

辽菜研究文集

辽菜研究会编

辽菜研究文集

辽菜研究会编

1991年6月

辽菜研究会成员

名誉会长: 王纪元 董砚涛

特邀顾问: 葛锡藩 王文光 孙毅

张四维 聂秀峰 马天富

马加 沈延毅 赵阜

杨仁凯 鄂世庸 铁玉钦

王弘力 白希智

会长: 张旭辉

副会长: 吴殿俊 宾占元 徐子明

唐克明 张彭年 刘国栋 牟传仁

理事: 任树芳 黄明轩 刘敬贤 王久章

李洪志 王清林 柳进林 王立国

戴书经 白万太 张印 王树槐

金立新 崔景亮 王继民 王久玉

薄奉久 孙世信 李庆国 尹志伟

李春祥 郝敏忠 张树槐 崔明财

孙金元 李忠国 张竹林 刘兴伟

戴延春 刘德洪 信志荣 梁洪儒

郭希廉

秘书长: 宾占元

中共中央顾问委员会委员、原辽宁省委第一书记郭峰同志为我省烹饪代表队荣获全国第二届烹饪技术比赛团体优胜奖杯题词：

向荣获团体优胜奖杯的
辽宁烹协代表们致敬！
祝愿你们再接再厉，再创辉煌！
情钻研技术，突出辽宁菜特色，
发挥辽宁优势，为跻身於国
家诸大菜系之林而奋斗。

郭峰
一九八二年八月

飲食技藝是中華民
族文化的灿烂花朵。發
掘繼承、創新提高，
是富強民族的物質文
明和精神文明。

聞世震

八十年國慶

序 言

辽菜作为一个新兴的菜系，跻身于中国各大菜系的行列。辽菜的声誉已蜚声于中外，受到美食家们的高度赞许。

《辽菜研究文集》是搜集许多专家、学者、教授和名师们撰写的学术性文章。这些文章，曾在中央和地方报刊登载过，为宣传辽菜起到了积极的推动作用。这些文章从不同的角度反映了党和政府对辽菜研究的关怀与重视；反映了多年来辽菜研究的成果：无论是从辽菜的历史沿革、特色、创新名菜、创新筵席、技艺交流等方面，还是从全国历届烹饪大赛和省内烹饪大赛等方面来看，都有不同程度的专题论述，在国内外反响很大，这是发展辽菜的一个良好的开端。

《辽菜研究文集》中有许多很有价值的文章，是广大厨师和烹饪理论工作者们创造的精神财富；也是全省饮食行业领导和职工们学习的好资料。辽菜的研究还刚刚起步，尚待进一步挖掘、整理、研究和发展。从而为振兴辽菜，使辽菜日臻完善，更好地为人民生活服务，为社会生产服务。

《辽菜研究文集》今天和大家见面了，我们相信，这本册子，将会成为广大厨师和烹饪爱好者们的良师益友！

张四维

目 录

序

- 郭峰同志题词.....
- 闻世震副省长题词.....
- 愿辽菜大放光彩.....王纪元 (1)
- 愿辽菜百尺竿头更进一步.....王纪元 (2)
- 在辽菜研究会成立会上的讲话.....董砚涛 (4)

辽宁烹坛动态

- 辽宁烹饪活动记事..... (6)
- 烹坛试比屠龙绝技雄英争夺庖厨魁首
——记辽宁省首届烹饪技术大奖赛..... (10)
- 辽菜研究会在沈阳成立..... (14)
- 辽菜研究会工作会议纪要..... (15)
- 省有关部门举行表奖会表彰我省参加第二届
全国烹赛有功人员..... (19)
- 参加第二届全国烹饪大赛的情况和感受..... (21)
- 沈阳举办首届烹饪大奖赛..... (25)
- 大连海鲜菜肴创新电视表演赛..... (27)

大连渤海饭店举行海鲜菜肴创新比赛活动…………… (28)

家宴飘香放异彩

——记省首届“红梅杯”家庭烹饪大奖赛…………… (31)

烹饪与艺术溶汇的结晶

——沈阳首届烹饪大奖赛散记…………… (32)

清真烹饪花争艳…………… (34)

全省举行首届饮食风味食品评比活动…………… (36)

辽宁菜系研究

研究辽菜，发展辽菜……………张旭辉 (37)

辽宁肴馔的沿革和发展……………戴延春 (41)

关东风味……………马 加 (47)

为瑰丽的生活增添色彩

辽菜琐谈……………端木蕨良 (49)

辽菜与满族饮食……………鄂世镛 (53)

乾隆《盛京赋》与东巡饮食……………戴延春 (60)

辽宁饮食文化与饮器的演进……………杨仁恺 (64)

辽宁名师谈名菜……………徐子明等 (66)

辽宁菜系的形成及其特色……………张旭辉 (73)

浅谈宫廷菜…………… (78)

鹿鸣大宴…………… (88)

御膳酒楼独创“八仙宴”	(89)
独具匠心的“龙宴”	(90)
立意新颖风趣盎然的宫廷菜肴李洪志 陈汝宏	(92)
辽宁名菜18款	(99)
辽宁名点、风味小吃	(130)
鹿鸣春饭店	(139)
沈阳御膳酒楼	(141)
大连群英楼饭店	(143)
沈阳新味斋烤鸭店	(144)
沈阳苏扬大酒楼	(146)
名厨 王甫亭 徐子明 唐克明 刘国栋 刘敬贤 牟传仁 王久章 李洪志	
辽宁名菜大出风头	(158)
辽宁菜跻身我国菜系行列	(159)
辽宁名菜和风味小吃有三百种	(160)
辽菜研究的重要课题	(161)
迎春话辽菜	(162)
改进宴会方式	(164)
宴宾也要讲究地方特点	(166)
四菜一汤	(169)
辽宁名菜誉满香江	(170)

愿辽菜大放光彩

——祝辽菜研究会成立

王纪元

辽菜研究会的成立，是我省烹饪工作的一件大事，它标志着“辽宁菜系”已经基本形成，值得祝贺。

过去辽宁没有形成自己的菜系。在一般人的心目中，辽宁菜就是“酸菜、血肠、汩白肉”。实际上，辽宁菜从辽、金、元、明就具有自己的特色，及至清末民初，已初步形成。但没有系统地挖掘、整理，成为一个菜肴体系。一九八〇年，我们提出在全国八大菜系之外，要深入发掘具有地方特色的“辽宁菜系”。五年以来，经过饮食行业领导部门、专业干部，特别是王甫亭师傅（已故）和徐子明、唐克明等名厨师和广大中青年厨师的挖掘、整理、完善、提高，使辽菜大放光辉。

说辽宁菜系基本形成，是因为：（一）经过五年努力，已经整理出三百几十种具有辽宁特色的菜肴，“辽宁菜谱”即将编写完成。（二）得到中国烹饪界的承认。（三）在北京、香港、日本等地的比赛、表演、营业中，得到中外顾客的承认和好评。当然，由于时间短促，宣传不够，许多人还不了解有个“辽宁菜系”，这有待于今后加强宣传和普及工作。

我认为，辽宁菜的特点应该是：（一）烹饪原料主要为地方所产。我省的鹿筋、鹿唇、海参、对虾、鲍鱼、甲鱼、驼掌、

蛤什蚬油等，均是国内珍品，是烹调辽宁菜的主要原材料。

(二) 省内著名厨师用独具风格的技艺和烹调方法制成的菜。

(三) 适合地方群众口味。当然，这是从主要方面讲的。兄弟省、市的原材料和国内名厨师的烹调技艺，我们也要学习与移植，并把它消化，使辽宁菜更加丰富多采。对于辽菜特点过去有一些概括性的表述。这个问题可以继续研究。

为了进一步宣传和普及，可以考虑把辽菜分为三个档次。一是高级宴会用菜。二是一般宴席用菜。三是大众化的家庭用菜和日常小吃。这三个档次，应反映出地方特色，并通过广泛宣传辽菜的特点和烹饪方法，使广大群众熟悉、掌握。这在当前群众生活水平提高的情况下，非常必要。

我们感谢老一代厨师和广大中青年厨师的辛勤劳动，希望饮食服务、宾馆、旅游部门进一步做好组织和服务工作，使辽菜进一步发展、完善和普及，为物质文明和精神文明建设做出新的贡献。

愿辽菜百尺竿头更进一步

辽宁省人民政府顾问 王纪元

第二届全国烹饪技术比赛结束了，我省参赛六名选手共夺得金牌五块，银牌四块，铜牌七块，团体总分名列第五的优异成绩，超出了原来的予想结果。这是继一九八三年全国名厨师表演鉴定会我省特一级厨师刘敬贤夺得个人最佳厨师第一名后，又一次在全国厨师比赛中获得的好成绩。这是我省烹饪事业的又一新成果，为辽宁的烹饪事业争了光，使辽宁菜在全国烹饪界中进一步提高了知名度。

近几年来，辽宁菜在各级部门、专业干部的倡导、支持，特别是经过我省名师深入挖掘、整理、完善后，使具有地方特色的辽宁菜系基本形成。中国烹饪杂志为辽宁菜出了专刊，代表辽宁菜的三百种菜肴《辽菜分册》即将出版。辽菜用料讲究时鲜，刀工精巧细致，五味调合得当，见功夫于火候，烹调技法全面，而且非常讲究色泽与造型艺术的巧妙配合。辽菜不仅适合北方人的口味，南方人，外宾们也都非常喜欢吃辽菜，辽宁省烹饪代表团在赴香港、日本表演时，受到了中外顾客的热烈欢迎。

在最近几年中，我省一些名厨师们又精心研究，去粗取精，开拓创新了具有辽宁特色的宴席。如园路餐厅特一级厨师刘国栋所设计制作的“八珍宴”、沈阳鹿鸣春饭店特一级厨师刘敬贤设计制作的“鹿鸣宴”、沈阳御膳酒楼特一级厨师李洪志设计制作的“八仙宴”等都是充分利用辽宁丰腴富饶的山海资源烹制而成，为辽宁菜增添了新的内容。

辽菜经过几年的发展和实践，虽以初具规模，受到新闻界及同行们的好评。但由于时间短，今后须进一步研究、提高，以不断完善。要继续提高烹饪技术水平，发扬辽宁菜的风味特色，要扬已长之，补已之短，在好吃上多做文章，力求做到一菜一格，适应不同消费者的需求。根据不同原料，不同菜点的要求，在菜肴制作上注意保持其营养成分，为此要不断提高厨师的科学文化水平。烹饪是科学，是文化，是艺术，振兴烹饪事业，取决于烹饪队伍的素质、科学文化水平和烹饪技术水平。随着科学文化的发展，食品科学与饮食需求越来越被人们所重视。因此，广大厨师必须具有相应的文化艺术修养和科学知识，并且在实践中随时总结，不断提

高，使我们的厨师队伍能够成为一支有理想、有道德、有文化、有纪律，技术熟练的新型厨师队伍，以适应新形势下的客观需求。希望辽宁的烹饪职工乘这次大赛的东风，进一步提高烹饪技艺水平，使辽菜百尺竿头，更进一步。

在辽菜研究会成立会上的讲话

辽宁省商业厅长 董砚涛

今天借辽菜研究会成立的机会来看看大家，祝贺辽菜研究会的诞生。各位都是我们省的名厨，经过你们多年的努力与勤奋工作，在辽宁菜的继承和发展上，贡献出你们的智慧和力量，又培训出新的一代厨师，桃李满天下，辽菜后继有人，这是值得祝贺的。

辽菜的进一步完善和提高，这是一件很有意义的工作，由我们这一代人把基础奠定下来是非常重要的。过去人们说“辽菜就是鲁菜的一个分支”这些提法好象都不够准确，因为辽宁菜肴，是有它本身的地方特色，是在当地人民多年来饮食习俗的沿袭，有着浓郁的地方风味特色。大家在这方面进行了挖掘与整理，应该说是 对烹饪文化、科学的研究过程。辽菜又是祖国烹饪文化的一个组成部分，加强对辽菜的研究，就是为烹饪事业添砖加瓦，你们的工作是有贡献的、是光荣的。由于成立了辽菜研究会，今后你们的任务就更加艰巨了，因为都是名师，辽菜的发展与提高，是需要你们花费更多的心血，带出一支又红又专的烹饪队伍，在烹饪队伍建设上多贡献力量。

我们是社会主义饮食行业的厨师，通过自己的烹饪技艺去为“四化”建设，为人民生活服务，和过去资本主义社会资本家经营饭店的目的是不同的。也就是说，我们培训的烹饪队伍，要按照党中央规定的建设社会主义的四项基本原则建设烹饪队伍的。首先要加强烹饪队伍的学习，以提高他们的政治思想水平和业务水平，不能“见利忘义”，谁给钱多就去给谁干，这不是我们服务的方向。在这方面我们是有些忽略的，只重视技术，忽视思想政治工作，这样发展下去是不好的。在烹饪队伍中，见利忘义，向“钱”看确有其人，这是一种很不好的倾向，是与社会主义原则相背道而驰的。我们的厨师不是商品，而是人民的厨师，是受到社会尊重的。因此我们的烹饪队伍要进一步树立为人民服务思想，作到又红又专。

这里有一个问题值得提出来，有些同志获得了不同的技术职称之后，就扔掉了勺把不炒菜了，名师只挂牌不炒菜；有些名店菜肴质量不高，名不符实。有些筵席、甚至是接待外宾的宴会，烹饪“名菜”的都是级别很低或没有级的徒弟去作。这样就失去了授予技术职称的意义了。如果常此下去，就会在群众心目中丧失我们的信誉，造成不良的影响。我们厨师，尤其是名师更要身不离厨房，亲自执勺烹调，注意饭菜质量，让顾客在消费中能真正品尝到辽菜的口味，达到改善生活的目的。同时让群众知道什么是辽菜，宣传辽菜的特色，使之高兴而来满意而去。旧社会经营商品、名饌讲究创牌子，今天对辽菜也要创出自己的声誉。上面仅仅是谈谈个人的一些看法，供大家在实际工作中参考。希望大家在继承传统、发展辽菜方面，再跨出新的一步！

辽宁烹坛动态

辽宁烹饪活动记事

1. 1981年初，省委书记胡亦民。副省长王纪元在会宾楼饭店接见特级厨师时，第一次提出，我省要作好整理辽宁菜系的工作。

2. 1982年12月7日，辽宁省烹饪学会在沈阳成立。第一批会员238名。明确提出“烹饪学会成立之后，首要任务是撰写辽宁菜谱，整理辽宁菜系”。

3. 1983年11月，组织厨师参加了全国首届烹饪名师表演，我省四名厨师参加。沈阳刘敬贤以《兰花熊掌》、《游龙戏凤》、《红梅鱼肚》、《凤腿鲜鲍》四款辽宁名菜，夺得全国冠军，获最佳厨师称号。大连牟传仁获优秀厨师称号。

4. 1984年10月，组织辽宁省首届烹饪技术表演赛，在全省范围内检阅了辽菜的成就。李庆国获全国获全省冠军。十名厨师授予省最佳厨师称号。

5. 1984年冬，省委、省政府、省人大和省政协的领导同志全树仁、孙奇、王光中、谢芳田、王坤聘、唐宏光、卢广绩、程金相同志，接见辽宁省首届烹饪赛中十佳厨师。

6.1984年11月,《中国烹饪》“辽宁专号”出版。第一次向全国宣布。已逐渐形成具有浓厚地方风味的辽宁菜系。

7.1985年1月,《辽宁名菜谱》、(《中国名菜谱》辽宁分册)正式列入出版计划。

8.1986年1月15日,辽菜研究会在沈阳成立。《辽宁商业经济》发表“辽菜专栏”标志着正式开展对辽宁菜系系统深入的研究。

9.1986年2月15日,辽宁日报发表省政府领导王纪元同志的文章,题目是:《愿辽菜大放光彩》。

同时,《辽宁日报》以周末版整版开辟“辽宁名厨谈辽菜”的专栏,发表徐子明、唐克明、刘国栋、张彭年、任树芳、黄明轩、于国祯等文章。

10.1986年3月15日,辽菜研究会在营口召开第二次会议。对营口马骏驰等创制的《九龙宴》进行了鉴定。营口市付市长等领导同志出席了鉴定会。

11.1986年4月28日,辽宁研究会在沈阳凤凰饭店举行第三次研讨会,对凤凰饭店金立新等创制的“鹿宴”进行了鉴定。郭峰同志被邀请到会。

12.1986年5月30日,辽菜研究会举行第四次研讨会,对沈阳市园路餐厅刘国栋研制的“素宴”进行了鉴定。邀请辽菜研究会顾问马加同志参加。

13.1986年11月9日,辽菜研究会在铁岭市举行第五次研讨会,对铁岭创制的“银州宴”进行了技术鉴定,副市长马文、市商业局长赵颖奇同志出席了会议,。

14.1986年,《沈阳晚报》开辟了“辽宁菜”的专栏,连续发表了戴延春同志撰写的辽宁名菜,文章说:“辽菜比

起关内的八大菜系，形成较晚，是个新兴的菜系”。

15. 辽菜研究会在本溪举行第六次研讨会。对白万太创制的“山珍宴”、张印创制的“太河宴”进行了鉴定。市委书记徐步云等领导同志出席了鉴定会。

16. 1987年9月，辽菜研究会举行第七次会议。在省服务学校荟萃楼试制了“四菜一汤”，改革了筵席的格局，提倡“主副食搭配、荤素搭配、中低档原料搭配”，形成“以主带副，以素顶荤，做工精细，质高价廉”的新的筵席风格。

17. 1986年9月，沈阳市在市委、市政府的关怀和支持下，市服务局举行全市首届烹饪大赛。评出“八仙宴”、“鹿鸣宴”等八台筵席为“最佳宴席”；评出孙序浦等五名厨师为“最佳厨师”四十一名厨师获奖。

18. 1986年10月，大连市举行海鲜菜肴创新电视表演赛，四十四名厨师参赛，青山饭店二级厨师柳云秋荣获第一名，市长魏富海同志出席会并讲话，他强调此次表演赛的意义，在于挖掘大连水产优势，发展大连旅游业，改善大连投资环境，丰富大连人民生活。

19. 1986年11月9日，《经济参考》第五版，以整版开辟“辽宁烹饪专页”。刊登辽菜研究会成立的消息和辽宁菜系的发展状况，报称：在我国久负盛名的烹饪八大菜系之外，近年来一种富有浓厚地方风味的新菜系——辽宁菜系，日益受到美食家与百姓的欢迎。并以醒目的标题，评论，“五味神不过山海关”已成旧话，辽宁菜跻身我国菜行列。

20. 1987年12月，辽宁省商业厅为从厨六十年的徐子明举行了纪念会。省委省政府领导罗定枫、徐步云、王纪元等同志，省商业厅董砚涛同志出席了会议。