

◎漫画满汉全席系列丛书◎

扬眉/漫画

满汉全席

之饽饽

东方出版中心

满汉全席

之饽饽

寒冷，
黑土，
参天的松柏，
干涸的溪流，
硬凝的牛油，
干硬的饽饽，
强悍的满族人民。
那时的天人合一，
人杰地灵，
改写了今天的历史。



图书在版编目 (CIP) 数据

满汉全席之饽饽/扬眉绘. —上海: 东方出版中心,
2010.1

(漫画满汉全席系列丛书)

ISBN 978-7-5473-0101-2

I. 满… II. 扬… III. 漫画: 连环画—作品—中国—现代 IV. J228.2

中国版本图书馆 CIP数据核字 (2009) 第229175号

满汉全席之饽饽

出版发行: 东方出版中心

地 址: 上海市仙霞路345号

电 话: 62417400

邮政编码: 200336

经 销: 全国新华书店

印 刷: 上海丽佳制版印刷有限公司

开 本: 787×1092毫米 1/16

印 张: 10.5

版 次: 2010年1月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5473-0101-2

定 价: 35.00元

版权所有, 侵权必究。

膳房搬家

一三三

膳间克食

一〇三

出工

八〇

取拉拉

六〇

送赏赐

三六

不失国体的丰等满宴

一

目录



谁用点心当国宴？

世界上没有哪个国家用海量面食当作国宴的，除了清帝国。六个等级的满席，全部以面食为主，赴宴的人会得到一个“饽饽桌”，这是一张大红油漆矮桌，上面纵横成列地摆着各种各样的面食与点心，一层叠一层，成为一座点心山，点心摆得特别瓷实，要是抽出一块来吃，就可能使整个点心山倾倒。

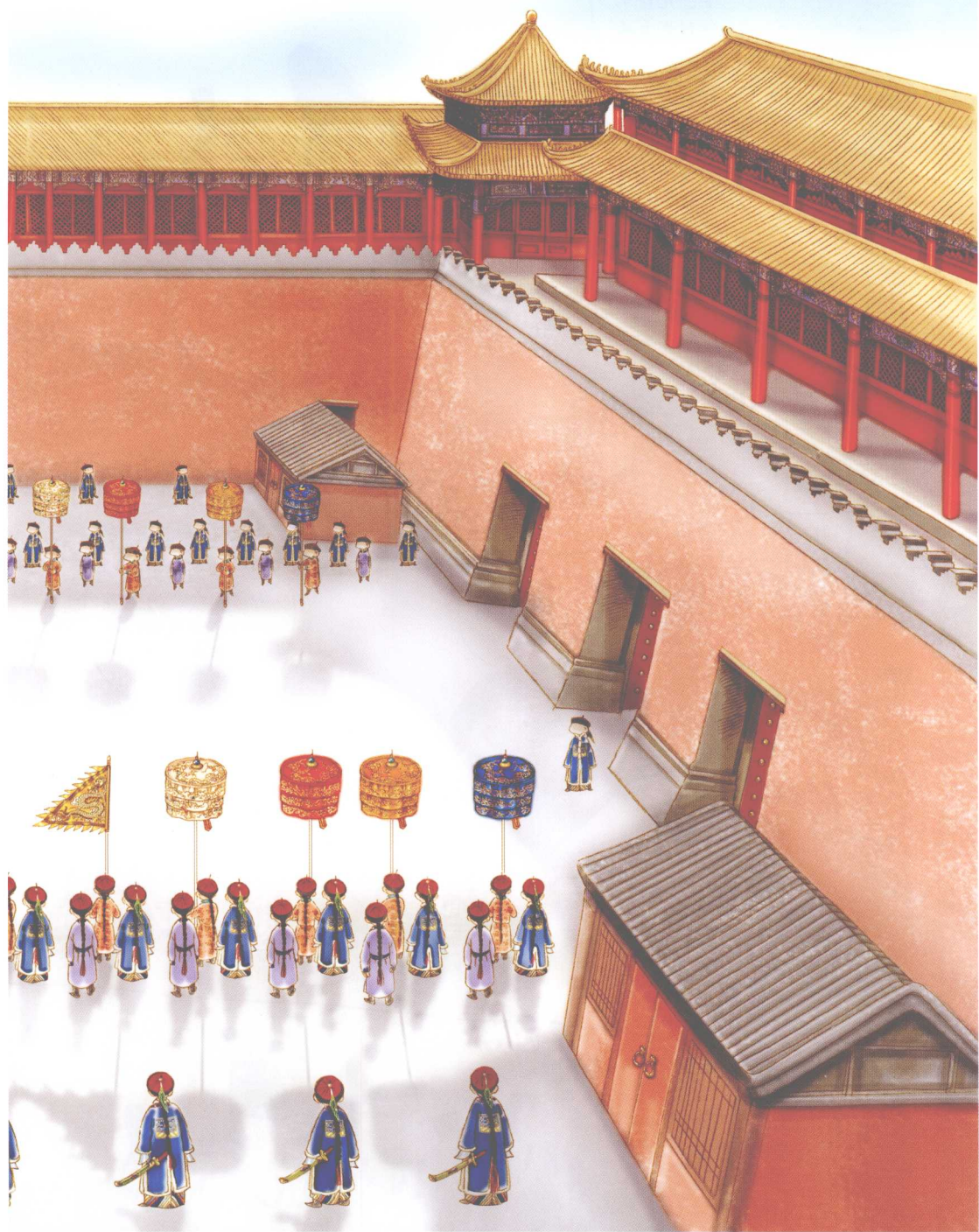
“满人嗜面，不常嗜米，种类极繁，有炕者、蒸者、炒者，或制以糖，或以椒盐，或做龙形、蝴蝶形，以及花卉形；另一种中有肉馅，另外有酱者数种，又有绿豆糕、花生糕数事，配以糖制之汤。”如此多样的满式饽饽，也并不能涵盖“饽饽桌”上的所有内容，实际上，饽饽桌上有满族面食、蒙古面食、回族面食，还有汉族面食……随着满族定鼎中原，被定为国宴的“饽饽桌”也很快地进行了民族融合，全国各民族最有特色、最精美的面食被集中到一张桌上。这时，即使同一种点心，也不再纯粹了。一只小小的奶卷，本是正宗的蒙族点心，在清朝国宴的餐桌上，它的奶皮来自蒙古，馅心却是来自长芦的蜜渍荸荠。

被清朝人叫作“饽饽”的食品，流传到现在大部分成了“点心”，比如“自来红”、“自来白”、“萨其马”，现在北京仍然有，却是作为茶余饭后的点心而存在的。而被清朝人叫作“点心”的食品，以现在的眼光看，差不多都是日常主食，比如蒸饼、烫面饺、包子、发糕等。

清朝乾隆年间（1736~1795），人口繁盛，国力渐强，清政府和周边诸国都保持着良好的外交关系，更多国家愿意与中国交好。



满族是非常注重面食的民族，满族入关以后，把嗜好面食的传统也带入北京，进而影响全国。满族早在女真时代，就能制作很多种面食，据《海陵集》记载，女真人“俗重茶食，阿骨打开国之初，尤尚此品。若中州饼饵之类，多至数十种，用大盘累摞，高数尺，所至供客，赐宴亦用焉，一种名金刚镯，最大”。



清朝廷续女真时代的传统，仍然用饽饽宴客、赏赐官员。在宫廷中流行的饽饽渐渐传入民间，京城出现了“饽饽铺”，饽饽铺制作的饽饽模仿大内样式，重油、轻糖，酥松绵软，口味纯甜、纯咸，统称为“京八件”，而早先就有的南式糕点铺，被朝廷限制，只能开在外城，就是在这种半强制的状态下，饽饽逐渐被百姓接受并喜爱。



朝觐后，圣上还赐筵呢，其他国家使来可没有如此厚隆啊。



奶茶是清宫不可或缺的饮料之一，做法是用牛奶加奶油，放在火上熬煮，奶中放入茶叶和青盐，煮沸后，将茶叶过滤出去，此时的茶汤呈浅咖啡色，香气扑鼻。乾隆皇帝曾说：“（奶茶）使人肥泽也。”皇帝每天饮用的奶茶都由茶膳房的蒙古茶役熬煮。



饽饽是清代宫廷饮食中最富满族特色的食品，凡麦、黍、稷、粟、谷、豆类等都能磨成面粉，用蒸、炸、煮、烙、烤等不同的烹饪方法制成甜、咸可口的饽饽。清宫饽饽用料精细、制作精良，外形装饰上更是花样繁多，寓意吉祥，是御膳中最主要的食品。



《清宫膳底档》有一项记载，乾隆朝高丽国（朝鲜）进贡的各种海味，其中有海参二百斤，总管太监奏报说：“奴才们侍候万岁爷赏人用。”不交御厨做菜而赏人，可见在乾隆时代，鱼翅、海参都没有作为天厨上食。

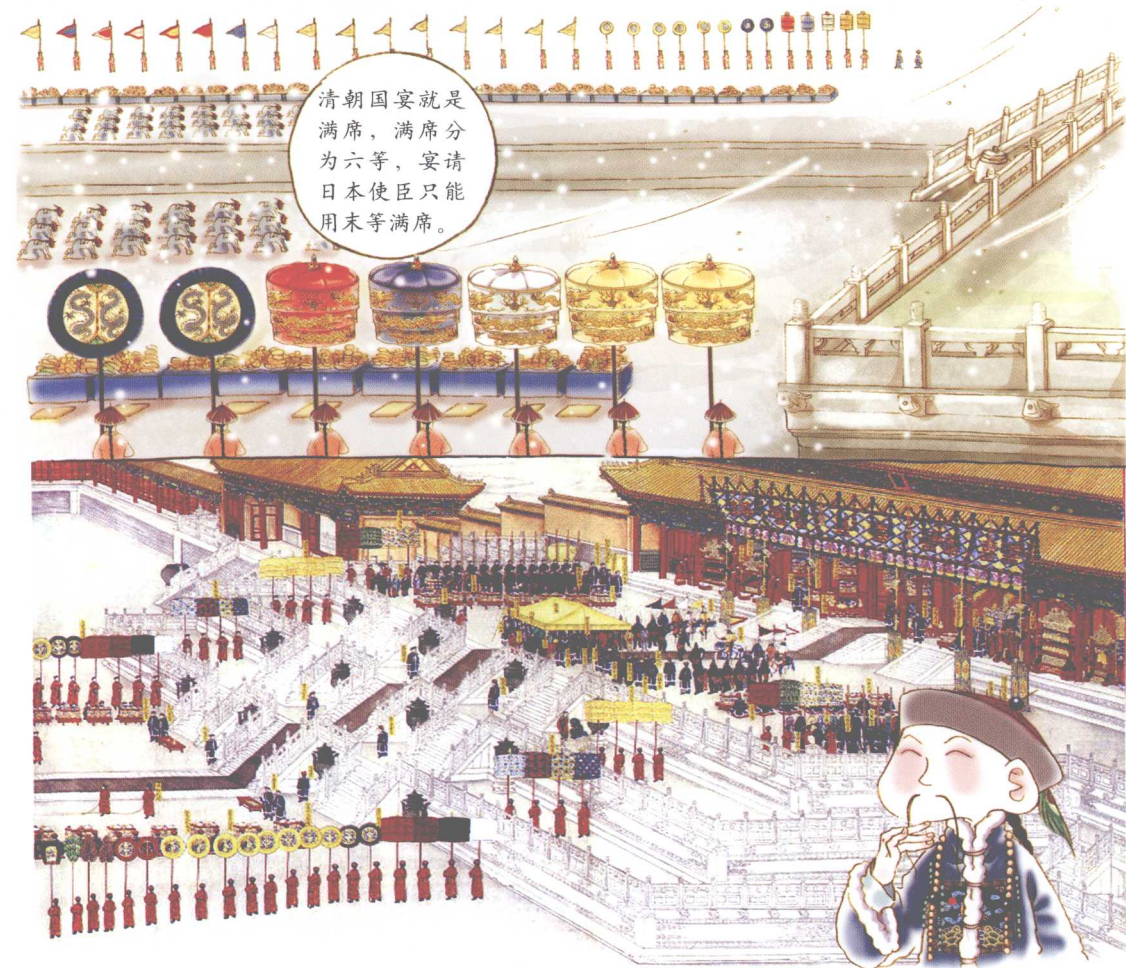
清朝宫廷宴
筵分为四种：
满席、汉席、
奠筵、诵经贡
品宴。

宴请外邦使
节当然用满
席喽。

礼部侍郎
曹大人

清朝国宴就是
满席，满席分
为六等，宴请
日本使臣只能
用末等满席。

七



满席：一等：皇帝或皇后驾崩后随筵。二等：皇贵妃死后随筵。三等：贵妃、妃、嫔死后随筵。四等：元旦、万寿、冬至朝贺筵宴；皇帝大婚、大军凯旋、公主成婚、郡主成婚筵宴、贵人死的随筵。五等：朝鲜向清朝进贡的使臣筵宴；西藏达赖喇嘛和班禅额尔德尼的贡使饌宴；下嫁外番的公主除夕赐宴；蒙古王公、台吉的除夕赐宴。六等：赐宴经筵讲书，衍圣公来朝，越南、琉球、暹罗（泰国）、缅甸、苏禄（菲律宾）、南掌（老挝）等国来清朝的贡使赐宴。

那是当然，各位大人放心。

掌关防处办宴，做红白饊子、麻花、棋子、饼饵，应该不在话下吧？

等一等！休要小看这末等满席，大清国宴要扬我国威，怀柔远人。

光禄寺少卿
杨仪

掌关防处内管领郎中
扎布

这末等宴恰为番邦来使专享，一定要极显我大国隆盛。

范大人的意思我明白了。

各位大人放心，我们掌关防处办宴又不是第一次。

极耀我中华渊源，才不失大清体统。



棋子，满族的一种烤制的面食，形状四方，好像棋子。//饼饵，古代蒸食的总称，以酵母发面的叫作饼，以酸馕米汤发面的叫做饵。



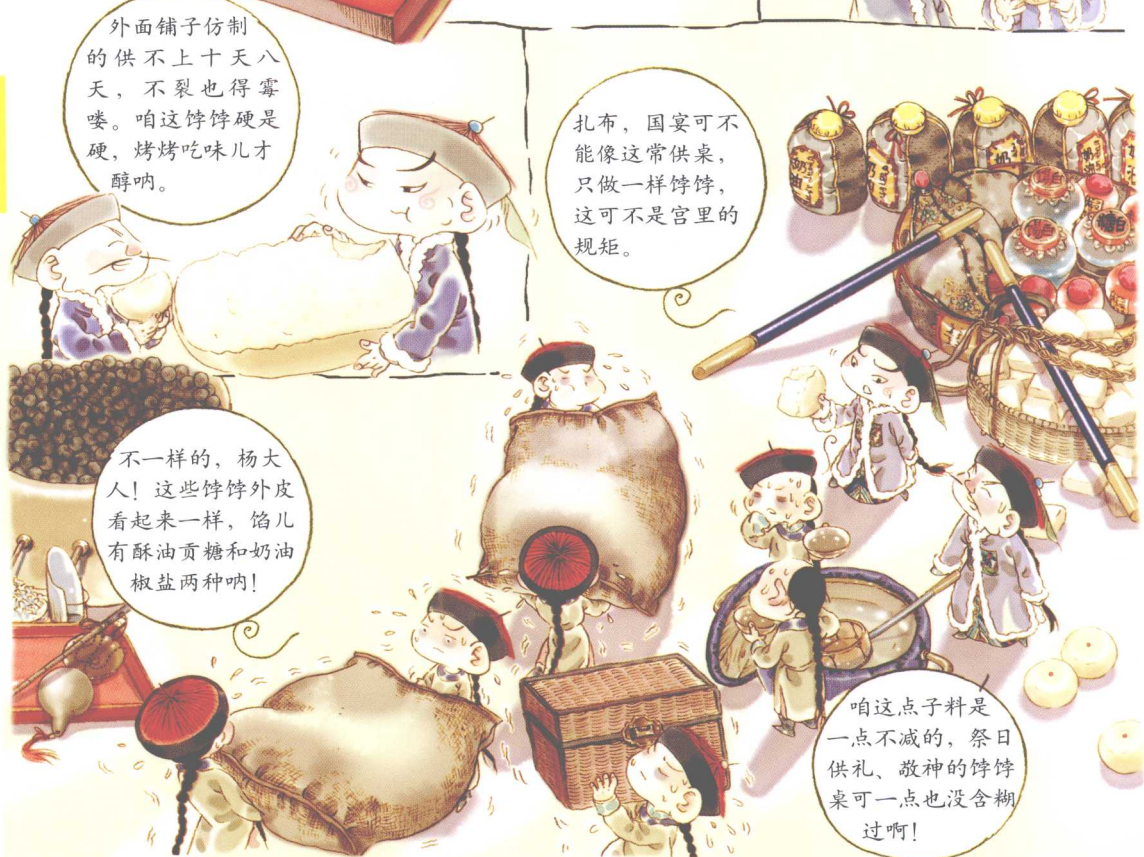
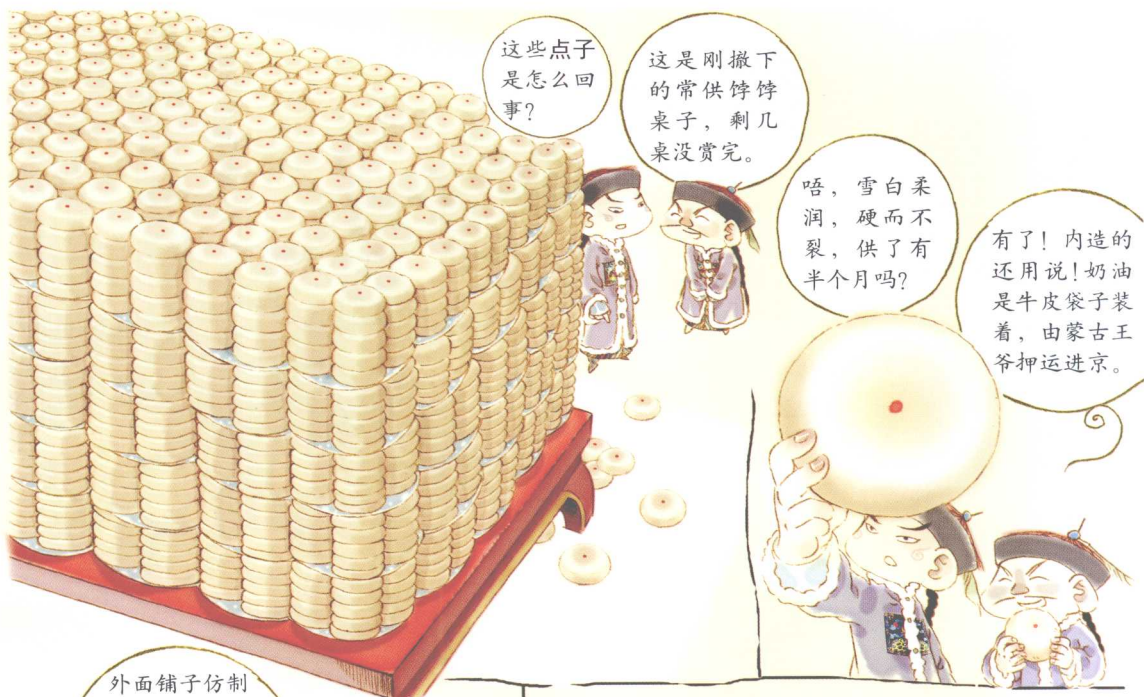
范大人刚才罗唆了半天，意思就是二两二的末等宴价银不变，但要提高规格办。

光禄寺膳房上次办宴有人偷工减料，连我们都被罚俸，这事扎布大人您知道吗？

啊，杨大人，我们是万万不敢偷工减料的，您老是罚俸，到我这儿就是掉脑袋啦！



一等满席成本价银为8两，二等满席为7两2钱3分4厘，三等满席为5两4钱4分，四等满席为4两4钱3分，五等满席为3两3钱3分，六等满席为2两2钱6分。清朝初年的1两白银，约合今人民币500元，也就是说，最高级满席，每桌费用约合人民币4000元，最低级别的满席约合人民币1130元。



为什么把点心叫作“点子”？原来，清代有一种刖刑最为残酷，犯人死前痛苦万分。有些犯人亲属重金贿赂行刑者，让他们先一刀结果犯人的性命，使其免受一刀一刀零割的碎身之苦，而人的致命之处莫过于心脏。于是刽子手就把这扎向犯人心脏的头一刀叫作“点心”。所以人们都忌讳“点心”这两个字，把糕点叫作点子。

《钦定大清会典则例》规定：满席一等席用面120斤，红白馒头3盘，饼饵24盘又2碗，干鲜果18盘（共47盘碗）；二等席用面100斤，品数与一等席同；三等席用面80斤，红白馒头3盘，饼子4碗，麻花4盘，干鲜果18盘（共45盘碗）；四等席用面60斤，红白馒头3盘，饼子4碗，麻花4盘，干鲜果18盘，干鲜果18盘（共45盘碗）；五等席用面40斤，品数与四等席同；六等席用面20斤，红白馒头3盘，饼子2碗，麻花2盘，干鲜果18盘（共37盘碗）。



炸糕：满族日常食品之一，用炭醇过的江米面或黏玉米面裹上红小豆馅，下油锅炸成金黄色，外壳酥脆焦香，馅心甜软。

清宫做的粽子其实是汉族风味，做法：用红糖、蜂蜜、花椒、红葱头零原料熬成的水和适量的鸡蛋、清油和面，然后反复揉压，搓成或抻成粗细匀称、盘连有序的面条放入油锅炸至棕黄色即成。



麻花：是最有满族特色的食品之一，用白糖、盐、酵母、鸡蛋、水和面，然后将面拧成链形，放在一边发酵，发酵好的麻花变得白净而且胀大，入油锅炸熟。炸好的麻花吃起来外酥内润，香润可口。



东北麻花与天津麻花的区别：前者是发面，后者是硬面；前者酥软，后者脆硬；前者存放时间短，后者存放时间长。