

古代 名菜點大觀



2.1
6

江苏科学技术出版社

现代 名菜大观

邱 庞 同 辑 著
于 一 文



江苏科学技术出版社

内 容 提 要

本书是一本关于古代名菜、名点的工具书。书中详尽地介绍了古代名菜、名点的制作方法五百七十种，适合菜馆、食堂、旅游饭店厨师及烹饪学校教师、学生参考仿制；家庭主妇亦可根据各自喜爱的口味随意选用。

古代名菜点大观

邱庞同等

出版：江苏科学技术出版社

发行：江苏省新华书店

印刷：泰州人民印刷厂

开本 787×1092 毫米 1/32 印张 8.25 字数 170,000

1984年1月第1版 1986年7月第3次印刷

印数58,001—61,540册

书号 15196·119 定价 1.23元

责任编辑 罗时金

前 言

我国烹饪技术精湛，源远流长，是一份珍贵的文化遗产。

研究古代烹饪技艺，用之于今，为四化建设服务，是形势发展的需要。在这方面除了撰写《中国饮食史》、《中国烹饪史》等著作外，编写古代名菜名点选集，也是当务之急。前者可以帮助人们了解烹饪发展的历史情况，以便进一步研究提高；后者便于今人吸收古代名菜名点中的精华，加以继承和发展，以创制出更多的美饌佳肴为改善人民生活及发展旅游事业服务，两者是相辅相成的。有鉴于此，我们从四十种有关的古籍中选出了五百七十种名菜名点，编成此书，文字稍深的地方，附以注释或解说，力图做到通俗，易懂，实用。本书资料所引的版本，以一种为主，适当参阅其他版本，加以互校；明显的错字，予以改正，不作繁琐考证；疑问之处，在注释中加以说明。

书中选了部分少数民族名菜、点，有些难以弄懂词语音译，暂不勉强注释。所选《齐民要术》中的注释，吸取了已故石汉声教授的某些说法，特此说明。

比较详尽而系统地编注古代名菜、名点的工具书，还是首次尝试，由于水平所限，又无借鉴，标点、注释中的缺点和错误在所难免，敬请读者批评指教。

编 者

1983年7月30日

目 录

肴味类

炒腰子.....	1
炒腰子.....	1
肉生.....	2
排骨.....	2
肉松.....	3
肉松.....	3
烧猪舌.....	3
炒脊髓.....	4
酿肚子.....	4
粉蒸肉.....	4
芙蓉肉.....	5
干锅蒸肉.....	6
松果肉.....	6
樱桃肉.....	7
灯灯肉.....	7
假文思豆腐.....	8
对蹄.....	8

蹄卷.....	8
东坡腿.....	9
蒸猪头.....	9
骑马肠.....	10
套肠.....	10
辣拌.....	11
糟火腿.....	11
熏肉.....	11
笋条巴子.....	11
宣威火腿.....	12
香肠.....	13
水龙子.....	13
八宝肉圆.....	14
空心肉圆.....	14
葵花肉丸.....	15
火腿圆.....	15
猪油丸.....	15
囫囵肉茄.....	16
瓢柿肉小圆.....	16
徽州芝麻圆.....	17
羊肉膏.....	17
炙羊心.....	17

油肉酿茄	18
茄子馒头	18
碗蒸羊	19
肉饼儿	20
炒羊肚	20
灌肺	21
河西肺	21
胡炮肉	22
灌肠	23
浑羊殁忽	23
柳蒸羊	24
肝肚生	24
红丝	25
牛腊鹿修	25
牛肉瓜齏	26
生爨牛	26
拔霞供	27
酿烧兔	28
兔生	28
盘兔	29
肉酱	29
韭酪肉丝	30
水晶冷淘脰	30
水晶脰	31
划烧肉	31
火肉	32
猪肉蚌	32

腊白肉	33
五侯胘	34
炙豚	34
烧小猪	36
酸豚	36
苞肉	37
糟肉	37
奥肉	38
腓肉	39
绿肉	40
千里脯	40
跳丸炙	41
脯炙	41
菹肖	42
锅烧肉	43
脯法	43
熊掌	44
熊掌	45
蒸熊法	45
鹿筋	46
煮鹿筋法	46
鹿鞭	47
鹿尾	47
甜脆脯	48
果子狸	48
犬腩	48
马肚盘	49

蝉脯菹.....49

蚊子酱.....50

周代“八珍”

淳熬

淳母

炮豚

炮脾

捣珍

渍

熬

肝膏

辋川小样.....55

蛋禽类

蟹顿蛋.....56

肉幢蛋.....56

煮蛋.....57

鸡子线.....57

芙蓉蛋.....58

文蛋.....58

鸡鸭子饼.....58

醋溜变蛋.....59

腌咸鸭卵.....59

皮蛋.....59

糟蛋.....60

百日内糟鹅蛋.....60

炒鸽蛋.....61

蒸鸡.....61

神仙炖鸡.....62

荷叶包鸡.....62

炸鸡卷.....63

松仁鸡.....63

荔枝鸡.....63

黄芪蒸鸡.....64

生地黄鸡.....64

乌雌鸡.....65

野鸡.....65

芙蓉鸡.....66

炉焙鸡.....66

攒鸡儿.....67

芙蓉鸡.....67

小炒鸡.....68

椎鸡.....68

粉鸡.....69

醉鸡翅.....69

拌鸡皮.....69

炒鸡爪.....70

顷刻熟鸡鸭法.....70

煨三鸡.....70

封鸡.....71

野鸡撒孙.....71

油煎鸭.....72

加香鸭.....72

鸭脯	73
套鸭	73
蒸鸭	73
鸭煎法	74
炙鸭	74
烧鸭	75
拌鸭舌	75
煨三鸭	75
炙鹅肉	76
烧鹅	77
餮蒸鹅	77
炒野味	78
炒鹌鹑	78
黄雀鲊	79
黄雀鲊	79
嘉兴马嘭泼黄雀	80

水鲜类

煮蟹	82
藏蟹肉	82
蟹酿橙	83
蟹鳖	83
玛瑙蟹	84
糟蟹	84
蟹生方	85
蟹丸	85
醉蟹	86
蟹黄兜子	86
燥子蛤蜊	87
蜜酿蝓蛄	87
水鸡干	88
炙蚶	88
炖脚鱼	88
带骨甲鱼	89
白汤甲鱼	89
虾生	90
青虾卷煸	90
虾圆	91
虾饼	91
炸虾段	91
虾球	92
海蜇	92
海蜇	92
蛭鲚	93
新法蛤蜊	93
江瑶	94
淡菜	94
荷包鱼	94
酿烧鱼	95
爇鱼	95

· 黄鱼·····	95
· 鲢鱼豆腐·····	96
· 刀鱼·····	96
· 鲥鱼·····	97
· 淡煎鲥鱼·····	97
· 班鱼·····	97
· 鱼松·····	98
· 鱼松·····	98
· 鱼松·····	99
· 制五香熏鱼·····	99
· 莲房鱼包·····	100
· 炒青鱼片·····	100
· 鱼饼·····	101
· 烹鲤鱼腴·····	101
· 红烧鲤鱼唇尾·····	102
· 鱼肉馄饨皮子·····	102
· 炒鳝鱼·····	102
· 鱼子酱·····	103
· 鲫鱼脑·····	103
· 干煨鲫鱼·····	103
· 鱼弹儿·····	103
· 乌鱼蛋·····	104
· 鱼酱·····	104
· 印鲚鱼·····	105
· 醉鱼·····	105
· 酥鱼·····	106
· 玉版鲈·····	106

· 风鱼·····	107
· 水腌鱼·····	107
· 鲈鱼鲙·····	108
· 缕子脍·····	108
· 玲珑牡丹鲈·····	108
· 鱼鲙·····	109
· 带冻姜醋鱼·····	109
· 炙鱼·····	110
· 煮鲈鱼·····	110
· 鲈鱼·····	111
· 烹河豚·····	111
· 海参·····	111
· 煨海参·····	112
· 鱼翅·····	112
· 煮鱼翅·····	113
· 煮燕窝·····	113
· 煨燕窝·····	114
· 裹鲈·····	115
· 蜜纯煎鱼·····	115
· 酿炙白鱼·····	116
· 饼炙·····	117
· 蒲鲈·····	117
· 长沙蒲鲈·····	118
· 夏月鱼鲈·····	118
· 脰鱼鲈·····	119

蔬素类

冻豆腐	120
东坡豆腐	120
凤凰脑子	121
玉兰豆腐	121
荷叶豆腐	121
虾圆豆腐	122
香糟豆腐如意卷	122
糟乳腐	122
腐乳	123
腐干	123
辣豆瓣	123
豆豉	124
油豉	124
豆芽	125
炒面筋	125
炙脯	126
煮麸干	126
熏面筋	127
响面筋	127
素肉丸	128
素鳖	128

红蚕豆	129
熟灌藕	129
蒸藕	129
石榴粉	130
笋豆	130
山家三脆	131
带壳笋	131
糟笋	132
傍林鲜	132
会稽箭笋干	133
油椿	133
生椿	133
瓜齏	134
配盐瓜菽	134
十香菜	135
梅花脯	135
造蒲笋鲈	135
菠菜	136
食香茄儿	136
脆姜	136
五味姜	137
蒜苗干	137
甘菊苗	137
茉莉叶	138
萝卜	138
雪庵菜	138
冬菜	139

水晶脍	139
木耳菹	140
醉香草	140
鱼菌	141
枸杞头	142
烧素鱼	142
拌芹菜	142
炸金针	143
迎春花	143
蜡梅	143
玉兰花瓣	144
兰花	144
牡丹花瓣	144
甘菊苗	144

汤羹类

羊蜜膏	145
荤素羹	145
羊肉芝麻羹	146
芋子酸臠	147
羊肉羹面	147
羊肉团鱼汤	148
羊肉松黄汤	148
羊肉萝卜汤	149
羊肉官桂汤	149

鲤鱼汤	150
水牛肉羹	151
炆鹿蹄汤	151
鹿肾羹	152
鹿头羹	152
熊汤	153
炒狼汤	153
玉糝羹	154
雪霞羹	154
金玉羹	155
十远羹	155
猪蹄酸羹	156
建莲肺羹	156
火腿猪爪汤	156
九丝汤	157
煨三肝汤	157
冬瓜汤	157
鳢鱼汤	158
海蜇羹	158
虾羹	159
团鱼羹	159
假香螺羹	160
鳖臠	160
煨野鸭羹	161
兔臠	161
萝卜羹	161
假鳖羹	162

鲫鱼肚儿羹·····	162
螃蟹羹·····	163

名点类

糯米粉搡粉·····	164
鸡头粉馄饨·····	165
春盘面·····	165
山药面·····	166
挂面·····	167
羊皮面·····	167
秃秃麻失·····	168
水龙饺子·····	168
棚罗脱因·····	169
灌汤肉包·····	170
金银卷煎饼·····	170
天花包子·····	170
水晶角儿·····	171
剪花馒头·····	171
黄雀馒头·····	172
山药馒头·····	172
驴打滚·····	172
水粉汤团·····	173
金团·····	173
煮砂团·····	174

藏菜·····	174
米粉菜包·····	174
水团·····	175
荷莲兜子·····	175
鱼包子·····	176
玉灌肺·····	177
爱窝窝·····	177
楂·····	177
馄饨·····	178
八珍面·····	179
五香面·····	179
水滑面·····	180
水滑面·····	180
裙带面·····	181
云英面·····	181
翠缕面·····	182
山药面·····	182
经带面·····	183
水引傅饪·····	183
粢·····	184
煮馄饨·····	185
膏环·····	185
素油饼·····	186
椒盐饼·····	186
蓑衣饼·····	187
果馅饼·····	187
核桃饼·····	187

顶酥饼.....	188	胡饭.....	200
卷煎饼.....	188	丹桂花糕.....	200
阁老饼.....	189	八珍糕.....	201
酥月饼.....	189	青糕青团.....	201
光烧饼.....	189	三层玉带糕.....	201
千层油旋烙饼.....	190	蒸萝卜丝糕.....	202
烧饼.....	190	蒸茯苓糕.....	202
豚皮饼.....	191	云液紫霜.....	203
通神饼.....	191	高丽栗糕.....	203
神仙富贵饼.....	192	柿糕.....	203
梅花汤饼.....	192	蓬糕.....	204
牛炸子烧饼.....	193	大耐糕.....	204
山药胡饼.....	193	五香糕.....	205
烧饼面枣.....	193	松糕.....	205
素焦饼.....	194	粉枣.....	206
玫瑰火饼.....	194	玉露霜.....	206
豆膏饼.....	195	松子海啰啉.....	207
古刺赤.....	195	乳滴.....	207
莹焦饼.....	196	山药拔鱼.....	208
髓饼.....	196	一窝丝.....	208
韭饼.....	196	杏酪.....	209
肉油饼.....	197	奶子茶.....	209
七宝卷煎饼.....	197	杏仁浆.....	209
卷煎饼.....	198	麻腐.....	210
古楼子.....	198	胡麻羹.....	210
糝.....	199	面茶.....	211
胜肉侠.....	199	芝麻茶.....	211

粳米枣糯·····	212
玉延·····	212
仙果·····	213
玉灌肺·····	213
粽子·····	214
粽子·····	214
竹叶粽·····	215
到口酥·····	215
到口酥·····	215
酥儿印·····	216
酥饼·····	216
雪花酥·····	217
糖榧·····	217
芡什麻·····	217
莲子缠·····	218
糖薄脆·····	218
酥黄独·····	219
包儿饭·····	219
蒸饭·····	219
清风饭·····	220
金饭·····	220

粥 类

腊八粥·····	221
----------	-----

白果粥·····	221
荔枝粥·····	222
薏苡粥·····	222
肉粥·····	222
龙眼肉粥·····	223
山栗粥·····	223
圆真僧粥·····	224
芡实粥·····	224
莲子粥·····	225
木香粥·····	225
胡桃粥·····	225
菱角粥·····	226
落花生粥·····	226
藕粥·····	226
百合粥·····	227
杏仁粥·····	227
石耳粥·····	227
西瓜子仁粥·····	228
黑豆粥·····	228
红白饭豆粥·····	228
豇豆粥·····	229
刀豆粥·····	229
扁豆粥·····	229
芸豆粥·····	230
蚕豆粥·····	230
赤小豆粥·····	231
豌豆粥·····	231

绿豆粥.....	231	发菜粥.....	239
扁豆粥.....	231	紫菜粥.....	240
神仙粥.....	232	蒲葛粥.....	240
神仙粥.....	232	芦笋粥.....	240
萝卜粥.....	233	竹叶粥.....	241
山药粥.....	233	茗粥.....	241
何首乌粥.....	233	高良姜粥.....	242
茯苓粥.....	234	蔓菁粥.....	242
甘蔗粥.....	234	牛乳粥.....	242
山药粥.....	234	腐浆粥.....	243
枸杞粥.....	234	猪肾粥.....	243
紫苏粥.....	235	山药粥.....	244
芍药花粥.....	235	枸杞羊肾粥.....	244
桂花粥.....	235	羊肾粥.....	245
兰花粥.....	235	汤粥.....	245
莲花粥.....	236	羊肝粥.....	245
菊花粥.....	236	麋角粥.....	246
牡丹花粥.....	236	鹿尾粥.....	246
梅粥.....	237	鹿肾粥.....	246
荠菜粥.....	237	糯米阿胶粥.....	247
马齿苋粥.....	237	燕窝粥.....	247
菊苗粥.....	238	桑耳粥.....	248
浮麦粥.....	238	海参粥.....	248
炒面粥.....	238		
焦米粥.....	238		
小麦粥.....	239		
地黄粥.....	239		

肴 味 类

炒腰子^①(明《饮膳服食笺》)

将猪腰子切开，剔(剔)去白膜、筋丝，背面刀界花儿^②，落滚水微焯，漉起^③，入油锅一炒，加小料、葱花、芫荽、蒜片、椒、姜、酱汁、酒、醋，一烹即起。

〔注释〕

①炒腰子——这只菜将腰子先焯后炒，可保持鲜嫩。

②背面刀界花儿——在腰子背面用刀切上花纹。

③漉起——滤去水分，将腰子捞出。漉，这儿为滤的意思。

解说：把猪腰子垂直剖开，去掉白膜和腰筋，在背面切上花纹，放入开水中稍微烫一下就捞出来，沥去水分，再入滚油锅中一炒，加上调料如葱、蒜、姜、芫荽、胡椒粉、酱油、黄酒、醋等，一烹就盛起来。也可省去烫的工序，但烫一下可减少腥臊味。

炒腰子(清《食宪鸿秘》)

腰子切片，背界花纹^①，淡酒浸少顷^②，入滚水微焯，沥起，入油锅爆炒，加葱花、椒末、姜屑、酱油、酒及些醋烹之。再入韭芽、笋丝、芹菜俱炒。

腰子煮熟，用酒酿糟糟之亦妙。

〔注释〕

①背界花纹——在腰片的背面制上花纹。

②淡酒浸少顷——将腰片放在淡酒中浸一会儿。

解说：制作过程与前面明代《饮膳服食笺》相同，都有一道烫的工序。

熟腰子放在甜酒糟中糟一刻儿，稍甜而有酒香，切片吃味鲜美。

肉生（清《食宪鸿秘》）

精肉切薄片，用酱油洗净，猛火入锅爆炒去血水，色白为佳。取出，细切丝，加酱瓜丝、桔皮丝、砂仁、椒末沸熟。香油拌之。临食，加些醋和匀，甚美鲜。笋丝、芹菜焯熟同拌更妙。

解说：用精猪肉切成薄片，在酱油中洗干净，猛火爆炒一下，去掉血水，泛露出白色就好了。再切成细丝，加入酱瓜丝、桔皮丝、砂仁、胡椒末煮熟，再加点小磨麻油、醋同拌，如加热笋丝或烫熟的芹菜等一起拌，更好。

排骨（清《随园食单》）

取勒条排骨精肥各半者，抽去当中直骨，以葱代之①，炙②，用醋、酱频频刷之，不可太枯③。

〔注释〕

①以葱代之——用老葱之茎插入肉中，代替原来的骨头。

②炙——烤。

③枯——焦。