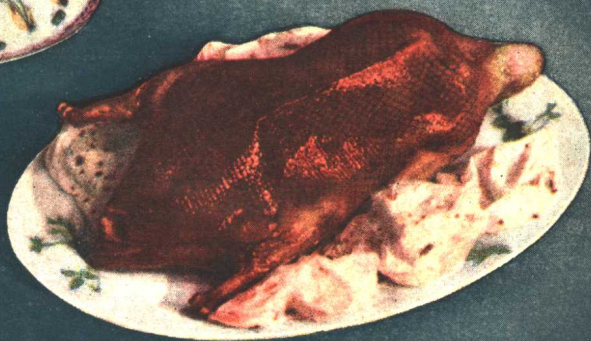


佳肴集錦

史 廉 編 著



上 海 文 化 出 版 社

佳有集錦

史 廉編著

上海文化出版社

內 容 提 要

我國有許多著名食品，如北京烤鴨、道口燒雞、金華火腿、廣東叉燒等，都是利用當地原料，經過特殊加工所制成的，營養豐富，滋味鮮美，在人民羣眾中享有很高的聲譽。

本書介紹了六十種左右的著名食品。敘述了一些有關的歷史掌故；說明了一些產銷情況；對這些食品的制作方法，描述尤詳，包括燒、烤、熏、滷、醬、烘、燻、腌、臘、風干等十多種。可供食品研究工作、食品工商業工作者、廚師和主婦們參考。

佳 肴 集 錦

史 廉 編 著

*

上海文化出版社出版

上海衡山路58弄2號

上海市書刊出版業營業許可證出 078 號

上海中和印刷廠印刷 新華書店上海發行所總經售

*

開本：787×1092 1/32 印張：2 6/16 字數：50,000

1957年7月第1版

1957年7月第1次印刷 印數：1—14,000

統一書號：15077·15

定價(7) 0.24 元

前 言

在具有偉大歷史意義的中國共產黨第八次全國代表大會上，食品工業部副部長胡明同志發言時曾經說到：“我國固有的食品是豐富多采的，是祖國寶貴的歷史遺產的一部分。如北京全聚德的烤鴨、六必居的醬菜、金華火腿、南京板鴨、八大名酒、四川榨菜、雲南大头菜以及各種豆制品等，都是利用各地特產的原料，經過特殊的工藝加工，所做出的營養豐富、滋味鮮美的食品。這些食品在人民中享有很高的聲譽。我國食品的烹飪藝術有熏、烤、醬、滷、臘、燒、腌、炸、炒、蒸等，也是膾炙人口，使人‘聞香下馬’。”因此，胡明同志指出要“有效地保存和發揚我國固有的著名食品”。

古話說得好：“民以食為天”。在我們這個具有悠久歷史的文明古國，相傳自五千年前燧人氏“鑽木以取火”的時候起，就開始“熟食得相傳”了。在這悠久的歲月里，我們的祖先——那些勤勞和富有智慧的勞動者，在吃的方面，如同在其他各方面一樣，也創造和積累了許多寶貴的經驗，世代相傳，使烹調藝術日益豐富多采，成為我國偉大歷史文化遺產中的重要構成部分。過去几年中，黨和政府保存和發揚我國固有的著名食品方面已經做了不少的工作，取得了很大的成績。今後，為了更有效地保存和發揚這些著名食品，當然要做更多的工作；而整理有關的資料和介紹著名食品的制作方法，是其中的一項重要工作。

这就是我們寫这本小冊子的动机和目的。此外，本書还可以作为食品研究工作者、食品工商業工作者、廚師、主婦們的参考。

在这本小冊子里，介紹了有关肉类复制名品的掌故、產銷情况和制作方法，一共是五十个短篇；其中有关于鷄、鴨的，有关于猪肉和牛、羊肉的，也有关于头、蹄、雜碎的。制作方法包括燒、烤、熏、滷、醬、烘、煨、腌、臘、風干等十多种。材料來源主要是各地食品公司所彙集的資料；同时在北京圖書館参考了一些食譜和地方志之类的書籍；此外，報紙和雜誌上所發表的有关文章，也給了我們不少的帮助。可惜我們的知識有限，又缺少寫作經驗，加上收集材料的范围还不够廣泛，恐怕很难达到原來的目标。就是在內容方面，也不夠完整，錯誤之处，尚望讀者指正。



1956 年全國食品展覽會入口

AC583 / 07



在全國食品展覽會的陳列室里

目 次

前言

北京鴨和烤鴨·····	1
南京板鴨·····	4
南京咸鴨肫·····	7
北京天德居烤雞·····	8
道口燒雞和符離集燒雞·····	9
德州脫骨扒雞·····	12
蘇州西瓜雞·····	13
常熟叫化雞·····	14
太原六味齋熏雞·····	15
濟南肴雞·····	16
風雞和封雞·····	17
童子雞·····	18
元寶雞·····	19
吃雞、鴨、鵝的雜碎·····	20
烤乳豬·····	22
廣東叉燒·····	24
李連貴熏肉·····	25
山東黃家烤肉·····	27
東坡肉·····	28
蘇州醬汁肉·····	29
北京清醬肉·····	30
醬豬肉·····	32
北京天福醬肘子·····	34

佛山得必齋滷溫蹄·····	38
無錫肉骨头·····	38
鎮江肴肉·····	38
濟南五香扒豬蹄·····	38
無錫醬繞肝·····	40
廈門黃金香肉脯·····	40
福州鼎日有肉松·····	42
太倉和溫州肉松·····	43
金華火腿·····	44
榕峯火腿·····	48
浙江家鄉肉·····	50
四川臘肉·····	51
南京香肚·····	53
松仁小肚·····	54
風干豬口條·····	55
天津振升德燒牛肉·····	56
山西平遙熟牛肉·····	56
雲南牛干巴·····	58
四川達縣灯影牛肉·····	58
江蘇靖江牛肉脯·····	59
四川德陽馬昌恆牛肉·····	59
北京月盛齋醬牛羊肉·····	61
西安老童家臘牛羊肉·····	62
北京白魁燒全羊·····	64
北京馬玉昆羊頭肉·····	66
天津燕春樓燉羊蹄·····	66
濟南一品香燒羊肉·····	67

北京鴨和烤鴨

三百多年以前，当运河作为南粮北运的必由之路的时候，北京东南的通縣白河沿岸一帶的居民就喜欢养鴨子。因为运往京城的大批“皇粮”都在这里起卸，經常有很多粮食散落在水面，成羣的鴨子可以在河里取之不尽地就食。

一百多年以前，不知什么人由远方帶來一种新鴨种。它有着健美的体格，雪白的羽毛，襯着橘紅色的嘴、脚和蹼；產卵既多，生長又快，抗病力强，性情溫馴，而且喜欢合羣，容易飼养。不久，这种鴨子就越來越多地在北京东南郊的外潘窖一帶繁殖起來，被称为“白河鴨”。誰曾想到这就是后来名聞中外的“北京鴨”呢！

这种鴨子不但外表像白天鵝一样的雍容華貴，而且肉質柔嫩，脂肪丰满，不像一般鴨子那样帶有腥味，烤着吃再好沒有。

早在 1855 年，北京的便宜坊鷄鴨飯庄的廚師，首先鑽研出优异的烤鴨技術。后来全聚德飯庄也急起直追。这两家大飯庄的烤鴨，百年以來一直名聞远近。

烤鴨所用的鴨子，一般要重六斤左右或六斤以上。北京鴨在出生两个月以內，可以長到約四斤重。有經驗的养鴨的劳动人民，創造出一种人工催肥的方法，就是人們常听說的“填鴨”。

填鴨的飼料，約三分之二是土面，其余三分之一是高粱糠和玉米面各一半，用开水燙熟拌勻，搓成兩寸多長、八錢來重的食条。每天早晚兩次把食条填入鴨子的口腔，每次填四、五条，逐次

酌量增加，最多增加到每次填十二條。填後每隔三小時使鴨子飲水一次。除去中午放鴨下水游泳十分鐘外，其餘的時間使鴨子在鴨圈里蹲肥。填養二十五天以後，一般的鴨子可以增到六斤重，最多可以增到八斤重，成為最適合於烤着吃的鴨子。

這種肥鴨送到廚師手里，宰殺後，拔掉長毛，摘去短毛，開膛取出內臟，用清水沖洗干淨，打氣燙皮，刷上糖色，掛出來听任顧客選擇。然後把顧客選定的鴨子掛在磚爐的爐口上，用棗木燃火烤制。烤時要不斷地轉動。只烤鴨子的左右側和后背，不烤鴨脯。要連續烤半小時，變換烤的部位十幾次，才能烤成。最難掌握的是火候。火小了烤不脆，火大了會把鴨子烤縮或把鴨皮烤薄，都不合乎規格。有經驗的廚師能夠恰好處地運用火力，把鴨子烤得外皮金黃油亮，鴨肉白嫩鮮美。

一個新手學會烤鴨的全套技能，最快也要一年；學會宰擇、開膛等基本操作也得三個月。至於火候的掌握，那就要看“師傅領進門，修行在個人”了。

在餐館里，烤好的鴨子用長杈子杈起來，讓顧客過目後，再由服務員當場用熟練的手法削下一片一片的鴨肉。這種鴨肉片最適合卷在荷葉餅里吃。削鴨肉時滴下的鴨油，可以用來烤雞蛋；去掉肉的鴨架子，可以加白菜或冬瓜熬湯；其他附件還可以做成鴨四寶、拌鴨掌、燴鴨舌、爆鴨腸等菜。除了骨头外，一只鴨幾乎全部可以吃，絕少廢棄的部分。鴨架子熬湯後，還可以听任顧客帶回去再熬一次，余味仍很鮮美。

1953年7月，北京烤鴨出現在莫斯科中國工農業展覽會附設的中國餐廳里。慕名而來的蘇聯朋友們在餐廳門口排隊等着吃烤鴨，下雨都不肯散去。1954年9月，在來比錫國際博覽會的中國餐廳里，德意志民主共和國的朋友們贊不絕口地品嘗北京烤鴨的佳味。

在人民中國，飲食業的傳統烹調技術和其他文化遺產一樣地被重視。全聚德公私合營較早，烤鴨的質量不斷提高，享有一定的社會聲譽。一度營業不振的便宜坊，在 1956 年 1 月全行業公私合營以後，也得到政府的貸款和飼料供應上的照顧，烤鴨的質量和營業狀況已經恢復並接近它在全盛時期的水平。

優秀的烤鴨廚師普遍地受到了社會人士的敬愛。全聚德的名廚師田文寬，1953 年在莫斯科中國工農業展覽會工作時，有兩位蘇聯廚師來向他學習。田文寬把他具有十六年經驗的烤鴨技術，毫無保留地傳授給他的兩位蘇聯徒弟。有些國際友人在全聚德吃到田文寬烤的鴨子後，還特地請田文寬出來，向他舉杯致謝。1956 年 2 月，田文寬光榮地被邀列席中國人民政治協商會議第二屆全國委員會第二次全體會議。

由於北京烤鴨的聲譽日隆，蘇聯莫斯科近郊的奧列霍夫-佐也夫國營農場也養了北京鴨，專供莫斯科的“北京飯店”做烤鴨用。羅馬尼亞人民共和國的農場，也在北京購買了一批鴨蛋，帶回孵化



養鴨工作人員正在填鴨



全聚德烤鴨名師田文寬正在烤鴨(北京日報社稿)

飼養。北京西郊國營農場附屬鴨場飼養的北京鴨，早已供不應求。天津市食品公司養鴨場于1955年成功地試養了北京鴨，飼養數量逐步擴大。上海市食品公司建立了兩處

北京鴨飼養場，哈爾濱、錦州、武漢、江門等地食品公司也都飼養了一定數量的北京鴨。北京的十八家公私合營養鴨戶得到了食品公司的照顧。北京鴨的產銷量已經開始好轉了。

南 京 板 鴨

在江蘇、安徽兩省北部一帶，池塘湖泊很多，盛產活鴨。每年秋收之後，大批活鴨紛紛運到南京銷售，就成了南京板鴨的原料。

傳說遠在二百年以前，大約在清朝乾隆的時候，南京中華門、夫子廟一帶，就有攤販經營板鴨。清朝統治時期，每年生產的

新貨，必須揀品質最好的送到北京進貢，号称“貢鴨”。宣統年間，南京板鴨曾被送去参加南洋劝業会的展覽，獲得了獎狀。

为了提高板鴨的品質，許多板鴨店購進活鴨后，再用稻谷精心地喂养几个星期，使活鴨的肉膘更肥嫩。这种經過催肥飼养的鴨叫做“稻膘活鴨”。用“稻膘活鴨”腌制的板鴨，質量好，味鮮美，称为“白油板鴨”，是南京板鴨中的上品。

在抗日戰爭以前，南京有大小板鴨店約 140 戶，其中 70% 是清真板鴨店。生意最兴隆的时候，这些板鴨店每天可以銷售板鴨一万多只，最高年產量达 260 万只。銷路不僅遍及全國，而且經由上海、廣州、香港等地轉售到南洋羣島一帶。南京板鴨在國外也有很大的聲譽。但是，解放前，在反动派統治下，板鴨的銷路逐漸減少，中小板鴨店紛紛倒閉，產量也逐年下降。解放后，人民政府既照顧了私商，又建立了國營工厂，積極擴大生產。現在，在社会主义改造已經取得了決定性的勝利的新形勢下，在党和政府号召發揚各地名產的要求下，生產有進一步的提高和發展。

由于技師們不斷地研究改進，板鴨加工技術日益提高；同時，又有歷年的陈滷和特殊的烹調方法，所以制成的南京板鴨，色澤潔白、肉質肥嫩、咸鮮可口、香味濃郁。品質比江西南安的板鴨和四川巴縣的板鴨為優。生板鴨潔白無毛，胸脯人字骨扁平，脯面沒有皺紋，兩腿挺直，膛內凸起，全体成扁圓形。根據品質分為三級：每只重 2.5 斤以上，胸脯肉厚 1.4 公分以上者為特級；每只重二斤以上，胸脯肉厚 1 公分以上者為甲級；每只重 1.5 斤以上，胸脯肉厚 0.6 公分以上者為乙級。

板鴨是用鹽滷制的，听起來好像很簡單，实际上加工复制要經過十幾道工序才能完成。首先，活鴨收進后，一定要用好的飼料細心喂养，使之長膘增肥。宰前禁食 24 小时，單喂以清水，使鴨子腸內的糞便排泄干淨。在距離鴨嘴三公分處下刀，深入半公

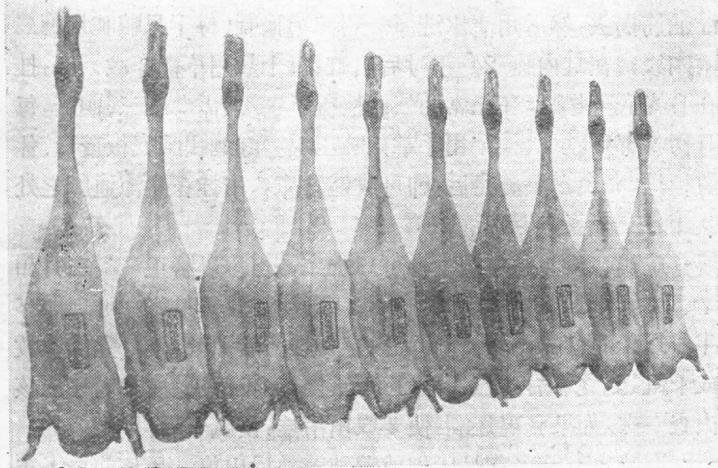
分左右，刀口偏里，即可割斷氣管、食管和血管。宰後瀝血兩分鐘，血要放得干淨，否則便要影響皮色和質量。然後把鴨放入缸內，用攝氏 60—65 度的熱水燙毛，用木棍在缸內攪動三、四分鐘，即可出缸，用手拔去大毛，再浸入冷水缸內，一小時後取出，鏟淨小毛。小毛鏟淨後，在鴨子右翅下開一個長約三公分半的口子，取出全部內臟（用左手中指插入肛門，用力向里頂，便可拿出全部腸子）。之後，即放水沖洗，使內外清潔，再浸入水內泡一、二小時，換水二、三次，一定要使鴨體里的血水全部泡出，皮色才能潔白。洗淨後，取出吊起，將水瀝淨，就可以開始腌制。一只毛重四斤的活鴨，腌制時用炒鹽四兩，并用茴香末里外塗擦（每只鴨用茴香 1.2 錢，用火烘干磨碎），把鴨子有層次地堆好。冬季要腌一晝夜，春、秋季腌 5—8 小時，使鹽水浸入，拔盡血水，就可以掛起，等水瀝干，再入缸滷制，這叫“伏滷”。最好用陳滷，冬季要浸滷 18 小時，春、秋季只要浸 5—8 小時，即可出滷，吊挂吹風，在正常的气候下，十天后即成板鴨。

板鴨要挂在陰涼通風的地方，避免日晒雨淋，以防止走油或變“哈喇”（指油質食物腐敗後有氣味）。從冬至到開春，板鴨身分干燥，可以用缸堆放，但也要根據气候的變化情況，每半个月檢查一次。如果發現身分過潮，就要吊挂，風干後再堆放。

每年冬季加工的板鴨，身分干，品質好，可以保存半年。

有些人吃板鴨時說：“板鴨太咸，肉太老”，甚至於說：“肉有異味”，這是由於不熟悉養生板鴨方法的緣故。首先，要把整個板鴨皮膚上的灰塵洗滌干淨，用清水浸二、三個小時，以減去其咸味。用一根長約七公分半（市尺二寸三分）的空心竹管，插入板鴨的肛門內。等鍋中的水燒到將開未開的時候（攝氏 85 度左右），將生板鴨放入鍋內，使熱水由空心竹管灌進板鴨肚里，停火燜泡 40 分鐘後，再略燒片刻，使鍋里的水又熱到攝氏 85 度左右，將

鴨肚里的水倒換一次，繼續燜泡 40 分鐘，即可煮熟。在煮燜時，火力與時間要掌握得適宜，時間過久，或火力過強，則脂肪流失，肉質老而沒有鮮味；如果火力不足，則煮不透而帶有腥異味。另外，煮下來的板鴨湯，用來下粉絲或燙菠菜，也是很好吃的。



南京市食品公司加工的一級(即特級)清真南京板鴨

南京咸鴨肫

“鴨肫”是很好吃的東西。南京盛產板鴨，便有大批鴨肫，鮮鴨肫不能久存，當地又銷不了那麼多，因而製成咸鴨肫；多年來經技工們不斷地研究和改進，遂成為南京的又一名產。這樣既解決了長期貯存的困難，又打開了鴨肫的銷路。據說在清代時，南京咸鴨肫即行銷於蘇州、上海、漢口、廣州、北京等各大城市。抗戰前還遠銷至南洋羣島一帶。

咸鴨肫成扁圓形，顏色烏黑而有光澤，肉質緊密。蒸食和煮食均可（最好蒸食），滋味鮮美雋永，清香可口，可以下酒，也可以消閑。

咸鴨肫的加工方法很簡單，家庭中也可以如法泡制：將鮮鴨肫自橫面用刀剖開後，把肫里的余渣除去，再將內部肫皮和外部浮油筋揭去，然後用清水洗淨。用碎鹽腌制（每十只鴨肫用鹽二兩四錢），在缸內腌 24 小時後出缸，每十只用草繩穿成一串，掛在日光底下曝曬。在正常的气候情況下，一般需要晒三、四天。每日傍晚都要收下，挨個用手掌把肫壓扁。直到鴨肫底板發青、休質板結，顏色烏黑發亮後，即可收進倉庫，吊掛在陰涼通風之處吹干，三天後即為成品。

咸鴨肫雖然一年四季都可以加工，但以農曆正、二、三月和十、十一、十二月這六個月內所加工的產品質量最好，可以保存半年以上而其味不變。新產品一定要掛在陰涼處，不可立即堆放或下缸；到立春後，干足的可以下缸儲存，但每隔一、二周還應該檢查一次。如果發現還潮，便要取出吊掛，俟風干後再堆存。

南京也有許多食品店把咸鴨肫蒸熟後出售，如從前夫子廟的“小蘇州”、“吉祥”等商店，都以出售熟鴨肫而知名。但熟鴨肫不宜久貯，容易變質或者變味，所以還是以現蒸冷卻後食用較好，而且冷的比熱的好吃。

北京天德居烤雞

提起北京烤鴨，幾乎是人人贊不絕口。既然鴨子能烤得清香焦嫩，那麼雞是不是也能用同樣的手法烤呢？完全可以。北京的天德居雞鴨肉食店開設一百多年了，烤鴨和烤雞都是它的傑作。

烤雞和燒雞、熏雞不同。燒雞是炸了再煮，熏雞是煮了再熏，