

《红楼梦》中的十道美食盘点

《红楼梦》中载有菜肴40多种，如糟鹅掌、火腿炖肘子、野鸡瓜、牛乳蒸羊羔、虾丸鸡皮汤、酒酿清蒸鸭子、鸡髓笋、炸鹌鹑等。

一、糟鹅掌鸭信

《红楼梦》第八回：宝玉因夸前日在那府里珍大嫂子的糟鹅掌鸭信。薛姨妈听了，也忙把自己糟的取了些来与他尝。宝玉笑道：“这个须得就酒才好。”

糟鹅掌鸭信是江南一带传统的食品，将鹅掌及鸭舌煮熟，剔骨，用鸡汤加盐复煮，捞出后用香糟汁或糟油糟食。

二、火腿炖肘子

《红楼梦》第十六回：贾琏的乳母赵嬷嬷走来……贾琏向桌上拣两盘香饽与他放在机上自吃。凤姐又道：“妈妈很嚼不动那个，倒没的硌了他的牙。”因向平儿道：“早起我说那碗火腿炖肘子很烂，正好给妈妈吃，你怎么不拿了去赶着叫他们热来？”又道：“妈妈，你尝一尝你儿子带来的惠泉酒。”

火腿炖肘子，是今镇江、扬州一带的美食，美其名曰“金银蹄”，亦称煨火肘。用火腿与新鲜肘子（也叫蹄膀）合炖，用食盐调味，加少量黄酒、白糖，炖极烂。

三、莲叶羹

《红楼梦》第三十五回：宝玉挨打后，嚷着要吃莲叶羹。这道看似普通的羹汤，制作起来却极为复杂。据王熙凤描述，“借点新荷叶的清香，全仗着好汤，究竟没意思，谁家常吃他了。那一回呈样的作了一回，他今日怎么想起来了。”制作莲叶羹，需先用四副银模子打出三四十种花样的面片，再配以荷叶熬制的清汤，且过程中“不知弄坏多少面”。

这里所写的莲叶羹，原料及制法都不详，曹雪芹只写四副精巧的银模子，并说这是备膳——皇帝吃的，就够人向往不已了。大概这是一种用面粉（也许其中还掺和鲜花或鲜叶的汁液）和匀后，在模中成形，配以新鲜荷叶、高汤，取其清淡芬香及外观精巧。

四、茄鲞

《红楼梦》第四十一回：贾母笑道：“你把茄鲞(xìng)揀些喂他。”凤姐儿听说，依言揀些茄鲞送入刘姥姥口中，因笑道：“你们天天吃茄子，也尝尝我们的茄子弄的可口不可口。”刘姥姥笑道：“别哄我了，茄子跑出这个味儿来了，我们也不用种粮食，只种茄子了。”

这里写刘姥姥吃茄子的反应，书

里还详细描写了这道菜的做法：凤姐儿笑道：“这也不难。你把才下来的茄子把皮签了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡脯子肉并香菌、新笋、蘑菇、五香腐干，各色干果子，俱切成丁子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出来，用炒的鸡瓜一拌就是。”

五、牛乳蒸羊羔

《红楼梦》第四十九回：贾母问：“都是些什么？”众人忙起身笑道：“这盒内是两样素食：一样是藕粉桂花糖糕，一样是松瓤鹅油卷。那盒内是两样炸的：一样是只有一寸来长的小饺子，一样是奶油炸的各色小面果。”说着，一面又看那盒内，也有银盒子盛着四样菜：第一样是火腿炖肘子，第二样是牛乳蒸羊羔，第三样是蒸鹿尾儿，第四样是野鸡崽子汤。

牛乳蒸羊羔是以牛奶、羊为原料制作的滋补元气类菜品，可大补元气，宜用于老年人大补。成菜味道咸鲜醇厚，色泽乳白。

六、胭脂鹅脯

《红楼梦》第六十二回：小燕接着揭开，里面是一碗虾丸鸡皮汤，又是一碗酒酿清蒸鸭子，一碟腌的胭脂鹅脯，还有一碟四个奶油松瓤卷酥，并

一大碗热腾腾碧荧荧蒸的绿畦香稻粳米饭。

胭脂鹅脯是用鹅肉腌制而成，颜色红润，如同胭脂一般。这道菜具有补阴益气、暖胃开津等功效。

七、怡红祝寿

《红楼梦》第六十三回：寿怡红群芳开夜宴，说的是为宝玉等人过生日。“怡红祝寿”即根据这一回的描写而创制。“怡红”指贾宝玉，他号“怡红公子”，同时以红色的大对虾为主料寓“红”字，这是一道助兴的菜，借以祝福客人健康长寿，万事如意。

后世根据名字创新，精选大明虾，用精致的刀功使虾成拜寿形状，快速腌制打底味后，炸至六成熟，加入高汤煨至浓汁。群虾簇拥着一个寿桃，寓意拜寿，寓意吉祥。

八、豆腐皮包子

《红楼梦》第八回：宝玉笑道：“好，太早了些。”因又问晴雯道：“今儿我在那府里吃早饭，有一碟子豆腐皮的包子，我想着你爱吃，和珍大奶奶说了，只说我留着晚上吃，叫人送过来的，你可吃了？”

单听名字，用豆腐皮做包子的做法有很多，豆腐皮做皮，将之四折成方状蒸熟，或者用韭菜系住顶端，在

笼屉上蒸熟；豆腐皮做馅料，将之切碎拌菜，包上面皮蒸熟，味道也不错。

九、火腿鲜笋汤

《红楼梦》第五十八回：晴雯麝月揭开看时，还是只四样小菜。晴雯笑道：“已经好了，还不给两样清淡菜吃。这稀饭咸菜闹到多早晚？”一面摆好，一面又看那盒中，却有一碗火腿鲜笋汤，忙端了放在宝玉跟前。宝玉便就桌上喝了一口，说：“好烫！”

火腿与春笋合烹，其滋味特佳，我们现在有“腌笃鲜”的说法，“腌”就是火腿或者咸肉；“笃”就是上海话轻煮慢炖的意思，“鲜”就是鲜笋和鲜肉，我国明清时江南就有火腿炖鲜笋的食俗。

十、鸡髓笋

《红楼梦》第七十五回：中秋节时贾府这样的大户人家，贾母作为家族的老祖宗，吃饭时各房都将自己厨房做的精致菜肴送到贾母这里。鸡髓笋就是贾赦孝敬贾母的晚饭菜。小说中写道：“……鸳鸯又指那几样菜道：‘这两样看不出是什么东西来，大老爷送来的。这一碗是鸡髓笋，是外头老爷送来的。’”

可将鲜竹笋切成薄片，鲜鸡胸肉捶成鸡茸，笋先煨出底味，再将鸡茸均匀涂抹在上面，上锅蒸熟。

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系：本店靠近泰森角购物中心，5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗





大爺火鍋

George's Hotpot & BBQ

大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

上百种美味任你选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

6-123

本店北京烤鸭，是前大北京師傅有30多年經驗，皮脆，不肥，多肉，好吃👍



特价北京烤鸭套餐

买北京烤鸭套餐，付现金只要\$61.99，包括一只北京鸭和一个菜，葱，瓜，酱，跟12张鸭饼，付信用卡只要\$65.99，再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜：

- (1) 香脆全鱼
- (2) 椒盐大虾
- (3) 椒盐龙利鱼
- (4) 韩国牛肉辣不辣
- (5) 麻辣沸腾鱼片
- (6) 干扁四季豆
- (7) 大蒜炒青干菜

请大家打电话到店里订菜，谢谢 只限外卖(301)208-6868

对比其他店可省下一半价钱

需点单其他菜品超过\$20
不包含所有套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过五位和以上需要订位

\$38

限堂吃 /只



Free One Dish Crispy Jumbo Shrimp
Salty \$18.99 椒鹽蝦



Free Two Dishes Sliced Meat up To \$16 肉片



最新推出

赠送一条全鱼或一盘椒盐大虾或两碟肉片，需要消费超过\$60以上，(不包括北京烤鸭和任何其他折扣优惠) 只限堂吃，到11月30日25年止。

电话: 301.208.6868

周日~周四 12pm~10pm
周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)