

Zhongguo Wenhua
Zhishi Duben

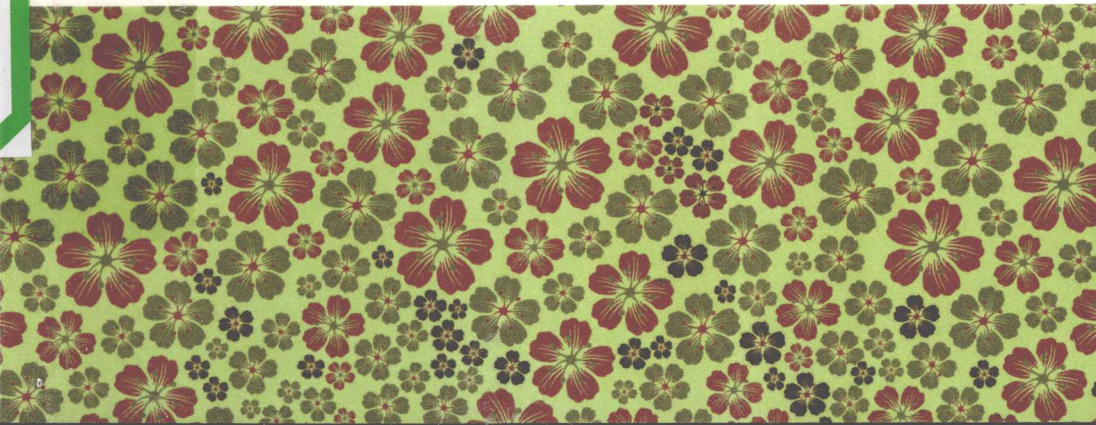
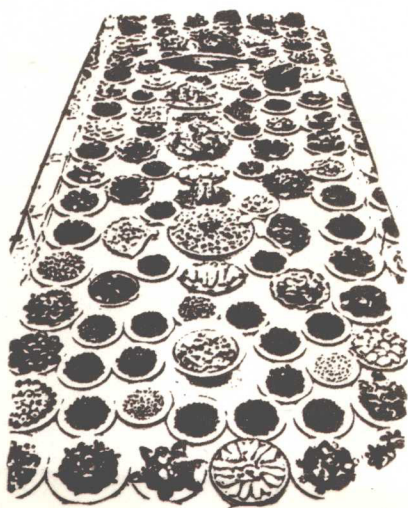
中国文化知识读本

主编
何兰香

金开诚
何兰香

吉林出版集团有限责任公司
吉林文史出版社

满汉全席



Zhongguo Wenhua
Zhishi Duben

中国文化知识读本

主编

金开诚

编著

何兰香

满汉全席

吉林出版集团有限责任公司
吉林文史出版社



图书在版编目(CIP)数据

满汉全席 / 何兰香编著. — 长春: 吉林出版集团

有限责任公司: 吉林文史出版社, 2009. 12.

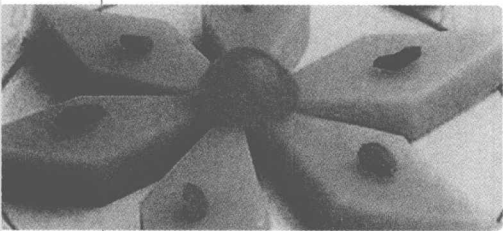
(中国文化知识读本)

ISBN 978-7-5463-1577-5

I. ①满… II. ①何… III. ①饮食—文化史—中国

IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 236850 号



中国文化知识读本 满汉全席

满汉全席

主编: 金开诚 编著: 何兰香

责任编辑: 曹恒 崔博华 责任校对: 王明智

装帧设计: 曹恒 摄影: 金诚 图片整理: 董昕瑜

出版发行: 吉林出版集团有限责任公司 吉林文史出版社

印刷: 长春市华艺印刷有限公司

版次: 2010 年 1 月第 1 版 2010 年 1 月第 1 次印刷

开本: 650 × 960mm 1/16 印张: 8 字数: 30 千

书号: ISBN 978-7-5463-1577-5 定价: 14.80 元

社址: 长春市人民大街 4646 号 邮编: 130021

电话: 0431-85618717 传真: 0431-85618721

电子邮箱: tuzi8818@126.com

“全景”为该书部分图片提供者之一

因本书使用的个别图片无法与作者取得联系, 在此向作者表示歉意, 并请作者及时与我们联系, 以便按标准支付您的稿酬。

版权所有 翻印必究

如有印装质量问题, 请寄本社退换

《中国文化知识读本》编委会

主 任 胡宪武

副主任 马 竞 周殿富 孙鹤娟 董维仁

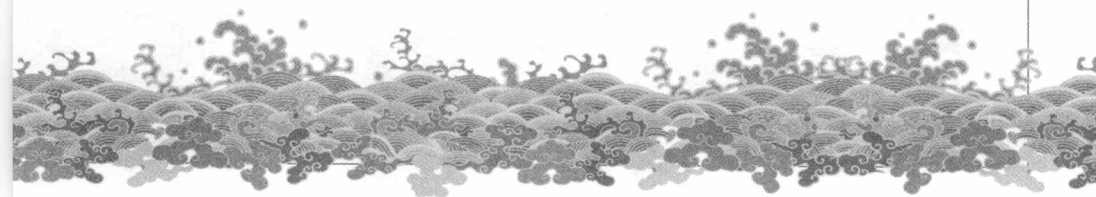
编 委 (按姓氏笔画排列)

于春海 王汝梅 吕庆业 刘 野 李立厚

邴 正 张文东 张晶昱 陈少志 范中华

郑 毅 徐 潜 曹 恒 曹保明 崔 为

崔博华 程舒炜





关于《中国文化知识读本》

文化是一种社会现象,是人类物质文明和精神文明有机融合的产物;同时又是一种历史现象,是社会的历史沉积。当今世界,随着经济全球化进程的加快,人们也越来越重视本民族的文化。我们只有加强对本民族文化的继承和创新,才能更好地弘扬民族精神,增强民族凝聚力。历史经验告诉我们,任何一个民族要想屹立于世界民族之林,必须具有自尊、自信、自强的民族意识。文化是维系一个民族生存和发展的强大动力。一个民族的存在依赖文化,文化的解体就是一个民族的消亡。

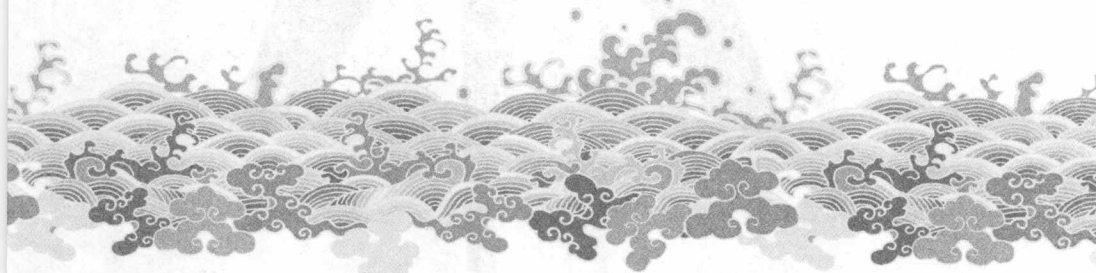
随着我国综合国力的日益强大,广大民众对重塑民族自尊心和自豪感的愿望日益迫切。作为民族大家庭中的一员,将源远流长、博大精深的中国文化继承并传播给广大群众,特别是青年一代,是我们出版人义不容辞的责任。

《中国文化知识读本》是由吉林出版集团有限责任公司和吉林文史出版社组织国内知名专家学者编写的一套旨在传播中华五千年优秀传统文化,提高全民文化修养的大型知识读本。该书在深入挖掘和整理中华优秀传统文化成果的同时,结合社会发展,注入了时代精神。书中优美生动的文字、简明通俗的语言、图文并茂的形式,把中国文化中的物态文化、制度文化、行为文化、精神文化等知识要点全面展示给读者。点点滴滴的文化知识仿佛颗颗繁星,组成了灿烂辉煌的中国文化的天穹。

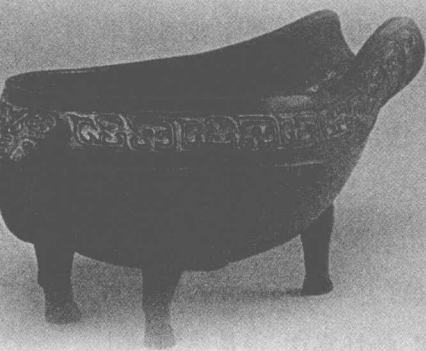
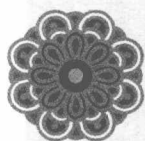
希望本书能为弘扬中华五千年优秀传统文化、增强各民族团结、构建社会主义和谐社会尽一份绵薄之力,也坚信我们的中华民族一定能够早日实现伟大复兴!

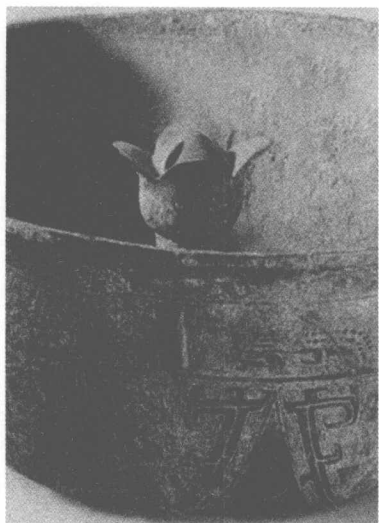
【目录】

①	中国古代宴席的发展过程	001
②	满族的饮食特点与满汉饮食的融合	007
③	满汉全席起于宫廷，兴于民间	025
④	满汉全席宴请过程及典型宴席菜谱	055
⑤	满汉全席广为流传的独特魅力	089
⑥	满汉全席中几道菜名的有趣传说	097
⑦	满汉全席几道菜品的制作方法	107



一 中国古代宴席的发展过程



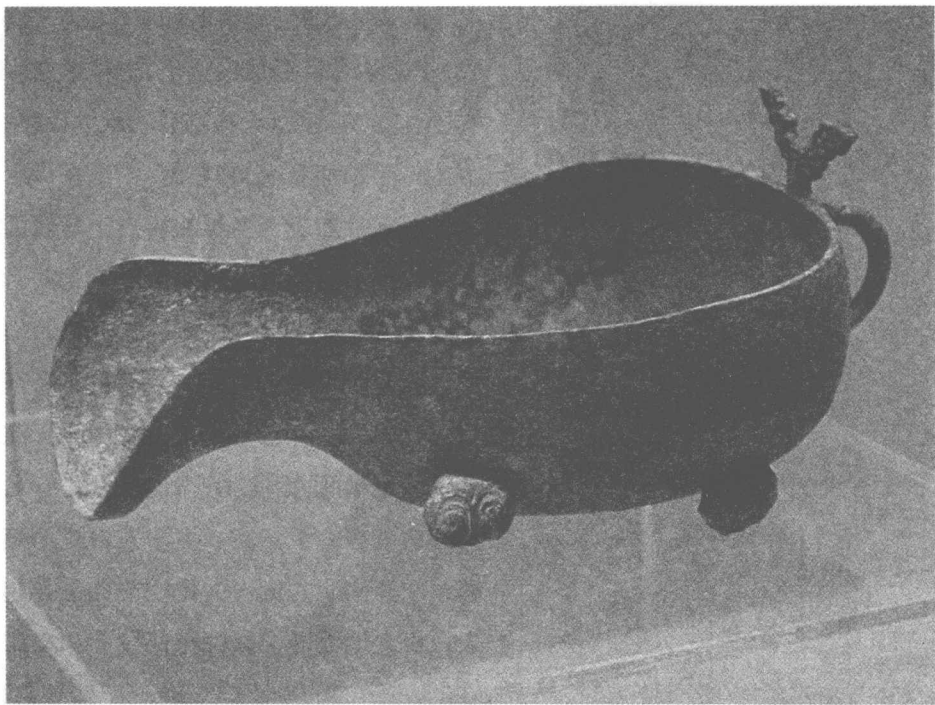


青铜食具

要全面地认识满汉全席，首先需要对我国古代宴席的发展脉络有一个较完整的把握。中国古代的宴席很简朴。筵和席本是古时的坐具。每遇祭祀和庆典，人们便围坐在宴席之上，觥筹交错，分享食物，高歌抒怀，起舞助兴，这是最初最简单的宴席。

夏商之际，也就是公元前 2200 年左右，农业、手工业、商业逐步兴盛起来，尤其是青铜冶炼和铸造技术比较发达。生产力的提高也使人们的食品种类更加丰富，食具更加精美，烹饪技艺日益提高，甚至还产生了掌管王府膳食的“庖正”一职，这些都为宴席的形成奠定了基础。

随着社会生产力的进步，饮食也日趋丰富和精美。周朝时出现了我国最早的名菜席——“八珍席”。周天子“食用六谷，膳用六牲，饮用六清，馐用百二十品，珍用八物”，这在当时来说是极为奢华的。《诗经》中有关于鹿鸣宴的描述，如“呦呦鹿鸣，食野之苹，我有嘉宾，鼓瑟吹笙”。宾主欢聚，畅怀宴饮，很是热闹。《礼记》中也有对王公贵族宴席的描述：“铺宴席、陈尊俎、列筵豆”，“陈馈八簋，味列九鼎”。这时一桌宴席的菜品已经多达三十多道，除此之外，《礼记》中对菜肴的



青铜食具

设计、主客的座次、吃饭时的繁缛礼节等等也都有所记载，要求非礼勿视，非礼勿行。此时，宴席已不仅仅是欢聚、交际的宴饮需要了，而直接上升为礼乐教化的一种方式。

秦汉时期，宴席的色、香、味、形、器五大属性已完全具备，烹饪原料丰富，素菜开始兴起，面点的制作也更加精美多样，餐桌的陈设也十分讲究。据翦伯赞先生考证：“当前宴赏群臣之间，则庭实千品，旨酒万钟……管弦钟鼓，异音齐鸣……”可见宴席的盛况空前。



古代酒具

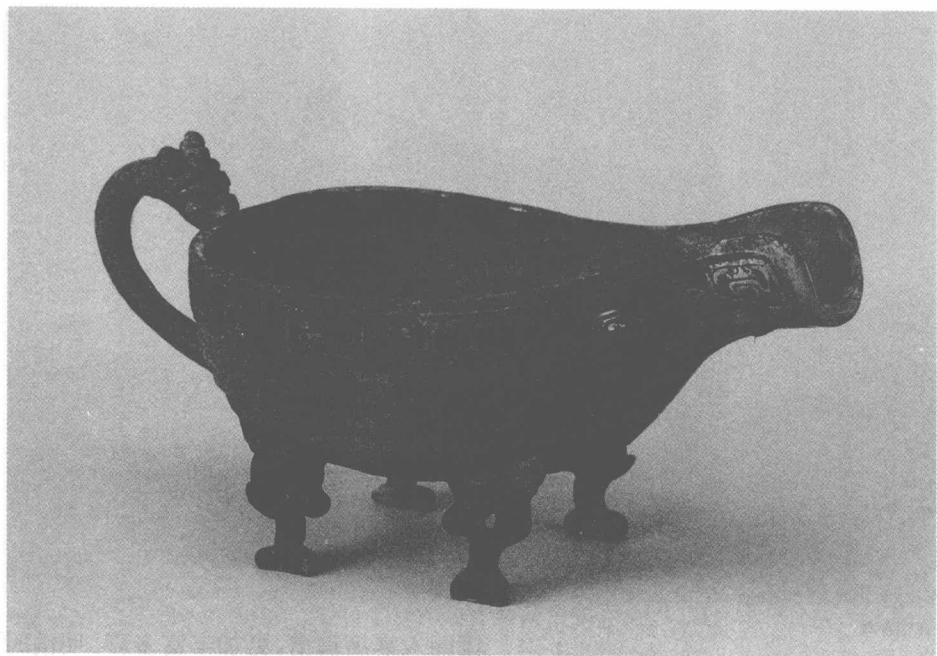
隋唐五代时,宴席更加奢华。到了唐代,宴会的名目更加细致化,出现了新岁宴(元旦)、临光宴(元宵节)、三殿宴(端午节)、赏月宴(中秋节)等宴席。

两宋时期三百多年的历史,是我国餐饮史上承前启后的重要阶段,尤其对满汉全席的形成起到了推波助澜的作用。北宋时期经济繁荣,京都汴梁(今开封)车水马龙、川流不息,全国各地巨商大贾云集于此,南北物产日夜上市,有名大酒店就有七十二家。由于人口流动频繁,东西南北的饮食文化空前大融合起来,极大地促进了全国烹饪技艺和宴席

青铜食具



满汉全席



青铜食具

艺术的发展。1127年,赵氏政权迁都临安(今杭州),建立南宋。南宋政权虽是落得半壁江山,然而尚食之风不但未减分毫,反而更甚。随朝廷南下的大批北方百姓中,有不少是名厨或饮食店业主,他们落户杭州后重操旧业,与以杭州为中心的南方菜肴互相融合、取长补短,形成了南料北烹的新菜肴体系。这是我国历史上最大的一次饮食风俗和烹饪技艺的交流,满汉全席集南北名肴之大成的特色即发端于此。

进入元代,民族融合继续加强,“女真食馔”“畏兀儿茶饭”等菜品与汉族美



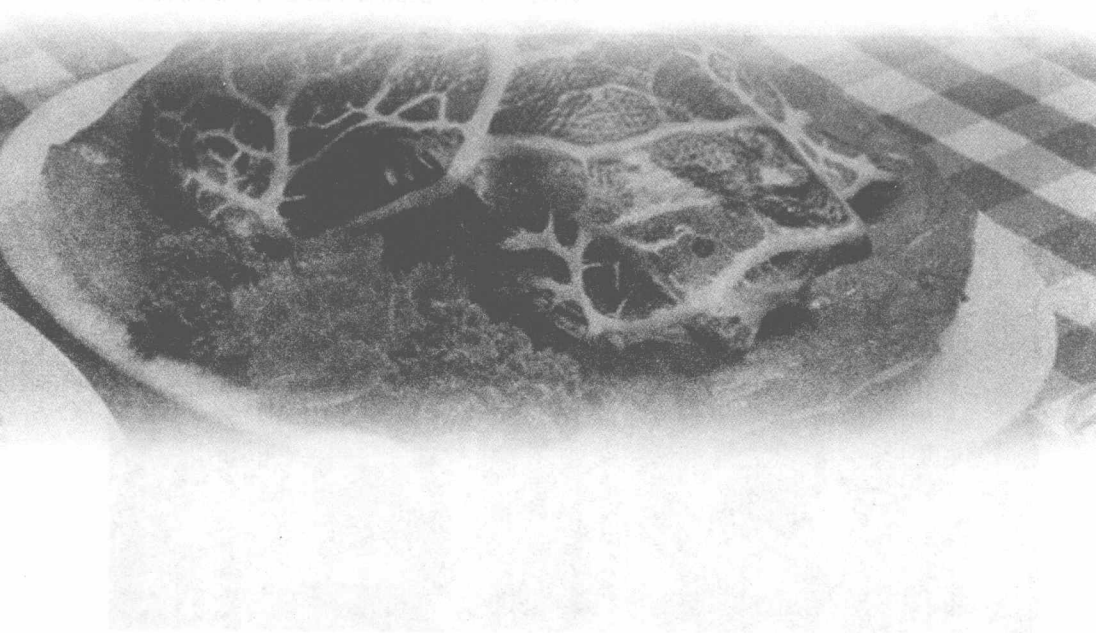
青铜食具

图 006

饌同入宴席食谱,更加丰富多彩。明清时代宴席进入了完全成熟期,明成祖迁都北京后,大批宫廷御厨、官僚家厨及山东民间名厨纷纷北上,南北菜肴汇聚北京,扬长避短,进一步融合。随着八仙桌的问世,宴席的座次尊卑也更加讲究,甚至有专门的“席图”规定等级座次,以坐西面向正东者为首席,不可随意乱坐。满族初入关时,他们的饮食习惯还保留着传统的满族特色。清皇族的统治,使得满族的饮食习惯和烹饪技艺在宫廷之中占了主导地位,一方面抑制了汉菜的发展,另一方面也为满汉饮食的交汇融合提供了可能。

舌尖上的中国(一)

二 满族的饮食特点与 满汉饮食的融合

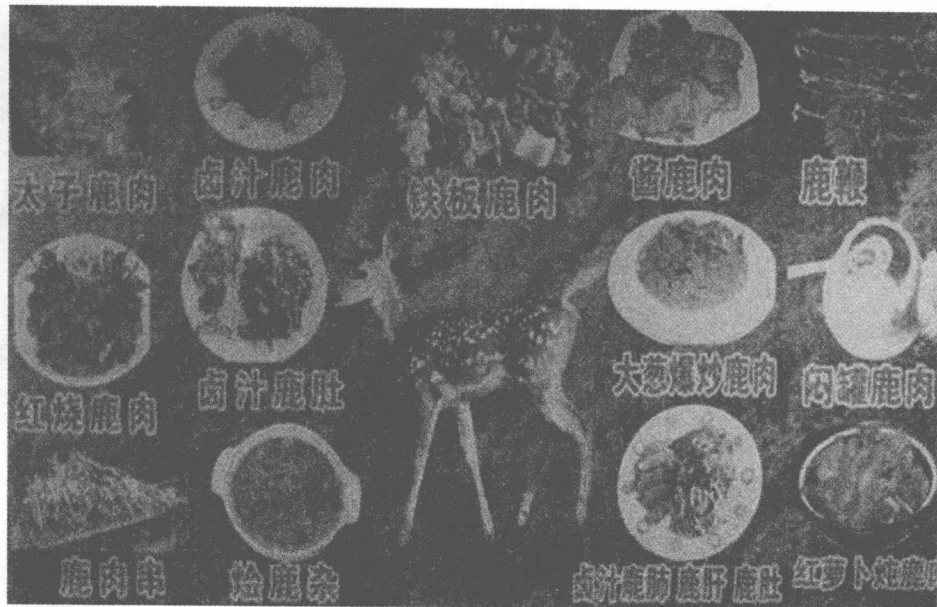


(一) 满族先民的饮食生活

满族是我国北方的一个古老民族，主要聚居于黑龙江、吉林、辽宁、河北四省和内蒙古自治区，人口近千万。满族的先祖最早见于商周时代，五代时称为女真，后沿用此名。明朝万历年间，建州女真满真部领袖努尔哈赤英勇善战，统一了建州女真、海西女真和野人女真三个部落，1635年，努尔哈赤的第八个儿子皇太极正式宣布统一后的女真各部统称为满洲。

战国时期以前，满族人主要以游牧、狩猎和采集野生食物为生，到了战国时期，才开始种植五谷。但这时候的满族人

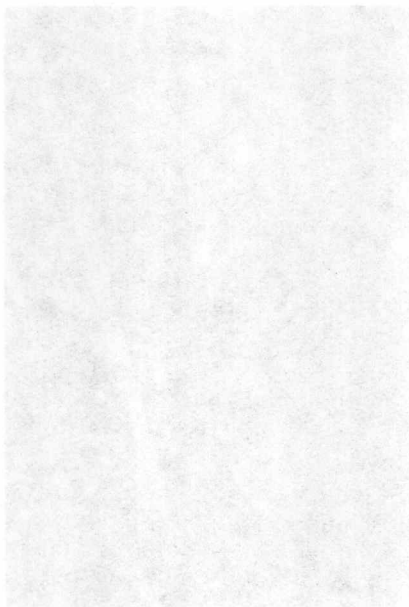
鹿鸣宴





战国时期满族人就开始种植五谷

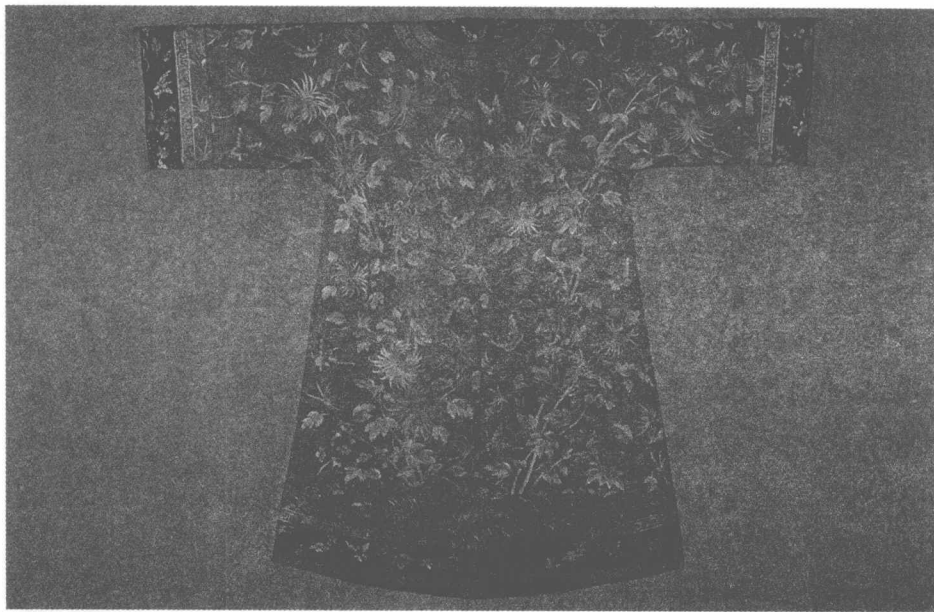
的生活依然是原始状态，饮食以烧烤为主，烹饪简单随意。南北朝以后，大批满族人结束了游牧生活，来到富饶的松花江上游和长白山北麓定居，这里土地肥沃，四季分明，对于谷物的种植很适宜。于是他们在继续狩猎、捕鱼的同时也开始种植五谷和圈养家畜，生活上的稳定和食物种类的增多使满族人能够有更多的时间和精力来丰富自己的饮食以改善生活。现在在东北三省的一些小镇和乡村依然保持着用粳米、小米、高粱、小豆等混杂在一起煮干饭的习惯。猪肉作为满族人喜爱的主要肉类品种之一，除用于祭祀外，白煮的烹饪方法最为流



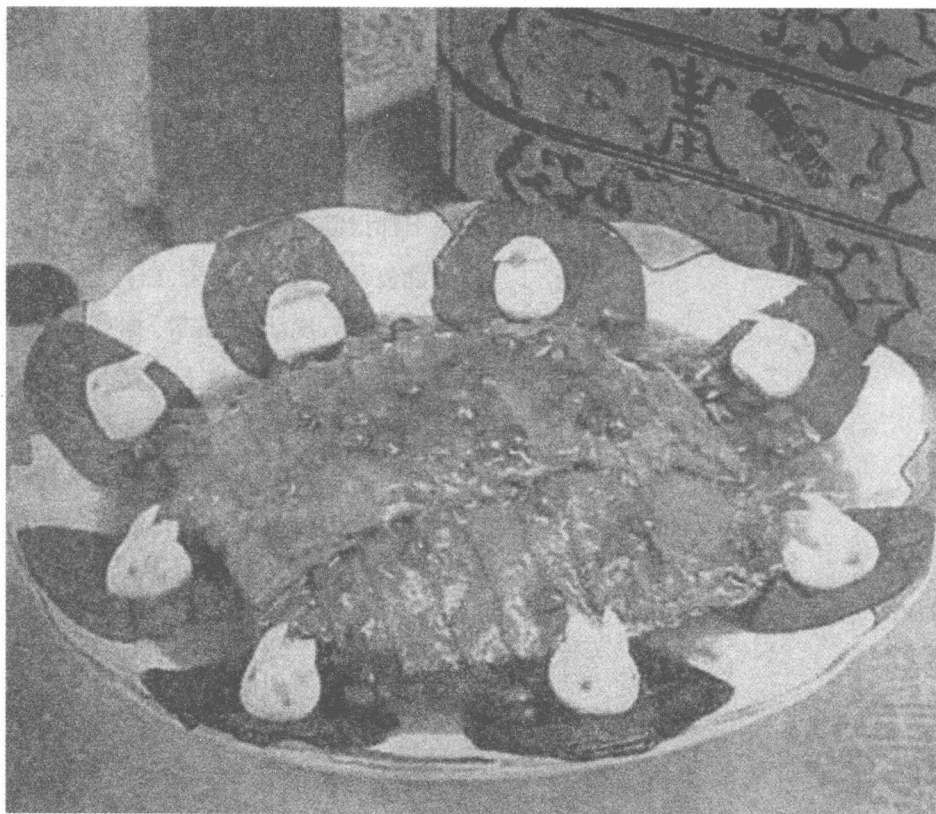
满族服饰

行,至今仍是满族人的席上珍馐。此外如羊肉、鹿肉也都颇受青睐。满族人也喜食饵饼类食物,种类可达数十种,食用时多堆叠在大盘子里,高达数尺,供客人享用,这种堆得高而多的饼叫“金钢镯”,又叫“饽饽席”,后来也常出现在“满汉全席”之中。

清入关以前,贵族的宴席非常简单。一般的宴会,是在露天下铺一块兽皮,大家围坐在一起,席地而餐。《满文老档》中记:“贝勒们设宴时,尚不设桌案,都席地而坐。”宴会的菜肴,一般是火锅配以炖肉,猪肉、牛羊肉加以兽肉。皇帝出席的国宴,也不过设十几桌、几十桌,也是以



满汉全席
010



八旗鹿肉

牛、羊、猪、兽肉为主，用解食刀割肉为食。

在满族入主中原的同时，其传统饮食文化也被带入中原。当时局势尚未稳定，社会上的反清势力依然存在，导致满清政府对其他民族存有很强的戒备心理。这种戒备也直接影响了宫廷饮食，御厨中的厨师绝大部分为满族人，即使有汉族厨师，也不敢擅自烹制汉菜。因此，当时清宫饮食习惯仍保留满