



中華飲食文化叢書

李春祥
編著

古典 筵名



知識出版社

中華飲食文化叢書

名筵 古典

李春祥 編著

和訊出版

图书在版编目 (CIP) 数据

古典名筵/李春祥编著. —北京: 知识产权出版社, 2005. 10

(中华饮食文化丛书)

ISBN 7-80198-455-2

I. 古… II. 李… III. ①菜谱-中国-古代 ②饮食-文化-中国-古代 IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 113202 号

本书的所有版权受到保护, 未经出版者书面许可, 任何人不得以任何方式和方法复制抄袭本书的任何部分, 违者皆须承担全部民事责任及刑事责任。

中华饮食文化丛书——古典名筵

李春祥 编著

责任编辑: 李 潇

封面设计: 冯守哲

出版发行: 知识产权出版社

社址: 北京市海淀区马甸南村 1 号

邮编: 100088

网址: <http://www.cnipr.com>

电话: (010) 82000893 (010) 82000733

印刷: 北京白帆印务有限公司

经销: 新华书店及相关经销网点

开本: 850mm × 1168mm 1/32

印张: 6.125

版次: 2006 年 1 月第 1 版

印次: 2006 年 1 月第 1 次印刷

字数: 107 千字

ISBN 7-80198-455-2/Z · 439 (10173)

全套总定价: 98.00 元

如有印装质量问题, 本社负责调换



李春祥，辽宁省铁岭市人，中国人民解放军大校军官(副军级)，国家烹饪大师，现任沈阳军区联勤部金辉大厦总经理、中华饮食文化博物馆馆长。中国烹饪协会理事、沈阳军区大连陆军学院副教授、辽宁省餐饮烹饪行业协会副会长、辽宁省饮食文化研究会副会长、中央电视台“满汉全席”电视大赛专业评委、国防大学高级烹饪顾问、军委办公厅管理局高级烹饪顾问。曾先后出版《新编筵席集锦》、《学做家常菜》、《中国烹饪大师作品精粹——李春祥专辑》、《李春祥烹饪技艺选》等多部作品。并在《中国烹饪》、《解放军报》、《解放军画报》、《餐饮世界》、《饭店现代化》、《北方旅游》、《家庭科学》、《中国食品报》、《辽宁职工报》等多家报刊杂志上发表各种论文三十余篇。获一级军功两次。

在全国第二届烹饪大赛比赛中获金、银、铜奖牌7枚，并被授予“全国十名最佳厨师”，在首届世界中国烹饪大赛上荣获冠军称号。



眾

春祥同志留覽

丁卯冬月公寅沈延毅

口可

調

庖

春祥同志留覽

戊寅年紫降八電沈延毅

樣遺風

书法大师沈延毅为作者题词



ZHYSWHCS
中华饮食文化丛书

薈萃千年飲食器皿
展示中華悠久文化

為烹飪大師李素祥同志題
遲浩田

烹調萬物 世界批頭壺
富生活技藝千秋

素祥同志四一五六六三三子都漢族大綱

著名古文物、书画鉴赏家
杨仁恺为作者题词

迟浩田将军为作者题词



京苑播芬

京苑播芬
著名书法家董文为作者题词

花开红树乱莺啼
白鹭飞尽日时和人意
好夕
陽蕭鼓半船归

徐文燮
2005年10月

著名书法家徐燮为作者题词

著名书法家董文为作者题词



ZHYSWHCS

中华饮食文化丛书

桃李满天下
为李彦题
丁丑年秋月李彦书

著名书法家姚哲成为作者题词

五碟金素延古
烹錫超羣桃李滿
丁丑秋月李彦书

著名书法家佟铸为作者题词

序

我认识春祥同志还是在上个世纪的80年代，是在一个会议的休息时间，他拿来一件收藏品征求我的意见。当时他还是个年轻的军中厨师，对他当时取得的成绩我尚不十分了解，但是他的好学、求真精神给我留下了深刻的印象，我感到这个小青年将来会有所成就。后来果然听说他在烹饪事业上取得很大的成绩，而更令我为之高兴的是他在收藏和对中国古代饮食文化方面的学习和研究所作出的成绩，对一个原来文化不高、出身于军旅的炊事兵来说，实在是难能可贵的。此后，他经常找我研究或探讨一些有关我们共同感兴趣的東西，尤其是在前年他创建了一所前无古人的“中华饮食文化博物馆”以后，我们交往也更多些，并成了忘年之交了。

民以食为天，人所皆知，但对这句格言的深刻内涵及其深远的社会意义并不是所有的人都真



正理解。而中华饮食文化源远流长，我们也经常自诩为世界上的“烹饪王国”，但对有五千年文明史的泱泱大国，对中华饮食文化的研究我认为尚需努力，要使中华饮食文化从实践到理论两方面的研究都无愧于“烹饪王国”的尊荣。

在过去的时代，从事烹饪工作的人员多数文化水平较低，难以从理论上或从文字上对所从事的工作进行记录、研究，而那时的文人中的大多数也认为烹饪工作难登大雅之堂的，他们不愿意真像司马相如那样亲自上灶操作。所以尽管我们今天能在一些古代文献中查到一些片段的资料，但理论与实践脱节是必然的。虽然近代革命先行者孙中山先生在《建国纲要》中曾说过：“中国的烹饪技艺为世界各国所不及。”可这也是一百年前的事了。在此后，世界各国对饮食理论、饮食文化的研究的步伐要较我们快多了。



李春祥作为一名烹饪大师，又是饮食文化的研究者，一身兼理论与实践二者之长，可谓文武双全。他所创建的“中华饮食文化博物馆”的确是一个创举，是中华饮食文化研究中的系统工程的成功探索，它填补了国内博览事业的一个空白的专题。而现在所编写的这套《中华饮食文化丛书》，更是推动国人研究饮食理论、掀起饮食文化研究大众化的进军号。书中难免有些不足，但其历史意义不亚于《吕氏春秋·本味篇》和《袁枚食单》。

因专业有别，仅述管见，望“饮食文化博物馆”办得更好，《丛书》再续新篇。

杨仁恺 拜撰

2005年5月16日

前言

《中国食品报》上有一句名言：“食事即国事。”真是一语中的。因为世界上所有的国家、民族、政治经济联合体等组织的君主、酋长或决策者的首要任务，就是解决其所属成员的吃饭问题。而许多大事也常在推杯换盏的燕宴中解决，《战国策·苏秦说齐闵王》中说过：“千丈之城，拔之尊俎之间。”古代的“千丈之城”可称为大国之都，攻克这样一个大城只是在餐桌上就完成了，可见饮食的作用。所以流传千古的鸿门一宴，将决定两位枭雄的生死存亡，如范增之计得行，则中国的后两千年史将重写；又如战国时期楚庄王在“绝缨宴”上的一个不查罪臣的宽宏之举，使得在后来的楚郑两国大战中迅速地赢得了一场战争；晋国赵盾一碗普通的饭食，挽救自己的性命，决定了两代君王的命运，谱写了晋国后期的历史。



在中华大地近万年的社会发展中，因一饮一食而左右某些人，或某国家、地区的命运或历史进程的事例很多，不但古代有，现代又何尝没有呢。几十万、几百万甚至几千万元的大交易在餐桌上敲定也是屡见不鲜的。血雨腥风、剑拔弩张的敌国谈判，也可能在餐桌上得以缓和。所以说“食事即国事”毫不为过。

本书所介绍的古典名筵，仅从技术上予以探讨，关于有关社会意义，我们将在以后的章册中另行阐述。因时间关系，不足之处在所难免，望读者海涵。

李春祥

2005年仲夏于沈阳

目 录

序	杨仁恺	54	渔樵宴
前言	李春祥	63	红楼宴
八珍宴	1	63	曹雪芹烹饪之道
八珍宴谱	2	64	刘姥姥初尝鸽子蛋
鸿门宴	8	66	藕香榭吃螃蟹
烧尾宴	17	68	贾府常饮燕窝汤
韩熙载夜宴	24	69	贾母偏爱鸡髓笋
水浒宴	29	70	刘姥姥喜食茄鲞
宋高宗御宴	33	72	进补佳品蒸羔羊
迤北八珍宴	42	73	赏菊题诗螃蟹宴
西游宴	45	74	鹿肉炖烤皆美味
“天厨”御宴	46	75	芳官喜逢胭脂鹅
王母“仙宴”	48	77	虾丸鸡皮紫菜汤
女王宴	51	78	食鹌鹑滋补珍品



酒酿清蒸鸭子	79	109	北京式满汉全席
红楼宴谱种种	81	112	盛京式满汉全席
孔府宴	84	116	川式满汉全席
孔府宴	88	119	新编满汉全席(精选)
孔府寿宴	91	120	满汉全席
向慈禧祝寿贡席	92	122	进膳程序与礼仪
孔府寿席	93	128	满汉全席的时代
孔府花席	96		特征
清宫千叟宴	98	131	满汉全席 膳品原料
满汉全席	101	139	草八珍
起源与演变	101	153	干果八品
满汉全席菜品知多少	107	158	鲜果八品
扬州式满汉全席	108	165	名茶十品



八珍宴

这是三千年前周朝专供周王食用的，是我国目前发现最早的一份完整的筵席菜单，也是后世八珍筵席的先驱。

周朝，从公元前1046年至公元前221年，为我国历史上时间最长的王朝，延续八百多年，是中国古文化最精彩的一个朝代。

在周代出现了很多政治家、思想家、文学家及烹饪专家，有许多饮食文化方面的重要专著流传至今。

《周礼》与《仪礼》、《礼记》，称为周代“三礼”，是“礼之经文”。尤其是对当时王宫饮食，诸如“八珍”、燕礼等有许多记述，已成为我国古代烹饪史研究中有重要价值的史料。

《礼记》，亦称《小戴记》或《小戴礼记》，是儒家经典之一。《礼记》“内则”篇记述其中“内则”“周代八珍”的烹调方法，是我国古代最早的食谱。



八珍宴谱

淳熬

煎醢(hāi)加于陆稻上,沃之以膏,曰“淳熬”。

释文

将煎好的肉酱,放在旱稻做成的饭上,然后再浇上油脂,叫做“淳熬”。

淳母

煎醢(hāi)加于黍食上,沃之以膏,曰“淳母”。

释文

将煎好的肉酱放在用黄米做的饭上,然后再浇上油脂,叫做“淳母”。

炮豚、炮牂(zāng)

取豚若牂,刳之剝之,实枣于其腹中,编萑以苴之,涂之以堇,炮之。涂皆干,擘之,濯手以摩之,去其𩇑(zhāo),为稻粉,糴(xiǔ)溲之以为醢(yí),以付豚,煎诸膏。膏必灭之。钜镬汤以小鼎芎(xiāng)脯于其中,使其汤毋灭鼎,三日三夜毋绝灭而后调之以醢(xī)醢。

释文

此为两个菜,方法相同,原料不同,一为乳猪,一为羊羔。

取一只乳猪或母羊羔,宰杀之后,剖开腹部,