



西安餃子宴譜

雲石題



中國商業出版社

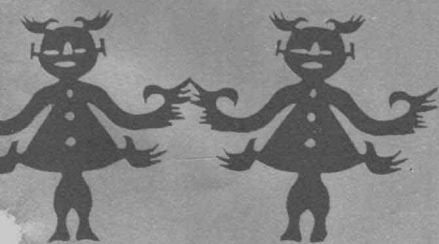
TS972.1

B516

西安餃子宴譜

毕海生 陈汉明 编著

中国商业出版社



登记证号: (京) 073号

西安饺子宴谱

毕海生 陈汉明编著

*

中国商业出版社出版发行

(北京复兴门内大街 45 号)

新华书店总店科技发行所经销

北京二二〇七工厂印刷

*

787×1092 毫米 32 开 彩页 4 面 7 印张 155 千字

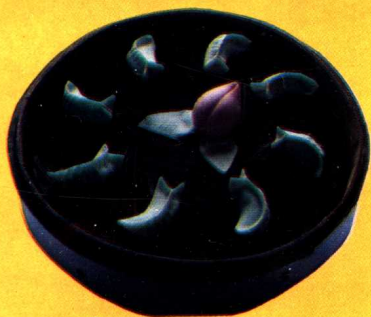
1991 年 9 月第 1 版 1991 年 9 月第 1 次印刷

印数 5500 册 定价 4.95 元

ISBN 7-5044-1056-X/TS·141









参加西安饺子宴研究的部分人员：董淑珍、王敏修、薛明、毕海生、
畅忠心、陈汉明、武士元、任玉坤、姚斌、张兴寿。

目 录

序论	(1)
----------	-----

上篇——综述

· 西安饺子馆简介	(11)
· 西安饺子宴略述	(15)
· 饺子制作基本工艺	(22)
· 西安饺子宴会选介	(34)

下篇——饺子谱

· 海珍类

鱼翅蒸饺 47	金钱鱼肚 48
绿荫玉兔 49	冬笋鱼肚 51
海三鲜 52	蛤蟆鲍鱼 53
麻酱鲍鱼 55	龙宫探宝 56
八宝拜寿 57	乌龙凤翅 59
乌龙卧雪 60	碧海藏珍 61
干贝穿黄 62	四喜临门 64
虾籽蒸饺 65	家常鱿鱼 67
玉兰鱿鱼 68	玉带蒸饺 69
天花群味 70	山鸡酿参 72
绣球干贝 73	酥鱼酥饺 74
鹌鹑鱼翅 75	海红鱼翅 76

· 鱼虾类

目 录

双鱼戏虾	78	金鱼摆尾	79
清宫芙蓉	80	软兜蒸饺	82
鳝鱼蒸饺	83	甲鱼蒸饺	84
虾仁蒸饺	85	鲜虾双味	87
樱桃芙蓉	88	红鲤青笋	89
韭黄鳝米	90	裙边蒸饺	92
虾球蒸饺	93	刺猬蒸饺	94
虾仁三鲜	96	熊猫欢欢	97
鸡茸虾仁	98	麻酱虾仁	99
青炒虾仁	100		
• 禽肉类			
贵妃喜	102	慈禧乐	103
五子登科	104	童鸡双味	105
芙蓉鸡米	106	栗子鸡	108
鸡米番茄	109	香酥鸡	110
金豆娇鸭	112	宫保鸡丁	113
冬笋山鸡	114	春卷	115
鸡米蒸饺	117	香鸭酥饺	118
• 畜肉类			
葱油酥饺	120	麻酱蒸饺	121
青椒肉米	122	五香蒸饺	123
肉笋蒸饺	124	明庭香云	126
鱼香蒸饺	127	丹顶翡翠	128
宝钗荠菜	130	锦荔枝	131
御膳墨珠	132	肉三鲜	133

目 录

金皮香汤	135	一口香	136
香菇里脊	137	五子献寿	138
虎皮酥饺	139	精制水饺	140
四鲜溢香	142	海星蒸饺	143
鸳鸯双栖	144	干贝蒸饺	145
螃蟹献黄	147	相公帽	148
银米蒸饺	149	金蝉玉翅	151
蘑菇蒸饺	152	太白积雪	153
荷包里脊	154	宝葫芦	155
茴味香	157	苜蓿蒸饺	158
鲜虾浮萍	159	火腿蒸饺	160
花边菜脯	161	香米独秀	163
肉酥酥饺	164		
• 素菜类			
糖醋玉香	166	瓜悬金钩	167
双青脆	168	五彩缤纷	170
红嘴绿鹦	171	香菇玉兰	172
佛开口	173	素三样	174
中断蒸饺	176	兰花蒸饺	177
香海云荷	178	素四宝	179
油酥寿桃	181	素双味	182
唐宫春寿	183	蚕豆香	184
三丁蒸饺	185	金边白菜	187
怪味桃仁	188		

目 录

• 甜果类

蜜汁鲜果 190

佛手蒸饺 192

白银墨玉 194

彩蝶迎春 197

金南瓜 199

腊梅花 201

蛋白段霄 203

枣泥蒸饺 205

• 其它类

恭喜发财 208

猴头扒菜 210

太后火锅 213

燕丝火锅 215

银耳汤 217

望天豆蓉 191

百花迎宾 193

水晶蒸饺 195

蝴蝶采花 198

山楂蒸饺 200

荷花苞 202

冬蓉蒸饺 204

核桃薯饺 206

熊掌蒸饺 209

松鼠猴头 212

御龙火锅 214

金鱼火锅 216

长寿粥 218

序 论

高级经济师、西安市饮食公司经理 任玉坤

《西安饺子宴谱》由毕海生、陈汉明同志利用业余时间主笔编写,并有自始至终参与饺子宴创制的张兴寿、杨忠心、董淑珍、谢瑗等人参加研究,经一年多的努力,终于脱稿了。

近几年来,由于西安解放路饺子馆和它设在西安、杭州、北京以及日本东京的分店的优秀服务,再加上国内外报刊、电台、电视台等新闻媒介的广泛宣传,使西安饺子宴的名声越来越大,因而越来越多的人,特别是烹饪战线上的广大职工和从事烹饪教学、科研的人士,欲进一步详细了解西安饺子宴的制作工艺、筵席设计等方面的内容,以及它在繁荣饮食文化方面的意义。《西安饺子宴谱》就是为适应这一需要而编写的。

西安饺子宴的推出,究竟有什么意义呢?有人说它为古城西安烹饪艺苑增添了一丛鲜艳的奇葩,繁荣了西安饮食市场;有人说它以其诱人的魅力,吸引了中外游客,促进了陕西旅游事业;还有人说它为中国烹饪争得了新的荣誉。以上这些评价都是恰当的。因为西安饺子宴问世后,在短短的数年里,仅在西安地区就接待了来自全国和世界一百多个国家和地区的宾客数百万人,受到普遍的赞扬;它应邀在香港等地表演展销,引起饮食行业和社会各界的喝彩,特别是 1987 年应日本西武百货财团邀请,参加在东京举办的“大中国展”,更是盛况空前,有日本各地和来自 32 个国家的十多万人观看了制作表

演,有近3千多人品尝了饺子宴,日本东京各大报纸和电视台在显著位置和最佳时间对它进行报道,其中富士电视台播放饺子宴现场表演实况长达3个小时。同时,近年来西安饺子宴已先后被引入杭州西子湖畔和日本东京,在那里安家落户;外地人把西安饺子宴同陕西传统名食“牛羊肉泡馍”及西安烹饪研究所挖掘研制的“仿唐菜点”合称为“西安饮食三绝”。

不过,我认为西安饺子宴的推出,更重要的意义远远超出了上述这些社会效益,而在于它是对中国传统筵席格局的突破,是对作为中国饮食文化重要内容之一的传统筵席观念的挑战,从而为进一步发展、繁荣中华饮食文化打开了一条新的思路。众所周知,饺子在中国烹饪史上虽有千年以上的悠久历程,但它只是千百种面点食品中的一种,长期以来被列入“便餐”、“小吃”行列。翻开中国饮食文化史,从周代天子、诸侯、大夫、士的各种宴宾活动到清代的“满汉全席”,几乎都是以菜肴为主体的,面点类食品在正式筵席上,始终居于微不足道的“配角”地位。据史料记载,唐代韦巨源的“烧尾宴”比较特殊,曾有名叫“单笼金乳酥”、“巨胜奴”、“七返膏”、“生进二十四气馄饨”等二十多种精美的面点上席,可以说是古代筵席上陈设面点比例很大的宴会。但是就整个“烧尾宴食单”而言,仍然是以诸如“光明虾炙”、“同心生结脯”、“遍地锦装鳖”、“分装蒸腊熊”、“缠花云梦肉”等大量的高档菜肴为主体而组成的。史传宋代曾有过一种“汤饼宴”,但并未得到普及和流传。及至近代和当代,南北各地、各阶层人士举办筵席,更成了菜肴的一统天下。菜肴数量之多寡和精美程度,几乎成为衡量筵席档次高低的唯一标准。这就是约定俗成的中国传统筵席观念。西安饺子宴就是冲着这种传统筵席观念,偏偏以千姿百态的饺子为主体,分别组成不同主题、不同档次而颇具魅力的筵席的。

它的推出,至少给人们有以下两点深刻的启示:第一个启示是,面点类食品在繁荣筵席文化上是大有文章可做的。近几年的事实证明,自从西安饺子宴出名以来,西至新疆边陲,东至鸭绿江畔的许多城市饮食业部门都先后请西安解放路饺子馆的师傅传授技艺,在当地推出了饺子宴;很多地方的饮食企业还在筵席上不断试图增添更多的精美的面点食品,促进筵席文化移风易俗;有的企业还在研究其他类型的面点为主的筵席,例如西安饭庄近年来推出了具有陕西特色的“小吃宴”,可谓别开生面,不仅在西安市受到佳评,而且还进京表演展览,引起国内烹饪界的注目。第二个启示是,继承和发扬具有地方、民族个性特色的饮食文化和烹饪流派,不失为振兴中华烹饪,繁荣饮食文化的一条宽广的路子。中国号称“烹饪王国”,中国的灿烂辉煌的饮食文化,是由各地区、各民族的五彩缤纷的烹饪流派、饮食习尚组成的。今天,世界各国的烹饪科学文化都在进步,在发展,中国的烹饪科学文化也必须奋力发展,不断改进,才能适应当代人们对饮食营养以及其他饮食审美观念变化的新要求。如果墨守陈规,几十年,几百年一贯例,不求改革,势必会丢掉“烹饪王国”的桂冠。但是,在改革中,不当对传统饮食文化持民族虚无主义的态度,轻率地丢弃其具有地方、民族个性特色的优良传统。就一个地区而言,随着旅游业的发展,流动人口的变化,适当引进一些外地名菜名食乃至“洋菜”、“洋饭”是必要的。但是更重要的应该是下功夫改进发展具有本地区、本民族特色的烹饪流派。西安解放路饺子馆,就其店址位置而言,不仅地处中国四大旅游热点之一的古城西安,而且就在西安火车站之侧,是全国各地、世界各国来宾进入西安的必经之地,每日进餐顾客的饮食习尚是多种多样的。但是该店为了求得生意的兴隆,既不是改营中国的川、

鲁、粤、淮阳菜，更不是改营西餐，而是在发扬地方特色，也是在本店“特色”上下功夫，硬是把这种被视为“下里巴人”食品的饺子搬上了大雅之堂而受到人们青睐的。我以为西安饺子宴其所以能够受到外宾的赞扬乃至被日本引进，是因为它具有中国饮食文化的个性特色；其所以能够受到南方人的兴趣乃至被杭州引去，是因为它具有北方特色；该店的师傅其所以频频被邀请到新疆、哈尔滨、山西等地传授技艺，在北方各地开花，是因为它具有饺子之乡的西安特色。陕西腹地号称“八百里秦川”，自古盛产小麦，白居易诗云：“田家少闲月，五月人倍忙，夜来南风起，小麦伏垄黄”就是唐代农民收割小麦的真实写照。如今这里小麦产量更高，质量更好。陕西关中地区长期养成了喜欢吃面食的习惯，这一点与临近的四川不同。四川人的饮食习惯是：“三天不吃大米饭腰杆就要弯。”可陕西关中人却是“‘锅盔’、‘沾面’一辈子吃不烦”。陕西厨师最擅长做面。关心陕西的有关领导，曾多次指出：“发展陕西烹饪要注意面食”。1983年羊肉泡馍进京汇报表演时，万里同志就明确表示：“陕西搞宴会不一定非上鲑鱼海参不可，羊肉泡馍就很好嘛”。一些外宾来西安也发表过类似的意见，如美国加利福尼亚州食品协会代表团参观西安几处大饭店后说：“原来听说中国北方面食好，我们怎么一连几天都没有吃到”，对此深表遗憾。这足以说明陕西烹饪的特色应该是什么，说明越是个性，就越有普遍性，越有地方性、民族性就越有国际性。这一点从西安饺子宴上看得很清楚。

西安饺子宴在工艺技术上，进行了菜肴烹调工艺同面点制作工艺相结合的大胆尝试，取得了成功。这是西安饺子宴得到社会各界消费者认可的关键所在。这里所说的“结合”，在消费者面前，分别从以下三个方面显示了出来：其一是极大地丰

富了饺子馅料品种。千百年来,人们用来制作饺子馅的原料是有限的,常用的原料,主要是猪、羊、牛肉、蛋品、豆制品和一些时鲜蔬菜、果品,对于水产品的利用,也只限于蟹黄、鱼籽、虾米等个别品种。西安饺子宴则把鱿鱼、海参、鲍鱼、燕窝、熊掌、驼峰、猴头、发菜等几乎所有可以烹制高档菜肴的水陆动植物烹饪原料都纳入了饺子馅料中来了。因此,人们才有“一席饺子宴,尝遍天下鲜”的美誉。其二是大大增加了饺子的味型。除设法保持许多原料本来具有的个性美味外,还吸收了全国各大菜系的菜肴味型,如咸鲜味型、酸辣味型、甜味型、麻辣味型、胡辣味型、荔枝味型、鱼香味型、怪味味型等等。其三是在饺子熟制环节上,改千百年来蒸煮一贯制,为蒸、煮、煎、炸等多种技法。人们称西安饺子宴是“百饺百味”,虽系夸张的赞词,但西安饺子宴味型众多却是千真万确的事实。这里需要指出的是,无论是拓宽饺子馅料的品种,还是增加饺子的味型,对面点行当的厨师来说都不是轻而易举的事情。众所周知,许多山珍海鲜之类的高档原料,并不是随随便便拿来剁碎就可以调制饺子馅的。必须吸收、借鉴菜肴烹饪工艺中一部分工艺流程进行加工处理。许多干料需要运用得体的涨发,自不必说,有许多原料还需要经过“初烹”。在初烹过程中除腥、去膻、定味、增鲜等等。但是这种初烹,因其目的性与制作品种不同,所以又不能完全照搬菜肴初烹的工艺,而是要从面点馅料的需要出发,对山珍海鲜制作菜肴中的部分工艺进行消化吸收。换句话说,即不是把菜肴工艺中某项工艺向面点制作工艺上进行简单的“嫁接”,而是菜肴工艺与面点工艺有机的结合。这些虽不能说是烹饪工艺上的全新创造,但也有创造性的成分。这一点是《西安饺子宴谱》记述的重点内容之一,这里就不必详细讲了。

西安饺子宴在造型上是对中国传统烹饪美学的刻意继承和发展。烹饪既是一门科学,又是一种艺术。中国历代烹饪大师在膳食制作中,除重视营养调配,巧烹熟制,以利消化吸收,增进人体健康外,还讲究色、香、味、形等美学追求,从多方面满足人们审美要求。一般对于家庭常食的制作,主要是营养、卫生和滋味之美,对于宴宾和馈赠性食品的制作,往往讲究赋予某种主题意义的造型艺术。这一点不只表现于菜肴,面点亦然。早在汉代以前,就有所谓“牛耳”、“狗舌”等多种造型面点。西汉以降,面点造型更为讲究。西晋束晰的《饼赋》中对当时面点食品形色之美就有非常生动的描写。唐代有一组面点食品叫做“素蒸音声部”,其造型竟是70个美如仙女的面人儿,有吹箫鼓琴的,有唱歌舞蹈的,合起来是一个盛大的乐舞场面。可见古代面点厨师美术造诣之高超。当代烹饪大师仍然重视传统烹饪美学的继承,特别是从事菜肴烹饪的厨师,都将造型美术作为一门必修课来研习。因此,今天高档筵席上的菜肴作品,在造型艺术上已大大超过前人。然而在面点方面则有所不同。今天的面点,有一部分已由食品工业部门的厂家生产(如饼干、蛋糕、月饼、各式花色点心、寿糕等),花色不少,相对而言,饮食企业的面点,大概由于不登大雅之堂的缘故,在造型艺术上则有逊于菜肴,甚至有逊于前人。西安饺子宴的创制者们(主要是一些具有一定文化素养和美术修养的姑娘们),在继承、发展传统面点烹饪美术上下了很大的功夫,她们一方面挖掘古籍中有关记载和采访借鉴陕西民间“花馍”的制作艺术(陕西关中民间有制作馈赠性食品“花馍”的传统,妇女们能制作千姿百态的动物、花卉形状的花馍。1987年曾被拍摄成“民间文化”录相,被誉之为“中国烹饪美术的活化石”。另一方面,认真研究当代人们的饮食审美情趣,精心构思,反复试图,不