

YANGZHOU CUISINE IN CHINA

# 中国淮扬菜

□ 淮扬宴席菜 ○





YANGZHOU CUISINE IN CHINA



# 中国淮扬菜

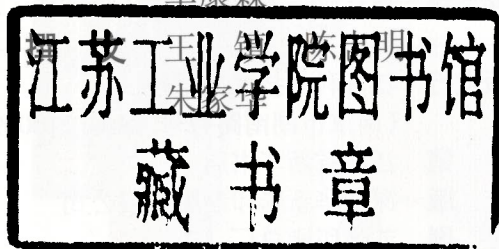
□ 淮扬宴席菜 ○

主 编 丁章华

副主编 左为民 邱杨毅

王嘉钧 金 林

华康森



江苏科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国淮扬菜·淮扬宴席菜/丁章华主编.—南京:江苏  
科学技术出版社,2000.10

ISBN 7-5345-3215-9

I. 中... II. 丁... III. 菜谱—江苏  
IV. TS972.182.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2000)第 46563 号

装帧设计 赵清 刘旭东 龚彬  
封面设计 刘旭东  
责任印制 曹叶平 张镜

中国淮扬菜·淮扬宴席菜

主 编 丁章华  
责任编辑 吴星飞 龚彬 王永发 钱亮

出版发行 江苏科学技术出版社  
(南京市湖南路47号,邮编:210009)

经 销 江苏省新华书店  
制 版 深圳华新彩印制版有限公司  
印 刷 苏州印刷总厂

开 本 890mm × 1240mm 1/16  
印 张 6.75  
插 页 4  
版 次 2000年10月第1版  
印 次 2000年10月第1次印刷  
印 数 1—3 000册

标准书号 ISBN 7—5345—3215—9/Z·514  
定 价 50.00元

图书如有印装质量问题,可随时向我社出版科调换。

# 《中国淮扬菜》编委会

- 主 任** 张厚宝
- 副 主 任** 夏成才 吴星飞
- 编 委** (按姓名笔画为序)
- 丁章华 吴星飞 邱庞同 张厚宝  
周卫国 宗有信 聂凤乔 夏成才  
唐修元
- 技术指导** 薛泉生 陈春松 徐永珍 陈忠明  
邱杨毅
- 文字总纂** 王 镇 施志棠 洪 政
- 摄 影** 丁春晴 殷国栋 段毅强
- 英文翻译** 罗长炎
- 英文校订** 陈俊元



# Preface

Yangzhou is a city well known in China, as well as in the world, for its long history and rich culture. With its wonderful poplar trees, picturesque landscape and rich cultural heritage, it has won admiration and praise from people down the centuries.

Yangzhou cuisine, one of the four major schools of Chinese food, possesses a strong appeal to gourmets both at home and abroad for its agreeable taste and beautiful presentation.

According to *The Book of History*, Yangzhou was the economic center of North Jiangsu. Great varieties of cooked food were available in the city as early as the Qin dynasty (221-206 BC).

After construction of the Grand Canal (6th century AD), Yangzhou, which is the southern terminal of the Canal, became a hub of land and water transportation for shipping salt and grain from South Jiangsu to the Capital in the north. It also served as a distribution center of all kinds of commodities in China, as well as an inland port for foreign trade with other countries.

With a population of over 600,000, Yangzhou once ranked 3rd among the top 10 cities in the world. In those days, one could see a forest of masts standing high along the Canal while scholars and merchants kept arriving from all parts of the world.

The city is favorably located in the lower reaches of the Yangtze River at about 33 degrees north latitude and 120 degrees east longitude, with a temperate climate. It is rich in natural resources and farm produce. Especially abundant are fresh water aquatic products such as crucian carp, purple crab, spring water shield, ginger sprouts, and duck eggs. Other delicacies (as often mentioned in ancient Chinese poems) are bamboo shoots, reeves shad, crabs, shrimps, etc. Moreover, the city is close to the East China Sea, in which abounds all manner of seafood, hence providing a continuous supply of raw materials for the Yangzhou cuisine.

By absorbing the best methods in cutting and cooking from other Chinese culinary schools, chefs in Yangzhou have developed their own culinary style. The main characteristics of Yangzhou cuisine are "fresh and plain" — neither salty, nor too sweet — rich in nutrition and taste. For these reasons, Yangzhou food is favored by people both at home and abroad. Newly developed delicacies keep coming forth in large numbers and are very popular in the marketplace. In poems, operas, and other literature, Yangzhou cuisine has been praised as "...the best of delicacies in Southeast China...", hence its firm position in the Chinese culinary system.

It must be noted that Yangzhou cuisine is more than just food preparation and service. It also pays great attention to the health of diners. The idea of diet and medicine linked to food intake first appeared in the book *On Cooking* by Mr. Wu Pu, a medical doctor living in Yangzhou about 200 AD. His theory was passed down generation after generation and gradually became popular among the common people, who prefer fresh vegetable and tender meat.

Yangzhou is renowned for three special knives (i.e., the kitchen knife, the tailor scissors, and the pedicure knife). Yangzhou's chefs are world famous for their outstanding cutting skills in the kitchen. The courses of "stewed meat balls", "Yangzhou chop suey" and "Wensi bean curd" have become favorite dishes in the West. Restaurants in Yangzhou often receive telephone orders from the other side of the Pacific Ocean.

Yangzhou cuisine is a delight to the Chinese people as well. Restaurants serving Yangzhou food can be found in every corner of China (the most famous dining spots in Beijing serving Yangzhou specialties are The Great Hall of the People, Diaoyutai State Guest House, and the Beijing Hotel). It has close relations with the scientific content and culinary art contained in the Yangzhou cuisine that developed over the past thousands of years. No wonder Yangzhou food was served at the first state banquet during the founding celebrations of the People's Republic of China in 1949!

Today, a new generation of skilled Yangzhou chefs has come to the fore in large numbers. While carrying on the fine traditions of the Yangzhou culinary school, they are constantly blazing new trails to bring forth new dishes, such as "Dream-of-the-Red-Mansions Banquet", "New Manchu-and-Han Banquet", "Family Banquet of Zheng Banqiao", and "Family Banquet of Mei Lanfang", all of which have won the respect of gourmets both at home and abroad.

Chinese cuisine is a culture, a science, and an art. Yangzhou cuisine is a crystallization of all these parts. It has fully demonstrated the Chinese food theory that diners should be attracted not just to great tasting food, but more importantly, that food should be nutritious and look good on the plate. The attached photo album will visually attest to the Yangzhou theory of cuisine.

Nie Fengqiao  
October 2000



# 序

扬州，世界知名的中国历史文化名城。绿扬城郭，二分明月，画意诗情，以其深厚的文化底蕴，吸引了历代人士的称颂与咏赞。

淮扬菜，是世界知名的中国四大菜系之一，以其独具的风味特色，倾倒了海内外无数食客。

淮扬菜见于文献，当自《尚书》“淮海惟扬州”始。自先秦发展至汉晋，史载扬州已是“熟食遍列”。隋唐、明清尤见繁盛。特别是大运河开凿以后，扬州成为盐漕两运、物资集散和进出口口岸的水陆交通枢纽，曾排名为世界上60万人口以上十大城市之第三位。因之，八方辐辏，帆樯林立，商贾麇集，文士如云，经济、文化高度发达，史有“扬一益二”之称。加之，扬州地处长江下游东经120°左右、北纬33°上下，气候适宜，物产丰富；位于江河水网地区，尤饶动植物水鲜，苏东坡《扬州以土物寄少游》诗中提及的鲜鲫、紫蟹、春莼、姜芽、鸭蛋之类，郑板桥诗词中描述的鲜笋、鲥鱼和“蒲筐包蟹、竹笼装虾、柳条穿鱼”等，均比比皆是；海味产区亦近在咫尺。这些，构成了个性鲜明的烹饪原料实力。又以其集散、聚焦之地理优势，得以萃取宇内烹调技艺之精华，凝聚吴楚饮食文化之神髓，不仅锻炼出了世人惊叹的刀功、火功等精湛的烹饪工艺，而且酝酿出能够适应四面八方的“清鲜平和，浓淳兼备，咸甜适度，南北皆宜”的风味特色。从而，佳肴迭传，美点盈市，诗文词曲称颂不绝，名人题咏尤难列举，曾蒙“东南佳味”之美誉的“满汉席”亦首见于《扬州画舫录》。正是在此历史背景和经济地位的基础上孕育出了淮扬菜，其饮食文化积淀之深厚，海内无出其右者。故而，很早就确立了中华一大风味菜系之地位。

扬厨怀“扬州三把刀”中之厨刀布艺四方，走向五大洲。在西方，知“清炖狮子头”“扬州炒饭”者大有人在。大洋彼岸也不时电话订餐，指名要“文思豆腐”之类名菜。在海内，淮扬菜更是广布各地，成为人们追求一尝的对象。例如，北京的钓鱼台国宾馆、人民大会堂和北京饭店，淮扬菜也历来都是主供风味之一。这些，与淮扬菜在漫长的历史优选中所积淀的艺术与科学内蕴有着密不可分的关系。由此也就可以理解，建国初之“开国第一宴”用淮扬菜，自非偶然的选。时至今日，淮扬菜更是名厨辈出，高手如林。他们不仅继承、发扬了优良传统，而且深谙创新是发展之灵魂、兴盛之动力的道理，不断开拓、创新，创新菜点层出不穷，创新宴如红楼宴、满汉全席、板桥宴、梅兰宴等也接踵而至，并且引起海内外的广泛兴趣。淮扬菜正稳步走向新的高度。

中国烹饪是文化，是科学，是艺术。淮扬菜是其一大结晶，也是中国烹饪“以味为核心，以养为目的”这一本质特征的一大体现。

我相信，本画册可以展示淮扬菜系的精髓。

聂凤乔  
2000年10月



# 前言



淮扬菜系中宴席的起源至迟不晚于西汉。西汉淮阴人枚乘所作《七发》中有一段劝楚太子品尝美食的文字，涉及多种菜肴、羹汤、饮料、饭食，当是淮扬一带饮宴活动的反映。

历魏晋、南北朝而至隋唐、宋元，淮扬宴席有较大发展，只是缺乏详细记载。

明清时期，淮扬宴席的发展形成一个高潮。明万历年间《扬州府志》记载：“扬州饮食华侈，制度精巧，市肆百品，夸视江表。”这“制度”之中，就包括饮宴规格、规矩。清代康熙年间的《扬州府志》中则记载：“涉江以北，宴会珍错之盛，扬州为最。民间或延贵客，陈设方丈，伎乐杂陈，珍错百味，一筵费数金。”乾隆、嘉庆年间，有关淮扬宴席的记载更多。

据史料记载，清代淮扬宴席可分为民间宴席、市肆宴席、文人雅集酒会、盐商宴席、官府宴席几类。其中，著名的有民间宴席中的“七簋两点”“三碗六盘”两种；市肆宴席中的全席、船宴、素席等，而全席中，又以全羊席、全鳔席名气最大；文人雅集酒会中的“红桥修禊”“(名园)诗文酒会”“平山堂宴集”等；盐商宴席中的“山珍海错席”“戏席”等；官府宴中的“满汉席”等。尤为值得一提的是，《扬州画舫录》中收录的“满汉席”食单，是中国关于“满汉席”的最早详细记载，在中国宴席史上有着重要价值。

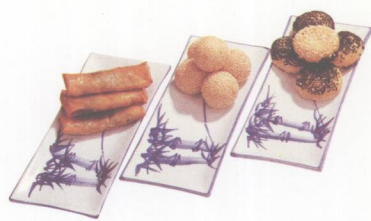
1949年10月1日晚，在中华人民共和国开国大典之后，于北京饭店举行了国宴，史称“开国第一宴”。据报道，“这个盛大宴会的菜点烹调就是由北京饭店淮扬菜厨房承担的”“宾客对宴会菜点给予了高度评价”。这是淮扬宴席史上的光彩篇章，极有历史意义。

随着社会的发展，淮扬宴席一方面进行改革，删繁就简，注重营养平衡，进行菜点合理搭配；另一方面为适应旅游及不同层次顾客的需要，进行了历史名宴的挖掘及创新宴席的研制，并已取得重要成果。如扬州的满汉全席、红楼宴、三头宴、鉴真素宴、清真宴，淮安、淮阴的长鱼席，靖江的全羊席，宝应的全藕席，高邮的全鸭席、汪氏家宴，兴化的板桥宴，泰州的梅兰宴等，均获得了良好的社会效益和经济效益。

本画册共收淮扬宴席菜照片160余幅，有重点并较全面地反映了淮扬宴席的风貌，介绍了每道菜肴的主要制作原料，厨师可根据制作时的具体情况，作适当调整。

邱庞同 王 镇

# 目录



中华第一满汉全席·····	1
开国第一宴·····	14
乾隆御宴·····	19
红楼宴·····	26
两淮长鱼宴·····	34
三头宴·····	41
鉴真素宴·····	44
少游宴·····	53
板桥宴·····	60
梅兰宴·····	67
汪氏家宴·····	75
清真宴·····	81
全鸭宴·····	89
全藕宴·····	94



# 中华第一满汉全席

满汉全席一直被推崇为中国宴席的经典之作。满汉席出现于清代康乾盛世，康熙大帝南巡，驻跸扬州，始设满汉席。乾隆皇帝六次南巡，扬州官绅接驾，仍沿承满汉席。从此满汉席声名远扬，各地竞相仿制，列为接待六司钦差、百官食次，其规模体例均源于扬州的满汉席。在康乾满汉席的基础上推出的扬州满汉全席堪称中华第一满汉全席。

扬州满汉全席具有南北兼容的饮食文化底蕴。满席具有北方游牧民族特色，擅长烧烤，以牛羊肉为主，兼收山珍野味，风格质朴。汉席以淮扬风味为主轴线，荟萃江南风味精华，以江鲜、河鲜、海鲜为主，技法多样，风格雅丽，清新多姿。满汉全席在原料选择、烹调方法、工艺技法、菜款设计、器皿选用、进饌程式等方面，上承八珍，下启名宴，集烹饪之大成。《扬州画舫录》《调鼎集》《随园食单》《扬州竹枝词》等，多有满汉席和满汉全席的记载，从不同的视角互为印证，提供了较为详实的历史资料。

为了使扬州满汉全席从历史走向现在，扬州烹饪界的专家学者殚精竭虑，从历史的奢华到现在的菜式精当，贯穿着源于传统又高于传统的取舍与开拓，对于一些有悖于动物保护条例的珍稀原料不再沿用，菜品的设计力求为现代人所欣赏，符合现代人的消费趋向。

扬州满汉全席富丽堂皇，豪华丰盛。扬州烹饪界的专家学者和扬州迎宾馆对扬州满汉全席进行整体设计，全席分两套，每套菜肴108道。为了给品尝者有较大的选择余地，有三日六宴、两日四宴、一日两宴、精品宴等四种模式。每宴菜肴36款，对应36天罡，席间“满”与“汉”的菜点交替呈现，使就餐者领略“中和”饮食文化的韵味。在宴席铺陈、餐具设计、艺乐馨幽、像生雕塑、进饌程式等方面，突出皇家气派。菜点凝炼淮扬烹饪大师技术造诣，展现“东南第一佳味”——淮扬风味的魅力。

## 中华第一满汉全席菜单(精选)

- 席前侍奉** 贡品香茗：奶茶 平山贡春  
 六茶点：芸豆卷 秦邮董糖 豌豆黄 窝窝头 淮安茶馓 萨其马  
 六干果：琥珀桃仁 开口银杏 蜜饯青果 杏仁佛手 香酥蚕豆 兴安榛子  
 四仙果：桂圆 葡萄 李子 蟠桃
- 食艺欣赏** 王母蟠桃 鹤鹿同寿 麒麟献瑞  
 冷菜八碟：凤尾大虾 兔卵双黄 玫瑰牛肉 金钱香菇 美味翠瓜 珊瑚雪卷 牡丹酥蜇  
 水晶肘花  
 调味小菜：宝塔菜 满族芥菜 香腐乳 卤虾豇豆
- 珍品海错** 金丝官燕 蟹粉排翅 月官鱼肚 金钱紫鲍  
**红白烧烤** 烤乳猪 鸭丝美卷 富贵双味 菊花鳊鱼  
**南北山珍** 梨片果子狸 黄焖飞龙  
**满汉热炒** 梅花鹿幼 玉带虾仁  
**山野蔬鲜** 鸡纵珍宝 扇面芦笋  
**满汉细点** 乾隆御饼 一口飘香 枇杷酥 翡翠水饺 竹节小馒头 八珍糕  
**甜品** 津枣蛤士蟆  
**时菜花盘** 万年长青  
**席后品茗** 乌龙茶  
**音乐欣赏** 春江花月夜

- 课题研究** 王镇、薛泉生、陈春松、居长龙、王嘉钧、邱杨毅、杨凤朝、陈忠明  
**指 导** 聂凤乔 邱庞同  
**制作单位** 扬州市迎宾馆



淮扬宴席菜  
中华第一满汉全席





淮扬宴席菜  
中华第一满汉全席





冷  
盘  
围  
碟

主盘：王母蟠桃。  
围碟：珊瑚雪卷，  
水晶肘花，牡丹酥蜇，  
凤尾大虾，金钱香菇，  
兔卵双黄，美味翠瓜，  
玫瑰牛肉。



淮  
扬  
宴  
席  
菜  
中  
华  
第  
一  
满  
汉  
全  
席



金  
丝  
官  
燕

清淡适口，有  
润肺养颜、止咳祛  
痰的功效。

原料：燕窝，鸡  
清汤，火腿丝，姜  
丝，精盐，味精。



蟹粉排翅

甘香嫩滑，色泽艳丽，有养颜益精的功效。

原料：上好鱼翅，蟹黄，蟹肉，鸡蛋，焗油菜心，绍酒，胡椒粉，湿淀粉，熟猪油。



淮扬宴席菜  
中华第一满汉全席

月宫鱼肚

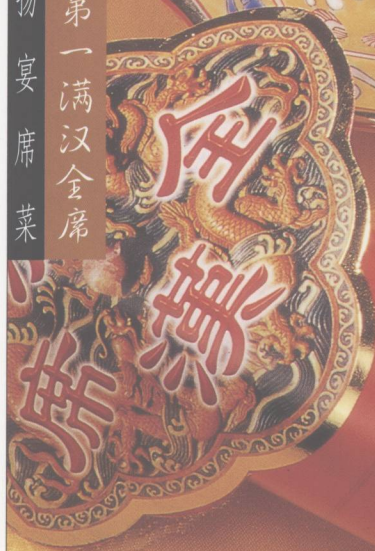
清香爽口，嫩滑鲜美。

原料：上等鱼肚，鸽蛋，香菜，枸杞子，精盐，味精，胡椒粉。





中华第一满汉全席  
淮扬宴席菜



金  
钱  
紫  
鲍

鲜甜香滑,有滋阴养血的  
功效。

原料:海皇鲍,蚝油,酱  
油,胡椒粉,精盐,味精,绍酒,  
湿淀粉,香菜。



烤乳猪

皮脆肉香，甘  
津入味。

原料：乳猪，精  
盐，味精，绍酒，花  
椒，甜面酱。



淮扬宴席菜  
中华第一满汉全席

鸭丝美卷

外脆内嫩，清  
香鲜美。

原料：熟鸭肉  
丝，胡萝卜丝，葱丝，  
火腿丝，香菇丝，笋  
丝，豆腐皮，冬瓜皮，  
精盐，味精，绵白糖，  
绍酒，湿淀粉。





富  
贵  
双  
味

酥香味美，醒胃  
可口。

原料：猪里脊肉，  
嫩羊肉，花椒盐，甜面  
酱，葱，姜，绍酒。



淮  
扬  
宴  
席  
菜  
中  
华  
第  
一  
满  
汉  
全  
席



菊  
花  
鲈  
鱼

酥脆爽口，酸  
甜适中。

原料：带皮净  
青鱼肉，番茄酱，干  
淀粉，葱，姜，绍酒，  
精盐，绵白糖，白  
醋，湿淀粉。



梨片果子狸

果子狸肉酥烂，梨片酥香，汤汁醇厚。

原料：果子狸腿肉，梨，鸡清汤，葱，姜，绍酒，精盐。



淮扬宴席菜  
中华第一满汉全席

枣红油亮，香醇浓郁。

原料：飞龙鸟，南瓜，酱油，精盐，味精，绍酒，香辛料。

黄焖飞龙

