

中国历代御膳大观

隋·松江鲈鱼

明·清蒸鲥鱼

清·锅塌豆腐

清·扒海参鸽蛋

清·清汤鸭舌

清·天下第一菜

清·罗汉全斋

清·鸡油鲍鱼

清·松鼠桂鱼



周三金◎编著

文匯出版社

中国历代御膳大观



周三金◎编著

文匯出版社

责任编辑: 崔正海 沈国祥

封面装帧: 周夏萍

题头设计: 王 敏

中国历代御膳大观

周三金 编著

文匯出版社出版发行

(上海市虎丘路50号 邮政编码200002)

全国新华书店经销

江苏吴江伟业印刷厂印刷

1996年1月第1版 开本: 787×1092 1/32

1996年1月第1次印刷 字数: 376,000

印数: 1—5000 印张: 16.125 插页: 8面

ISBN7—80531—327—X/G·212

定价: 28.00元



● 明宫菜

● 暴腌鸭

● 楚宫菜

● 龟肉汤



● 明宫菜

● 清蒸鲷鱼



● 清 宫 菜

● 八 宝 鸭

● 清 宫 菜

● 鸡 油 鲍 鱼



● 清 宫 菜

● 清 汤 鸭 舌



● 清 宫 菜

● 炖牛尾

● 清 宫 菜

● 鸡汁排翅



● 清 宫 菜

● 罗汉全斋



● 清官菜

● 扒熊掌

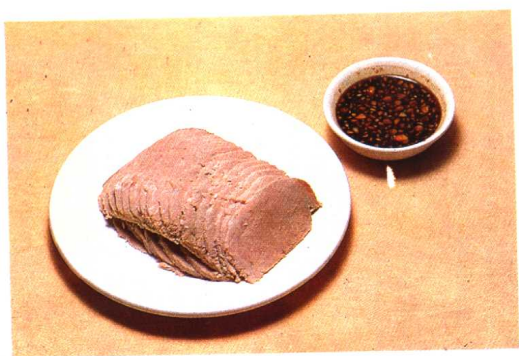
● 清官菜

● 西瓜盅



● 吴宫菜

● 鳗 鲞

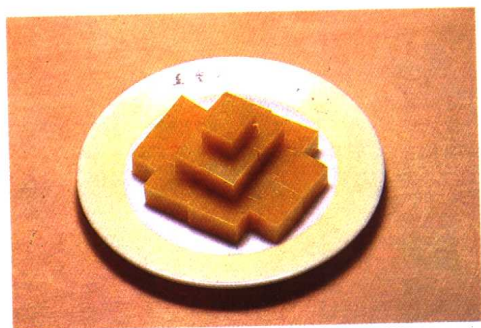


● 清 宫 菜

● 白 煮 肉

● 清 宫 菜

● 肉 末 烧 饼



● 清 宫 菜

● 豌 豆 黄

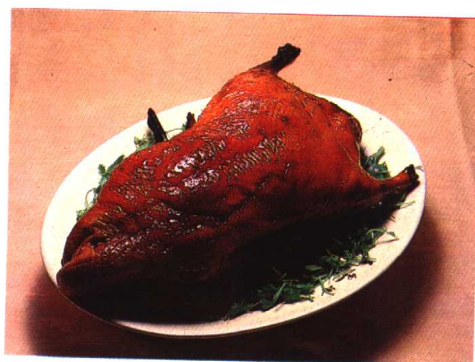
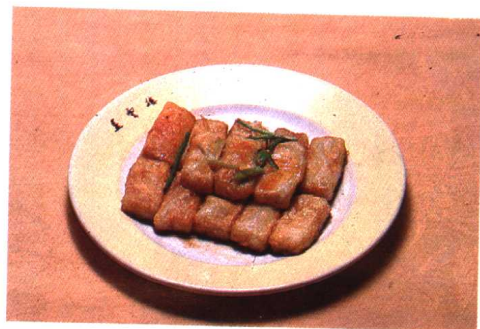


● 清 宫 菜

● 扒海参鸽蛋

● 清 宫 菜

● 锅塌豆腐



● 清宫菜

● 烤 鸭



● 清宫菜

● 烤乳猪

● 清宫菜

● 涮羊肉



● 清宫菜

● 冬瓜盅



● 隋 官 菜

● 松江鲈鱼

● 清 官 菜

● 松鼠桂鱼



● 清 官 菜

● 天下第一菜

前 言

中国菜是由宫廷菜、官府菜和各地风味菜所组成，而宫廷菜是中国菜的一个极其重要的组成部分。我国的宫廷菜萌芽于夏商时期。到西周时，宫廷御膳机构已全面建立，帝王、诸侯、士大夫膳食等级制度已经形成，宫廷名菜和各种宫廷宴会进一步发展，使我国的宫廷御膳基本形成格局。从此以后，历代帝王为了满足生活上的享受，都设有机构庞大的“御膳房”，命大批名厨进宫掌灶，制作菜肴，其品种和口味四季有别。特别是唐宋和明清时期，随着我国经济和文化的日益发展，烹调技术的不断提高，宫廷名菜云集，珍馐齐全。各种宫廷宴会的名目增多，规格提高，规模扩大。从商代的“酒池肉林宴”，周朝的“八珍席”，战国时期的“楚官宴”，汉代的“王官宴”，唐代的“烧尾宴”、“曲江

宴”、“龙凤宴”，宋代的“皇寿宴”，到清代的“盛京御宴”、“千叟宴”、“满汉全席”等等宫廷名宴，规格高，规模大。如清廷“千叟宴”，出席者多达3000人左右，在冬季举行，所用火锅达1550只。“满汉全席”分别用菜134道到196道。在清代300多年中，宫廷御膳菜已发展到最高峰，超过历代水平。我国的宫廷菜从夏商周三代到清代，约经历了四五千年的发展过程，其烹饪技术已达到了世界一流水平。

中国宫廷菜不但有用料广泛而精细，制作特别考究，品种繁多，风味各异的特点，并有色、香、味、形、器俱佳的特色，位居世界之冠，在世界上享有很高的声誉，是我国宝贵的文化遗产。伟大的革命家孙中山先生在辛亥革命胜利后所著《建国方略》中，就高度地评价了我国的烹饪技术，并明确地指出了中国饮食烹调是宝贵文化艺术。他说：“悦目之画，悦耳之音，皆为美术，而悦口之味，何独不然，是烹调者，亦美术之一道也。”“是烹调之术，本于文明而生，非深孕乎文明之种族，则辨味不精；辨味不精，则烹调之术不妙也。中国烹调技术之妙，亦足以表明进化之深也。”由此说明，我国烹饪技术的发展与提高是同整个社会经济和文化发展紧密联系在一起的，中国烹调技术之精，是中国社会文明进化之深的表现，是我国数千年来社会文化发展的结晶。

几千年来，我国历代宫廷御厨创造了成千上万种精美菜点，品种繁多，不胜枚举，而且各种风味均有。多少年来，有无数名菜从民间传到宫廷，又有无数菜点从宫廷传入民间。这些名菜遍及全国，驰名中外。“驼蹄”、“驼峰羹”、“箸头春”、“烤全羊”、“烩熊掌”、“白煮肉”、“烤鸭”、“烤鹿肉”、“清汤鹿尾”、“清蒸鲥鱼”、“松江鲈鱼”、“西湖莼菜汤”、“涮羊肉”等等，都是历代宫廷的美味佳肴。这些名菜大都有它的发展历史，既有优良的烹调传统技艺，又有种种典故与传说。我深深感到中国历代宫廷的御膳菜点，是我国烹饪文化遗产中的一个重要组成部分，十分宝贵。笔者对各地名菜曾作了长期考查，积累了一些资料，并编写了《中国名菜精萃》等书。但对中国历代宫廷御膳菜点因掌握资料有限，加上古代烹饪方法与用料难以一一考证，所以一直想编写一本书，但未写成。前年冬天，上海文汇出版社总编辑郭志坤和主任编辑崔正海先生一再鼓励我编写《中国历代御膳大观》一书，于是我又花了四五个月时间，再次前往各有关图书馆和资料室查阅资料，先后查阅了二十五史、《太平御览》、《太平广记》、《中国历代杂货典》、《周礼》、《礼记》，以及历代烹饪古籍等大量书籍。通过找线索、排菜点、查依据、究渊源，列出了历代主要宫廷名菜名点一千几百种，选择了405种编入本书。目的是将我国历代主要的宫廷名菜及其历史、典

故与传说编成一册，以供广大烹饪专业工作者和历史研究者参考研究，同时也有利于饮食烹饪行业继承和发扬传统名菜特色，古为今用。其次是向我国广大食客以及国外来华旅游的人士提供一份有关我国历代宫廷名菜的来历、典故与传说等趣闻轶事的书面材料，并对有些宫廷名菜，参照近代制法，介绍了仿制宫廷菜的用料与制法，供大家欣赏、试制与品尝。

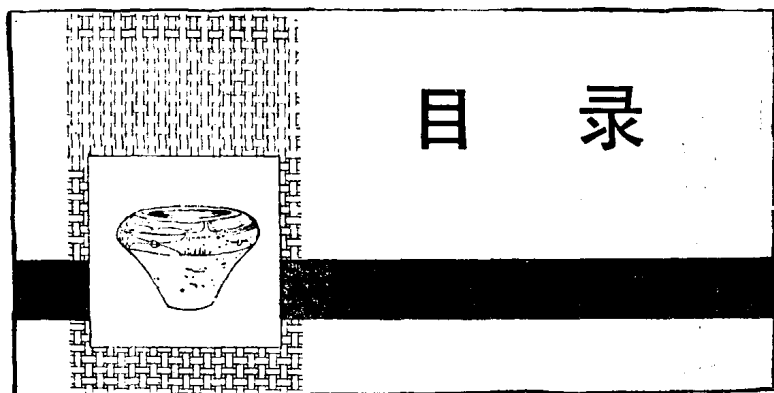
编入本书的 405 种菜点，都是历代宫廷中较为著名的菜点。这些菜点大多数是历代帝王所食用，各种史书也有记载；极少数是根据各地公认的民间传说编写。对于宋代以前的宫廷菜点，因距今年代较远，有许多菜的用料与制法难以一一说清，因此，只介绍菜点的历史、典故或传说，以及该菜点主要用料及用何种方法烹制，未编成菜谱式。自两宋开始至清代，距今年代较近，而且在不少烹饪古籍中对有些宫廷菜或地方名菜的用料与制法已有所记载，又参考近代类似菜点的用料与制法和笔者长期从事烹饪工作的实践知识，以仿制的形式，一一编成菜谱。虽然有些菜点同古时用料与制法不一定都一样，但可供大家参考。由于编者掌握烹饪历史资料 and 实际工作经验有限，书中难免有缺点与错误，希读者批评指正。

在编写此书的过程中，曾经得到上海和各地饮食

业同行、有关专业工作者以及文汇出版社等方面的大力支持,对此均表示衷心感谢!

周三金

一九九四年七月十日



前言..... (1-5)

第一章 中国宫廷御膳的形成和发展..... (1)

一、中国宫廷御膳的起源..... (1)

二、中国宫廷御膳的演变和发展..... (20)

三、中国宫廷御膳的主要特点..... (28)

第二章 夏商宫廷御膳..... (33)

藜藿之羹..... (35)

洞庭之鱖..... (39)

鹄鸟之羹..... (36)

东海之鲈..... (40)

猩猩之唇..... (37)

醴水之鱼..... (40)

獾獾之炙..... (37)

藿水之鱼..... (40)

雉醢之翠..... (38)

昆仑之藏..... (41)

鹿象之约..... (39)

云梦之芹..... (41)