



目 录

引 言 /1

美饌佳肴

清汤·奶汤 /1

清汤燕菜 /4

蟹黄鱼翅 /6

扒海参 /8

酿长寿鸭子 /11

炸赤鳞鱼 /14

济南烤鸭 /16

布袋鸡 /18

扒肘子 /21

糖醋鲤鱼 /23

九转大肠 /26

火爆燎肉 /28

华洋大虾 /30

干烂虾仁·桂花虾仁 /32

爆炒腰花 /34

糟炒鸡丝 /36

油爆鸡丁 /39

清炒虾仁 /41



- 煎烹对虾 /43
油爆鱼芹 /45
蹭蹦鱼 /47
油爆双脆 /49
红烧鲫鱼 /51
烧面筋 /54
炸熘肝尖 /57
锅爆豆腐 /59
家常熬黄花鱼 /61
芙蓉鸡片 /63
赛鸡腿 /65
虾子炆蒲菜 /68
奶汤蒲菜 /71
济南素菜 /73

风味小吃

- 高桩馍馍 /77
馄 饨 /79
打卤面 /81
余子面 /83
炸酱面 /85
济南炒面 /87
麻汁面 /89
油 旋 /91
烧 饼 /93
细馓子 /96



- 春卷·春饼 /99
- 蒸榆钱 /101
- 坛子肉·罐儿蹄 /103
- 酥菜与徽州锅 /105
- 姜拌藕 /107
- 沙锅地瓜 /109
- 北园萝卜 /111
- 北园韭菜 /113
- 荠菜拌豆腐干 /115
- 酱油螺蛳 /117
- 茶鸡蛋 /119
- 炸香椿 /121
- 炸荷花 /123
- 荷叶粥 /125
- 八宝粥·杏仁茶·油粉 /127
- 后 记 /129



美馐佳肴

清汤·奶汤

俗话说：唱戏的腔，厨子的汤。乍听之似乎不可思议，两者风马牛不相及，何以相提并论？其实，当你了解鲜汤对烹调至关重要的作用后，你会觉得这个比喻恰如其分。唱戏的有所谓“一腔定乾坤”之说。作为厨子，如鲜汤制不好，就别想出好菜。尤其是熊掌、燕窝、鱼翅、海参等贵重原料，其本身无滋味，必须依靠鲜汤提味。如济南名菜清汤燕菜、奶汤蒲菜、奶汤鱼翅、汤爆双脆等，鲜汤的地位并不亚于主料。除了烤、炸菜之外，几乎无菜不用鲜汤。旧时，济南厨子若无鲜汤，简直就成了“没脚蟹”。少时我的一位长辈 70 寿辰时，请厨子来家做寿宴。前一天下午，厨子费了几个钟头的工夫吊出一盆清汤。晚上，女仆到厨房收拾垃圾，以为是一盆泔水，便随手泼掉。翌晨，厨子一见盆内空空如也，大惊失色。待得知其情后，急得连连跺脚，只好赶忙跑到燕喜堂、东鲁饭庄，涎皮赖脸地花大钱买回半桶清汤。因为菜肴中如无清汤必然平淡寡



味。有位老厨子讲过一个故事：一富户人家的一位老太太长年念佛茹素，先后几个家厨伺候她她都不满意，一一辞退了。这时又请到一位厨子，炒的菜令她赞不绝口，遂重金聘下。老太太家里有专人买菜，不能有一点腥荤，这厨子只管烹调。几年后老太太去世了，同行们很奇怪，不知这厨子有何妙法“善始善终”。后来，他的一个徒弟无意中泄露了秘密：他每天只身去雇主家炒菜，肩上总搭着块抹布。原来，这抹布由他先在家中用浓高汤浸透，晾干。到了雇主家厨房，他悄悄用开水一烫，拧干，就用“抹布水”调味，难怪让老太太吃得飘飘然。

上世纪20年代末，日本人发明了味精。这味精具有鲜味，又使用方便，遂取代了一部分鲜汤。但是味精的鲜味不能与鲜汤同日而语，它远不及鲜汤醇正，也没有鲜汤衬托原料本味的功能，用量不当，反而翻味。晚近味精大量应市，小杂货摊都售味精，且价格低廉，馆子里以味精调味几成恶习——吊汤成本高，再说厨子哪有许多闲工夫？我曾在济南一家大酒店喝过一碗甜沫，也不知源自何人传授，居然里面也搀味精。味精泛滥，曾在美国引起“中国餐馆症候群”的风波。风气所及，济南能按传统吊汤的馆子已寥寥无几，令人可叹！

吊汤是选用鲜味浓厚的动物性原料，各大菜系用料、比例均不相同，各有特点。大抵是鸡、鸭、猪肘子、瘦肉、排骨、骨头，金华火腿，牛肉，羊肉等。济南菜精于吊汤，有一套与众不同的吊汤方法，十分精湛。其清汤与奶汤独步于八大菜系之中，名闻遐迩。从前，到馆子里学徒，先得学看火吊汤。吊一锅汤，须用肥鸭子1只，猪前肘1只，老母鸡3只，猪骨头2斤。先将3只母鸡的鸡脯肉剔下来，再将两只鸡的大腿剁下，分别将鸡脯肉和鸡腿剁成蓉泥，各置一盆中，待用。

清汤的制法，是以猪骨头垫底，上放鸡、鸭、猪肘子，锅内倒入足量的冷水，煮沸后随之压住炉火，在小火上保持微开，撇去浮沫、浮油。当煮至六成熟时，把原料全部捞出，放入清水内洗净。而后将洗原料的水倒进锅内，在微火上用勺子不停地搅汤。当似开非开时，再撇一次浮沫，舀出三四斤汤，晾凉，分别撇开鸡脯泥、鸡腿泥。



把原料重新放回锅内,继续在微火上煮,煮一个多小时后,将锅端下,捞出全部原料。待汤冷到六成热时,徐徐倒进鸡腿泥,加葱段、姜片,用勺子不停地搅动,使汤在锅里慢慢旋转着,再移至炉上。烧至九成熟时,鸡腿泥渐渐漂上来,撇去浮沫,用漏勺捞出鸡腿泥肉渣不用。端锅离火,浇入鸡脯泥再搅,再上炉,加葱椒南酒,待鸡脯泥肉渣浮起,捞出。将汁挤净,倒进锅里,晾凉即成所谓百鲜之源的“济南清汤”。以红哨、白哨双吊清汤有两个作用:一是益增汤之鲜美味厚;二是汤中的细小渣滓会被肉泥吸收净尽,澄清似秋水,鲜香醇酹,妙不可言。

至于奶汤的制法,则是将煮过清汤的猪肘子、鸡、猪骨头,以及把鸭子剔去鸭肉,仅用鸭骨,一并把原料放入清水中煮。炉火要旺,煮两个多小时后,水将煨去一半,汤呈黏稠的乳白色,肉已成烂泥。用漏勺捞出原料,净布滤过,对入适量清汤,即成美味香醇的奶汤了。



清汤燕菜

记得早年读过一本 18 世纪西方教士写的中国游记，说中国是个神秘国度，这里的人吃蛇、猫、燕子窝、鲨鱼鳍，会画符念咒云云，把一个文明古国写得稀奇古怪。这种知其然、不知其所以然、浮光掠影的描述，让人读了不禁哑然失笑。

他说的“燕子窝”乃是燕窝，济南人称“燕菜”。中国人视燕窝为菜肴中的珍馐，相传在唐代就已列为宫廷美馔。它主要产于东南亚，我国海南岛万宁县也盛产，被誉为“东方珍品”。

万宁县位于海南岛之东南方，其东海面上有大洲岛等岛屿，每年有成千上万只金丝燕飞来岛上筑巢垒窝，产卵孵子。岛上遍布山陵，有许多深邃穹隆、蔓生苍苔之岩洞。金丝燕筑窝于上，故采集不易。过去，采燕窝者要在奇礁怪石的山洞里因地度势，架起十几米高的竹梯，背负一囊，爬上梯顶用叉将洞壁上的燕窝一个个叉下来。如叉得不牢，燕窝坠地，染上鸟粪，即变为黄褐色的下品，所以叉时要准、牢，十分小心。有的洞穴幽暗，秉炬探之，燕惊扑人，偶有不慎，人往往坠崖而死。有的岩洞蜿蜒曲折、地形复杂，辄绵亘一二里深，凡遇有稍宽的裂隙，采集者便在洞外顶上横架一根粗木杠，上系吊绳，下连竹筐，直缒而下，借竹筐移动，以叉取穹隆顶部的燕窝。



燕窝是金丝燕吞食海中藻类、银鱼等经消化后吐出来的一种胶状物质。金丝燕每年筑窝三次，第一次筑的燕窝质地洁白，一毛不附，整盏无瑕，是燕窝中的上品，称为“官燕”。这是因为燕子离产卵期尚远，它有充分的时间精心垒巢。待大功告成，转瞬被人捅去，只好重新再筑一窝。其时产期渐近，体态丰盈，吐出的胶状物最多，窝也筑得肥硕丰满，只是筑工粗糙，且杂有细小羽毛，远不如初巢来得精致，第二次筑的窝叫“血燕”。当这窝又被人捅去时，燕子产卵已迫在眉睫，它不免仓皇焦灼，大腹便便地再急忙赶营一巢，待草草完工后就产卵了。第三次筑的窝，主要是些海草纤维，仅含少量胶状物，且遍夹乱毛、鸟粪，色泽黑白斑驳，嗅有腥气，已属下品，俗称“毛燕”。

过去，济南的大南货店如一大、协聚祥、泰康、上海食物公司等都有燕窝出售。自上世纪50年代中期，再也见不到燕窝了。我曾问过“一大”的副经理，何以不见燕窝了呢？他回答得干脆：“都换外汇去了。”近年来，市上又偶见燕窝，包装华丽，价格昂贵。

燕窝本无滋无味，得全凭好汤。当年，清汤燕菜是燕喜堂高档宴席上的看家菜。另外，芙蓉燕菜是历下风味中的“上八珍”之一，乃是以鸽蛋清做成“芙蓉底子”，上放燕菜加清汤。做燕菜先要涨发：将燕菜用温水稍泡洗净，然后置七成热水中，须保持水温，焖扣三四个小时。待燕菜涨大，用小镊子将细小毛羽一一择净，用清水冲洗两遍。冲时不可揉搓，以防破碎。然后，盆里倒入沸水，加少许食用碱，溶解后，放进燕窝，拿一根小木棍轻轻搅动碱水，过一会儿取出。再用沸水冲两遍，洗净碱性，滗净余水，燕窝便发好了。

做清汤燕菜很简单：锅里倒入清汤，加少许好酱油、精盐、燕菜，旺火烧沸，加葱椒南酒一搅即成。汤呈淡茶色，燕菜洁白，为名贵之汤菜。



蟹黄鱼翅

茫茫大海中，鲨鱼凶猛残暴，种类亦多。其体为纺锤形，稍扁，鳞为质状，皮厚，有两排白森森的利齿，双目闪着蓝光，令人望而生畏。鲨鱼有“海上霸王”之称，它的消化力极强，贪吃无厌，人若沾上它的一点胃液，会立刻腐蚀脱皮。其游经之处，鱼鳖虾蟹、鳞介贝类、海藻海草俱一扫而光。

鲨鱼的脊鳍、胸鳍、腹鳍、尾鳍其软骨条是人间珍馐——鱼翅。那浓郁而细致的口感味觉，在美不胜收的佳肴中是珍贵海味。因鲨鱼种类多，故鱼翅亦名目繁多，良莠不齐。有黄沙翅、棉群翅、黑沙翅、白翅、乌尖翅、海虎翅、沙板翅、软沙翅、高茶翅等，不下二三十种。其中以日本、印度、新加坡、美国、中国以及非洲产量较多。据《清稗类钞》记载，欧洲人吃鱼翅是清末李鸿章传过去的，当时颇为轰动。某外国武官在宴席上贪吃中国厨子做的鱼翅，甚至连假牙都一起咽下去了。如今济南的一些大酒家及星级宾馆里都有红烧鱼翅、白扒鱼翅供客，还有一种不知是何路数的上汤鱼翅——酒席上一般端给每人一小碗，味道平平。其实，大都是用人造鱼翅做的。假鱼翅是用鱼胶、海发菜、石花菜等原料，经机器加工而成，是上世纪 80 年代末的新产品。真假鱼翅可从两点鉴别：一、假鱼翅由机器制造，故每根翅的形状、大小、粗细完全相同；真鱼翅



绝不会这样整齐划一。二、假鱼翅有的翅身坚韧、嚼而不烂，有的软烂；真鱼翅是柔软之中又含有一点嚼劲儿。上世纪 70 年代初，大明湖饭店忽然备有鱼翅了，一个五寸盘的红烧鱼翅其价 2.7 元。现在泺源大街上一家五星级宾馆里，一盘假鱼翅 300 元左右，至于真鱼翅，其价可想！

旧时济南大馆子里的酒席分高、中、低三类，以燕菜席为首，其次为鱼翅席，再次是海参席。据燕喜堂的一位刘师傅说，上世纪 40 年代，燕菜席每月不过二十几桌，鱼翅席有百十桌，专由一位老师傅带着两个徒弟涨发鱼翅。

发泡鱼翅颇费时费事，上等鱼翅如大骨翼、大勾、中勾等，涨发需 3 天，下等鱼翅一般需两天。先将干片鱼翅浸泡一天，待鱼翅变大、变软，再用四成熟的水焅一夜，直至能洗去翅外的细沙为止。用清水漂净，再用热水焖三四个小时，而后用手仔细地一一剔去翅内余骨和鱼身相连的废肉。这时，鱼翅仍有腥臭味，须换清水，加葱、姜、南酒，烧沸。放入鱼翅，熄火，盖紧锅盖，待水自然冷却后，鱼翅便涨发好了。

鱼翅大致有八九种做法，我认为蟹黄鱼翅最妙，别有一股馥郁诱人的香味。当年，此菜是聚丰德的叫座菜。先将净纱布铺在案上，将金华火腿片放在中央，平摆上鱼翅，然后包起来，用棉绳捆住，以免散乱，待用。炒勺里先煸葱、姜，加鸡块、猪肉稍炒后，倒入沙锅内。摆上包鱼翅的纱布卷，注入清汤，加盐、南酒，煮开后撇去浮沫，移微火上煨两个多小时即好。将鱼翅包捞出，滗净汤，把鱼翅整齐地摆在盘内。炒勺内放少许猪油，煸蟹黄、蟹肉，加清汤、盐水、姜汁、南酒，煨成卤汁，浇入盘内。浇时用筷子轻轻把鱼翅挑起，易于进汁，再把筷子抽出来，趁热上桌。此菜卤汁黄亮鲜醇，鱼翅香馥筋脆，真是美味！

扒海参

梅兰芳先生早年有一出新编京戏《廉锦枫》，演的是孝女廉锦枫翩跹入海去寻海参，以奉病母的事，故事源于清人李汝珍的小说《镜花缘》。海参在唐宋时并不入馔，其食用历史就文献所载始于元代。元人贾铭《饮食须知·鱼类》：“海参，味甘咸，性寒滑，患泄泻痢下者勿食。”这里只言其性，未知食法。迨明代，海参已成时尚海味，摆上了嘉靖皇帝的御膳桌，《明宫史·饮食》：“先帝最喜用海参、鲛鱼、鲨鱼筋（即鱼翅）、肥鸡、猪蹄筋，共烩一处，名曰‘三事’。恒喜用焉。”国人一向是“上有好者，下必甚焉”，既然皇上喜食，必定民间官绅、富商、名士等也趋之若鹜，大吃起来。

世界上海参有千余种，可食用者不足 50 种。海参在我国分布于山东、辽宁、广东、福建的沿海地区，分刺参、光参两大类，有梅花参、方刺参、黄玉参、乌虫参、茄参、赤瓜参等，其中以山东沿海所产刺参为上品。海参如变色龙，像对虾一样，可随着居处环境而变化体色，生活在岩礁附近的海参为棕色，生活在海菜、海草中的海参则为绿色。有意思的是，它若遇到危险，会把内脏猛地全吐出来，借助排出的反冲力而逃之夭夭。空有躯壳的海参大约四五十天后又会长出一副新内脏。

陆地上有不少动物有冬眠的习性，然而海参却反其道而



行之，偏偏在食物丰盛的夏季休眠，故采捞多在5月和9月间。采捞时人要潜入水下，在海底岩礁或海草繁茂之处寻寻觅觅，费力大而得之少。物以稀为贵，由此可见。

鲜海参不能食用，须把干制海参经过涨发后才能入馔。其干制法或始于元代，也未可知。这是渔民在生活中反复试验，不知经过多少年才摸索出来的一套方法，是一项了不起的发明。海参只有干制后才能长期保存，销往天南地北，成为名贵菜肴原料。干制方法是：把鲜海参后部开一小口，取出内脏、泥沙，放入淡盐水中煮沸，捞出后用草木灰拌过，而后曝晒至干即成。过去，山东沿海的海参除少部分通过海路销往日本、朝鲜外，大部分运到济南，归南货店经营。海参若转销内地，则由济南的国药行从南货店购得，再运往川、陕、晋、冀等地，目的是可避开税费，以获厚利。这在清乾隆年间就开始了，直到清末。

烹饪海参始见于清代的饮食史录，如袁枚《随园食单·海参三法》云：“海参无味之物，沙多气腥，最难讨好。然天性浓重，断不可以清汤煨也。须检小刺参，先泡去泥沙，用肉汤滚泡三次，然后以鸡、肉两汁红煨极烂。辅佐则用香蕈、木耳，以其色黑相似也。大抵明日请客，则先一日要煨，海参才烂。尝见钱观察家，夏日用芥末、鸡汁拌冷海参丝，甚佳。或切小碎丁，用笋丁、香蕈丁入鸡汤煨作羹。蒋侍郎家用豆腐皮、鸡腿、蘑菇煨海参，亦佳。”这里袁枚说的以鸡、肉红煨海参，颇似后来济南菜中的扒海参。不过，扒海参做法更为精细，在诸多海参菜中很有代表性，如“大将军升帐”，威压三军。

做此菜有一个重要步骤——炒嫩汁，这是济南厨子特有的技艺。济南菜如九转大肠、软烧豆腐、冰糖肘子、红烧鱼、烧面筋、葱烧蹄筋、黄焖鸡、红烧鱼翅等，很多菜离不开炒嫩汁，其目的是增加菜肴的色泽，使其红润油亮，且口味上幽幽地含着一种若有似无的糖香。炒嫩汁不同于炒糖色，糖色为黑红色，如用量不当菜会发苦，大都不用。炒嫩汁是锅里放少许猪油或香油，加白糖至溶化后继续加热，炒至呈鸡血红色时嫩汁即炒好，这时须迅速放进原料煸锅。炒好的嫩汁黏稠、有色、不苦、无甜味，实则是将白糖炒成焦糖酐与焦糖稀两种物质的混合物。炒嫩汁需有很高的技巧，操作不易。如火候不足会发甜，一旦炒



老则变苦。若恰到好处,时间仅两三秒钟,故在济南饮食业中流传有“炒菜的怕炒汁”之说,足见其难度。手艺不高的厨子往往省略之,殊憾。

扒海参的做法是:一、锅里先炒嫩汁,随即倒入水发海参煸炒,至四面见红时烹南酒和上好的浓酱油。然后用纱布包起海参,待用。二、锅内另放猪油,煸葱、姜丝,下猪肉片、鸡翅稍炒,放好酱油、南酒,加清汤煮沸,撇去浮沫。随之拣出鸡翅先摆在沙锅底下(以防糊锅),再放肉片,上面置海参包。倒入锅里的汤,将沙锅移小火上炖一会儿,不可太久,以免海参过烂。另取一锅,放入适量的葱油,把炖好的海参抖入锅内,烹南酒、酱油,稍煸拌匀,倒入盘内。三、锅内另加清汤,烧开,加酱油、南酒,以淀粉勾成薄芡,浇在海参上即成。

海参先后两次煸锅,其中又以沙锅稍炖,目的是令海参反复入味,浓厚香醇。后以薄芡浇之,乃取其清隽也。此菜为海参席之“头件”,焉能不精烹美制?



酿长寿鸭子

鸡、鸭、鱼、肉，四者并列。猪肉有“广大教主”（见袁枚《随园食单》）之称，随时可吃。过年过节宰鸡杀鱼亦很寻常。唯独鸭子，谁家会无缘无故炖只鸭子？这固然是鸭子难选：瘦了发柴，肥了太腻。另外，一旦做不好，有一股鸭臊气。要吃，只有上大馆子，一般馆子不供鸭子。

中国人食鸭历史久远，《礼记·内则》有“弗食舒鳧翠”之说，乃指鸭尾不可食，即俗话说的“鸭臊”。古语谓野鸭子为“鳧”，家养的则称“鶩”。汉马王堆1号墓陪葬食品中，有一竹筐熬鸭子，可证乃古代王者之常肴。北魏贾思勰《齐民要术》中记载：“脯炙法：肥鸭，净治洗，去骨，作脔。酒五合，鱼酱汁五合，姜、葱、橘皮半合，豉汁五合，合和，渍一炊久，便中炙。”历代更迭，迨元朝，是胡人的天下，烹调鸭子竟也带上了胡人的特色。元人忽思慧《饮膳正要》就有一则别致的“烧鸭子”：鸭子一只，褪毛，去肠肚，洗净。葱2两、芫荽末1两，用盐同调，放入鸭腹内。取羊肚一个，洗净，包鸭，烧之。这种“胡味”十足的烧鸭子，待朱皇帝坐了大明江山后，也就消失了。鸭子味美，市肆有售，元代戏曲家郑廷玉《看钱奴买冤家债主》中，有一折写贾员外吃烧鸭子，与北京琴书《穷大奶奶吃猪头》有异曲同工之妙：贾员外家财万贯，却吝啬成性，视钱如命。他



看着食市上摆着一只只油汪汪的肥鸭子，不住地咽馋涎，可又舍不得买，便来到摊子前，瞅冷子偷偷伸出手摸了一下鸭子，沾满了香喷喷的鸭油。他赶紧回家，舔着四根指头吃下四碗饭，剩下的一根指头想晚饭时再舔，便呼呼酣睡起来。不想家中的一只狗跑来，竟将那根指头上的鸭油舔了个精光。贾员外睁眼一瞧，不禁大怒，七窍生烟，一口痰没上来，一命呜呼。这真把一个守财奴挖苦得穷形极态，恐怕严贡生、老葛朗台知道，也会自愧弗如。

如今济南市井上卖鸭子的随处可见，有北京烤鸭、南京咸水鸭、武汉鸭脖。这倒不错，济南人口福真大，三种地方名吃伺候着。不过，话又说回来了，历下风味的鸭子何以难寻难觅了呢？别说酿长寿鸭子，就是酱汁鸭子也罕见了。过去酿长寿鸭子原是宴席上一道堂皇的“大件”，惜乎已有五十多年不上席面了。

济南传统的酿长寿鸭子，其做法与苏州名菜出骨八宝鸭相似，唯两者用料不同，风味迥异，所谓“一方水土养一方人”，此言不虚。做酿长寿鸭子须选一年上下的肥雏鸭，老鸭臊重，不可用。和做“布袋鸡”一样，先用小刀从鸭脖处将鸭骨全部剔出，剔完后仍如一只完整的鸭子，剁去鸭嘴，洗净待用。然后调馅：用金华火腿丁、鱼骨丁、干贝、玉兰片丁、水发莲子、冬菇丁、口蘑丁，这些原料并不稀罕。最妙的是，还要放些雪里蕻嫩梗。这像一幅颇佳的书法作品，其中有一笔格外神采飞扬、引人注目。我少时好事，曾问过一位老厨子，济南菜里很少用雪里蕻，为什么这菜偏用呢？他回答得简捷：“雪里蕻‘拿油’不腻，出香，配鸭子对路。”我想打破沙锅璺到底，又问这是何人发明？他瘦削的脸上已露出些不高兴，说：“这是老年间传下来的呀！师傅教的，想吃长寿鸭子，都这么做啊！”

诸料配齐，置碗中，加好酱油、葱椒南酒、葱油拌匀，从鸭脖刀口处把馅子全部填入鸭腹内。用竹签把脖口别起，随即入沸水锅里稍烫，捞出，以净纱布包起鸭子。锅内摆上鸡骨头架子，上放鸭包，注入清汤，加少许酱油、葱、姜、盐、南酒，一沸即移小火上炖两个多小时。取出鸭包，解开纱布，将鸭腹朝上，轻轻放在汤碗里。把锅里鸭汤中的鸡骨头捞出来，撇去浮油、浮沫，在旺火上



烧沸，浇上半勺葱椒南酒，然后把汤倒进鸭碗中，即成。此菜汤白而润，肉肥馅美，8样配料的混合香味一起迸出，诱人食欲，不愧为宴席上的“大件”。过去，尤其祝寿的席面上少不了这道菜。

至于苏州的八宝鸭，其馅用的是糯米、笋丁、金华火腿丁、肉丁、芡实、白果、栗子、莲子。炖时锅里要放足量的母油（苏州产的一种很浓的头沥酱油）、白糖、南酒等。上桌后鸭呈棕黄色，鸭肉酥烂，八宝味美，汤浓味鲜，令人回味无穷。两种酿鸭子，足见南北饮食各有千秋。

炸赤鳞鱼

济南南部层峦叠嶂，危崖耸立，有如一道蜿蜒起伏的翠屏，遥接巍巍泰山。泰山雄奇，令人心旷神怡，然而泰山的赤鳞鱼更是珍贵异常。

赤鳞鱼是泰山上独有的一种野生鱼，又名石鳞鱼、螭霖鱼，同富春江鲥鱼、青海湖湟鱼、洱海弓鱼和油鱼并称为我国五大名鱼。赤鳞鱼属于鲤科，对环境要求甚严，生存于含氧量高、水质好的海拔 270~800 米之处，故此鱼多产于黑龙潭、桃花峪、后石坞等山涧溪流之中。赤鳞鱼喜阴暗深水，唯夏天浮于水面。此鱼生长缓慢，成熟需 3 年，一般只能长到 3 寸许，手指般粗，大的重不过 2 两。其形侧扁，有极小的触须 2 对，鳍尾红色。鳞披全身，细密而紧凑，金光熠熠的叫金赤鳞，最为名贵；背呈微青黑者是青赤鳞。李白诗云：“鲁酒若琥珀，汶鱼紫锦鳞，山东豪吏有俊气，手携此物赠远人。”诗中说的“紫锦鳞”，就是赤鳞鱼。赤鳞鱼肉质细嫩，味道鲜美，刺少，几乎无腥味，相传“养螭霖之水，盛螭霖之器淪茗，无腥味”。盛夏若置鱼于石上曝晒，不多时，鱼身化油而流，石上只剩鳞片和骨架，足见其油多肉细。清代时，金赤鳞鱼乃属贡品。

济南离泰安不远，尤其津浦铁路开通后，赤鳞鱼运到济南尚不足两个小时，故“炸赤鳞鱼”成为济南名菜，归入历下风味