

苑树棠 主编

中國京菜

溥杰



中國京義

卷一

上

中

下

苑树棠 主编

中 国 京 菜

中国食品出版社

内容简介

本书作者在 1987 年中国首届京菜节菜点精选基础上,深入民间,广涉史籍,将京菜苑内芳香永驻的美点小吃、居家常菜、名门佳肴、宫廷御膳荟萃于一册,计得 107 款。款款道来,清楚明白。其原料易得,其制法易学,其风味醇正。具有实用价值、研究价值和收藏价值。文前列“京菜概论”一篇,是作者长期从事京菜研究的成果。

中 国 京 菜

苑树棠 主编

中国食品出版社出版

(北京广安门外湾子)

新华书店北京发行所发行

北京三二〇九工厂印刷

850×1168 32 开本 3.625 印张 90 千字

1988 年 8 月第 1 版 1988 年 8 月第 1 次印刷

印数:1—8000 册

ISBN 7—80044—186—5/TS·187

定价:2.00 元

炒麻豆腐 ▶



蟹黄白菜 ▶



炸香椿鱼 ▶





◀ 孔雀鱼翅

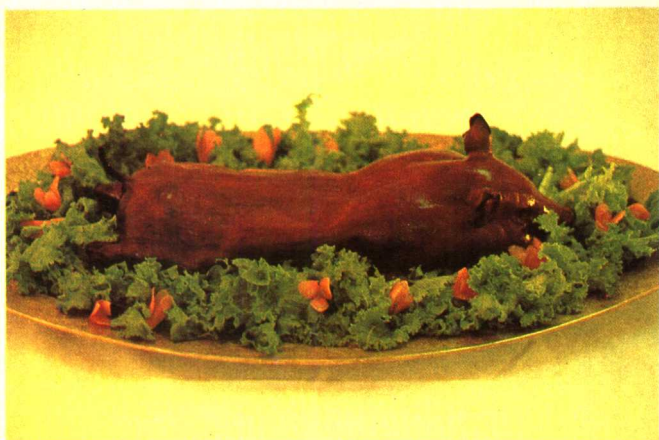


◀ 炉肉海参



◀ 水爆肚

烤猪 ▶

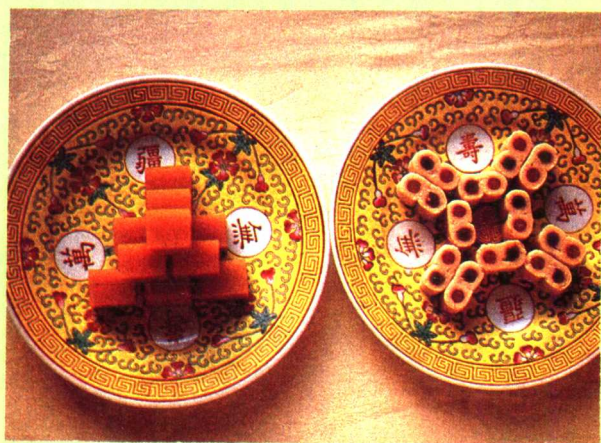


烤虾 ▶



海米芹菜 ▶

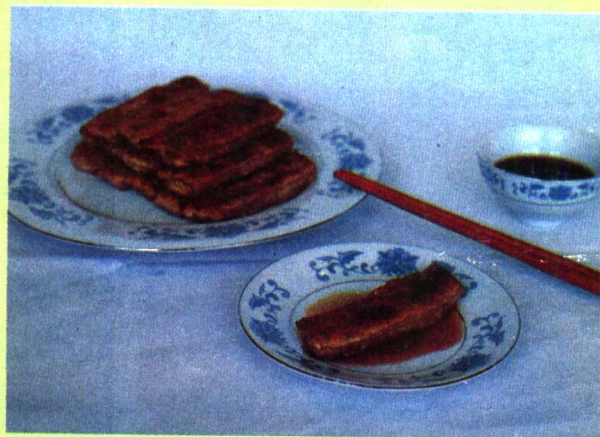




◀ 豌豆黄 芸豆卷



◀ 春饼炒合菜



◀ 搭链火烧

目 录

京菜概论

北京菜系的结构	4
---------------	---

北京菜饮食烹调的特点	10
------------------	----

京菜食单

炒麻豆腐	21	炒木樨肉	36
葱爆羊肉	21	什锦鲜豌豆	37
盐爆肚丝	22	杏干肉	38
芜爆兔条	23	酥鲫鱼	38
炒鸡茸银耳	23	五香鱼	39
坛儿肉	24	鸡丝洋粉	40
罐儿肉	25	白片鸡	40
松籽烧肉	25	酱牛肉	41
糟蒸桂鱼	26	水晶肘	42
姜汁伏塔目	27	肉丝拉皮	43
赛螃蟹	27	芥末白肉	44
吉祥如意	28	拌海蜇	45
金银满堂	29	熏豆腐	46
龙凤呈祥	30	虎皮豆腐	47
炒鸡瓜	30	罗汉面筋	47
麻辣野鸭	31	拔丝山药	48
炸鹅脖	32	桂花山药	49
炸鹌鹑茄儿	33	西红柿甩果汤	50
罐儿茄	34	酥炸莲花	50
冬瓜鸡	34	芥末白菜	51
麻耳冬瓜	35	珊瑚白菜	51
木樨香椿	36	爆腌心里美	52

五香花生米	53
红根腐竹	53
脆皮王瓜	54
蓑衣黄瓜	54
赛香瓜	55
北方泡菜	55
油吃鲜蘑	56
姜汁扁豆	56
海米芹菜	57
芙蓉仔蟹	57
蟹黄白菜	58
烤大虾	60
烧牛鞭	60
虾籽烧海参	61
鸭丁烩莲子	62
菊花鸡丝	63
熏鸭子	63
熏鸡	64
宫廷烤猪	65
北京烤鸭	69
苏造肘子	70
菊花火锅(一)	71
菊花火锅(二)	73
炉肉	74
炉肉火锅	74
砂锅炉肉	75
炉肉海参	76
茵陈扒熊掌	77

鸡丝燕菜	78
孔雀鱼翅	79
琼岛春荫	80
蓟门烟树	82
金台夕照	83
附传统小吃 面点 茶食	
糊塌子	85
炸春卷	86
炸回头	87
炸三角	87
炸豆腐	88
茶汤	89
油茶	90
核桃酪	90
驴打滚	91
爱窝窝	92
龙须面	93
清油饼	94
蛤蟆吐蜜	95
澄面玉兔	95
象眼馒头	96
萝卜丝饼	97
褡裢火烧	97
春饼	98
豌豆黄儿	99
云豆卷儿	100
奶皮卷儿	101
奶饽饽	102

胭脂米粥.....	103	玫瑰蜜枣.....	106
大麦米粥.....	103	荸荠谷.....	107
荷叶粥.....	104	冰碗.....	107
京都果子干.....	104	梅花藕.....	108
栗仁卷果.....	105	蒸碗糕.....	108
红薯蜜千.....	106		

京 菜 概 论

京菜概论

苑树棠

人们一说起中国菜，自然想起北京菜。北京菜因包容着宫廷菜、官府菜和庶民菜，所以既使人感到有些神秘，又因具浓郁的乡土气息而使人倍感亲切。

的确，北京菜肴集六朝宫廷菜、官府菜、庶民菜之大成，其间受仪礼、宗教影响而形成的素菜、茶食和以清真菜为主的少数民族菜，以及千百年来遍布北京街头巷尾深沉而悠昂地叫卖着的风味各异却总沾满北京泥土芬芳的北京小吃，都对北京菜的风格构成产生着极大的影响。

千年古都，帝京风味。北京菜不愧是中国烹饪之精华。烹制北京菜是一种令人眼色迷离的艺术；品尝北京菜则是一种高雅的文化艺术享受。

现在，人们茶余饭后谈论起“吃”，作为一种享受，也讲究说个四大菜系，八大菜系的，这实际说的是中国各地区的地方风味。说起“吃”来，这还真要讲究点学问。清代文人袁枚说过：“三代做官，学会吃穿。”而今，倒不是说一定去做官才会什么，但是，人必须有了了一定的文化素养和较丰富的物质积累，才能表达“吃”的学问。随着生活水平的提高，人们久已从古代先民仅为饱腹的饮食需求模式下解脱出来，况且我们中国人无论清贫还是富有，都历来把饮食

当作融通人间感情的一种方式,进而又把饮食当作一种文化生活的交流。

谈到菜系,可以这样说,但凡人们在一个地区生活得久了,都会感受和领略到所在地的水土、风情、习俗和文化。尤其象我们这样一个历史悠久、民族众多、地域辽阔的泱泱大国,就饮食文化而言,当是无比丰富的。但就菜系而论,某一地方菜则不能就说成是菜系。简单的南甜、北咸、东辣、西酸并不能构成菜系。所谓菜系应是由众多因素使得饮食菜肴系列化,或系统化的结果。这众多因素不外乎地域、气候、物产、民族、政治、经济、宗教、礼仪等等。其间包容了丰富的文化内涵。

这里笔者不揣浅陋,以“北京菜系的结构”、“北京菜饮食烹调的特点”为题谈谈看法。

北京菜系的结构

历史上,北京作为草原文化与黄河流域文化交融的重镇,早在战国时期,就是蓟国的蓟都;后作为辽朝陪都历时 180 年;金朝中都 81 年;元、明、清三朝帝京先后 600 余年。在建都史如此悠久的历史背景下,北京成了当时国内的政治、经济、文化中心和中外交流的中心。

古老的、悠久的京都历史文化繁衍着不同时期的京都饮食特色。作为“首善之区”的北京历史地位又使汉、满、蒙、回、藏等各民族得以“五方杂处”。为了满足皇室、官吏和各阶层社会人士的饮食需要,在饮食文化上就出现荟萃百家,兼收并蓄的局面,从而形成了以京都地域饮食文化为特色,格调高雅,风格独特,代有传承变异的北京菜系,集中了和制作出了全国最丰美的食品,显示了各个历史时期全国饮食文化的最高水平。

近几十年来,随着社会的变革和发展,现代北京菜焕发着新的生机。在吸收了国内外饮食文化营养的基础上,京菜自身也多方面地发展了起来。北京饮食菜点选料之广博、制作之精美、风味之独特、品种之繁多,都是其他地区菜肴难以比拟的。

就京菜历史构成而论,我们试从层次上分,是不是可以说,京菜包容了御膳、官府菜和庶民菜。下面略详一二。

元代太医忽思慧所著《饮膳正要》,第一次较详细地介绍了北京烤鸭。这是起源于民间又收入宫廷、至今脍炙人口的北京菜代表佳肴之一。而清代光禄寺,御膳房所制的国宴、殍食,祭祀饮食则体现了汉、满、蒙、回、藏以及民间小吃和西洋菜点相互融合的特点。形成于清代的豪华而久负盛名的“满汉全席”则以北京烤鸭和烤小猪——“双烤”为中心主菜,史称为烧烤席。

宫廷宴给人们的是一种神秘莫测的感觉。无论是“龙肝凤髓、水陆八珍”的珍饈美味,还是名目繁多的“万寿宴”“千秋宴”“圣寿宴”“茶宴”“曲宴”,燕乐萦绕、礼节繁缛,都会给现代人一种神奇之感。宫廷菜无论是由御厨在民间菜基础上演变发明,还是民间菜贡献或流传入宫而加以精炼,都是厨师的手工艺的再创造。

当御膳房随着帝制的消逝而消逝,那些传统的绝妙烹饪技艺也就很快地返流民间。与社会上的五行八作一样;当时,在北京的四九城街巷口开设的“茶馆”里聚集了许多闲散厨师等待工作。他们或被饭庄请去,或转到官僚商贾之家作家厨;或被叫到人家里去办红白喜事,厨行称之为“跑太棚”;或独自摆摊、挑担、赶庙会、沿街叫卖自己的绝活手艺。这种“茶馆”被当时的厨行称之为“口上”,具有很深的行会模式。这之中就有不少曾是御膳房的厨师或师从,在这里他们把自己的遭难,心绪连同各帮菜的技艺一同默默地地交换着。这就使北京菜传承变异兼收并蓄,不仅从南北地域上交流,而且从上下层次上交融,从而为形成自身风味特色创造了条件。

以清廷乾隆年间名菜“苏造肘子”所以流传至今为例,就能看

出宫廷菜的传承变异。史书上记载宫廷御厨中有个叫张东官的，本是江南厨师，乾隆帝下江南时发现他做的菜很好吃，其中有一道菜叫苏造肘子，是用精选的鲜猪肘加入苏造料烧制而成，香糯滑润很得乾隆赏识，便将此人带回京城做御膳房主厨。以后就由他的师从传到民间。在民国初年有位姓董的厨师在北京东安市场设摊以专营苏造肘子为生计就是此技艺传人。本书中我们将向您介绍这道传统名菜肴的制作，也希望您从中领略到传统饮食的高雅趣味。

官府菜在北京菜系中可谓一大分支矣。旧京官僚商贾之家很讲究饮食排场，并把它看做是身份和权力的象征。而有些知名文人雅士则把讲究饮食当做文化享受去追求。故尔许多府邸都专有家厨。我们把由此而产生的菜点统称为官府菜。

象有名的“谭家菜”即是清朝官吏谭宗浚的家厨创制的菜。其家擅烹鱼翅、鱼肚等名贵菜肴，后家道中落，对外售艺，便完全成了商品，所以广为人知了。按说京城的“沙锅居”应是正宗的京菜馆。而它的烧、燎、白煮等功夫地道的菜式也多出于官府。过去北京有个俚语叫做“沙锅居的幌子——过午不候！”反映出当时买卖兴隆之景况。当时该店的牌匾上写过：“名震京都三百载，味压华北白肉香，只此一家，别无分号。”

伊府面是清代乾隆进士伊秉绶的家厨所制，色泽黄润，清爽筋叨，无论做汤还是炒之均为上乘之品。此外，还有诸如“左宗棠鸡”、“大千鸡”等。以至“香酥鸭”这道流传很广的名菜据说也经过了张大千先生的点拨才达到了目前绝伦佳肴之境地。

“醋椒活鱼”以它的鱼肉鲜嫩，汤味浓郁，酸辣香润而得名。食之既滋润又可解酒。流传于京津北方菜馆已经很普遍了。这道名肴的来历可能鲜为人知了。笔者有幸结识过张学铭老先生，据别人介绍说：“张先生是从怀抱就吃京、津地区名厨名菜馆长大的，自己在家闲时也爱琢磨烹调技艺。”他跟我如数家珍地说到京津名厨、