

中国京东菜系

吴正格 编著



吉林科学技术出版社

中国京东菜系

吴正格 著

吉林科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国京东菜系 / 吴正格著. — 长春: 吉林科学技术出版社, 2001

ISBN 7-5384-2483-0

I. 中... II. 吴... III. 菜谱—中国
IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 070522 号

责任编辑: 郝沛龙 司荣科 封面设计: 王 博 郑 丽

中国京东菜系

吴正格 著

*

吉林科学技术出版社出版、发行
吉林农业大学印刷厂印刷

*

850 × 1168 毫米 32 开本 13 印张 317 000 字

2002 年 2 月第一版 2002 年 2 月第一次印刷

定价: 20.00 元

ISBN 7-5384-2483-0 / Z·125

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 可寄本社退换。

社址 长春市人民大街 124 号 邮编 130021 电话 5635176 5635177

电子信箱 JLKJCBS@public.cc.jl.cn 传真 5635185

儒厨吴正格

(代序)

丁峰

吴正格，祖籍辽宁铁岭，出身满族书香世家。祖父与郭沫若同期赴日本留学，毕业于东京帝大。父亲是高级工程师、藏书家。吴正格初中毕业，因病辍学。1961年，被分配到沈阳一家小饭店，半年后，即在该区青年厨师烹饪比赛中荣获第一名，旋被选送沈阳厨师进修班学习，以“厨龄最短，学业最佳”的成绩结业。著名鲁菜大师王甫亭见他憨厚诚实、聪颖好学，且写画弹拉皆有一手，欣然收他为徒，并将他调至沈阳最有名的“勺园饭店”，刻意栽培。他在那里一干就是16年，练就了扎实的厨艺功底，成为沈阳市有数的优秀青年厨师。后又被选拔到省、市饮食服务技校，成为新中国第一代烹饪教师。

1978年，吴正格赴我国驻北也门专家组和大使馆司厨。一次，他成功烹制了“赤豆宴”，致使数百吨中国赤豆顺利与北也门方面成交，受到大使馆表彰，后被评为援外先进工作者，加入中国共产党。1980年末，吴正格回国后，调至北京参加《中国烹饪》杂志的技术编辑工作。1982年4月，又调至人民大会堂餐厅处热菜组司厨，并参与编写《国宴菜谱集锦》一书。他创制的银花素什锦、纸包飞龙、凤尾一品豆腐，也收入此书中，成为国宴的保留品种。那年，吴正格才37岁。1985年，他在辽宁经考核晋升为国家特一级厨师，被载入《中国名厨录》。

吴正格受家境熏陶，嗜爱文墨，家有藏书数万册。在多年烹饪教学和任《中国烹饪》编辑中，其烹饪理论和写作水平显著提高，友人戏称他的烹饪文章“满天飞”。从黑龙江到海南岛、从

港台到新加坡，许多报刊都刊载过他的文章。他先后参加《中国烹饪辞典》、《中国烹调大全》、《中国名菜谱·辽宁分册》、《中国烹饪·辽宁专号》等重要烹饪典籍的编纂、撰写工作。1983年后，又先后出版了《学厨偶记》、《美食佳话》等研究饮食文化的专著，并先后受聘担任《中国企业与文化报》、《中国食品报》、《烹调知识》杂志、远距离教育音像出版社、中国厨师培训中心、辽宁文学院等十余家新闻、文化、出版、教学单位的特约记者、技术顾问、编委、客座教授等。他与熊四智、邱庞同等7位烹饪学教授并称为研究中国饮食文化的“八大金刚”。难能可贵的是，吴正格是其中的惟一的科班厨师出身。

吴正格的专业意识强烈，专业思维开阔而活跃。1981年后，面对我国改革开放的新形势，他向原商业部和国家民委等部门先后投书，如“建议创办中国烹饪协会”、“建设商业文学创作队伍”、“关于修改厨师晋级考核的意见”、“建议举办中国烹饪事业展览会”、“关于加强我国农村烹饪工作的意见”、“建议创办中国烹饪学院和中国烹饪研究所”、“关于加强我国少数民族烹饪事业的建议”等。这些建议，有的被采纳，有的被印发内参。中国烹饪协会筹办期间，他是《中国烹饪协会章程（草案）》的最初起草人。这一切反映了吴正格的爱业、敬业精神。

1991年春，吴正格应新加坡政府技能发展基金会邀请，担任该国国家烹饪培训中心主任讲师，培训了该国首届中餐烹饪教师近20名，策划了该国中餐厨师分级制标准，编撰了《中华烹饪——新加坡中餐厨师职业课程教材》一书（向世界华人地区发行）。吴正格在该书中，以中华烹饪理论与海外中餐烹饪的具体实践相结合，连结了海内外中华烹饪共体发展的理论基础，达到了弘扬中华烹饪的目的。

吴正格的父亲是位“老学究”，学识渊博，嗜书如命，给年少的吴正格以极深影响。他常向儿子讲易卜生、狄更斯、巴尔扎克、果戈理、讲鲁迅、郁达夫，也讲“左联”和延安时期的文

学。但他对新诗有偏见，说发表新诗是浪费纸张。然而，吴正格却钟情新诗，尤喜读泰戈尔的作品。上中学时，他是语文科代表，效仿泰戈尔的风格写了首《迷人的晚空》。语文老师读后，于震惊之余竟说他是抄的。其实他没有抄，这是他的文学才能初试啼声。

1978年吴正格旅居北也门期间，中、也人民的真挚友谊，阿拉伯世界的旖旎风光和多彩民俗，唤起他强烈的创作欲望。他的诗和散文先后在《人民日报》、《诗刊》、《新观察》、《北京文学》等十几家报刊发表。散文《萨耶印象记》荣获《旅行家》杂志全国青年旅游文学征文奖。《致艺术家 W·C·STARING》获全国长城杯作品大赛优秀奖。

1983年，吴正格在文学月刊《鸭绿江》发表了中篇小说《御厨传奇》，引起轰动并获奖。《小说月报》、《长沙晚报》等报刊予以转载，使他赢得了“厨师作家”的称号。至今，他已发表中篇小说12部，出版了《人生恋曲》（诗集）、《一位半文半艺的中国人看新加坡》（散文集）、《南国萍踪——周颖南传记》（传记文学，获辽宁省首届传记文学奖）等专著，目前正创作一部以中华饮食文化为底蕴的长篇小说。1994年，吴正格被吸收为中国作家协会会员，并被载入《中国文艺家传记》、《中国当代艺术界名人录》、《中国当代满族作家传》等典籍中。

1997年，他在《鸭绿江》杂志发表了《饮食文学之脉》一文。他认为中国还应有个饮食文学。他说饮食文学的根有三：一是“吃”，中国文化始于“吃”，先祖们是在谋取食物的活动中创造历史、创造社会的；二是“鼎”，鼎是形成中华筵席的发端，“调和鼎鼐”饱蕴着古今厨师操俎的生涯；三是“味”，“味”是饮食文学的精髓，精知味者知天下，伊尹知味振邦兴国，文学家知味能出佳作。吴正格在30多年的饮食氛围中探索出的这条文学创作之路，具有开创价值。著名诗人、辽宁作协副主席晓凡说：“一千位烹饪大师中，难以造就一位作家，一百万位作家中，

难以造就一位烹饪大师。独特的吴正格!”

1996年,吴正格在《国际交流》等几家杂志发表长篇学术论文,提出“中国还有个京东菜系”。文中说:“京东”指北京和东北三省,京东菜系形成于清代,以满族烹饪和食俗为主脉和导向因素,尤具满、汉两族饮食交融的物质,主要内容有满汉全席、全羊席、清宫十三朝御膳、盛京(今沈阳)陪都御府菜、传统北京菜和东北菜、三套碗席(满族宴席)、满族菜肴和饽饽(糕点)等。

其实,早在1981年,吴正格就为自己开辟了这条“术业有专工”的发展道路。1982年以后,吴正格相继出版了《满汉全席》、《满族食俗与清宫御膳》、《乾隆皇帝御膳考述》、《清宫及满族菜点集粹》四部学术著作。《满族食俗与清宫御膳》一书,获辽宁优秀科技图书成果奖,并载入《中国烹饪大百科全书》、《满族大辞典》和《中国饮食文化辞典》中。为了考证资料,他自购四五百种清代史籍,在北京中国第一历史档案馆“蹲”了3个月,携带汽水和面包为午餐,为此累花了眼睛。这为他进一步研究“京东菜系”打下了深厚的基础。

1985年,吴正格受聘于沈阳玫瑰大酒店,担任经理兼首席厨师。他将餐厅起名为“丽景轩”(清宫帝后进餐地方的名字),并请溥杰先生题匾,全面经营“京东菜系”。一次,台湾中国饮食文化交流协会组织包括台湾、日本、韩国、巴西的华裔贵宾50余人的中华美食寻根团到访,吴正格率领徒弟们同时烹制四桌全套的满汉全席,每桌186道菜点,分6天6餐品尝。应宾客要求,酒店特制一批小屏轴,上书某年某月品尝了吴正格先生亲手烹制的满汉全席,并由吴正格加盖印章颁发给宾客,还合影留念。这次盛宴,为酒店创收24万元,宣传媒介称“是自二战以后规模最大的一次满汉全席盛宴”。

嗣后,吴正格应辽宁远距离教育(音像)出版社之邀,为该社制作了《满汉全席》、《乾隆御膳席》、《慈禧寿宴》、《盛京御府

宴》、《三套碗席》、《中华药膳佳肴集锦》6盘烹饪技艺录像带，吴正格集编导、主厨、剪辑、解说于一身。该录像带出版后畅销海内外。

1990年，吴正格应世界中国烹饪联合会副会长、新加坡著名企业家和作家周颖南之邀，率领厨师表演团赴新加坡“美丽殿大酒店”（五星级）内的“芳园酒家”表演满汉全席，3周内共烹制145台。新加坡第二副总理王鼎昌亲临品尝并接见了他们，一批马来西亚宾客特乘飞机前来品尝。新加坡中、英文各报纷纷报道。

国内外宣传媒介对吴正格在这一饮食体系的研究和烹饪实践给予赞誉，《浙江日报》1994年2月20日载：“目前国内制作满汉全席的大师当属吴正格先生，他是名闻海内外的一代满汉全席制作名厨。”香港的《文汇报》、台湾《饕客行》（台湾中国饮食文化交流协会出版）、日本光文社周刊、新加坡《美食家》杂志等则称吴正格为：“满汉全席正统料理人”、“大陆制作清宫菜权威”、“御膳大师”等。为此，他的业绩被载入四川省社会科学院主编的《当代中国学者大辞典》和中国作协主编的《中国英才》两书中。作为厨师，吴正格完成了由工匠型到知识型，由知识型到学者型的历史过渡。

1995年初，吴正格投资创办了“沈阳满汉全席餐饮有限公司”，出任董事长。辽宁省文联主席牟心海题词相赠：“满汉全席宴中冠”，他视为对自己工作的鼓励。吴正格说，他的公司有三点工作战略：让满汉全席走向世界；让满汉全席可入寻常百姓家；业务上要发展“京东菜系”。

1996年春节前夕，沈阳第五届副食节开幕，由吴正格监制并领导主理的首批“满汉全席系列冷餐”摆上了大东副食商场等五大区的专柜。至正月十五止，总销售额达20万元，每日平均销售1000盒左右。其中“珍果甘蓝”仅6元，最贵的“茶膳房肉枣”、“科举肉干”才14元。吴正格为实现了“满汉全席可入

百姓家”的承诺感到特别高兴。

如今，吴正格仍坚守在厨师岗位上，在公司直属的八彩楼酒家中，每天为慕名而来的中外宾客烹制菜肴，酒家办得红红火火。他说：“厨师要不忘厨师本色。我这年龄，正是司厨的黄金季节。现在让我穿着西服，远离厨房，我就有失职的感觉。”他还说，“京东菜系”具有跃入国际名牌饮食系列的巨大潜质，它的意义与北京和沈阳的“故宫”一样，具有永久性的实业价值。吴正格现正积极寻求合作伙伴，筹办“京东大酒店”和“满汉全席食品厂”、“中国民族烹饪学校”，使这一饮食体系更好地为祖国的经济建设服务。

原载《美食导报》（1998年9月13日、19日、26日）

目 录

儒厨吴正格（代序）	丁峰
-----------------	----

第一章 中国京东菜系论

导言	1
第一节 满族食俗、烹饪对产生京东菜系的历史作用	5
第二节 京东菜系的发展 centers——清宫御膳	11
第三节 京东菜系的代表风味——满汉全席	22
第四节 清宫御膳是北京饮食风味的基础	30
第五节 清宫御膳对东北饮食风味的辐射和反弹	39
第六节 京东菜系有待开掘、弘扬	46

第二章 满族饮食风味

第一节 元代女真食品	51
1. 厮刺葵菜冷羹	51
2. 蒸羊眉突	52
3. 塔不刺鸭子	53
4. 野鸡撒孙	53
5. 柿糕	54
6. 高丽栗糕	54
第二节 满族菜肴	55
一、载于史籍中的满族菜肴	55
1. 清炖鱼翅	56
2. 炒鱼翅	57

3. 煨海参	57	15. 关东煮鸡	63
4. 炒海参丝	58	16. 松仁煨鸡	64
5. 炒鲟鱼	58	17. 挂炉鸭	64
6. 糟蒸白鱼	59	18. 烤羊肉	65
7. 煎刀鱼	59	19. 炒羊肚丝	66
8. 糟煨熊掌	60	20. 烧小猪	66
9. 清煨鹿筋	61	21. 哈尔巴猪子	67
10. 清蒸鹿尾	61	22. 烧肋条	67
11. 蒸驼峰	62	23. 炒淡菜	67
12. 炒野鸡丝	62	24. 鸡丝煨蕨菜	68
13. 瓜姜田鸡腿	62	25. 炒盐豆	68
14. 炒茉莉簪	63		
二、民间流传的满族菜肴	68		
1. 红扒熊掌	69	17. 坛肉	75
2. 扒罕达犴鼻子	70	18. 木梳背肉	75
3. 烧猴头蘑	70	19. 扒肘子	75
4. 葱烧飞龙鸟	70	20. 焖肘	76
5. 煨蛤士蟆	71	21. 清蒸胎猪	76
6. 烤大田鸡	71	22. 虎皮肉	76
7. 烧鹿尾	71	23. 烧肉片	77
8. 生烤鹿肉	72	24. 熏猪爪	77
9. 人参野鸡	72	25. 筒子肉	77
10. 烧野猪肉	72	26. 白肉火锅	78
11. 葱油野兔肉	73	27. 手把羊肉	78
12. 沙锅熊肉	73	28. 肥脆羊肉	78
13. 红扒野鸭子	73	29. 那氏猪手	78
14. 红卤鹌鹑	74	30. 旗家炖菜	79
15. 芥末墩儿	74	31. 撑死老爷子	79
16. 白肉血肠	74	32. 满酱	79

33. 碧椒熘猴蘑	80	36. 格格食	80
34. 葱椒白肉	80	37. 肉糜	81
35. 烧双黄	80	38. 肉炒伽尔密	81
第三节 满族饽饽	81		
一、载于史籍中的满族饽饽	82		
1. 萨其马	82	7. 打糕	84
2. 芙蓉糕	82	8. 博罗叶饽饽	85
3. 太阳糕	83	9. 苏叶饽饽	85
4. 切糕	83	10. 酸饽饽	85
5. 凉糕	83	11. 炸角子	86
6. 撒糕	84		
二、民间流传的满族饽饽	86		
1. 水煮饽饽	86	11. 碗蛎	90
2. 搓条饽饽	87	12. 梗米豆包	90
3. 打糕搓条饽饽	87	13. 虚糕	90
4. 豆面饽饽	88	14. 金银卷	91
5. 清明饽饽	88	15. 螺蛳饽饽	91
6. 高丽饼	89	16. 蜂糕	91
7. 酸枣糕	89	17. 瓦垞	91
8. 淋浆糕	89	18. 核桃仁饼	92
9. 豆面剪子股	89	19. 水饽子	92
10. 五花糕	90	20. 黏糕	92
三、满族乡土饭食	92		
1. 小肉饭	93	7. 荞面恰谿	95
2. 荤油拌饭	93	8. 贴饼子	95
3. 辽阳青米饭	93	9. 酸汤子	95
4. 烩饭	94	10. 菜团子	96
5. “乏克”	94	11. 锅蹴溜	96
6. 龙虎斗	94	12. 油梭饼子	96

13. 水面饼子	96	18. 添仓饺子	98
14. 花花饼子	97	19. 荞面卷子	98
15. 黏火勺	97	20. 油蛤蟆	98
16. 黏豆包	97	21. 菠萝叶饼	99
17. 麻叶秫米面饺子	97	22. 炒面	99

第三章 八八席·八碟八碗席·三套碗席

第一节 民间传统的“八八席”

八凉菜——

1. 猪头糕	101	5. 白肚	102
2. 卤排骨	101	6. 煮肝	102
3. 肉肠	101	7. 炸干果	102
4. 白片肉	102	8. 水菜碟	103

八热菜——

1. 粗杂办	103	5. 萝卜丝丸子	104
2. 细杂办	103	6. 炸三角面	104
3. 葫芦条	104	7. 炸地瓜片	105
4. 豆腐泡炒芹菜	104	8. 盒子肉	105

八碗菜——

1. 烩海参	105	5. 炒鸡血	106
2. 虎皮蛋	105	6. 炒野鸡瓜子	107
3. 炒桶肉	106	7. 佛手白菜	107
4. 葫芦条炖鸡块	106	8. 烩红白豆腐	107

主食——

1. 炒糝子	108	2. 酸汤子	108
--------------	-----	--------------	-----

第二节 笔者研制的八碟八碗席

八冷碟——

1. 燻腊肠	110	5. 金针蛭丝	111
2. 芹芽螺片	110	6. 麻辣片粉	112
3. 卤炸排骨	110	7. 素琼脂	112
4. 熏猪肝	111	8. 贝勒豆干	112
八热碗——			
1. 软炸鲜贝	113	5. 红焖糟香童鸡	115
2. 回酥虾仁	113	6. 红焖蒜子鲚鱼	115
3. 肚条熘海参	114	7. 荤素杂炖	116
4. 熘蛋肉卷	114	8. 冰糖炖什锦	116
四主食——			
1. 千层糕	117	3. 葱花饼	118
2. 豆沙锅饼	117	4. 馅馒头	118
第三节 笔者研制的三套碗席		119	
八冷碟——			
1. 鸳鸯虾卷	120	5. 抽梁换柱	123
2. 马牙肝	121	6. 果珍冬瓜球	123
3. 水晶肘子	121	7. 秘制长生果	123
4. 酥鲫鱼	122	8. 鸡丝炆榨菜	124
大件一——			
翅帽全家福		124	
四怀碗——			
1. 炸山鸡卷	125	3. 核桃丸子	126
2. 纸包里脊	126	4. 爆鱼	127
大件二——			
海参虎头丸子		127	
四中碗——			
1. 满洲小炒	128	3. 葱烧里脊	129
2. 滑熘鱼片	128	4. 熘虾段	129
大件三——			

浇汁脆皮鱼	130
四座碗——	
1. 肉末蛋糕	131
2. 氽鹿脯	131
3. 烩鸭丁腐竹	132
4. 烩蛤士蟆油	132
四主食——	
1. 马蹄酥	132
2. 炸套环	133
3. 三鲜蒸饺	133
4. 什锦疙瘩汤	134

第四章 全羊席

第一节 全羊席史话	135
第二节 笔者研制的全羊席精华宴	139
看盘 苏武牧羊	140
八冷碟——	
1. 明开夜合	140
2. 翡翠瓜燕	141
3. 香炙凤眼	142
4. 福鼎炉盖	142
5. 千里顺风	142
6. 箭火玉柴	143
7. 通花豹胎	143
8. 蹬云枝杖	144
十热菜——	
1. 玉环麒麟面	145
2. 乌龙怀凤胎	146
3. 鼎鼐虎皮卷	147
4. 金盏迎春香	148
5. 满洲炙乳羔	149
6. 脑后盘八卦	150
7. 藏凤封富贵	151
8. 红绫哈尔巴	152
9. 鲜字掌故饌	153
10. 澄汁盖雪尾	154
汤膳——	
恒温雅烩羹	155
四主食——	
1. 羊乌义	156
2. 鞑子饭	156
3. 小饺汤	157
4. 肠香面	157

第五章 清宫御膳

第一节 清宫御膳概述	158
一、北京清宫御膳揽要	158
二、清宫的各类御宴	160
1. 千叟宴	160
2. 除夕家宴	161
3. 凉棚宴	162
4. 茶宴	163
5. 宗室宴	163
6. 廷臣宴	164
7. 宗亲宴	164
8. 九白宴	164
三、清宫皇帝的膳食	165
四、御膳房、御厨和御膳特色	168
第二节 乾隆御膳考述	174
一、乾隆御膳研制琐记	174
二、笔者研制的乾隆御膳席（精选宴）	183
看盘 乾隆南巡	183
八冷碟——	
1. 水晶丸子一品	184
2. 佛手蜇皮一品	185
3. 火熏猪肉一品	185
4. 糖醋藕豆角一品	185
5. 糯米酿藕一品	186
6. 火熏猪肚一品	186
7. 盐水豆腐一品	187
8. 青笋糟鸡一品	187
十热菜——	
1. 燕窝鸡丝一品	188
2. 鹿筋烧口蘑一品	188
3. 葱椒鸭子一品	189
4. 麻酥鸡一品	189
5. 罗汉面筋一品	190
6. 百果肘子一品	190
7. 热闹白菜一品	191
8. 烧杂碎一品	192
9. 干鲜杂炖一品	192
10. 酱汁石花鱼翅子一品	193

四御点——	
1. 甑儿糕一品 ····· 193	3. 小月饼一品 ····· 194
2. 千层糕一品 ····· 194	4. 野鸡馄饨一品 ····· 195
火锅——	
八吉祥热锅一品 ····· 195	
第三节 慈禧御膳考述 ····· 197	
一、慈禧御膳述略 ····· 197	
二、笔者研制的慈禧寿宴 ····· 209	
看盘 慈禧与御园果蔬 ····· 209	
四冷盘——	
1. 万字海鲜鸡丝 ····· 210	3. 无字炙烤争香 ····· 212
2. 寿字菌素什锦 ····· 211	4. 疆字鸭品集萃 ····· 213
十热菜——	
1. 燕窝炒炉鸭丝 ····· 214	6. 它似蜜 ····· 217
2. 清汤银耳 ····· 214	7. 清炖肥鸡 ····· 217
3. 三丝鱼翅 ····· 215	8. 萝条素烩羹 ····· 218
4. 三鲜鸽蛋 ····· 216	9. 烹鲜虾 ····· 218
5. 抓炒鱼片 ····· 216	10. 黄焖鱼骨 ····· 219
御点四品——	
1. 枣泥馅万寿桃 ····· 220	3. 寿意白糖油糕 ····· 221
2. 小窝头 ····· 220	4. 鸡丝寿面 ····· 222
火锅一品——	
金银鸭子热锅 ····· 222	
第四节 溥仪御膳考述 ····· 223	
一、溥仪御膳述略 ····· 223	
1. 溥仪在清宫中的膳事 ····· 223	
2. 溥仪在伪满宫廷中的膳事 ····· 226	
二、笔者研制的溥仪御膳席（精选宴） ····· 229	
看盘 溥仪赏花 ····· 229	