

中华传统饮食文化丛书

◆ 菜肴系列



饮

食

中国花饌

500种

大连出版社

T831.91

马凤琴 谢 辉 门文义 王雅娟 马魁武
尼宝信 马躅非 王国勋 杨淑华 徐广泽 编著

500种

大连出版社

436330

© 马凤琴等 2003

图书在版编目(CIP)数据

中国花饌 500 种 / 马凤琴等编著 .—大连:
大连出版社, 2003.1
ISBN 7-80684-092-3

I.中… II.马… III.花卉—菜谱 IV.TS972.124

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 006847 号

责任编辑:张绪蒲

封面设计:曹 艺

版式设计:唐一民

责任校对:王恒田

出 版 者:大连出版社

地址:大连市西岗区长白街 12 号

邮编:116011

电话:0411-3621147

印 刷 者:大连理工印刷有限公司

发 行 者:各地新华书店

幅面尺寸:140 毫米×203 毫米

印 张:14

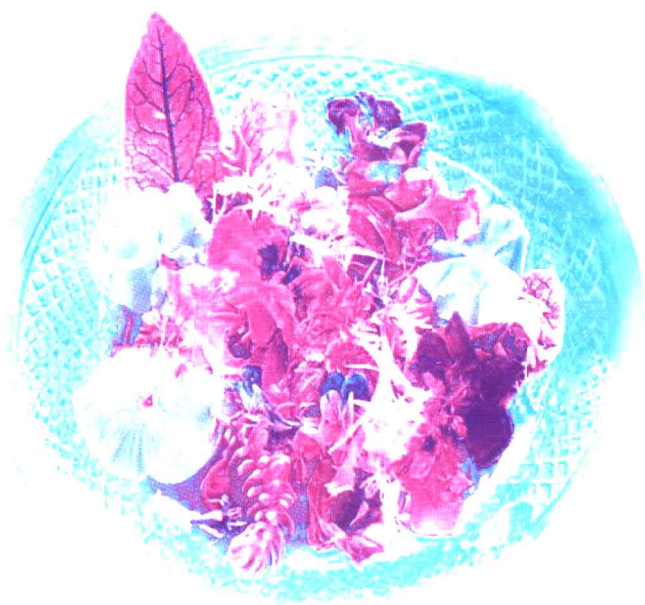
字 数:340 千字

出版时间:2003 年 1 月第 1 版

印刷时间:2003 年 1 月第 1 次印刷

印 数:1-3000 册

定 价:18.00 元



中国名汤500种
中国火锅500种
中国果饅500种

中国沙锅500种
中国丸子500种
中国花饅500种

90000

前 言

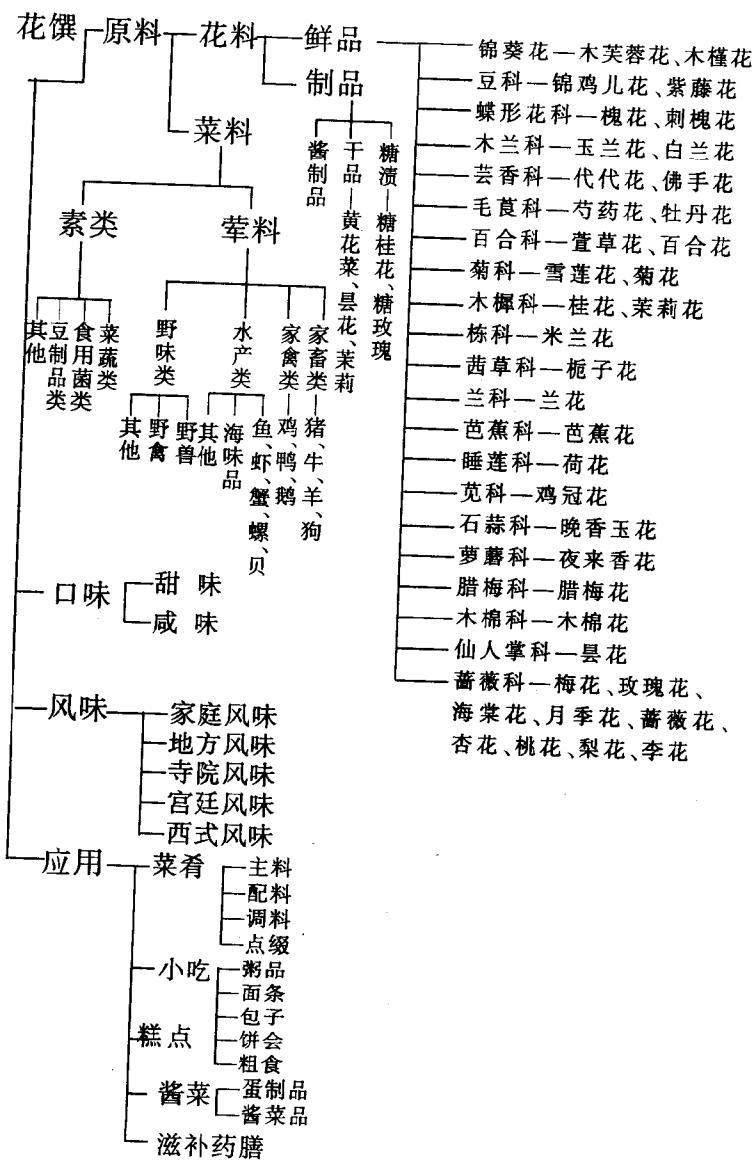
我国鲜花入馔,其历史悠久,源远流长。在古籍中有零散的记述。春秋时期的《诗经·幽风》中即有“采芣苢”之句。楚·屈原《九章》中有:“播江离与滋菊兮,愿春日以为馥芳”;《离骚》中有“朝饮木兰之聚露兮,夕餐秋菊之落英”之句。

唐代,据《隋唐佳话录》所载,武则天在花朝日(农历二月十三日),令宫女采集花朵和米捣碎,制成“百花糕”分赐臣下,从此,上行下效,餐花之风盛行于世。

宋代,餐芳之风有增无减。在林洪《山家清供》中收录有 15 种花馐,其中一款“雪霞羹”是流传至今的名肴。另外一款“广寒糕”中有“采桂英,去青蒂,洒以甘草水,和米春粉,炊作糕,大比岁,士友咸作饼子相馈,取‘广寒高甲’之谥”的记述。从而可见花馐除作美食之外,又赋予新的含义。

此外,明·高廉《饮馔服食笺》、戴羲《养余月令》、清·顾仲《养小录》、朱彝尊的《食突鸿秘》及近人徐珂《清稗类钞》诸书皆收录有古人用花卉制作肴馔的方法。尤其是在《养小录》一书中,单开“餐芳谱”一章,其中专门记叙有 20 多款花馐。从而可见人们对花馐重视的程度。

另外从花卉的实际应用方面也可以看出花馐在历代的发生和发展情况。在花餐中,以花作羹是常法。春秋战国时期以韭花、菊花和蓼花等花羹,常供贵族宴客或祭祀之用。唐宋时期的菊羹、芙蓉花羹,尤其是唐代杭州的“桂花鲜栗羹”,色香味出众,不但脍炙人口,并流传有“天香落成栗羹”的佳话。明清时期的兰花羹,玫瑰花羹等,更是花样翻新,奇妙异常。从这一小小的羹的侧面,可以看出我国花馐发生和发展的轨迹。



时至今日,在花饊的百花园中,更是品种繁多,美不胜收。据不完全统计,我国食用的花卉已达 100 多种。其概况如附图所示。

近年来,我国出版了大量的饮食菜谱之类书刊,但其中有关花饊的专书较少,且有如下几点不足:一是所收菜例甚少,多为数十例。个别收量稍大者又多偏重于西式风味,难以反映我国花饊的全貌和水平。二是重要品种和新品种较少。如自古流传,现已开发问世,清鲜味美的“雪霞羹”;以天山冰雪岩间特产雪莲制成驰名中外的“雪莲全鸡”;构思新颖制作精细,清香醉人的羊城风味名肴“夜核雀杯”以及名驰津门的传统风味小吃“藤萝包”和北京春季应时传统风味名食“藤萝饼”等等,皆很少收入。

基于上述原因,笔者将历年所积资料加以整理筛选并参阅有关书刊,草成《中国花饊 500 种》一书,以飨读者。

本书在编选过程中,特别注意下列事项:

1、本书所收花饊菜品品种力求全面,并具有代表性,特别注意新品种的选取,力图能反映当前花饊的发展动向和水平。

2、本书编选目的是“用”。为了适应当前繁荣市场经济和大力发展饮食行业的需要,本书以中低档花饊为主,以广大中小型饮食业为主要对象,兼顾家庭之需,同时也注意编选一些高档品种,以满足多方面的要求。

3、由于我国的花饊源远流长,新品种不断涌现,名家辈出,流派甚多,贡献巨大,为尊其劳动和增加读者一些饮食文化知识及生活情趣,对名师、名店、名花、名饊以及有关轶事、掌故、传说等等,凡能收集到的,皆以“注”的形式予以简介。同时也有为饮食文化史留点雪泥鸿爪之意。

编者草成此书,管窥蠡测,编选不当和误谬之处在所难免,深望名师、专家和广大读者予以批评指正。

编者
2002 年春

目 录

菊花类花馐

菊花鱼片	1	菊花枸杞猪肝粥	19
菊花粥(1)	2	菊花海蛭汤	20
菊花粥(2)	2	鸡丝菊花	20
菊花兔球	3	九月肉片	21
蟹酿橙(1)	3	菊花三鲜(1)	22
蟹酿橙(2)	4	菊花三鲜(2)	22
蟹酿橙(3)	5	余菊花燕菜	23
菊花余圆子	6	菊花鱼丸	24
家常菊花鱼	7	菊花兔肉丸子	25
鸡柳菊篱	7	菊花拆烩红鸭丝	25
乌鸡菊花烩五蛇	8	菊花蟹黄鱼翅	26
龙虎凤大烩	10	菊花鲈鱼球(1)	27
菊花鲈鱼窝	12	菊花鲈鱼球(2)	28
菊花肝膏	13	菊花羊肝汤	28
菊花拌三丝	14	蜆鸭花胶炖三蛇	29
菊花炖真鲷	14	君臣三白戏红颜	30
菊隐松江	15	野菊花烧草鱼	31
菊花雀球	15	四喜苹果	32
菊花炒火片	16	菊花酥	33
白菊炒牛肉丝	17	荔茸秋菊鸭	34
菊花鸡丝(1)	17	菊液杏仁奶露	35
菊花鸡丝(2)	18	菊花炒鸡片	35
菊花鸡丝(3)	19	菊花熘鸽片	36

菊花炒虾片	37	菊花火锅(1)	41
菊花别甲	38	菊花火锅(2)	42
秋菊伴春巢	38	蟹黄菊花	43
菊露香液鸡	39	双菇炖南蛇	44
菊花鲜虾丸	40	秋菊红梅鸡	45

荷花类花馐

荷花铺蛋汤	46	炸荷花酥	59
莲房鱼包	47	荷花鸭子	59
雪霞羹	48	荷花枣泥卷	61
荔荷炖鸭	49	荷花鱼丝	62
驴肉莲花火锅	49	荷花莲蓬鸡	62
莲花粥	50	荷花鲍鱼卷(1)	63
鸭游莲池	51	荷花鲍鱼卷(2)	65
清炒红绿丝	52	荷花白嫩鸡	66
荷蕊杞子鱼	52	荷花熘鱼片	67
炆莲花	52	荷花爆里脊丝	68
全荷鸡丝汤	53	荷花虾片	68
荷花豆腐	54	莲台银耳	69
荷花莲蓬豆腐	54	雪衣荷花	70
荷花肉	55	皱纱圆蹄粉荷开	71
荷叶荷花肉	56	荷花鱼翅	72
荔荷炖鸡	57	荷花燕窝鹧鸪粥	73
荷花荔枝鸡	57	荷花两味鸡	74
酥炸莲花	58		

牡丹花类花饊

牡丹戏凤	77	牡丹花煨牛肉丝	86
油酥牡丹花	78	牡丹花芙蓉肉片	86
牡丹鱿鱼	78	港式牡丹花焖猪肉	87
凉拌牡丹丝	79	牡丹里脊球	88
余牡丹鸡球	80	牡丹花包鸡肉片	89
牡丹醉鸡	80	牡丹花银耳豆腐汤	90
胭脂绣球	81	牡丹花炖鹿肉	90
牡丹烧麦	81	糟熘牡丹三白	91
牡丹夹	82	富贵双鸽	92
牡丹蒸肉	83	乐天琵琶	93
洛阳爆鸭	83	牡丹汤	94
牡丹花熘鱼片	84	牡丹包子	95
煎牡丹花里脊片	85	牡丹花粥	95

玫瑰花类花饊

红花绿叶	97	玫瑰花火锅	105
玫瑰锅巴鸡片	98	人参玫瑰汤圆	106
玫瑰桂鱼条	99	桂花鲜栗玫瑰羹	106
玫瑰鲜蘑	99	鲜花饼	107
玫瑰纸包鹤鹑片	100	玫瑰鲜花饼	108
玫瑰粉葱汁肉圆	101	鲜花玫瑰饼	109
暗香浮动	102	酒皮鲜玫瑰饼	110
蜜汁火方	102	玫瑰荸荠饼	111
玫瑰莴笋干	103	玫瑰年糕	112
娇容三变	104	玫瑰花樱桃粥	112

夜来香类花饊

夜来香花炒鸡丝	114	夜香虾仁	124
夜香桂鱼卷	115	夜合虾仁	125
夜来香余鸡片	116	百花酿夜香	126
夜香鸡片	116	珧柱冬瓜盅	126
酿夜香鸡	117	夜核雀杯	127
夜合鸭片	118	夜香冬瓜盅	128
珠江百花鸽	119	夜香百花酿鸡皮	130
夜香花余鱼角	119	甜酸荷香鸭	131
夜来香爆肚丝	120	夜来香炒鸡丝	131
夜香火鸭羹	121	江南百花鸡	132
夜香石斑球	121	鲜莲冬瓜盅	133
夜香鸡丁	122	香池赛艳鸭	134
夜香燕条	123		

茉莉花类花饊

茉莉炒鸡丝	136	茉莉西施舌	145
香花鸡片	136	翠珠鸭舌	146
茉莉虾仁(1)	138	水晶茉莉包	147
茉莉虾仁(2)	138	一品官燕	147
茉莉花芙蓉鸡片	139	茉莉花龙井鸡片汤	148
鸡肝明目汤	140	余茉莉竹荪	149
茉莉海蚌汤	141	茉莉银耳汤	150
茉莉火鸡片	141	茉莉鱿鱼卷	150
茉莉花鲍鱼	142	龙涎香	151
茉莉花粥	143	茉莉鱼丁	152
火烧泥包鸡	143	茉莉鲜鱼汤	152
三色茉莉花鸡圆	144	茉莉花煎蛋	153

余茉莉鸡茸干贝球	153	茉莉豆苗鱼丸汤	158
茉莉火片	154	茉莉竹荪鸭舌汤	159
茉莉花熏鸡	155	茉莉火鸡肉片汤	160
茉莉余金银汤	155	茉莉鲍鱼汤(1)	160
茉莉花美人豆腐	156	茉莉鲍鱼汤(2)	161
茉莉鱼肚	157	茉莉花摊饼	162
茉莉花烩海参	157	茉莉玫瑰冰糖粥	162

菜花类花饊

海米菜花	163	翡翠菜花	173
红果菜花	163	鸡茸花菜	174
珍珠花菜	164	蚝油双花	174
虾子炆菜花	164	椰花鲜虾仁	175
椰花生鱼球	165	炆腐竹菜花	176
甜酸果	166	炖干贝菜花	177
奶汁炖鱼肚菜花	166	炖海螺菜花	178
清蒸花菜	167	香菇菜花	178
火蒙花菜	168	美丽菜花	179
罗汉豆腐	168	油焖大虾	180
炖淡菜	169	鱼香腰花	180
什锦鸭羹	171	金钩菜花汤	181
咖喱菜花	171	菜花粥	182
咖喱油菜花	172		

黄花类花饊

炆鲜黄花菜	183	黄花木耳焗鸡	186
黄花鸡丝	184	炒鲜黄花菜	187
素鱼翅	184	黄花菜肉丝	188
金针鱼翅	185	干煸鲜黄花	188

鸡蒙黄花菜	189	月牙尼姑面	193
鸡淖黄花	190	开元寿面	194
木须肉	191	黄花菜黄豆煨猪脚爪	195
炆黄花菜	192	黄花粥	195
黄花鸡杂汤	192		

桂花类花馐

桂花肘棒	197	天源桂花糖熟芥	204
桂花皮蛋	198	紫香萝卜干	205
桂花酒黄	199	天源桂花大头菜	205
桂花兔肉	199	桂花油糍	206
桂花脆皮鱼	200	桂花山药	207
桂花咸蛋	201	花糕	208
桂花烩素肉柳	201	桂花鸭猪茄子饼	209
桂花酥板油	202	桂花赤豆粥	210
桂花仔鸡	203		

西兰花类花馐

兰花鱼肚	211	西兰花扒蟹柳	220
兰花绣球鱼翅	212	生蚝螺花	221
兰花牛尾	213	西兰花炒爽肚	222
兰花鲜贝	213	兰花珍珠鲍	223
三花斗艳	214	西兰花飞龙	223
网蒸糟烩	215	牡丹扒肘子	224
龙虾舟	215	翡翠鱼球	225
兰花虾球	216	花开迎春鸡	226
牡丹螺丝肉	217	群虾戏珠	227
雪包清炖鳖	218	竹笙蒸酿蟹钳	228
牡丹大龙虾	219		

梅花类花饊

梅花煎蛋	229	白汁梅花鱿鱼	233
梅花龙眼绣球	229	梅香排骨	234
梅花乳鸽	231	梅花鱼羹火锅	235
梅花银耳	231	梅花鱿鱼汤	236
梅花猪肝	232	梅花粥	237
梅花鱼香油菜	232		

月季花类花饊

月季花烩蜆耳	238	月季花猪肝	243
含苞怒放	239	月季花蒸蛋	244
月季花烧大虾	240	月季花烩蘑菇丸子	244
月季拌侧耳根	240	月季脑花	245
月季肉丝蚕豆	241	花心糯米丸	246
月季花翡翠蚕豆	241	月季花豆腐酿苹果	247
月季花烧鱼肚	242	月季花粥	247

蔷薇花类花饊

蔷薇火腿豆腐汤	249	野蔷薇花炒鸡蛋	251
蔷薇花银耳豆腐汤	250	蔷薇花蒸兔肉	252
蔷薇芙蓉肉片	250	蔷薇花粥	253

腊梅花类花饊

腊梅鹅肝羹	254	腊梅鱼香猪肉片	256
腊梅烩牛肉条	255	腊梅冻羊糕	257
腊梅蜈蚣豆腐	255	腊梅芙蓉汤	258

腊梅虾米豆腐汤	259	腊梅鸡虾糕	261
腊梅玻璃鸡片	259	梅花火锅	262
腊梅鸡豆花	260		

玉兰花类花饊

玉兰花扒鱼肚	264	陈皮翡翠虾	271
樱桃肉烧玉兰	265	玉兰云腿	272
玉兰花熘肉片	265	玉兰山鸡片	273
玉兰花氽鲫鱼	266	玉兰鱼球	274
玉兰花爆玉兔	267	玉兰火鸡片	274
玉兰花鲤鱼	267	煮玉兰蛇球	275
鸡蛋烩玉兰花豌豆	268	软炸玉兰花饺	276
玉兰花爆猪肉丝	269	玉兰黑鱼汤	277
网油玉兰花酿飞龙	269	玉兰花粥	278
玉兰香酥肉	270		

金雀花类花饊

金雀花粥	279	鸡茸金雀花	285
蚂蚱花炖蛋	280	苹果锦鸡儿烩兔脯	286
清炒蚂蚱花	280	珍珠锦鸡儿兔排	287
金雀花豆腐脑	281	锦鸡儿米粉蒸兔条	288
锦鸡儿花焖兔脯	281	锦鸡儿花淋兔腿	289
锦鸡儿花兔糕	282	锦鸡儿花炸兔托	290
锦鸡儿兔脯	283	香蕉锦鸡儿花兔球	291
锦鸡儿葡汁兔	284		

晚香玉类花馐

晚香玉翡翠羹	292	香花鱼片	296
晚香玉炒虾片	293	鲜花海参丝	297
晚香玉熘肥肠	294	晚香玉烩肚丝	298
晚香玉熘芙蓉里脊片	294	晚香玉爆里脊丝	298
香花鸡丝	295		

芍药花类花馐

芍药花蛋汤	300	芍药烩芙蓉	303
芍药兔脯	301	芍药干贝	304
芍药挂黑子	301	芍药豆脯	305
芍药三丝	302	芍药烩豆腐	306
三味芍药卷	302	芍药八宝鸡汤	307

兰花类花馐

兰花拌双海	308	兰花余丸子	312
兰花猪肚	309	兰花焖五花肉	312
兰花抱肉	309	兰花斑鸠羹	313
兰花肚丝	310	奶油兰花兔肉丸子汤	314
兰花焖鲮鱼	311		

鸡冠花类花馐

鱼睡花床	316	鸡冠拌三花	317
白冠鳞片	317	双鸡一冠	318

素丸子	319	鸡冠花炒饭	320
鸡冠魔芋	319	鸡冠花白果粥	320

佛手花类花饊

佛手花海蚌	322	佛手花焖兔肉	324
佛手花兔丁	323	佛手花兔肉饼	326
佛手花鱼圆	323	佛手花粥	327

海棠花类花饊

海棠花炒猪肚	328	海棠花珊瑚鱼	331
海棠花酿海参	329	海棠花爆猪肚	332
海棠花蒸桂鱼	330	猪蹄烩海棠花圆子	333

栀子花类花饊

油炸栀子花	334	煮栀子蛇球	337
栀子花鲤鱼	335	栀子花粥	337
鱼肚栀花笋	336		

槐花类花饊

槐花抱蛋	339	槐花汤丸	343
腊肉槐花尖	340	槐花酥炸大虾	344
槐花乌鸡烩蛇丝	340	脆皮槐蕾	345
槐花蒸肉	341	槐花酥虾	345
槐花蛙肉	341	槐花鱼圆	346
凉拌槐花	342	槐花包子	347
煎槐花	342	槐花芝麻肉饼	348
槐花拌牛肉丝	343	槐花猪肚汤	348