

中國名餐

中國旅遊出版社

期

中国名餐馆

(第一集)

杜福祥 郭蕴辉 编

责任编辑：范云兴
摄影：陈书帛 刘英杰
封面设计：吴祥辉
装帧设计：钱光依

中国名餐馆

第一集

杜福祥 郭蕴辉 编

中国旅游出版社出版

(北京东长安街6号)

新华书店北京发行所发行

北京市妙峰山印刷厂印刷

787×1092毫米32开 8.375印张 插图6页 183千字

1982年3月第1版 1982年3月第1次印刷

印数1—15,000

统一书号:17179·179 定价:1.10元

《中国名餐馆》撰稿人：

杜福祥	郭蕴辉	吴宗祐
蒋小泉	谢国明	袁洪业
周三金	唐梓桑	陶文台
邱庞同	万贵生	迟庆东
叶定国	蒋荣荣	于振辉
刘乃生	李旭东	姜光椿
徐德贵	刘兴伟	王兴维
陈 史	吴国良	王彦山
马仁武	孙林全	李怀宝
石和骏	星 光	

责任编辑：范云兴

封面设计：吴祥辉

装帧设计：钱光依

摄 影：陈书帛 鄂 毅

刘英杰 陈东林

鲁昌麟

目 录

源远流长的中国烹饪..... 杜福祥 郭蕴辉(1)

清宫御膳.....杜福祥(6)

北 京

东来顺饭庄.....(14)

仿膳饭庄.....(18)

全聚德——北京烤鸭店.....(22)

致美楼饭庄.....(28)

听鹂馆餐厅.....(33)

沙锅居饭庄.....(38)

鸿宾楼清真饭庄.....(42)

来今雨轩餐厅.....(46)

同和居饭庄.....(50)

丰泽园饭庄.....(54)

晋阳饭庄.....(58)

青海餐厅.....(63)

广 州

广州酒家.....(67)

泮溪酒家.....(70)

南园酒家.....(74)

愉园饭店.....(77)

野味香饭店.....(80)

菜根香素食馆.....	(83)
利口福海鲜饭店.....	(86)
陶陶居.....	(89)

上 海

新雅粤菜馆.....	(94)
洪长兴羊肉馆.....	(97)
梅龙镇酒家.....	(100)
杏花楼酒家.....	(104)
扬州饭店.....	(108)
老正兴馆.....	(112)
功德林素菜馆.....	(115)

四 川

成都餐厅.....	(120)
荣乐园餐馆.....	(124)
颐之时餐厅.....	(127)
重庆饭店.....	(130)

江 苏

大三元酒家.....	(135)
江苏酒家.....	(138)
扬味正宗“菜根香”.....	(141)
富春茶社.....	(146)
宴春酒楼.....	(152)
中国饭店.....	(155)
状元楼菜馆.....	(158)

浙 江

知味观.....	(161)
奎元馆.....	(166)
杭州酒家.....	(169)
东福园饭店.....	(172)

陕 西

西安饭庄.....	(177)
五一餐厅.....	(181)
东亚饭店.....	(184)

湖 南

又一村饭店.....	(187)
火宫殿餐馆.....	(190)
银苑.....	(193)

福 建

聚春园菜馆.....	(196)
满堂饭店.....	(200)
新南轩酒家.....	(202)

天 津

狗不理包子铺.....	(207)
登瀛楼饭庄.....	(210)
全聚德饭庄.....	(214)

湖 北

老通城酒楼.....	(217)
武昌酒楼.....	(220)
小桃园煨汤馆.....	(224)
四季美汤包馆.....	(226)

辽 宁

鹿鸣春饭店.....	(229)
老边饺子馆.....	(232)

广 西

南宁酒家.....	(236)
-----------	-------

山 西

清和元饭店.....	(239)
------------	-------

江 西

新雅餐厅.....	(244)
-----------	-------

云 南

工农兵饭店.....	(247)
------------	-------

安 徽

同庆楼.....	(250)
附：《中国名餐馆》一览表(一).....	(255)

源远流长的中国烹饪

——代 序

中国烹饪，有着几千年的悠久历史。在公元前的许多史料中，就有这方面的记载。如：商代的伊尹，就是庖厨出身。公元第四世纪，东晋、南北朝以来，烹饪技术有了相当的发展。到唐宋时期，经济繁荣，文化发达，各民族携手共进，各友邦互通有无，烹饪技术汇集内外之精华，又有了重大的突破。不但所用原料，有所增多，而且调味品、烹饪知识也更加丰富。到了明清两代，中国的烹饪技术更上一层楼。在清宫的御膳房里，帝王后妃，不但搜罗了天下许多名师、名菜、名点，而且还经厨师不断加以改进、提高、创新，创造了我国烹饪史上的全盛时期。多少年来，有多少名菜佳肴、美食名点，从民间到宫廷和王府，供帝王们恣意享受，又有多少菜点，从宫廷流人民间，香飘各地，脍炙人口。正是这种上下结合，上集下传，使中国的传统风味菜点遍布九州。并形成了中国烹调的特色：选料广博，加工精细，菜系繁多，应时叠出。

中国的传统风味菜点闻名中外，中国的名餐馆遍布各大城镇，中国的烹饪大师更是继往开来，人才辈出。他们用

辛勤的汗水，无穷的智慧，创制了许多佳肴美点。不论是国际友人，还是海外归侨、港澳同胞，他们无论品尝过多少次我国各地的美味，也无不常食常新，赞叹不已。近年来，在多次国际饮食展览会上，所供应的中国菜肴，都受到了各国人民的热烈赞赏。国内各地的烹调，各有不同的口味和特殊的风格。如广东菜、四川菜、维扬菜、山东菜、北京菜等等，各种精湛的烹调手法，可以说是一种高度精美的烹饪艺术。

但是，多少年来，很少有人为名师、老店树碑立传。在旧社会，那些高师名馆，也只能扬名本地，有的甚至艺随人亡，湮没无闻。

历史在前进，社会在发展。人民向往着美好的将来，也希望逐步美化饮食生活。许多国外的贵宾贵客和游人客旅，都希望了解中国的传统名菜点，以便能够品尝到中国各地最富有民族特色的名菜精点；国内饮食业同行，更希望了解各地的烹饪精萃，以取长补短，为广大人民烹制出更多更美好的菜饌。一般读者又何尝不想欣赏一下我国文化宝库中的烹饪技术呢。抛砖可以引玉——这就是我们把此书献给读者的本意。

如果要把中国的名餐馆，都编进一本书中也绝非短暂的时间之内所能办到的。就象百花绽放，各有芬芳，而不能蓄于一室一样，本书只能择群星中之灿烂者，奉献于读者之前。

《中国名餐馆》所辑名店，有的是当年宾客如云，而今仍盛名不衰；有的已经五十几个寒暑，当初吸引着达官显贵，今朝依然车马盈门。即使是后起之秀，也具有其独特的夺人风味，其珍馐美味，令人百尝不厌。这些名店的名菜名

点，各具独特风格。

中国菜系的分类，众说纷纭，其说不一，有的分十大菜系，有的分八大菜系，有的分四大菜系等等。然而其中的川菜和粤菜越来越占有突出的地位，在中外食客中，声誉日隆。这与丰富的物质资源和精湛的烹饪技艺是分不开的。中国虽经十年动乱，但川粤两地仍抓紧了人才培养这一关键环节。许多省市都感到厨师青黄不接，而川粤的许多餐馆，仍是人才济济。这不但保证了传统菜点的继承，而且使创新名肴佳品，也层出不穷。

川菜，百菜百味，一菜一格，丰富多彩。过去，川菜以成都为正宗。成都为天府之国的核心，土地肥沃，物产富饶，佳肴名点甚多。如其中的“荣乐园”是一家有近七十年历史的老店，名师甚多。近年，还在美国、香港开设了分店，播香海外。随着社会的发展，饮食界的技术交流，名师的来往，各地菜肴均有很大的发展。特别是成、渝两市的名店，集天府之国的名菜美点之大成，聚古今中外的烹调于一炉，使无数老饕也为之倾倒。四川菜肴，仅能上书的就有四千多种。我们仅从成、渝两市的数家有代表性的餐馆中，便可见其名店名师名菜之一斑。

粤菜，风味独特，与其他菜系风味迥然不同。粤菜，包括潮州、东江菜，而以广州为正宗。羊城广州是中国的南大门，世界著名的海港，海外侨胞、各国宾客云集之地。到穗者无一不思品尝其正宗粤菜。“食在广州”，名不虚传。广州不但有风味超群的佳肴美点，而且还有中国第一流的园林酒家。这些酒家内，植松竹花卉，建亭苑楼阁，小桥流水，鱼池荷塘，书画琳琅，满室生香，幽静恬适，置身其中，如入画境。这些餐馆，令异国之宾流连忘返，使巴蜀来客“乐

不思蜀”。粤菜值得大书特书，园林布置尤其值得全国各地仿效。因此，本书在一二三集之中，都用适当的篇幅，介绍广州的名店名师和名菜美点。

北京是五朝都城，不但有许多百年老店，而且各菜系餐馆云集，京师传统菜点名噪中华。远在明代，就已形成了京菜，其中的许多名菜点是从宫廷御厨和王府家厨逐步流传、演变而来。如今，除擅做宫廷风味菜的“仿膳饭庄”、

“听鹧馆餐厅”之外，北京的许多名餐馆都有传统的宫廷风味菜点。这些传统的中国菜点曾多次出现在国宴上，招待过五大洲的佳宾贵客，受到许多遍尝世界名肴者的高度赞赏，为中国烹饪赢得了荣誉。

繁华的上海是我国的第一大城市，商业繁荣，文化发达，餐馆林立，名店众多。过去，上海的餐馆以苏菜著称于世。苏菜，源于苏州，始于明代。上海的苏菜馆，多始于太平天国时期，发展很快。现在，上海有各菜系名馆，设备考究，肴精点美，服务周到，很值得中外人士光顾品尝。

以“天堂”著称于世的苏杭，虎踞龙盘的金陵古城南京，当年繁华一时的汴梁（开封），九省通衢的武汉三镇，世界著名的名港天津……都有许多独具一格、风味独特的名餐馆，能烹调各种脍炙人口的佳馐珍馐，欲寻口福者，都可乘兴前去，必将满意而归。

《中国名餐馆》分一、二、三集，共收辑全国各地名馆近二百家，向中外读者系统地介绍中国最著名的各大菜系名餐馆的历史、由来、发展、现状、名菜、美点和名师、轶事，以及古今中外的名人对名店名师名菜的评价等等。

执此一编，旅游人士可以作为一饱口福的向导或顾问，广大读者读此书，可以增长许多饮食知识，丛谈掌故，海外

侨胞，可以对祖国的烹调艺术，有更多的了解。饮食业人士可以按图索骥，取长补短，使各地的佳肴美味，锦上添花。

我们在编写本书的过程中，得到了各地饮食行业的有关领导和厨师的大力支持和帮助，仅在此表示衷心的感谢。由于时间仓促，水平有限，差错之处，在所难免，望饮食业的老师和广大读者多加指教。

杜福祥 郭蕴辉

清 宫 御 膳

带有神秘色彩的御膳房，是金碧辉煌、巍峨壮丽的紫禁城的一个组成部分。千百年来，它不知搜罗了多少民间的美味佳肴，供帝王们恣意享受。但风云变幻，世事沧桑，多年来，也有不少宫廷风味流传到民间，成了大众喜爱的著名菜点。然而，这毕竟只是其中的一部分。象北京的“仿膳饭庄”、“听鹧馆餐厅”等著名的宫廷风味餐馆所经营的菜点，只不过是成千上万种宫廷菜点之一罢了，但即使如此，已使许多中外人士惊叹不已。

那么，那些身居九重宫阙、宫苑御宇的帝王们，究竟成天价吃些什么东西？御膳房又是如何为他们精心烹制的呢？这里，我们只需略举数斑，就可窥见全豹了。

一、清 宫 膳 房

紫禁城内究竟有多少膳房？尚无准确统计数字。但是，在分布于这座皇城内大大小小的宫院里，差不多都有各自的膳房。仅后妃们差不多就有八个等级，她们的常例饭费，从

五十两到十来两不等。份例越低，膳房越小，菜点越少，所用餐具也从金、银到锡、瓷不等。

在这众多的膳房中，最大的是为皇帝服务的“御膳房”。故宫内的御膳房有二处：一处是景运门外（现在故宫的珍宝馆南面）的膳房，叫“外膳房”，又叫“御茶膳房”。“御茶膳房”不但制作大宴群臣的“满汉全席”，而且有时还为值班大臣备膳。另一处御膳房是专门为皇帝服务的膳房，位于“养心殿”侧，称“养心殿御膳房”，又叫“大内御膳房”。此膳房有屋十几间，数百平方米。无数珍馐美馔，就出在这里。

此外，在“圆明园”、“颐和园”等御园内，也设有御膳房，称为“园庭膳房”；在过去的热河、滦河、张三营等行宫设立的御膳房，称为“行在御膳房”。皇帝每次出行时，都带一个专门为之服务的御膳班子，以供其吃喝玩乐。如，慈禧太后有一次巡行奉天，置备一列十六节的专车，其中有四节车厢充做临时御膳房。这四节车厢备有五十座炉灶，上手厨子五十人，下手厨子五十人，生火夫五十人。备正菜一百种，糕点、水果、糖食、干果等亦一百种，还有许多为之服务的洗涤夫等杂役。

究竟有多少人为帝王的吃喝服务呢？

对于这个问题，没有人能拿出准确的数字，也无法单独进行统计。但是，我们可以从“养心殿御膳房”看到，仅仅一个御膳房就有几百人为“孤家寡人”的一张嘴整天提心吊胆地、不停地劳动着。

据史料记载，仅“养心殿御膳房”就设有：庖长二人，副庖长二人，庖人二十七人，领班拜唐阿二人，拜唐阿二十人，承应长二十人，承应人四十四人，催长二人，领催六

人，三旗厨役五十七人，招募厨役十人，夫役三十人。这部分人为“承应膳差人”。

还有众多“司膳太监”，其名目和数额也十分可观：七品执守侍总管太监二人，八品随侍首领太监六人，司膳太监一百人，抬水差使太监十人，专司上用膳馐、各宫饌品及各处供献、节令宴席、随侍、坐更等事。

此外，还有“额外招募厨役”多人，如某王府、某大臣或某饭庄所制之菜点，一旦为帝后所赏识，即召其厨入宫。如慈禧太后当权时，一个卖芸豆卷的小贩，因其所做芸豆卷偶使她欢心，便被召进宫来，专为她制作此品。这种厨役，囿于深宫，少则几年，多则十几年、几十年。而实际上，有的人每年仅做一、二次菜点，甚至始终未传制过一次者，也是有的。这部分人究竟有多少，无法计数。

除了众多的厨役、司膳太监之外，还有一些专门为皇帝研究吃喝的御医。他们为了迎合帝王的口味，千方百计搜寻食疗奇谱。如元朝时，在元世祖时，就设“掌饮膳太医”四人，选无毒、可久食、补益药品，与饮食相宜，调和五味。每日所选珍品，御膳必须精制。进酒之时，必须用沉香木、沙金、水晶等盏，斟酌适中，执事务合称职。每日所用，标注于历，“以验后效”。如太医官忽思慧，仅在《饮膳正要》一书中，就向皇帝呈献“聚珍异饌”和“诸般汤煎”的食谱一百五十种，“神仙服饵”二十三种，“食疗诸病”六十一一种。到清代，帝后们更是讲究异常。由此可见，“帝王一席饭，千人累断肠”。

二、含 英 咀 华

“天上神仙府，世上帝王家。”皇帝自命为“真龙天子”，其食用绝非常人可比，就连饮用之水也要大加选择。从元代帝王起，就专门饮用玉泉水。到了清代，玉泉水几乎成了御用之水，他们平日食用之水均取自京西的玉泉山。每天都有专人用车拉水、用牲口驮水。真是车辚辚，马萧萧，运水夫役累弯腰。

帝后们所食用的大米，分黄、白、红数种，有的是远方的贡米，有的是京西稻、南苑稻；还有的取自皇帝的“试验田”——中南海丰泽园试种之名稻。在清末，河北丰南县有一处村庄叫王兰庄，专门为那拉氏生产贡米。此米色红味香，煮熟后色如高粱米，回蒸次数越多味越香，实为米中绝品。因之稀有，农民虽辛勤劳作，但却不能享用一粒米。京西海淀区六郎庄所种植之香稻米，即专为帝后所享用的贡米。

清宫内务府下设“庆丰司”，专门为皇帝养殖牛羊，以供应牛乳、牛羊肉等食品。

数不尽的山珍海味，罕见的干菜果品，都是来自五湖四海的贡品。象东北的“飞龙”，江苏的“糟油”，镇江的“鲥鱼”，河南的“油茶”，浙江的“蜜枣”，会同的“银耳”等等，都曾经是飞马传送的贡品。

鸡鸭鱼肉和各种菜蔬，一般取自京师当地。

各朝各代的帝王都是食不厌精，日食万钱的，但饮食习惯却不一样。到清代，皇帝一般习惯于每日两顿正餐，两顿小吃。每顿正餐至少费银二十两左右，临时增加的更多。