

清宫及满族菜点集粹

吴 正 格

中 国 食 品 出 版 社

三全齐美传神笔

烹饪佳作意境深(代序)

近些年来，人们随着生活水平的不断提高，对填饱肚皮的饮食生活自然不再满足，而要求吃得讲究些，风味多样些，营养卫生上也科学些。于是，许多烹饪著作应运而生，并且立即受到了读者的欢迎。这是必然的现象和规律。

任何事物都有它利弊的两面，烹饪著作的大量出版，也没有例外。笔者虽不懂烹饪，但混迹于食品这一行业，就免不了广收些烹饪著述。一方面从中受益不浅，另一方面也就发现不少著作水平不高、深度不够、东拼西凑、甚至摘抄出错，贻笑大方。如笔者就读了一部写到新疆烤馕的书稿，说烤馕的炉灶“馕坑”，是在地下挖的一个坑。这无疑是有“坑”字，就想当然地把它打入了地下。其实，新疆维吾尔族人用的“馕坑”现在并不在地下，而在地上，并且制作很考究：要选用上好的红粘土，和羊毛揉合在一起，抹在灶膛四周，厚薄均匀，使用便当。说到这里，还想挑点“刺儿”，就是谈几大菜系、几种名菜的著述较多，而系统介绍我国少数民族烹饪技艺和饮食文化的著述则嫌少些了。殊不知我国少数民族现在已经确认的就有55个，在中华民族的大家庭中，他们是极为重要的成员。自古以来，他们就和汉族人一起，培育了中国古代灿烂的饮食文化和现代饮食文明。但是，由于每个民族所处的社会历史条件的不同，地域和信仰的不同，

在古代饮食文化和现代饮食文明中，又都保留着各自的特点，并且多姿多彩。这，无疑是中华民族饮食文化宝库中极为重要的组成部分。值得分门别类大书特书。

正是这个原因，笔者对吴正格同志的近作《清宫及满族菜点集粹》就格外注意。“近水楼台先得月”，书稿一到，立即通读。读完，不觉精神为之一振。虽不至拍案叫绝，但我敢说，到目前为止，此乃写少数民族饮食文化和技艺之佳作也！

此书之所以能有如此成就，作者笔耕不懈，精心雕琢，当然是个前提。但就我所知，还有三条重要因素，此三条要素缺一不可，就不可能写出这样成功之作。

其一，正格同志乃我国当代名厨之一，是中国烹饪协会理事，被评为特一级厨师。他从小学厨，深爱此行，精心钻研，刻苦学习。由于他技艺精湛，曾在人民大会堂工作多年，为不少中外贵宾烹制名肴佳馐。他还曾在外国大显身手，为祖国争来荣誉，并且为创汇作出贡献。更难得的是他回到沈阳之后，高官不作，厚禄不取，而主动到港商合资经营的“玫瑰大酒店”，并且亲自到其中的“丽景轩酒楼”主厨。所谓“丽景轩”，就是清代皇宫内“储秀宫”的“后照房”，也就是专为后妃们制作菜肴的“灶房”。这里全部经营的是正宗清宫御膳和满族菜肴。本书所收集的菜肴，在这里均可以品尝到。已有精湛的烹调技艺，又投身于如此得天独厚的环境，并且亲自主厨，其著作和“纸上谈兵”或“东摘西抄”之书，当然就不可以同日而语了。

其二，正格同志出身“书香门第”，先辈皆是举人出身。自幼受着家庭的熏陶，本人又酷爱文学，工作之后虽身在厨中，却仍博览群书，不断练笔，不仅发表了大量的有关烹饪的科

技著述，而且发表了30余万字的新诗、散文和中短篇小说，并多次在全国和省内获奖。所以他能以流畅的文笔，通俗而又富有情趣的语言，贯穿始终地写出此书自不在话下。我们很多老厨师有绝顶的技艺，但大都文化水平较低，自己著书立说难免“文字欠佳”；自己口述别人代笔，又往往不能将精华尽收纸上，甚至丢掉“点睛”之笔。这样的作品和正格同志的此书来比，就难免相形见绌了。

其三，也是最重要之点，就是正格同志本人就是满族人。从小耳濡目染满族人的生活和饮食习惯，这就又自然为他整理总结满族人的烹调技术及饮食习惯，提供了得天独厚的条件。久已失传的“满洲八小炒”，经别人挖掘、整理后重新摆上餐桌，自然难度很大，弄不好还可能走样，搞成“四不象”；但对正格同志来说，就可以少走弯路，并且能够很快将这道富有浓郁东北风味的菜肴奉献给就餐者和读者了。正格同志在书中曾经写道：满族的烹饪，源于东北，形成于辽宁，发展于北京，臻于完善则在清末民初。看来，正格同志对本民族的烹饪史，也是系统研究过的，否则，这样高度概括的评论，是杜撰不出来的。

总之，无此三全齐美的条件，是难以用传神之笔写出这样意境深刻、满族烹饪特色如此鲜明的作品的。

美中不足的是，作者对许多菜肴的来龙去脉写得仍欠充分，有的则没有提及。这也许是作者为了节省篇幅吧。不过，我认为再版时如能在这方面多着些笔墨，一定会增加这一著作的历史文化价值的。

我和正格同志见面不多，但神交已久。此书出版之际，他要我写个“序”。朋友之情却之不恭，只好草此塞责了。

最后还想说一句内心话：我多么希望有条件的同志，拿起笔来，将我国少数民族的烹饪文化和技艺，都单独撰写成书，奉献给读者，为总结祖国的饮食文化作出贡献啊！

黎莹

1988年4月于北京

写在前面

清以前的满族祭祀活动，是满族烹饪形成的渊源之一。清建都盛京（今沈阳），继而统一中国、定鼎北京，是促使满族烹饪长足发展的主要原因。

满族的祭祀活动，早在金代就已盛行。《金史》载：金代女真族（满族的先世）“以重五、中元、重九日行拜天礼……其制剝木为盘……画云鹤文为架……置盘其上，荐食物其中，聚宗族拜之。”当时的祭品，无非是猪、羊、鸡、鹿、兔、狼、麂、獐、雁、鱼、鸭等，其制法或燔或烧或煮。这些食品反映了满族早期烹饪中的某些特色。明代，满族祭品逐渐向菜肴化发展，如宁古塔地区，每家逢喜庆之日，必设大宴会，宴中猪、羊类菜肴，都是从祭品演进而来的。

清代，祭祀被定为国俗。清宫中“每岁春秋有立竿大祭之礼，有每日朝祭、夕祭之礼，有四季献神之礼（《钦定满洲源流考》）。”当时，祭品与满族菜肴已融为一体。在民间，新年祭索罗竿（神竿）时，都要做血肠；大祭时，领牲之羊，分档解体，煮熟后，仍要拼成整体，撤供后食用。《黑龙江外记》载：“满洲宴客，旧尚手把肉，或全羊。”“手把肉”即执刀自割的白肉，“全羊”（席）当是祭全羊的发展。昏夜祭七星时的祭品，后来演变成野参七星肘子、七星羊肉、七星螃蟹等菜肴。清宫中，祭祀时也食背灯肉（满族传统的祭祀进食方式即把灯烛吹灭后再吃，相传是为了纪念万历太后。）白肉

末，御膳中则有背灯肉片汤和炒肉末。坤宁宫祭祀食品中有馓子、打糕、搓条饽饽、椴叶饽饽、苏叶饽饽、淋浆糕、炸饺子、高丽栗糕等，这些在御膳中也是经常出现的品种。

满族自古有“多畜猪，食其肉，衣其皮”的习俗，人死后要杀猪从葬，祭祀中多以猪为牺牲，称猪肉为“樵肉”。清初时，祭祀的白肉经煮后，食时不加作料；自割自食时，也不讲究刀法。后来，善割者能将白肉片得薄如纸，大如掌，且肥瘦兼有，不善割者，则会被讥诮为“屯老二”。清代后期，食白肉者勿需动手，而由厨师专门片割，并配好作料。如今，以白肉为烹饪原料并擅长片割白肉，已成为辽宁和东北各地、以及北京一些酒楼饭庄经营菜肴的一种特色，如焗白肉、瓢白肉、汆白肉、砂锅白肉、白肉火锅、木梳背肉（扣肉）、虎皮肉等。在熟白肉的改刀中，还讲究“足八寸”，即将煮熟的大块白肉用柳条刀（一种专切白肉的细长形刀）片成八寸长、薄如纸的大肉片。

上述例子都说明祭祀食品对满族烹饪的影响。

清建都沈阳前后，满族的烹饪因受文化、习俗和经济力量的限制，技术上还处在初级阶段，但在宫廷中已有冰宴、娶亲宴、家宴、露天宴、大宴、筵席、筵宴之分。清太祖努尔哈赤鼓励满汉人民和睦相处，同住、同食、同耕。他对满汉官员（包括蒙族官员）做到一视同仁，甚至在饮宴和娱乐中，也注意保持这种“均衡。”“……汉之小官及平人前往满洲地方者，得任意径入诸贝勒大臣之家，同席饮宴，尽礼款待……”（见《满洲秘档》）这样就使满汉民间和官府烹饪得以广泛交流，为满族烹饪更多地汲取汉族烹饪的特长创造了有利的条件。清中叶在官府中形成和发展起来的满汉全席，

其最初的雏形，或许与努尔哈赤当时颁布的这种民族政策有关。

满族入关统一中国后，宫廷御膳虽然受汉族烹饪影响较大，但是，清朝统治者和他们的饮食习惯是在东北地区形成的，并不因定居北京而改变其饮食观念。东北地区进交清宫的膳食贡品，从次数、量数及经济价值，都居全国首位。这些野味水珍、土特名产，具有滋补、延寿功效，可制高贵肴馔。清廷祭祀中祭牲、受胙、酒醴、供献等皆有定规，祭品，亦须遵循祖制。因此，东北的食物更是他们祭告天神、祖先所不可缺少的。在清宫御膳房中，厨师多数是满族人。这些都是满族烹饪能够左右清宫御膳并成为清宫御膳主体的重要因素。作为清王朝陪都的盛京，历代清帝十一次“东巡”于此，其宫中筵宴与北京的清宫菜无不有着密切的联系。当时盛京宫中和王府中的这些菜肴，后来被称为御府菜。伪满时期，流行于东北的满汉全席中，就有“满洲八小炒”一组菜，如御府椿鱼、御府铁雀、御府酱鱼丁等，都带有浓郁的满族风味。

满族烹饪在清代烹饪史中占有重要位置，是中华烹饪文化中一份不可忽视的遗产。满族烹饪源于东北，形成于辽宁，发展在北京。因此，研究这份遗产，继承和发扬这种民族肴馔风味，应该是东北地区和北京地区烹饪工作者的共同任务。正因为如此，位于沈阳市中街、故宫附近的沈阳市玫瑰大酒店(合资)饭店，本着继承、发扬满族烹饪与清宫御膳的历史文化、技艺特色，以适应旅游事业和对外开放需要的精神，在店内开办了“丽景轩酒楼”作为研制清宫御膳的基地，同时为丰富国内外宾客的饮食生活作出应有贡献。

“丽景轩”为北京清代帝后寝宫——“西六宫”之一“储秀宫”的后照(灶)房，是专供皇后进膳的场所。清官后妃们的膳食，实际上是御膳的主体。特别是光绪以后的清官御膳尤其是这样，溥仪在《我的前半生》一书中对此已有明述。后妃们为皇帝进献的肴馔，总是要摆在皇帝的面前，御膳房制作的肴馔一般都要摆在一边或远处，只是表示排场。

玫瑰大酒店设“丽景轩”酒楼，其取名的含义即是想努力经营一些华而实（不是华而不实）、廉而惠（不是费而不惠）、香而味（不是浓而无味）的荤素佳馐。另外，鉴于当今宾馆、饭店的服务员多为女士这情况，以女服务员装扮“宫女”为宾客服务，既“顺符”历史事实，也是“丽景轩酒楼”所特有的一种服务艺术风格。

本书中提及的所有肴馔，都将在“丽景轩酒楼”中得到经营。“丽景轩酒楼”这一门匾，为溥杰先生亲题。

还有一点应该说明的是，本书食谱中，个别菜点有重复之处，是考虑读者会从中领略满族烹饪和清官御膳的某些承袭的轨迹。在制法上以首先出现者为准，重复出现者只有菜名，制法不赘述，但标明出处。再有，本书中的满族菜点，主要是从范畴的意义上划分的，并非皆是纯粹式的满族菜点（因为任何种类的菜点都不会是纯粹式的），有些是满汉融合的品种。但从书中肴馔的总体上看，着意体现了一种烹饪的风格和流派。由于作者水平所限，书中难免有不当和错讹之处，还望同行和广大读者多指教，谨以致谢。

作者

目 录

一、御府宴(菜).....	1		
1. 御府宴 (菜)的由来.....	1		
2. 御府宴 (菜)的制作.....	6		
四千果——		五香鱼.....	14
油酥四粒红.....	6	八热菜——	
琥珀桃仁.....	6	御府熊掌.....	14
葡萄干.....	7	御府铁雀.....	16
炸榛仁.....	7	御府八宝丁.....	16
四鲜果——		御府干贝菜心.....	17
冰糖桔子.....	7	御府掐菜辣子.....	18
梨丝.....	8	御府椿鱼.....	19
蜜饯樱桃.....	8	御府人参鸡.....	20
蜜饯龙眼.....	9	御府铁花里脊.....	20
八凉碟——		一汤菜——	
关东煮鸡.....	9	御府群鲜汤.....	21
水晶丸子.....	10	四面点——	
糖醋樱桃肉.....	11	御府汤面.....	22
关东煮虾.....	11	萨其玛.....	23
苏造肉.....	12	羊肉小包.....	23
糟熘珍珠笋.....	13	肉末烧饼.....	24
炆银条.....	13	茶食——	

乳茶	25
----	----

二、清宫御膳50例

1. 清宫御膳概述	27
2. 清宫御膳的制作	28

冰糖炖燕窝	28	鹿筋万字肉	41
燕窝炒炉鸭丝	28	鹿筋冬笋三鲜鸡热锅	
燕窝八仙汤	29		42
煨鱼翅	30	水晶丸子	43
鸡丝翅子	30	干炸肉	43
八宝鸭子	31	炒锅炸泥	44
冬笋烩鸭子	32	祭神肉	45
酒炖扒鸭子	32	火熏猪肉	45
清蒸鸭子	33	酸辣羊肚	46
葱椒鸭子	33	炮羊肉	46
鸭条烩海参	34	葱椒羊肉	47
碎熘鸡	34	红烧鲑鱼	48
炸八件鸡	35	炒黄瓜酱	48
熘鸡片	36	三鲜鸽蛋	49
八宝鸡羹	36	江米酿藕	50
冬笋爆炒鸡	37	竹节卷小慢首	50
口蘑熘鱼片	38	象眼小慢首	51
黄焖鱼骨	38	荷叶饼	51
煎鲜虾饼	39	烫面饺子	52
清汤银耳	40	野鸡馅柳叶饺子	52
烧鹿肉	40	家常饼	53

猪肉馒头.....	53	如意卷.....	56
炆面馒头.....	54	果子粥.....	56
包金卷.....	54	玉米身(糝)粥.....	57
咸炸油果.....	55	小米粥.....	57
鸡丝卤面.....	55		
三、乾隆御膳席(精选)	58		
1. 乾隆膳事述略.....	58		
2. 乾隆御膳席的制作.....	65		
八凉碟——		厢子豆腐.....	70
水晶丸子.....	65	罗汉面筋.....	71
火熏猪肉.....	65	青笋香菇炖肉.....	72
虾米拌海蜇.....	65	干鲜杂烩.....	72
糖醋藕豆角.....	66	酱汁石花鱼旋子.....	73
江米酿藕.....	66	四面食——	
盐水豆腐.....	66	羊乌义.....	74
火熏猪肚.....	67	甑儿糕.....	74
青笋糟鸡.....	67	匙子饽饽红糕.....	75
十热菜——		野鸡馄饨.....	75
肉丝清蒸关东鸭子.....	68	二粥品——	
鹿筋万字肉.....	68	果子粥.....	76
麻酥鸡.....	69	豇豆粥.....	76
百果肘子.....	69	一火锅——	
葱椒羊肉.....	70	八吉祥热锅.....	77
四、慈禧寿宴	78		

1. 慈禧膳事述略.....	78
----------------	----

2. 慈禧寿宴(精选)的制作.....	84
---------------------	----

四凉盘——

万字海鲜鸡丝.....	84
-------------	----

寿字炙烤争香.....	85
-------------	----

无字菌素什锦.....	85
-------------	----

疆字鸭品集萃.....	86
-------------	----

十热菜——

燕窝火笋鸭丝.....	88
-------------	----

清汤银耳.....	88
-----------	----

三丝鱼翅.....	88
-----------	----

清炖肥鸭.....	89
-----------	----

樱桃肉.....	90
----------	----

鸭丁烩豌豆.....	90
------------	----

萝条素烩羹.....	91
------------	----

西瓜盅.....	91
----------	----

抓炒鱼片.....	92
-----------	----

它似蜜.....	93
----------	----

片盘二品——

挂炉鸭.....	93
----------	----

烤羊肉.....	94
----------	----

面点四品——

百寿桃.....	94
----------	----

三鲜寿面.....	94
-----------	----

小窝头.....	95
----------	----

肉末烧饼.....	95
-----------	----

火锅一品——

金银鸭子火锅.....	95
-------------	----

五、溥仪御膳席..... 97

1. 溥仪膳事述略.....	97
----------------	----

2. 溥仪御膳席的制作.....	100
------------------	-----

八凉盘——

苏造肘子.....	100
-----------	-----

熏猪肝.....	101
----------	-----

糟笋.....	101
---------	-----

蜜饯山药.....	102
-----------	-----

松仁小肚.....	102
-----------	-----

葱油条瓜.....	103
-----------	-----

糖醋白菜卷.....	103
------------	-----

五香干.....	103
----------	-----

十热菜——

红扒鱼翅.....	104
-----------	-----

干炸里脊.....	105
-----------	-----

鸭条熘海参.....	105
------------	-----

清汤银耳.....	106
-----------	-----

烧双冬.....	106	木樨饭.....	109
口蘑肥鸭.....	107	什锦烩饭.....	109
黄焖羊肉.....	107	炝面小馒头.....	110
红烧鲑鱼.....	108	肉火烧.....	110
烹掐菜.....	108	二粥品——	
锅烧茄子.....	108	文化米粥.....	110
四饭点——		绿豆粥.....	111
六、满汉全席（精选）.....	112		
1. 满汉全席述略.....	112		
2. 满汉全席（精选）的制作.....	118		
午餐		红煨茵陈熊掌.....	125
一冷盘——		野参七星肥鸡.....	126
彩凤花色大冷盘.....	118	满洲清蒸红鲷.....	127
八凉碟——		四满菜——	
关东卤鸡.....	121	黄金肉片.....	128
关东卤虾.....	121	御府什锦.....	128
苏造肉.....	121	御府酱鱼丁.....	129
五彩皮糕.....	122	御府干贝菜心.....	130
腰花炝火笋.....	122	四汉菜——	
甜辣平鱼.....	123	京酱肉丝.....	130
菜心广肚.....	123	京葱扒鸡.....	131
樱桃通脊.....	124	罗汉大虾.....	132
四大菜——		原汁明虾.....	133
清汤绣球燕菜.....	124	双烤——	
		烤羊腿.....	133

烤仔牛肉..... 133

四面点——

煎菜包..... 134

御府汤面..... 135

肉末烧饼..... 135

三鲜饴饽..... 135

一汤菜——

野参罐焖群鲜汤..... 136

晚餐

四手碟——

琥珀桃仁..... 137

炸四粒红..... 137

炸腰果..... 137

香榧子..... 138

八凉碟——

五香熏鱼..... 138

水晶肘子..... 139

姜汁赤贝..... 139

海味四丝..... 140

糖醋黄瓜皮..... 140

关东卤鸭..... 141

炆螺片..... 141

辣味蹄筋..... 141

四大菜——

白扒猴头菜心..... 142

纸包飞龙脯丝..... 143

银花葱油海参..... 143

凤尾一品豆腐..... 145

四满菜——

炒鱼翅..... 146

哈尔巴猪子..... 147

烧肋条..... 147

炒肉丝海鲜吉菜粉..... 148

二蜜饯——

蜜饯青雕..... 148

蜜饯红果..... 149

二羹烩——

烩虾仁豌豆..... 149

烩鸭丁腐竹..... 150

四面食——

芸豆卷..... 150

小窝头..... 151

芙蓉糕..... 151

蛋黄烧麦..... 152

火锅——

野意火锅..... 152

七、元代女真食品（小套菜）..... 155

1. 女真食品简述.....	155
2. 女真食品六则的制作.....	155
厮刺葵菜冷羹.....	156
蒸羊眉突.....	157
塔不刺鸭子.....	158
野鸡撒孙.....	159
柿糕.....	160
高丽栗糕.....	160
八、三套碗席	162
1. 三套碗席的来历和特色.....	162
2. 三套碗席的制作.....	165
四干果——	
瓜钱.....	165
桔饼.....	165
炸腰果.....	165
琥珀桃仁.....	166
三鲜蟹黄虾包	172
袖珍丸子.....	173
纸包里脊.....	173
炸蚬黄.....	174
大件二——	
真假龙王.....	175
头道点心——	1
芥末肚丝.....	167
抽梁换柱.....	167
鸡丝炆扎菜.....	168
糖醋辣白菜.....	168
小拉皮.....	169
蟹螯虾卷.....	169
椒油条瓜.....	170
芙蓉糕	176
水煮饽饽	176
四中碗——	
葱烧里脊.....	177
炸烹虾段.....	178
溜鱼片.....	179
爆炒腰花.....	179
大件一——	
翅帽全家福.....	170
大件三——	
浇汁鱼.....	180
四怀碗——	
二道点心——	

炸春卷.....	181	烩虾仁豌豆.....	185
三鲜蒸饺.....	182	四鲜果——	
四座碗——		熊岳苹果.....	186
肉帽蛋糕.....	183	龙眼葡萄.....	186
木梳背肉.....	184	蜜桔.....	186
烩鸭丁腐竹.....	185	鸭梨.....	186
九、乡味宴席.....	188		
1. 乡味宴席简述.....	188		
2. 乡味宴席的制作.....	189		
八凉碟——		三鲜摊黄菜.....	196
水晶肘子.....	189	二套菜——	
虎皮蛋肠.....	190	猪肉炖冻豆腐主菜···	197
关东卤肝.....	190	熘三样.....	198
蜜饯苹果.....	191	爆腰花.....	198
多味通脊.....	191	熘里脊.....	199
蒜泥焖子.....	192	烧筒子肉.....	200
关东卤虾.....	192	三套菜——	
酱炸鸡腿.....	192	牛肉炖萝卜主菜.....	200
宴头菜——		醋熘白菜.....	201
烧海参虎头丸子.....	193	熘红白豆腐.....	201
一套菜——		炒伙菜.....	202
小鸡炖蘑菇主菜.....	194	肉丝炒蕨菜.....	202
炸千子.....	194	押桌锅子——	
塌鱼.....	195	汆锅.....	203
炸茄盒.....	196	四道面食——	