

名菜与传统



名 菜 与 传 说

唐克明 编著

辽宁科学技术出版社

一九八三年·沈阳

封面题字：赵多良

封面摄影：王 群

封底摄影：黄在中

名 菜 与 传 说

唐克明 编著

辽宁科学技术出版社出版（沈阳市南京街6段1里2号）

辽宁省新华书店发行 沈阳市第二印刷厂印刷

开本：787×1092 1/32 印张：4⁸/₈ 字数：86,000

1983年3月第1版 1983年3月第1次印刷

责任编辑：刘兴伟 插 图：勤 学、凡 平

封面设计：秀 中 责任校对：姚喜荣

印数：1—37,500

统一书号：15288·33 定价：0.40元

出版者的话

我们伟大的祖国，有着几千年的悠久历史，同样，我国的烹饪技术，也有着源远流长的发展史。中国菜以它的色、香、味、形俱佳的特点，香飘九洲，闻名中外。

然而，那些带有神秘色彩的宫廷菜，更为世人所瞩目。几千年来，身居九重官阙、官苑御宇的帝王们，他们每天究竟吃些什么东西呢？宫廷菜与民间菜有哪些不同呢？为使读者知其一二，我们特请国家特一级厨师，曾在伪满洲国宫廷做过厨师的唐克明同志，回忆整理出这本宫廷菜谱。从本书介绍的几十个名菜中，已可窥见宫廷菜的全貌了。书中不仅能看出帝王将相们是如何过着穷奢极侈的生活，也充分展示出了我国烹饪大师们的高超的烹调技艺和丰富的想象力。

唐克明同志，今年七十七岁，已有六十多年的烹调经验。在这本书里，他不仅介绍了几十个宫廷菜的投料、做法、特点，而且还讲出了有关每个菜的优美动人的传说，读后不仅可以使你学会宫廷菜的做法，还可以学到一些历史知识，真是一举两得。

本书在编写过程中，曾得到沈阳故宫博物馆王云英同志的审阅，在此表示衷心感谢。

参加本书编写工作的还有李洪志、柳进林、刘长征等同志。由于我们水平所限，本书还可能有不当之处，望广大读者批评指正。

目 录

几经沧桑得绝技 通晓御膳献人民……………柯 炜 1

——记本书作者特一级厨师唐克明

红娘自配……………7

鹤鹿同春……………10

蟠龙黄鱼……………13

脯雪黄鱼……………15

黄金肉……………18

葵花献肉……………20

金钱虾饼……………20

松鼠桂鱼……………20

包罗万象……………25

寒门造福……………28

金月照魏兵……………28

酥烂脆香凤……………28

白银如意……………34

百鸟朝凤……………36

美园声春……………36

游龙绣金钱……………39

秋雨春风……………43

巧对鸳鸯……………43

鱼龙变化……………43

玉带飘凌……………43

红棉虾团……………51

湛香鱼片·····	54
雪夜桃花·····	58
宫门献鱼·····	61
雪梅伴黄葵·····	65
金凤卧雪莲·····	70
龙抱凤蛋·····	74
皎月香鸡·····	77
风雪飘凌·····	80
龙凤赏月·····	80
白云胭片·····	80
玉石青松·····	80
春暖秋光·····	80
雪度寒冬·····	91
寒地藏归·····	91
龙舟鱼·····	96
罗汉菜心·····	100
罗汉鲫鱼·····	100
红梅珠香·····	105
嫦娥知情·····	110
象牙鸡条·····	114
芝麻鸭肝饼·····	114
酥雪蛋饺·····	114
网油烤香鸡·····	114
玉凤还朝·····	122
全家福·····	125
骨酥香味鱼·····	129
枯木回春·····	131

几经沧桑得绝技 通晓御膳献人民

——记本书作者特一级厨师唐克明

柯 炜

亲爱的读者，在这里，向您介绍一位普普通通，而又默默无闻的老人。他没有象著名科学家居里夫人那样，因为发现了镭而获得了诺贝尔奖金；他也没有象数学家陈景润那样，因为找到了开启哥德巴赫猜想这一世界名题的钥匙而一举轰动了世界；他没有象青年歌唱家李谷一那样，用自己甜美动听的歌声，拨动无数人的心弦而赢来一阵阵暴风雨般的掌声。然而，他却用自己灵巧的双手和滴滴汗水，为无数人的生活增添了光彩和情趣；他用自己的辛勤劳动和聪明智慧，为祖国烹饪园地增添着一朵朵美丽的鲜花。他，就是年过古稀的国家特一级厨师唐克明。

满怀辛酸入厨门

唐师傅今年七十七岁，一九〇六年生于江苏省扬州一个穷苦农民的家里。四岁时，父亲给地主家扛活不慎摔伤，造成瘫痪；五岁时，母亲因劳累过度去世了。当时哥仅八岁，全家生活的重担，全靠小兄弟俩要饭来维持。

后来，父亲可怜孩子，让他们哥俩都出去混口饭吃。可是，孩子们又怎能扔下瘫痪的父亲出走呢？最后，哥哥说话了，小弟，你出去闯闯吧，或许能有个出息，我在家伺候父亲。就这样，在亲戚朋友的帮助下，十三岁的唐克明便来到天津“江南第一楼”学徒，投师梁忠门下，从此，开始了他的“掌勺”生涯。

在那个社会里，学徒可不是件容易的事。早晨，要早起来给师傅倒尿盆、叠被、端洗脸水；晚间，又要给师傅端来洗脚水、铺好被褥；空闲时，还要给师傅洗衣服、做杂活。当时在“江南第一楼”学徒的有一百多人，头两年师傅根本啥也不教，由于他能吃苦、肯干，人又勤快、干净，渐渐地讨得了师傅的喜欢，选中了他，开始向他传艺了。师傅梁忠，曾是清朝咸丰皇帝的御厨，烹调技术极其高明。在师傅精心指导下，又由于他聪明、勤奋、刻苦、好学，进步很快，别人学四年，他学七年。名师出高徒，经过七载的勤学苦练、烟熏火燎，他把师傅烹调宫廷名菜佳肴的绝技全部继承过来。他满徒了，已经二十岁的唐克明又要去迎接新的生活。

苦功不负御厨心

辞别了师傅，他开始靠手艺吃饭了，艰苦的生活磨炼出了坚韧不拔的意志；对于不明白的东西，他从来都要打破砂锅问到底；勤奋好学的人，是不会满足于一知半解的；他虽然掌握了一套烹调宫廷名菜佳肴的高超技艺，但

他仍不满足，为了挖掘祖国丰富的烹饪艺术遗产，了解各种菜系的特点和烹制方法，他利用给别人干活积攒下来的工钱做路费，先后跑遍了四川、广东、福建、山西、上海等地学艺。他拜四川名师庄木文学习川菜，拜福建名师刘春玉学习闽菜等等，广泛地学习、搜集、整理民间风味特色，取各家所长，补己之短，使自己的技术更加全面、娴熟。这时，他已经能熟练地烹制从宫廷名肴到民间佳味菜几千种。他不仅了解各种原料的产地、特点、用法、口味，而且还能讲出许多种名菜的来历和典故。二十六岁时，正赶上清朝末代皇帝溥仪在伪满登基，宫廷招考御厨，参加考试的有许多人，经过十八天的实际操作考试，他以超众的技艺，被应召入宫，当了御厨。

考入宫廷的厨师，都是烹制各种菜肴的高手，御膳房中名师云集，实为学习之良机。因此，在多年的宫廷岁月里，他更加学习不止，苦练不息，凡是遇到他不会的，或没见过的，从来都不耻下问，直到学会为止。致使他烹调宫廷名菜佳肴的技艺更加精湛，基本上达到了炉火纯青的地步。其中烹制“满汉全席”，正是他在宫廷中练成的拿手好戏。难能可贵的是，唐老至今虽然已经有七十七岁高龄，可是，对于“满汉全席”的来历、全部冷热大菜的烹制方法以及上菜顺序仍然记忆犹新。

宫廷里视下人为草芥，御厨们也一样整日提心吊胆。如有一个菜出了毛病，轻则罚站罚跪，重则要挨打，甚至杀头。他曾亲眼见到一位姓蓝的师傅，因一次红烧鱼刀口切的不匀，惨遭毒打，最后被拖到狗圈里喂洋狗了……

御膳房内的多年含辛茹苦，使唐师傅的烹饪技艺更上一层楼。

唐老不仅能烹制“满汉全席”，而且，还能讲出其中许多名菜的来历。这些妙趣横生的典故使宴席更加增彩添辉。

朽缰难锁千里马

唐老这位年逾古稀的老人，饱经了旧社会的重重压迫，他挣扎着、顽强地活过来了；他满怀希望地迎来了新中国的诞生，又高兴地拿起大勺，要把自己满腹的烹调绝技献给人民，致使“生菜大虾”、“蟠龙鱼”、“麻婆豆腐”、“干烧鱼”、“宫保鸡”等川苏风味菜肴在沈阳、东北地区生根开花。一九五八年，周恩来同志来辽宁视察时，唐老被请到宾馆给周总理做菜，周总理品尝了他做的燕菜，并知道了他曾在“满洲国”皇宫里做过饭，高兴地说，过去给皇帝做饭，现在要为人民做饭，要培养徒弟，把祖国宝贵的烹饪艺术传下去。唐师傅牢记总理的嘱托，于一九五九年亲自参加创办辽宁省厨师进修班的工作。进修班刚刚创办时，困难重重，缺东少西，他先后捐献出许多钱，为进修班买文具纸张和日用品。并主动担任教师，把自己的全部技术毫无保留地传给后代。然而，在十年浩劫期间，无情的磨难也落到这位饱经风霜的老人身上：“反动学术权威”的大牌子他戴过；为“封资修”服务的“喷气式”他坐过；又莫名其妙地被勒令退休了。他曾下

决心：再也不沾大勺的边，再也不收徒弟了，隐居度日，了此一生。

然而，再寒冷的冬天也挡不住明媚春光脚步。“四人帮”的垮台，宣告了新时代的开始。烂泥磨不去钻石的光芒，朽锁锁不住千里马的雄心。在辽宁《科学与生活》编辑部的同志们的帮助下，为了使祖国宝贵的烹饪艺术遗产不至失传，唐老在杂志上发表了宫廷菜的烹制和典故等文章。一颗火热的心又开始发光了。

古宫献技惊佳宾

自从他在辽宁《科学与生活》上发表了宫廷菜谱后，便立即被正在江南塞北，四处寻找这方面人材的北京听鹂馆餐厅请去了。提起唐师傅进京，还有番思想斗争哩。当时，该馆经理亲自带领几位经验丰富的老师傅来沈求教。第一次登门拜访，他谢绝了；第二次登门拜访，他仍没答应。然而，唐老躺在床上睡不着了，他们二次登门是为了什么呢？他刚刚合上眼睛，听鹂馆经理和师傅们那真诚、恳切的面容，立刻又浮现在眼前。答应还是不答应？他的思想在激烈地斗争着……听鹂馆的经理和师傅们，第三次来到沈阳，他们刚一迈进唐师傅的家门，便恭恭敬敬地行了个礼，诚恳地叫了声：“师傅！”再厚的冰，迟早也要被温暖的阳光所融化。他知道，他们所代表的不仅仅是小小的听鹂馆，而是无数人的心愿。于是，他点头了，他答应了，他接受了听鹂馆的聘请书，决定担任这家闻名中外

的餐馆的技术顾问，传授“满汉全席”等宫廷名肴。

一九八一年五月二十八日，颐和园内，阳光灿烂，鸟语花香，湖水碧蓝。在昆明湖上，外事部门为来我国进行友好访问的比利时国王举行了一次水上宴会，听鹂馆专门请唐师傅精心制做了“红娘自配”等宫廷名肴，国王食后，非常满意，他频频点头，连声说“好。”

两天后，一位美国客人回请主人，在听鹂馆包了两桌席，共二十余人用餐，标准每人一百五十元，也就是说，这两桌席要花掉人民币三千多元。做什么呢？听鹂馆领导还是请出了唐师傅来操作。经过一番准备：“凤还巢”、“银珠牡丹”、“玉女配才郎”、“宫门献鱼”、“扒猴头”、“红娘自配”、“玉手摘桃”、“芭蕉鱼翅”等十个宫廷佳肴做好了，连同其它的凉菜，一个接一个地送上了宴席，美国客人吃后极为满意。他们说，今天晚上吃的这些菜，色泽鲜艳，风味独特，每个菜的造型都很别致，有独到之处，给人以美的享受。唐师傅非常客气地说，做得不好，请多提意见。客人听后笑了，非常幽默地用汉语说：意见有一条，那就是请你们有机会到美国去，这就是我的意见。唐师傅精湛的技艺得到了外宾们的一致好评，这正是：唐克明进京传绝技，听鹂馆盛宴名天下。

现在，唐克明又担任沈阳市服务技工学校烹饪教研室主任了，并正在精力充沛地为国家培养人材。迄今为止，他亲自培养出的徒弟就有二、三百人之多，遍布全国各地，其中任命为国家特级厨师、一级厨师的就有二、三十人。他正在把自己的有生之年，全部贡献给祖国的烹饪事业。

红 娘 自 配

相传，清朝同治年间，清宫御膳房（给皇帝做饭的地方）有三位著名厨师，都姓梁，人们称他们为“三梁”。梁会亭是“三梁”之一。此人烹调技艺高超，善于动脑，“红娘自配”这一流传百年的名菜就是出于他手。

那个时候，宫廷内规矩重重，其中一条就是：每年引选一批宫女（侍候皇家贵人的女奴），同时“赶走”一批超龄宫女。引选进来的宫女年龄一般在十三岁到十七岁之间，二十五岁之前就必须离宫。同治皇帝驾崩之后，光绪皇帝继位，慈禧太后为了全面控制皇权，责令光绪皇帝从超龄宫女中挑选偏妃。光绪皇帝不干，反而传下圣旨，让超龄宫女一律离宫还家。当时，慈禧太后身边有四名超龄宫女，名厨师梁会亭的侄女梁红萍是其中之一。慈禧使用梁红萍得心应手，执意不放。梁会亭心想，侄女这么大了，再不离宫岂不误了终身大事，急得不知如何是好。但是，作为一名御厨怎敢向太后进言？！于是，梁会亭根据《西厢记》中的一段故事情节，做了一个“红娘自配”的菜奉敬慈禧，意欲打动慈禧太后的心，使之快点放走超龄宫女和自己的侄女。慈禧是有心人，她边吃边琢磨：“红娘自配”，这是告诉我，赶快放出身边的宫女啊！大胆的奴



才，胆敢影射老娘。

“来人哪！”啪。慈禧一怒之下，将菜盘摔在地上。太监闻声而到。

“退下！”气急败坏的慈禧一屁股又坐在椅子上，心想：超龄宫女离宫，这是皇帝的旨意，这罪……无奈只得作罢。可又实在舍不得放走身边的宫女，一直拒旨三年。后来皇帝几次追问此事，慈禧才不得不答应放她们出宫。

一天，梁会亭遵照太后口谕，又做了一个“红娘自配”送上，慈禧随即唤来身边四名超龄宫女说：“‘红娘自配’，其意何如？”宫女故意装作不懂，同时跪答：“奴婢无才，不解其意。”慈禧太后又说：“尔等可以随时出宫，各自选配如意郎君去吧！”四名宫女听了大喜，再次拜倒在地，口呼：“谢老佛爷，恩德齐天。”从此，“红娘自配”这一名菜便在民间广泛流传。

主料：猪里脊肉3.5两，大虾6两（6个）。

配料：蛋清3个，面包2两，冬笋0.5两，海参0.5两，水发冬菇0.5两，熟瘦火腿，香菜叶少许。

调料：大油0.2两，绍酒0.3两，淀粉0.1两，蕃茄酱0.1两，味素、干面、胡椒粉、葱姜末少许。

做法：大虾去掉头和壳留下尾梢，除去虾背沙线，在虾背拉一道口，用刀拍成大片，加少许盐、酒、胡椒面、味素腌制一会，把肉剁成细泥收在碗里，加入调味品搅拌均匀，而后把肉泥夹在虾片中间，然后裹上，呈半圆形的虾盒，在虾盒表面拍上一层面粉备用。再把蛋清搅成泡沫加干淀粉和少许面粉搅匀呈糊状。

大勺放在火上加二斤半大油，烧至三成熟，用手捏住虾尾沾满雪衣糊（不要有空白点）下勺慢炸，不要翻个，在没沾油的一面按上一个小香菜叶，再在香菜叶的周围点缀一点熟瘦火腿末，而后轻轻翻个。

炸透之后捞出，码在盘子一周，再把切好的面包丁下油炸成金黄色捞出堆放在虾盒中间，随后倒出勺中油，留底油下配料略炒一下，加蕃茄酱、调味品，加汤少许，搅进少许芡粉，加点明油出勺浇淋在面包丁顶上，即可上桌。

特点：酥脆、味香、滋补、造型美，别有风味。

鹤 鹿 同 春

据传此菜出自唐朝德宗年间。这一年，朝廷准备开科大考。各地名流学士已待赴京都应试。单说杭州也有两个才华横溢的书生。其中一名叫贺心同，另一名叫路进春，二人皆为官宦子弟，同窗读书已有五载，情深意长。贺、路二人听说朝廷要举行大考，非常高兴，征得老师同意，也想前往京城比试一番。贺心同禀过父母之后，二老欣然应允。路进春本是闺门秀女，一直女扮男装奋发学习，今要进京赶考，怕是父母不会答应。所以，仍是女扮男装，偷偷溜出家门，同贺心同携手同行，奔赴京城赶考去了。经过千辛万苦，两人同到京城下场应试，果然都金榜题名，路进春得了头名状元，贺心同名列第二。贺、路两人高兴万分，同到金殿面君叩拜谢恩后，同乘高头大马，披红挂绿，吹吹打打回家报喜，返乡祭祖。

再说贺、路二人经长途跋涉回到家乡，路过老师家门，两人赶紧滚鞍下马，向老师报喜，并拜谢老师的教育之恩。老师一听，自己的学生考中前两名，更是心花怒放，也为自己的治学有方，而沾沾自喜。老师马上让老伴为自己的得意门生金榜题名准备便宴接风洗尘。酒过三巡，还是师娘心细，发现路进春不象男儿，经再三盘问，

路只好实说了。真相大白，师娘作媒，成全二人百年皆好。贺、路二人更是喜上加喜。师娘亲自上灶，做了一道名菜，取名“鹤鹿同春”，吃过菜，人人赞不绝口。从此“鹤鹿同春”这一佳肴在民间广为流传。

主料：鲜鹿尾2条。

配料：小油菜心12棵，肥嫩鸡脯肉4两，熟瘦火腿1两，口蘑丁（水发的）0.5两，鸡蛋清6个，净鱼肉2两，青豌豆0.5两。

调料：绍酒1两，胡椒粉、精盐、味素适量，老母鸡1只（鸡架另用），猪骨棒4根，葱1段，姜1块，青竹叶5片（吊汤用），鸭架1副。

做法：1. 先把鹿尾烫煮去毛，除净茸毛，放在小盆里，加绍酒、葱、姜块，放入火腿皮，鸡、鸭骨架，添汤上屉蒸烂，取出剔去尾骨，注意要保持尾皮整齐。

2. 把鸡、鱼肉剥成茸（越细越好），剥好后收在小盆里，加入绍酒、姜水，将鸡茸焯开，再把蛋清抽打成泡沫状，倒在鸡茸内，搅和均匀成稠浓糊状。火腿切成细末备用。

3. 把鹿尾切成一节一节的放在菜墩上，再把调好的鸡茸填入鹿尾空隙中，把表面抹光滑，使中间略微起鼓，在起鼓的中间点上火腿末，然后上屉略蒸二、三分钟即好，取出备用。

4. 提前把油菜心用开水煮一下，捞出投凉，挤净水分。再用菜心拖上剩余鸡茸，下开水氽好。提前把口蘑丁