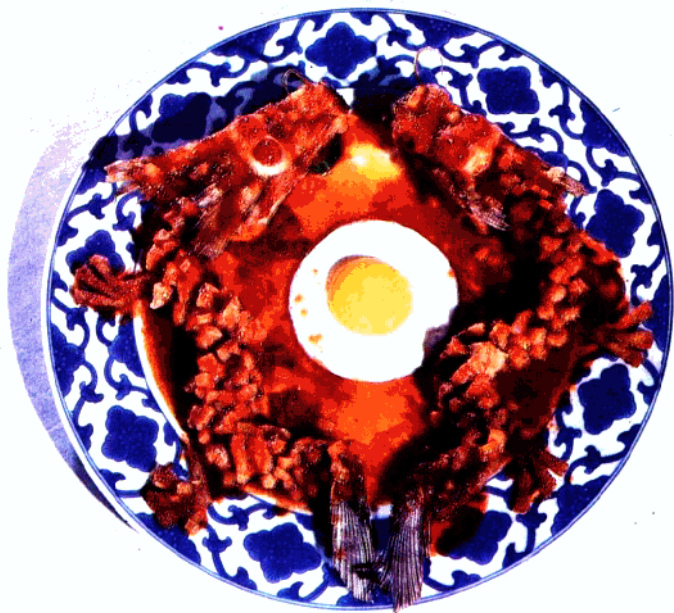


唐克明 编著

宫廷菜与传说

鳳龍

辽宁科学技术出版社



二龙戏珠

红棉虾团



红娘闹喜



明月香鸡



宫门献金



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，身居九重宫阙、宫苑御宇的帝王们，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。

本书曾于一九八三年出版过，原名《名菜与传说》，出版后，以其独特的风格，新颖的内容，和较强的知识性、趣味性等特点，深受广大读者欢迎，纷纷来信要求购买，并建议增加彩色页，增加菜的实例图，这样易学易做。我们借这次重新出版之机，对原书作了增订，除包括原有介绍的几十个宫廷菜的投料、做法、特点和有关这些菜的优美动人的传说外，增加了一个彩色插页和

每个菜肴的插图，特请唐克明同志的徒弟特一级厨师李洪志同志撰写了《中国菜肴的基本特点》和《宫廷菜的特色》两篇文章。并把书名改为《宫廷菜与传说》，使名实更加相符。读后不仅可以学会一些宫廷菜的做法，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

中国菜肴的基本特点	1
宫廷菜的特色	13
红娘自配	23
鹤鹿同春	26
蟠龙黄鱼	29
脯雪黄鱼	32
黄金肉	35
葵花献肉 金钱虾饼 松鼠桂鱼	37
包罗万象	42
寒门造福 金月照魏兵 酥烂脆香凤	45
白银如意	51
百鸟朝凤 英国声春	53
游龙绣金钱	57
秋雨春风 鱼龙变化 巧对鸳鸯 玉带飘凌	61
红棉虾团	70
湛香鱼片	73
雪夜桃花	77
官门献鱼	80
雪梅伴黄葵	84

金凤卧雪莲·····	89
龙抱凤蛋·····	93
皎月香鸡·····	96
风雪飘凌 龙凤赏月 白云胭片 玉石青松 春暖秋光·····	99
雪度寒冬 寒地藏归 ·····	111
龙舟鱼 ·····	116
罗汉菜心 罗汉鲫鱼 ·····	120
红梅珠香 ·····	125
嫦娥知情 ·····	130
象牙鸡条 芝麻鸭肝饼 酥雪蛋饺 网油烤香鸡·····	134
玉凤还朝 ·····	142
全家福 ·····	145
骨酥香味鱼 ·····	150
枯木回春 ·····	153

中国菜肴的基本特点

宫廷菜源于民间菜肴，虽经历代沿袭发展，自成体系，独树一帜，成为脱颖而出的绚丽花朵，但它却必然继承和保留着中国菜肴的基本特点，宛如根深叶茂的大树新枝，吸吮着主干的营养和水分，始终保存着母体的基本属性一样。又因为在漫长的历史长河中，逐渐形成的繁多的烹饪派系，争芳斗艳，互放异彩，它们都各自表现出与众不同的风格和特点，尤其是宫廷菜的形成和发展，有着得天独厚的、诸多菜系不可及的条件，因此，宫廷菜势必兼具中国菜肴的基本特点和它自身独有的特色。所以，宫廷菜特色，应当包括中国菜肴一般特点和它自身所独有的特点这两个方面的内容，而它本身所独有的特点又是在中国菜的基本特点的基础上派生、形成和发展起来的，我们在探求和归纳宫廷菜特色的时候，就必须遵循它的自然发展规律，首先需要对中国菜的特点有个基本的了解。

中国菜的基本特点是什么呢？

中国历史悠久，地域广阔，民族众多，经过几千年的发展，形成了众多的菜系或地方风味菜肴，在千差万异中，理出它们的共同特点并非一件易事，更不是只言片语，稍许笔墨所能包容的，由于篇幅的限制，我们只能在浩如烟海的中

烹饪原料的丰富、饮食习惯的多样以及不断发展的高超技艺，使我国的菜肴种类多如繁星，仅就有据可考者，鲁菜即有2500种，粤菜即有2000种，川菜即有4000多种，苏扬菜即有3000种，可见中国菜品种之多，是世界上任何国家的菜肴都无法相比的。

二、选料精严

《周礼》、《礼记》等古籍中对原料的选择与鉴别就有不少科学性的记载。如《礼记·曲礼》篇中的“凡祭祀宗庙之礼，牛曰一元大武，猪曰刚鬣，豚曰腍肥，羊曰柔毛，鸡曰翰音，犬曰羹献，雉曰疏趾，兔曰明视，脯曰尹，祭搞鱼曰商，祭鲜鱼曰挺，祭水曰清淥，漚曰清醵，黍曰苽舍，粱曰苽蓂，稷曰明粢，稻曰嘉蔬，粱曰牟本，盐曰咸鹵”。就是说祭祀宗庙的典礼，用牛要用一头大蹄子的壮牛，用猪要用鬣鬣刚硬的，小猪要肥而结实的，羊要羊毛细密柔嫩的，鸡要鸣声长而亮的，狗要吃剩饭剩羹长大的，野鸡要两趾宽疏胸脯宽阔的，兔要双目明亮，肉脯要能切得方正的上等，干鱼要干湿适宜，鲜鱼要鱼体挺直，用水要洁净，用酒要用清而不浊的，用黍要又黏又香的，用高粱要米味醇香的，用稷子要颗粒明亮的，用稻要品种优良的，用韭要根茎粗壮的，用盐要咸味浓厚的。说明自古以来，对原料的选择就很严格，孔丘说的“食不厌精”，也是对选料而言的。

根据原料的质地、性能区别使用是我国菜肴的又一特点。就我国烹饪原料的选择、鉴别、部位使用来说，绝大多数是经得起科学的检验的。不仅质地优美，营养丰富，而且

易于消化吸收，特别是去粗取精，分档取料，因料做菜，因势取景，历来被厨师看做烹制美味佳肴的先决条件。

比如，同样是鸡，有老有嫩，有公有母，究竟是老的好还是嫩的好，公的好还是母的好？就不能一概而论，我们说好与坏关键在于选料是否恰当。小鸡鲜嫩易烂，宜做“香酥鸡”、“生炒鸡”；老鸡母鸡味美油大，宜做“清炖鸡”、“人参鸡”；反之，就有不好的效果。又如，同样是鱼，产地不同，质地不同，大小不同，就需要根据它们的性质决定烹制的菜肴。清蒸以鲥鱼、桂鱼为好；烧鱼以鲤鱼和加吉鱼为好。即使同一条鱼，因部位不同，用途也就不同，多种原料都是如此，混用乱用，菜肴的色香味形的质量皆要受到影响。象“爆芹菜”应取料于芹菜较嫩的上部；“炒肉芹菜”应取料于芹菜较老的下部，反之，就收不到好的效果。我国菜肴历来都是以选料精严见长，它是烹制精美食饌的最重要的条件。

三、技术复杂，加工精细

我国菜肴酸甜咸辣、嫩脆软酥，花样之多，口味之全是举世披靡的。这除了“火候”、“调味”的技术外，与复杂的技巧和精心加工也是分不开的。所谓“精细微妙”在很大程度上指的是变化多端的烹调方法而言的。

由于我国烹调历史的悠久，历代厨师不断的实践和创新，形成了千姿百态的烹调方法。如炒、爆、炸、烹、熘、煎、焗、贴、靠、烧、烩、扒、焖、炖、煨、熬、煮、蒸、余、涮、烤、酱、卤、拌、炆、腌、辣、酥、熏、醉、拔丝、

蜜汁、挂霜等几十种，还有地方色彩很浓的盐焗、泥烤、焗、炆、冻、糟、卷、腊等方法。由此烹制出万千品种的菜肴，风味迥然，精细微妙，被国际友人叹为观止。

我们说，中国菜技术复杂、加工精细还不仅限于烹调方法的多样，它尤为突出地表现在每道菜往往是经过几种甚至几十种烹调方法的连续并用来完成的，这个特点，尤其在烹饪高档菜肴或花样菜表现得更为突出。

四、刀工讲究

所谓“刀工”，即是用刀的技法和技术。一般地说就是根据烹调的需要运用刀技刀法把原料加工成一定的形状，它不仅是烹调的准备工作，而且还是烹调技术的有机组成部分，菜肴的色、香、味、形，特别是味和形的好坏与刀工技术有着极为密切的关系。我国的烹调之所以蜚声中外，是与我国菜肴制作的讲究及独到的刀工分不开的。因此，刀工是我们烹调技术的重要环节，是保证菜肴质量的基础，是菜肴品种风味变化的前提。如爆、炒技法，是明火速成的烹调方法，要求刀技加工的原料细、小、薄，从而达到爆炒菜的脆、嫩、鲜的特点。而烧、炖、焖的技法，要求把原料加工成较大、较粗的块状，划上刀纹以入味，才能形成酥软可口的特色。

我国的菜形绚丽多姿，丰富多彩，既有块、片、条、段、丝、丁之分，又有丸、饼、球、花之别，不仅高档名菜讲究“刀下生花”，就是一般的块、片、丝、丁菜肴也是厚薄均匀、粗细相等，整齐划一，长短一致。至于花色细菜，更是

厨师的高超刀技的艺术杰作。

我国厨师的刀法，从总体上说不外乎直、平、斜、混合刀四类。而各种刀法因着力点不同，又分出许许多多的具体刀法。如直刀法主要用于切割，分直切、推切、拉切、锯切、铡切、滚切等方法；平刀法主要用于片，可分为平片、推片、拉片、抖片、旋片等等；斜刀法也是用于片，分正片和反片两种；混合刀法，是直刀、斜刀兼用，只是根据原料的性质和用途切进一定的深度时停刀，实际上就是在原料上划纹，作用有二：一是便于入味，二是使菜肴形态美丽，这种刀法专业术语叫制。除了上述四种刀法外，还有砍、劈、剁、排、拍、剞、削、刮、剔、撬等刀法以及雕刻刀法。我国菜肴精细复杂的刀工技术，是历代厨师高超技艺和智慧的结晶，是中国菜肴风味独特的重要标志之一。

五、注重火候

我国厨师历来注重火候火功，把它看做是烹调的关键技术。那么，究竟什么是火候呢？单从字面上讲，就是燃料在燃烧过程中的种种表现，如火力、火光、火色、火焰等变化。但是，厨师所讲的风候，远比这复杂得多，概括来谈，就是根据不同原料的性质和形态，不同的烹调方法以及不同的口味要求，对火力大小和用火时间长短的调节和运用，以获得菜肴由生变熟所需要的适当温度，达到色、香、味、形俱佳的效果。简而言之，就是用火技术，行业习惯称为“掌握火候”或看火技术。

火候技术的难度很大，正如古代厨师所说：“千变万化

精细微妙，奥妙无穷，难以言喻。”意思是说，影响火候的因素太多，变化太大，很难掌握到恰到好处。首先，火力的种类就很多，既有旺火（大火）、中火、小火、微火之分，又有明火、暗火、上火、下火之别，各个火力之间，还分成若干层次，按着需要或递增或递减，而且有的先旺后小，先小后旺或旺、中、小交叉运用，十分复杂。其次，原料性质和形态很多，在原料性质上，有老有嫩，有软有硬，水分有多有少，各不相同，在原料形态上，有大有小，有整有碎，还有块、片、丝、条、丁、丸以及各种花色等不同形状，必须使用多种火候，与之适应。第三，烹调方法和口味要求多，如炸、炒、爆、烹、熘、煎、扒、烩、烤、香、脆、酥、软、嫩等，它们所用的火候，出入很大。第四，传热物料多，常用的油传热、水传热、蒸气传热等，要求都不相同，火候就有明显的区别。此外，还要受燃料性质，炉灶结构，天气冷热以及不同炊具的影响，特别是在用火时间上，有的长达数小时，有的则以分秒计之，瞬息万变。所以，没有丰富的烹调知识和丰富的实践经验，确实很难掌握好火候。在商汤时代，我们的祖先对火候与烹饪的关系就有了初步的认识，

“五味三才，九沸九变，火之为记，时疾时徐，免腥去臊除膻，必以其胜，无失其理”，把火候谓之去臊去膻的“纲记”，要求火候“时疾时徐”，有文有武，足见对火工的高度重视了。

中国菜原料丰富，就其性质而言，大致分老、嫩、硬、脆、软、韧不等，原料的形状也千差万异，有大有小，有厚有薄，有粗有细，烹调的目的也不尽相同，有的要求香脆，

有的要求鲜嫩，有的要求酥软，因此十分重视对火候的掌握，即是重视加热中火力的大小，油温（水温）的高低，时间的长短。合理地运用火候烹制不同风味菜肴，是我国烹饪技术和菜肴的一大特点，根据烹调方法和原料性质，分别具体菜肴科学地运用火候，是中国菜肴极为讲究，极为严格的一门技术，严谨的厨师在火候方面的刻意要求和把握标准从来都是一丝不苟的。如爆、炒用旺火，烧、熬用中火，煎、焗、贴用小火，扒菜用小火、微火，煨菜先用旺火，后用小火等等。正是由于中国菜十分注重火工，才得以烹制出鲜、嫩、酥脆，色彩斑斓，百味千姿的佳肴美饌。

六、善于调味

善于调味也是我国烹饪的一大特色，它是我国菜系众多，风味迥然的重要因素之一，所谓“五味调合百味香”即是这个道理。

太古时代，人们抓食掬饮，只能尝到食物本味，只烹不调，饮食是单调的。到了陶器时代，人们方始煮海为盐，以盐调味是人类烹调之始。经过夏商周三代，到秦汉以后，调味技术已经有了空前发展，调味品除盐、酱、醋外，酱油（酱油）、豆豉酒等品种大大增加，质量也有所提高，通过烹饪方法做出不同口味的菜肴，达到了“齐味万方”的精湛境地。到了明清时代调味品中出现了糟油、腐乳、草果、砂仁、豆蔻、花椒、苏叶等等，调味逐渐发展为与火工并重的两大关键技术了。

我国的调味技术，一般包括两个方面内容：一方面是利

用不同的原料，在烹调加热过程中巧妙搭配，使不同的滋味互相“扩散”、“渗透”，交流融合，产生新的美味；另一方面是利用调料的特殊成分互相作用，达到清除异味，突出正味，增加滋味，丰富口味的效果。如用葱、姜、蒜、酒、醋等清除肉类、水产品的腥膻气味，以突出其鲜香味；用鲜汤及调味品增加淡味原料（海参、鱼翅、燕窝、豆腐、粉皮等）的滋味；用酸咸甜苦辣等调料，加之调合成为复味料等。在这些方面我国厨师积累了丰富的经验，进行了大胆的尝试与创新，在国际上是久享盛誉，具有独到之处的。

第一，调味用料宽广。我国厨师使用原料之多之全，在世界上是罕见的。如咸味的盐、酱、酱油、腐乳、卤虾油；甜味的白糖、冰糖、果酱、蜂蜜；酸味的米醋、熏醋、白醋、番茄；辣味的辣椒、胡椒、葱、姜、蒜、芥末、咖喱；苦味的杏仁、陈皮；麻味的花椒；鲜味的味精、虾子、蟹子、蚝油、鲜汤；香味的酒、芝麻、香油、桂花、桔皮、小茴香、八角、砂仁、香精等等。

第二，调味方法细腻。根据不同的技法、不同原料、不同口味要求，采取细腻的分阶段的调味方法。分加热前调味，加热中调味，加热后调味三个阶段。一般地是加热中调味叫正式调味，加热前调味叫辅助调味，加热后调味叫补充调味。技法不同，原料不同，口味要求不同，调味方法也因人而异，这是我国调味技术超过其它国家的重要原因。

第三，调味技术高超。我国的调味是技术和艺术的结合，要求做到“四个准”，即口味拿得准，比例投的准，时间定的准，次序放的准，没有过硬的功夫和长期的实践是根

本做不到的。

第四，突出原料本味。我国菜肴历来讲究原汁原味，这除需要采取适当的烹调技法外，还要求对鲜味大的新鲜原料如鸡、鸭、活鱼、鲜虾、鲜菜等，保存其本身美味，调味等宜淡不宜重，也就是在口味上避免太咸、太酸、太辣、太甜，不使这些重味淹没本味，使原料的本味很好地体现出来，而对原料本身鲜美又伴以腥膻味的，在调味中，酌情加酒、醋、葱、姜、糖等调味品以解除腥膻。

第五，精于调制复味。复合味是我国菜肴口味多样的因素之一，复合调味是两种或两种以上的调味品复制而成，我国的复合调味技术也是世界上独一无二的，它突出表现在复合调味的花样多，味道好。诸如酸甜味、咸甜味、鲜咸味、香咸味、香糟味、香辣味、醋椒味、鱼香味、怪味等等都是举世公认的美味。复合味对改善原料的基本口味，丰富菜肴品种，增加菜肴的色彩，都起到了出神入趣的作用。

七、色香味形俱佳

中国的烹饪，不仅技术精湛，而且是一门综合艺术，色、香、味、形俱佳，是我国菜肴共同的特点和烹饪菜肴的基本法则。它能给人视觉、味觉、嗅觉以美的享受，而不是追求单一的果腹目的，而忽略其它感官对饮食趣味和食欲的作用。清代《隋园食单》中说：“混浊者，非浓厚之谓。同一汤也，望去非黑非白，如缸中搅混之水；同一卤也，食之不清不腻；如染缸倒出之浆，此种色味食人难耐。救治之法总在洗净本身，善加作料，伺察水火，体验酸咸，不使食者