

清代離宮膳食

正身殿

奉正萬邦慎厥身脩恩永



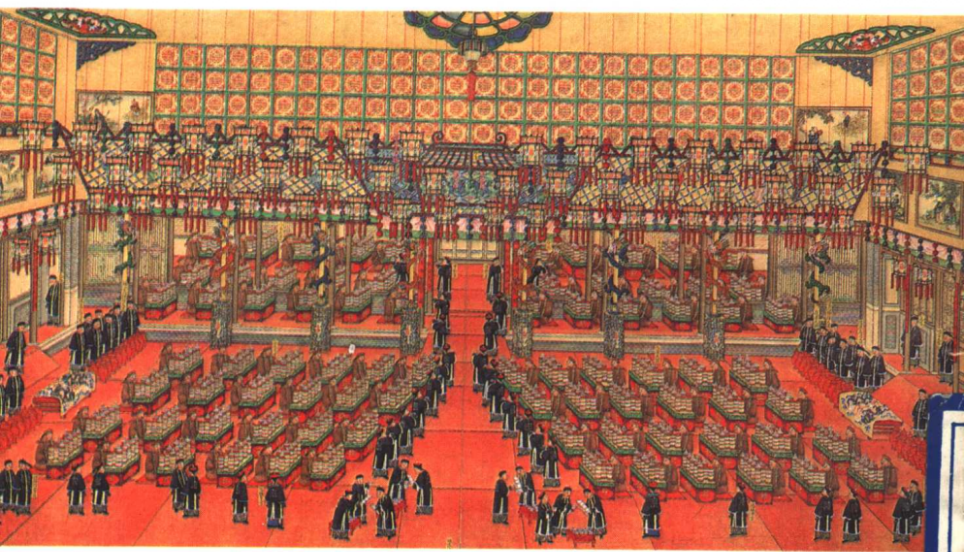
克寬克仁皇德其有經

—— 離宮菜點400品



清代離宮膳食

责任编辑 杨开沅 封面设计 田东辉



千叟宴图

ISBN 7—80044—279—9/TS • 280

定价：5.20 元

清代离宫膳食

——离宫菜点400品

侯广江 李国梁
杨达庄 朱廷贵 编著

中国食品出版社

序

满族是我国有着丰富历史文化的少数民族之一，古代长期活动在东北“白山黑水”一带，过着以狩猎和采集为主的游牧生活，所以食俗主要是制作各种野味菜肴和粗杂粮为原料的各类饽饽。特别是1644年入关统一全国、建立了清王朝之后，吸收了汉族和其他民族的文化，在吃穿住行等方面也有很大的演变，但就宫廷御膳而言，仍然保持着满族食俗的特色。特别是清帝离开京城，北巡狩猎期间，这一特色更加明显，并有长足的发展。由于每天捕获大量的狍、鹿、野猪、黄羊、山鸡等各类野味，而且就地烧、烤、熏、煮、割生炙熟，习以为常。同时，塞外是杂粮区，为制作各类“满州饽饽”提供了原料。如御膳中常见的“糜子面丝糕”，“蛋蜂糕”、“豆儿馒首”、“混糖饽饽”、“杂面”等等，基本上反映了满族的传统食俗。同时也成为离宫御膳的重要组成部分。

康熙至乾隆年间，国内政局比较稳定，经济相应飞速发展，宫廷御膳也日趋完美。这时的御膳，不仅有满族的传统食品和汉族的南肴北馐，一些少数民族的优秀传统食品也相继流入，可谓东西南北精馐荟萃。这一时期的宫廷膳食不仅展示了我国食品文化的绚丽风采，揭示了我国古代劳动人民

的聪明智慧，从中也可以看出这样一条真理——只有统一多民族国家的大团结，才会出现盛世的繁荣，各种事业才能飞速发展。

《清代离宫膳食》一书，是由承德市政府组织、在市长范文彬和有关领导亲切关怀下，通过侯广江、李国梁、杨达庄、朱廷贵等四同志以极大热忱和孜孜不倦的努力，伏案数载才得以完成的。书中除照录《驾行热河哨鹿节次膳底档》外，又分别对“万寿宴”，“蒙古包宴”，“节日宴”等各类宴会进行了结构上的编排，同时又选择了有代表性、分季节性的清帝全天膳食，以便窥其全貌。书中还对清代离宫膳食作了阐述，并对膳食的管理机构、礼仪进行了探讨。对了解和研究清代宫廷史、烹饪史，学习、继承我国古代的高超烹饪技艺，促进我国烹饪事业的发展，确实是作了一件有益的工作。

近年来，史学工作者对清史的研究逐步深入，并取得了可喜的成绩。但是，对于宫廷史、满族民俗史，特别是清代烹饪史，清宫膳食等方面的研究，仍是一个比较薄弱环节。承德市的同志们，在这方面做了不少工作，带了好头。希望史学界同仁，共同努力，把清史、特别是清代烹饪史的研究，开辟一个新的领域，推向一个新的高潮。是为序。

故宫博物院副院长 王树卿

丁卯秋于北京故宫

前言

清代的十个皇帝中，有七位皇帝每年都照例要北巡狩猎，驻蹕避暑山庄的时间长达半年之久。此间所用的膳食与在紫禁城所用的御膳相比较，有着明显的不同，即更近于满族的传统食俗，并形成了自己的独特风味，成为我国烹饪文化宝库中的瑰宝。

编写《清代离宫御膳》，是史学工作者、烹饪技师和广大读者多年的宿愿。为了挖掘、整理、继承这一宝贵遗产，我们组织了专门班子，通过查阅大批档案资料和有关书籍，进行深入的调查研究，将清代帝王在热河避暑山庄离宫举办的万寿宴、中秋宴、重阳宴、蒙古包宴等各类筵宴，以及有代表性的帝后日常饮食，均收入本书。

在编写过程中，中国第一历史档案馆为本书提供了有价值的资料，档案馆的刘桂林同志和吉林民族研究所的富裕光同志对资料中的满文进行了翻译；启功先生为本书题写了书名；故宫博物院副院长、清史专家王树卿为本书写了序言，并审订了有关章节，提供了珍贵的文物资料。承德市商业局、文物局、承德宾馆，以及绮望楼、裘翠楼等餐厅和有关食品厂，对本书的编撰工作给予了大力支持；特级烹调师张英仁，一级厨师、面点师孙宝林、王素英、侯永、王刚等同

志对收入本书的菜点配方作了研究和试制，谨此一并致谢！

清代离宫膳食是清代宫廷膳食的一部分，编写这样的书对我们来说，困难是很多的，虽经反复修改，疏漏之处在所难免，敬请各地专家和广大读者指正。

范文彬

目 录

概 述

清代离宫御膳的起源及其特点.....	3
清代宫中膳食管理制度.....	12

离宫筵宴

第一章 万寿宴.....	(30)
一、乾隆四十四年万寿宴.....	(31)
燕窝肥鸡丝一品.....	(34)
如意厢子豆腐一品.....	(35)
红白鸭子寿意一品.....	(35)
山药肥鸡羹一品.....	(36)
燕窝锅烧鸡丝寿意一品.....	(37)
五香羊肉片一品.....	(37)
蒸肥鸡挂炉鸭子焖猪肉攒盘一品.....	(38)
孙泥额芬白糕桃一品.....	(39)
五福捧寿澄沙馅桃一品.....	(40)
糖豆一品.....	(41)
榛子酱一品.....	(42)
鹿尾酱一品.....	(42)
榛椒酱一品.....	(43)
燕窝肥鸡丝福寿面一品.....	(44)
焖猪肘子一品.....	(45)
三仙丸子一品.....	(45)
盐煎肉一品.....	(46)
秋叶蒸食一品.....	(46)
果子粥一品.....	(47)
燕窝红白鸭子一统万年青一品.....	(48)
口蘑烂鸭子一品.....	(48)
肥鸡火熏白菜一品.....	(50)
蒸肥鸡挂炉鸭子五香肉攒盘一品.....	(50)
万福万寿鸭子馅桃一品.....	(51)

燕窝红白鸭子八仙	攒丝肘子一品..... (53)
汤一品..... (52)	戒刀肉一品..... (54)
三鲜猪肚一品..... (52)	豇豆粥一品..... (54)
二、乾隆五十年万寿宴..... (55)	
红白鸭羹一品..... (58)	卤虾小菜一品..... (65)
燕窝肥鸡锅烧肉	蒜酱一品..... (66)
一品..... (59)	虾米酱一品..... (66)
万字酒炖肉一品..... (60)	燕窝八仙面一品..... (67)
托汤鸭子一品..... (60)	鸭子馅包子一品..... (67)
烧羊肝、羊腿、羊	油糕寿意一品..... (68)
乌叉攒盘一品..... (61)	晾鹿肉一品..... (69)
挂炉鸭子蒸肥鸡攒	酱鹿肉一品..... (69)
盘一品..... (62)	芝麻肠一品..... (70)
百寿桃一品..... (62)	豆腐汤一品..... (71)
江米瓢藕一品..... (64)	鲜花玫瑰饼一品..... (71)
煮藕一品..... (64)	
第二章 节令宴..... (73)	
一、乞巧宴..... (74)	
葱椒鸭子一品..... (76)	品..... (80)
肉片炖豆腐一品..... (76)	酒炖肉丁瓢鸡子一
鸭子萝卜炖白菜	品..... (80)
一品..... (77)	羊肉羊渣古一品..... (81)
清蒸鸭子烧狍肉攒	羊肚丝一品..... (82)
盘一品..... (78)	焖蜜豆一品..... (82)
蜂糕一品..... (78)	白面丝糕一品..... (83)
野鸡清汤下挂面一	糜子面糕一品..... (83)

甑尔糕一品..... (84)	鸡丝燕窝汤一品..... (86)
螺丝包子一品..... (84)	素杂烩一品..... (86)
豆尔慢首一品..... (85)	
二、乾隆四十四年中秋宴..... (87)	
燕窝芙蓉鸭子一品..... (91)	萝卜汤一品..... (103)
肥鸡拆肘子一品..... (92)	羊西尔占一品..... (103)
羊肉片一品..... (92)	自来红月饼一品..... (104)
豆腐皮烩软面筋	套月饼一品..... (105)
一品..... (93)	大月饼、中月饼
菠菜炖豆腐一品..... (94)	一品..... (107)
素苏烩一品..... (94)	饽饽一品..... (107)
烩三鲜鸭子一品..... (95)	烧饼一品..... (108)
竹节卷小慢首一品..... (95)	芙蓉鸭子一品..... (109)
小月饼一品..... (96)	豆腐烩软面筋一品... (109)
燕窝口蘑锅烧肥鸡	八珍糕一品..... (110)
一品..... (97)	秋叶炉食一品..... (111)
肉丁瓢鸭子一品..... (97)	如意卷一品..... (112)
红白鸭子苏烩一品..... (98)	羊肉馅烧麦一品..... (112)
油酥饽饽一品..... (99)	油香一品..... (113)
满洲饽饽一品..... (99)	家常饼一品..... (114)
蒸肥鸡挂炉鸭小猪	奶酥油糖饼一品..... (114)
攒盘一品..... (100)	饊子一品..... (115)
包尔菜一品..... (101)	鸡肉馅炸盒子一品... (115)
红白鸭子万福万寿	猪肉虾米韭菜馅烙
面一品..... (102)	盒子一品..... (116)
鸡汤老米膳一品..... (102)	红糕一品..... (117)

匙子饽饽一品····· (117)	奶饼一品····· (126)
肉丝烂鸭子一品····· (118)	香葺鸭子一品····· (127)
鹿筋酒炖羊肉一品····· (118)	挂炉鸭子挂炉肉
水笋丝一品····· (119)	一品····· (128)
口蘑萝卜炖白菜	拌虾米海蜇一品····· (129)
一品····· (120)	烹炸三样一品····· (129)
口蘑炖面筋一品····· (120)	拆鸡一品····· (130)
鲜蘑菇爆炒鸡一品····· (121)	糖醋藕豆角一品····· (131)
燕肥鸡烧鹿肉攒盘	醋熘脊髓托一品····· (131)
一品····· (122)	蒸螃蟹盖一品····· (132)
象眼小馒头一品····· (122)	燕窝拌鸡丝一品····· (133)
奶皮饼一品····· (123)	鸭丝白菜丝一品····· (133)
红粳米干膳一品····· (124)	糖醋山药一品····· (134)
桂花酥饼一品····· (124)	猪肉韭菜馅炸盒子
鸡蛋蜂糕一品····· (125)	一品····· (135)
三、乾隆四十四年重阳宴····· (135)	
八宝锅烧鸭子热锅	炖素杂烩一品····· (142)
一品····· (137)	炖酸菜一品····· (143)
烩全羊渣古一品····· (138)	炒疙瘩丝一品····· (144)
烧鹿肉鹿尾攒盘	烧蘑菇一品····· (144)
一品····· (138)	豆豉煎炖茄子一品····· (145)
粘花糕一品····· (139)	山药炖软面筋一品····· (146)
炉花糕一品····· (139)	鹿肠鹿肚热锅一品····· (146)
咸肉一品····· (141)	酒炖鸭子鹿筋塞勒饅
羊肉片一品····· (141)	一品····· (147)
红烧鹿肉攒盘一品····· (142)	肥鸡油煨白菜一品····· (148)

羊肉烩猪肚丝一品..... (148)	鸡丝面一品..... (150)
羊肉馅包子一品..... (149)	羊肉胡萝卜馅包子
鲜蘑菇五香小鸡打	一品..... (151)
卤过水面一品..... (150)	
第三章 月牙城大蒙古包宴..... (152)	
燕窝红白鸭子海鲜	野意热锅一品..... (157)
热锅一品..... (154)	羊肉馅包子一品..... (157)
山药鸭羹一品..... (154)	肥鸡腿烧狍肉猪尾
肥鸡酒炖肉一品..... (155)	庄一品..... (158)
红烧狍子肉攒盘	碎刺野鸡一品..... (159)
一品..... (155)	羊肉丝汤一品..... (159)
葱椒羊肉下面一品..... (156)	

离宫内庭帝后日常膳食

第一章 乾隆皇帝日常膳食实例..... (161)	
一、乾隆四十四年六月十五日膳食..... (162)	
燕窝莲子锅烧鸭	大炒肉炖海带一品... (168)
一品..... (163)	羊肚片一品..... (169)
羊肉炖窝瓜一品..... (164)	素包子一品..... (169)
鸭子火熏炖白菜一品... (164)	火熏白菜一品..... (170)
溜鲜蘑菇一品..... (165)	卤肉一品..... (171)
白煮羊肉片一品..... (166)	碟肝肠一品..... (171)
猪肉馅绍沙馄饨	熏肚一噻..... (172)
一品..... (166)	晾猪肉条一噻..... (173)
干鲜素杂烩一品..... (167)	芝麻糖豆一噻..... (173)
燕窝烩糟鸭子一品..... (168)	熏鸡一噻..... (174)

熏肘子一啖	(174)		
二、乾隆四十四年六月二十八日膳食	(175)		
炒鸡肉片炖冬瓜		蜜豆烩鸭子一品	(181)
一品	(176)	羊他他士一品	(181)
燕窝莲子猪肚一品	(177)	蒸烧肥鸡五香塞勒	
罐鸭子一品	(177)	攒盘一品	(182)
生肉丝下面一品	(178)	猪肉茄子馅烫面饺	
酱汁鱼翅子一品	(179)	一品	(183)
醋溜鱼片一品	(179)	锦子炖豆腐一品	(183)
炒鸡炖锦子一品	(180)		
三、乾隆四十四年七月初三膳食	(184)		
燕窝口蘑锅烧肥鸡		葱椒羊肉片氽冬瓜	
一品	(185)	一品	(191)
锅烧鸡烩什锦豆腐		羊肉丝炒酸菜丝	
一品	(186)	一品	(191)
烧羊肝喀尔喀羊肉		烧肉烧肝血肠攒盘	
攒盘一品	(187)	一品	(192)
鸭子粥一品	(188)	塞勒 (注) 白肝白肚	
酸辣白面疙瘩汤		猪爪攒盘一品	(193)
一品	(188)	猪肉茄子馅包子	
炒羊肉片一品	(189)	一品	(194)
全猪肉丝一品	(189)	乌楚白楚哈克桑额	
酒炖鸭子鹿筋塞勒		芬一品 (注)	(194)
卷一品	(190)		

第二章 咸丰皇帝在承德膳食实例..... (196)

一、咸丰十一年二月初六全天膳食..... (196)

羊肉豆腐火锅一品..... (197)	葱椒白鱼一品..... (205)
肉丝煨翅子一品..... (197)	大炒肉炖蕨菜一品.. (206)
猪肉片菠菜一品..... (198)	酱炖羊肉一品..... (207)
大炒肉炖海参一品..... (199)	豆腐炒鸡蛋一品..... (207)
松仁鸡酱一品..... (199)	熘丸子一品..... (208)
溜鸭脯一品..... (200)	炒里脊丝一品..... (209)
肉丝炒鸡蛋一品..... (201)	小肚一品..... (209)
白煮鸭子片盘一品..... (201)	佛手莲花卷一品..... (210)
猪肉丝汤一品..... (202)	蒸饼一品..... (210)
澄沙馅馒头一品..... (202)	小黄瓜一品..... (211)
小饽饽一品..... (203)	翠绿一品..... (211)
油渣炒咸菜一品..... (204)	咸白菜一品..... (212)
地环一品..... (204)	果丹皮一品..... (212)
粳米甜粥一品..... (205)	

二、咸丰十一年二月初八全天膳食..... (213)

口蘑白菜一品..... (214)	拌豆腐一品..... (219)
万年青炖面筋一品..... (215)	炒疙瘩饅头一品..... (220)
酱炒豆腐一品..... (215)	炒藕丝一品..... (220)
烩帽尔一品..... (216)	素包子一品..... (221)
果子酱一品..... (216)	肉丁黄瓜酱一品..... (222)
疙瘩饅头炒豆芽一品..... (217)	鸡丁榛子酱一品..... (222)
酸菠菜一品..... (218)	小豆角一品..... (223)
炖豆腐皮一品..... (218)	白肉丁炒咸菜一品.. (223)
溜荸荠一品..... (219)	杂烩白菜一品..... (224)

烩三鲜一品.....	(225)	豆豉笋片一品.....	(226)
醋熘白菜一品.....	(225)	烹豆芽菜一品.....	(227)
炸大扁一品.....	(226)		

第三章 离宫常用菜点..... (228)

一、猪肉类菜肴..... (228)

爆肚一品.....	(228)	肉片熘锅渣一品.....	(238)
晾肉菜肴一品.....	(229)	葱椒猪肚一品.....	(239)
扁豆炒肉一品.....	(230)	葱椒肘子一品.....	(239)
猪肉丝炒酸菜一品.....	(230)	肉片炒鲜蘑一品.....	(240)
炒鸡丝肉丝炖海带		炒里脊卷一品.....	(241)
丝一品.....	(231)	糖醋排骨一品.....	(242)
肘子丝卷一品.....	(232)	山药樱桃肉一品.....	(242)
炸排骨一品.....	(232)	猪肉丝炒笋丝一品...	(243)
猪肚丝一品.....	(233)	水笋丝大炒肉一品...	(244)
炒三丁一品.....	(233)	扁豆大炒肉一品.....	(244)
肉丝炒萝卜一品.....	(234)	炒肚肺丝一品.....	(245)
江米瓢肚一品.....	(235)	白蘑炒苏肉一品.....	(246)
山药炖肉一品.....	(235)	茭白炒肉一品.....	(246)
瓢八宝猪肚一品.....	(236)	炸脊髓托一品.....	(247)
肉片炒茄子一品.....	(237)	醋熘脊髓一品.....	(248)
炖肉一品.....	(237)		

二、鸡鸭类菜肴..... (248)

蒲菜爆炒鸡一品.....	(248)	爆炒鸡丁一品.....	(250)
肥鸡什锦豆腐一品.....	(249)	鸡丁炒豆腐一品.....	(251)
八仙鸭子一品.....	(250)	锅烧鸭子烩金银豆	

腐一品..... (252)	一品..... (259)
锅烧鸡胗煨豆腐	炒鸡肉片纯瓢扁豆
一品..... (253)	一品..... (260)
熏鸭蛋一品..... (254)	熏鸭子一品..... (260)
炸鸡八件一品..... (254)	卤煮八宝鸭一品..... (261)
萨什哈一品..... (255)	肥鸡松籽丸子炖白
鸡蛋羹一品..... (256)	菜一品..... (262)
锅煽鸡蛋一品..... (256)	爆炒鸡一品..... (262)
肥鸡鸡冠肉一品..... (257)	红白鸭子一品..... (263)
莲子酒炖扒鸭子	酒炖鸡瓢豆腐一品... (264)
一品..... (258)	肥鸡葱椒猪肚一品... (264)
燕窝丸子松籽鸡	
三、野味菜肴..... (265)	
狍子他他士一品..... (265)	一品..... (271)
哈尔巴一品..... (266)	炒野鸡爪一品..... (271)
煽思哈密鹿肉片	鹿筋拆肘子一品..... (272)
一品..... (267)	鹿筋苔蘑拆肉一品... (273)
锅煽狍子肉一品..... (267)	野鸡肉片炖白菜一品 (273)
滑熘野鸡片一品..... (268)	挂炉鸭子油串野鸡
烤鹿肉片一品..... (269)	攒盘一品..... (274)
烧鹿尾一品..... (270)	烩鸡蛋饺一品..... (274)
鹿筋鹿肉条一品..... (270)	烧三丝一品..... (275)
五香鸡烩滑熘野鸡	炖绍子一品..... (276)
四、豆腐菜类..... (277)	
口蘑收汤豆腐一品..... (277)	什锦豆腐一品..... (278)
盐水炖豆腐一品..... (277)	豆鼓炒豆腐一品..... (278)

咸白菜炒豆腐一品..... (279)	烩豆腐丸子一品..... (281)
烩云片豆腐一品..... (280)	卤虾油炖豆腐一品... (282)
烩三仙豆腐一品..... (280)	鸡汤炖豆腐一品..... (282)
五、素菜类..... (283)	
糖醋锅渣一品..... (283)	芝麻酱拌菠菜一品... (289)
麻酥锅渣一品..... (284)	熏面筋一品..... (289)
收汤面筋一品..... (284)	口蘑软面筋炖白菜
鸡汤炖白菜一品..... (285)	一品..... (290)
拌茄泥一品..... (286)	软面筋炖窝瓜一品... (291)
炒茄子一品..... (286)	桂花山药一品..... (291)
小炒萝卜一品..... (287)	木樨藕一品..... (292)
疙瘩缨炒荸荠一品..... (287)	炒银丝一品..... (292)
面筋丝炒疙瘩丝一	熘口蘑一品..... (293)
品..... (288)	素焖子一品..... (293)
六、海鲜类菜肴..... (294)	
肉片烧海参一品..... (294)	炖水笋海带一品..... (296)
小虾米炒菠菜一品..... (295)	海参烧鸭条一品..... (296)
鸡汤煨海参一品..... (295)	清拌海蜇一品..... (297)
七、羊肉类菜肴..... (297)	
酸辣羊肠、羊肚一品... (297)	羊肉丝一品..... (300)
羊肉丝烩银丝一品..... (298)	羊肉炖大萝卜一品... (301)
羊肉炖豆腐一品..... (299)	酸辣羊肚一品..... (302)
葱椒羊肉片炖白菜	鹿筋羊肉脯一品..... (302)
一品..... (300)	炸紫盖一品..... (303)
八、热锅菜..... (303)	
黄羊肉片酸菜热锅一品..... (303)	