in the feudal society.

The Home town of the writer Cao Xueqin and Gao E was in LiaoNing province, which was called LiaoDong in the ancient time. Their ancestors had lived in LiaoYang, TieLing and ShenYang of LiaoNing province. LiaoDong is the cradle of Qing dynasty. The Dishes in 《Dream of the Red Chamber》splendidly shows the food culture of Man and Han nationality.

It demonstrated the life philosophy with the rich description of 185 kinds of food with 8 categories in 120 chapters, and created a whole cuisine system of the Red Chamber.

The 《Menu of the Red Chamber》is compiled referring to the book of 《Dream of the Red Chamber》, on the basis of the customs and special food materials of LiaoDong, which combines the traditional cooking skills with the advanced cooking science. The objective of this book is to develop the food culture and recommend the cuisine of LiaoDong to the common families.

The 《Menu in the Red Chamber》is the well-chosen cuisine from Red Chamber banquet. It includes Starters, Cold Dishes in Liao Cuisine, Cold Dishes in Red Chamber, Main Dishes in Red Chamber, Dishes in Liao Cuisine, Dim Sum and Palace Porridge according to the banquet procedure, totally 230 dishes. A general introduction and remarks are added before every chapter on the basis of the original works of 《Dream of the Red Chamber》. The book of 《Menu in the Red Chamber》is illustrated, delicately made, focusing on the nutrition match and health care, which shows the unique cultural features of Red Chamber.

For your convenience to practice cooking skill, we provide a detailed illustration of the portion of the ingredients, the cooking procedure and skill. You can combine the dishes from different chapters to make various banquets according to your demands. The prime of Chinese food culture is richly demonstrated in this book with simple, practical, traditional ways and modern innovation.

It's my long-cherished wish and dream to study and compile the 《Menu in the Red Chamber》, with the help and support from the experts, gastronomists and my friends, they are Ma Guoquan, Dong Wencheng, Wang Weige, Sun Piren, Chen Jinggui, Liu Hongjun, ZuChen, Zhao Jingui and Nui Chunlan, this book was finished and published. Here I want to give my sincere and heartfelt thanks to all of them. I hope this book will be of help to your life and your family.

Benteng Zhang

2006.08.18



辽东红楼宴

《红楼梦》以“声色饮馔之幻”来演示人生哲理，集中华美食之精髓，在120回中述及食品原料，分八大类、185种，创造了一个完整的红楼饮食文化体系。

辽东红楼宴以《红楼梦》原著为依托，以辽东民俗及特产原料为基础，将传统烹饪与现代科技相结合，意在弘扬中国传统饮食文化，推广辽东地区风味佳肴，使其走进当代生活，走进平民百姓家。



目录 Contents

作者简介	2
推荐序	3
前言	4

part ① 11 奉献香茗

泡一壶好茶上桌

满清八大御茶	12
红楼茶艺	13
红楼茶事	14
观盘六景	14

part ② 15 辽东小菜

香熏鸽蛋	17
老醋泡三样	18
四喜辣白菜	19
兰花豆干	21
千层脆耳	22
泡酱萝卜	23
酱卤香菇	24
双果山药	24
苏子叶卷木耳	25
黄豆酥海带	25
板栗花生	26
芝麻小排	26

part ③ 27 贾府冷碟

酒糟鸭信	29
红袍大虾	30
怡红腰豆	31
姜汁三色蛋	33



相思苦苣	34
原汁鸭肝	35
胭脂鹅脯	37
菊花鱿鱼	38
酒醉仔鸡	39
美味茄鲞	41
糟香玉兰	42
五香酱鸭	42
蛋黄鸡腿卷	43

陈皮兔丁	43
五香鹿肉	45
虾球炆凉瓜	46
风味舌掌	46
麻辣鸭肠	47
酒醉河蟹	47
彩虹鹿皮冻	48
葱酥鲫鱼	48

part ④

49 宁荣大菜

燕窝炒鲜奶	51
山珍炖飞龙	52
菜胆鲍片捞饭	53
木瓜冰糖官燕	54
豉汁蒸鲟鱼	54
蟹黄鹿筋烧辽参	55
沙锅鸡炖大排翅	55
白蘑枸杞炖野鸡	57
荷包蛋焖河蟹	58
鲍脯烧辽参	59
红粉伴佳人	60
鲍汁扣辽参	60
鹅肝炒明虾	61
桂花炒鱼翅	61

香炸鹌鹑	63
蟹黄百花酿辽参	64
金肘扒银芽	65
一品海鲜卷	66
鸽蛋红蘑烧蹄膀	66
老蚌怀珠	67
香煎大虾	67
猴头扒驼掌	69
黄焖木瓜炖鱼翅	70
冰镇鲍鱼	71
葫芦虾	72
一品鹿唇	72
蟹钳竹荪海虎翅	73
津白扒鲍片	73

笼蒸螃蟹	75
龙凤炒鲍丝	76
香芋卤肉	77
金盏飞龙	78
清汤竹荪炖鸽蛋	78
香辣刺梅参	79
金瓜菜胆翅	79
火腿炖肘子	81
原汁蚝皇鲍	82
芦笋鲍菇扒鱼肚	83
金蚕吐丝	84
新派佛跳墙	84

烤狍子肉	85
鲨鱼唇扣辽参	85
牛乳蒸羊羔	87
咸蛋黄焗螃蟹	88
奶香什锦	89
黄焖活鲍鱼	90
燕窝南瓜盅	90
鱼肚扣鹅掌	91
鲍鱼海参煲	91
三鲜烧鹿筋	93
竹夹野猪柳	94
干锅鹿肉	95





辽东红楼宴



人参枸杞炖鹌鹑	96
板栗烧野鸡	96
大鹅焖土豆	97
猴头鹅掌戏蟹斗	97
烤鹿肉串	99
红焖原皮羊肉	100
人参蜜枣煨鹿筋	101
铁扒鹿肉	102
人参狍子肉	102
宝玉贺寿	103
蟹粉扒笋尖儿	103
银耳鸽蛋	105
梅花扣鹿唇	106
葱烧辽东参	107
人参木瓜炖猪排	108
茶香墨鱼丸	109
蹄筋鸽蛋鸡腿菇	110
三鲜鸭块	110
串串辣子兔	111
蒜子烧田鸡	111
酒酿清蒸鸭子	113
鱼翅扒白菜	114
炖鲫鱼水饺	115
富贵黄金卷	116
竹网黄鱼鲞	117

什锦烩鱼翅	118
敲虾莼菜汤	118
山药烩香菇	119
蟹籽雪菜豆腐	119
鸡髓笋	121
满族烤羊腿	122
红酒煨凤翅	123
养生菌盆菜	124
炭烤鲤鱼	125
乌龙戏彩球	127
金华四宝蔬	128
雪蛤映红梅	129
蒲棒鲜贝	130
人参五福扒金肘	131
松茸煲鹿尾	132
汽锅酸菜鹅	132
沙锅炖鲤鱼	133
酸菜一品锅	133
鸡皮虾丸汤	134
纱窗影竹林	134





part ⑤

135 辽东小炒

鸡丝蒿子杆·····	137
手撕兔肉·····	138
凤姐茄丁·····	139
海鲜炒韭黄·····	140
红蘑土豆片·····	141
爆炒咸鱼黄豆芽·····	142
姜丝葫芦条·····	142
芥蓝爆双脆·····	143
香煎豆腐卷·····	143
冬笋花枝片·····	144
蟹黄熘豆腐·····	144
蛋黄焗山药·····	145
肉片烧扁豆·····	145
汤圆煎肉·····	147
萝卜丝炒蕨根粉·····	148
豆腐干炒豇豆·····	149
酥炸三鲜茄盒·····	150
生菜包·····	151
冬笋里脊丝·····	152
素丸子满盆香·····	152
鲜蛭爆韭黄·····	153
海鲜番茄烙·····	153
野鸡瓜齏·····	155
冬菜烧莴笋·····	156
麻花青笋·····	157
火腿扒菜心·····	158
姜芽炒鹅片·····	158
蛎黄酸菜煎血肠·····	159
苏子叶卷肥牛·····	159
春饼合菜·····	160
草莓炒塔菜·····	160

草菇蜜豆烧肚仁·····	161
三丝炒蜆皮·····	161
香芋夹心饼·····	163
银杏百合甜蜜豆·····	164
茼蒿梗爆墨斗·····	165
美人椒爆炒乌鱼仔·····	166
板栗烧白菜·····	167
木耳爆敲虾·····	168
蛤蜊煎韭香·····	168
清爽菠萝派·····	169
三彩瓜烙·····	169
雪底芹芽·····	171
海鲜双花拼茄夹·····	172
青椒兔丁·····	173
酿包肉·····	174
兰花茄瓜烧鲜虾·····	175
翡翠豆腐·····	176
腰果银芽烹蜆头·····	176
香葱肚条爆乌贝·····	177
黄蚬炒茼蒿·····	177
酱爆田鸡腿·····	178
蟹粉烩银丝·····	178



part ⑥

179 怡红细点



贾府小月饼·····	181	苹果塔·····	193
精品小粽子·····	183	豆腐皮包子·····	195
椰味小汤圆·····	184	蟹黄饺·····	196
五丁包子·····	185	白兔饺·····	197
枇杷酥果·····	186	太君酥·····	198
香炸酥梨果·····	186	南瓜包·····	198
火腿酥·····	187	七彩水晶饼·····	199
太极薯茸饼·····	187	白皮饼·····	199
枣泥山药糕·····	189	奶油小果·····	201
藕粉桂花糖糕·····	190	萝卜丝饼·····	202
鸡汁锅贴饺·····	191	吉祥糕·····	203
鲜肉灌汤饺·····	192	如意卷·····	204
糯米烧麦·····	192	小梅花香饼·····	204
香麻酥饼·····	193	黄金汤饺·····	205

枣泥米团儿·····	205	笋肉馄饨·····	210
松壤鹅油卷·····	207	寿桃包·····	211
三丝春卷·····	208	冰花鹿肉锅贴·····	211
满族烤烧饼·····	209	小米饭焖鹿肉·····	212
萝卜煎糕·····	210	三鲜锅烙·····	212

part ⑦

213 养生膳粥

奶子糖粳米粥·····	215
冰糖燕窝粥·····	217
腊八粥·····	219
荔枝西瓜粥·····	220
鸭子肉粥·····	221
薏米红枣粥·····	222
桂花糖藕粥·····	222
香芋黑米粥·····	223
香薷养生粥·····	223



辽东红楼宴

遼東紅樓宴

奉獻

冬日茗香



LIAODONG
HONGLOUYAN



红楼茶文化



泡一壶好茶上桌

“一部《红楼梦》，满纸茶叶香”。茶文化起源于中国，遍及全世界。五千年前神农氏为尝百草之药用，发现了茶；唐朝“茶圣”陆羽著有《茶经》一书至今为世人所奉颂。自古以来开门七件事：“柴、米、油、盐、酱、醋、茶”以及文人七件宝“琴、棋、书、画、诗、酒、茶”，都离不开茶。红楼的茶文化与满族习俗相关，入关前满人喜喝奶茶（普洱茶加奶或乳酪），入关后各地贡茶中才有“清茶”，这也是满汉合璧的又一例证。“盖碗茶”的形式表现了满族的风俗，起源于康熙，流行在乾隆。茶选贡品奉进宫廷，清朝可谓集历代之大成。御茶专为清宫皇室饮用，茶品来自全国产茶各省名山名刹之地。

满清八道御茶

普洱茶

此茶因产于云南普洱府而得名。由云南巡府，云贵总督每年进贡到宫中。皇帝、皇太后、后妃，对普洱茶都颇感兴趣，无不啖饮。皇帝有时也将其赏赐给内臣，宫女、苏拉、妈妈哩等人。

满族人喜食奶制品，因此宫中饮用普洱茶，往往要加入牛奶。每当宫内筵宴蒙古王公大臣，大都用加奶的普洱茶。

大红袍

产于福建武夷山九龙窠的悬崖峭壁上。此茶香气锐、浓长，滋味醇厚，回味甘爽，汤色清澈艳丽，呈深橙黄色。为历代贡品。乾隆皇帝在品评全国各地贡茶后，赋诗曰：“就中武夷品最佳，气味清和兼骨鲠”。诗中赞美的即是武夷茶王——大红袍。

碧螺春

原产于江苏吴县太湖洞庭山。其茶纤细多毫，嫩香持久，滋味鲜醇，回味甘甜。相传是由康熙皇帝赐名。据记载：太湖洞庭东山石壁，产野茶数株，土人称曰：“吓煞人香”。康熙己卯年（1699年）抚臣宋荦奉予帝，帝试大悦，只是名不雅驯，观茶色碧绿，形卷如螺，又因其采于早春，故赐名为“碧螺春”。

狮峰龙井

杭州西子湖畔，有狮峰山。山下胡公庙前，初有十八棵茶树。乾隆皇帝六下江南，品饮过此茶，赞不绝口。后带回宫，又解皇太后肝火之疾。乾隆帝悦，传下圣旨封此茶树为御茶，年岁采制进贡宫中。

“狮峰龙井”香气高锐而持久，滋味鲜醇，色泽略黄，品质为龙井茶之最。

茉莉香片

乾隆年间湖南巡抚进安花茶一百瓶。安花砖茶五匣……，据记载：清朝皇帝平日喜饮香片茶（即花茶和茉莉花熏制而成）。此茶，茶坯为优质绿茶，色泽绿润，香气鲜灵，浓郁持久，汤色黄绿明亮，滋味醇厚甘爽，花香芬芳扑鼻，饮后舌齿留香。

铁观音

创制于乾隆年间，至今已有两百多年的历史，发源地在安溪西坪。相传乾隆六年，西坪王土让奉召入京，送茶转入内廷，乾隆皇帝亲品此茶香韵非凡，大加赞誉。此茶外形光润，颗粒紧结，有美如观音，重如铁之感，故而赐名“铁观音”。

齐山云雾瓜片

产于安徽省。其中齐云山所产是六安瓜片中的极品。清宫每岁由六安州学正负责解送，进茶七百斤，计四百袋，每袋重一斤十二两……此茶外形似瓜子形的单片，自然平展，色泽宝绿，香气高爽，滋味鲜醇回甘，汤色清澈透亮。

冻顶乌龙

源于台湾冻顶山，创制于清嘉庆年间。据说此茶山上采制，山下就得茶味，而且喝起来清香可口，醇和回甘，气味奇异，成为乌龙茶中独特的茶叶。





- ①四鲜果：葡萄、草莓、小金桔、绿橄榄
②四蜜饯：杏脯、蜜枣、金桔脯、杨梅脯
③四干果：瓜子、松子、榛子、酥黄豆
④四茶点：奶皇酥、雪沙汤圆、水晶烧麦、水晶蒸饺

红楼茶艺

红楼茶艺集茶品之色、香、味、形、器及养生之道为一体，是满族茶文化的精华。《红楼梦》书中所述的家常茶、敬客茶、果点茶、品味茶、吃年茶、迎客茶……等等，均使人染指添香，余甘绕喉。

杏帘在望

杏帘招客饮，在望有山庄。
菱荇鹅儿水，桑榆燕子梁。
一畦春韭绿，十里稻茶香。
盛世无饥馁，何须耕织忙。

酒帘高挑，路野飘香。好一派祥和盛世，人寿年丰的融融景象。此时各位面前的是由素色瓷质景德镇烧制的小盖盅，内为菊花、山楂、陈皮等调制的餐前开胃茶。清代郑板桥有诗联：“白菜青盐粒子饭，瓦壶天水菊花茶。”

茶可绚丽，亦可清雅，一如红楼的繁华中亦有杏帘在望，稻香飘逸的和静。茶汁的亦浓，亦淡、亦甘、亦苦，浮浮沉沉，喻红楼诸多人物在世间诸态中各领其味。

茶的健胃养生之道，勿容质疑。吃了这半盏茶后，您是否会有神清气爽的悠然。请进蜜饯，茶点、而后再细赏红楼佳宴，静静追思那瑶琴，茶鼎、古画，新诗，最能销魂醉魄的红楼之韵。

有凤来仪

秀玉初成时，堪宜待凤凰。
竿竿青欲滴，个个绿生凉。
迸砌防水阶，穿帘碍鼎香。
莫摇清碎影，好梦昼初长。

“有凤来仪”后又命名为“潇湘馆”，是红楼人物中林黛玉的住所。黛玉其人是最为熟悉，也最为生疏的。好似红楼中飘忽不定的轻魂，如荷塘雨后一丝冷香，像茶鼎琴弦一缕醉魄的清烟。

人如茶，黛玉之风犹如清茶。红楼宴茶之“有凤来仪”，是以清绿之茶奉客。

1. 芙蓉出水（洗杯）

黛玉花名为芙蓉，泡茶之具即选为绘有芙蓉图案的清细瓷盖盅。以泉水淋之，仙气袅袅，以绪悠悠，意如潇湘馆内“枕上轻寒窗外雨，眼前春色梦中人”。

2. 仙子入境（投茶）

茶，碧绿，凝香，静着；叶，飘散入杯，其状之美，其态之优，正如“水亭处处齐纨动，帘卷朱楼罢晚妆”。

3. 凤竹湘水（冲水）

提壶冲水，萧风和鸣，斑竹点点，喊喊如诉。

4. 静待知己（闷茶）

合盖温香，静候佳茗。

5. 烟沁芬芳（敬茶）

“窗开麝月开宫镜，室霭檀云品御香”。

6. 潇湘饮翠（饮茶）

“窗前亦有千竿竹，不识香痕渍也无？”一盏清茶在手，几许暗香盈袖。是否仿若静坐西窗纱帘，点点春光，微风一过，满室芬芳；不知那是纱窗外的清竹之香或是红袖手中的半盏茶味。人生当中总会品到的几种滋味，如茶如梦；持杯，温婉一笑，如茶润，如玉寂。那梦一样的红楼，翠竹深处，茶一样的世外仙姝，那缠绵悱恻的词句，容你我细品共赏。

滴不完相思血泪抛红豆，开不完春柳春花满画楼。睡不稳纱窗风雨黄昏后，忘不了新愁与旧愁。咽不下玉粒金莼噎满喉，照不尽菱花镜里形容瘦。展不开的眉头，捱不明的更漏。呀，恰便似遮不住的青山隐隐，流不断的绿水悠悠。

蘅芷清芬

蘅芜满净苑，萝薜助芬芳。
软衬三春草，柔拖一缕香。
轻烟迷曲径，冷翠滴回廊。
谁谓池塘曲，谢家幽梦长。

蘅芷清芬即蘅芷苑。宝钗温柔和善，容颜丰美，如倾城牡丹，摇曳生香。又恰如稳重，醇和的普洱茶。红楼宴茶之“蘅芷清芬”是以芳醇普洱奉客。

1. 不雨亦潇潇（温盅）

虽然不是雨天，也有雪声潇潇，虽然不是灵山秀川，也有一潭秋水守望。温润茶盅，用以闷茶。漱漱之声，如鸣雨飞雪，清闲，安静。

2. 芳霭芷兰香（投茶）

“麝兰芳霭斜阳院，杜若香飘明日洲。”馨香的兰草芳气弥漫着斜阳笼罩的蘅芜苑，让珠圆玉润的芳茶划落凝香犹温的茶盅。

3. 时拂静菩提（洗茶）

“身是菩提树，心如明镜台。时时勤拂试，莫使有尘埃。”此句为宝钗引用神秀偈语。茶亦为神圣，本质纯净，更加修炼，使无尘埃。

4. 明镜原无尘（洁盏）

“菩提本无树，明镜亦非台；本来无一物，何处染尘埃。”此句为宝钗引用慧能偈语。茫茫人世，原是有缘，即或无缘；柔柔心境，原是清朗，即或迷茫；惟静坐而思，终是无尘，朗朗清静。

5.凝韵聚花缘（泡茶）

“胭脂洗出秋阶影，冰雪招来露砌魂。”

凝结冰雪雨露之韵，提壶冲水，联聚茶颜丰润之缘。

6.艳冠压群芳（分茶）

茶汤色泽，艳丽如花，明和通透，似宝钗之风落落大方，足可倾人国城。静默之茶，亦有动人之处。正如：“艳冠群芳……任是无情也动人……。”

7.缤纷盈斐玉（敬茶）

“淡浓神会各相宜，温润芬生碗底香”。缤纷艳阳，盈朵朵红斐翠玉，静待有君折，不莫知若杯。

8.沁芳香可嚼（饮茶）

“绕堤柳借三篙翠，隔岸花分一脉香。”那茶的芳香可以细细咀嚼，那事的经历可以慢慢回味，那人的温情可以默默挂念。总有一杯茶，能够疏漫淡香；总有一件事，能够动彻心菲；总有一个人，能够相望于痴。

怡红快绿

深庭长日静，两两出婵娟。

绿蜡春犹卷，红妆夜未眠。

凭栏重绛袖，倚石护青烟。

对立东风里，主人应解怜。

怡红快绿即怡红院，芭蕉翠绿，海棠鲜红，相互映衬，故言“两两出婵娟”。怡红院中的贾宝玉，一边是冷翠委婉的晶莹雪，一边是淡然状思的世外林。在神话中，他们相识过，是否，我们也曾有过的这样的境遇，一个人，第一次见面就觉得熟悉，仿若前世相知。

红楼一梦中，霜晓寒姿的李纨，韶华胜极的麝月，联春绕瑞的香菱，气质如兰的妙玉……

红楼宴茶之怡红快绿，是借妙玉所事“老君眉”奉客。

1.盈盈竹韵湘妃泪（洗杯）

洒洗素色浮花纹盖盅，轻缓流动的水注，如瑟瑟摇动的竹叶；清澈洁净的泉流，似潇湘江晶莹剔透的泪珠。

2.桂魄流光浸茜纱（投茶）

茶入盖盅，如月光倾泻，茶香浸染茜纱。

3.银光洒作水中月（冲水）

银尖闪烁，圆了碗中一轮明月。

4.碧水怡润镜中花（闷茶）

合盖，那碧色的泉水静静晕润镜中之花。只愿静息之间，不再枉自悲叹，不再空劳牵挂。

5.梅魂竹梦惹新春（敬茶）

恰似梅下竹里梦一场，蓦地醒来，惟有茶鼎香尚温。

6.娟娟锦绣怡红院（饮茶）

一半怡红，一半快绿的怡红院，像似人生的两种对立，那么现在品在口中的老君眉，先苦后甘，亦是一半苦，一

半甜。常说人生百味，皆是世间之味，然这世间纵有风情万种，我只独爱，爱那一种。之于宝玉，即是终未能忘的“世外仙姝”。

红楼茶事

红楼茶事中最详尽的一次茶事是《红楼梦》（第四十一回），贾母率诸人于栊翠庵品茶。当时品饮的即为武夷山所产老君眉。其水，其器，更有讲究。清乾隆帝曾制法试水，以银斗称之，斗轻者为上品。井水不及江水，江水不及泉水，而泉水又不及天水。所谓天水既妙玉所藏旧年的雨水及梅花上的雪水。茶之器更为珍稀。鼎盛于清代满族人家的盖碗是盛放茶的常用器具。盖碗，上配盖，下配托，茶托隔热便于把握。出现于清康熙年间，流行于乾隆年间，以景德镇所产为佳。象征着中国古老的喻意，天地人，和气一团，至今此器仍在广为流传。

老君眉属白茶类。宋徽宗年间《大观茶论·白茶》一书中记述：“白茶自为一种，与常茶不同，其条数阐，其叶莹薄，崖石之间，偶然生成。此茶滋味润滑爽口，喉甘极显，有清热降火，消炎去肿，防暑之效。”清代即为贡品。

茶文化的发展伴随了中华五千年的文明史。一部《红楼梦》将茶与民生百态展现的淋漓尽致。无论是皇公贵族或是寻常百姓，无论是最隆重的喜庆场合或是闲来无事，茶，都是信手拈来必不可少的。

茶的保健功效在《红楼梦》中也有启示。例如：消食健胃的普洱，清热降火的老君眉……。中国人饮茶不仅要讲究其形、色，更注重的是茶的养生之道。茶赋予人精神和物质的双重享受，在我们细品红楼茶韵之时，也会体验到茶带给人们延年益寿的健康之道。

观盘六景



遼東紅樓宴

辽东

小菜



LIAODONG
HONGLOUYAN