

○漫画满汉全席系列丛书○

扬眉/漫画

满汉全席

之
满
菜

东方出版中心

满汉全席

豪华的不是珍奇的，

美味的不是繁缛的，

民族的不是狭隘的，

这就是满菜。

比它的王朝走得更远，

比它的民族保存得更完整，

比现代更现代。



图书在版编目 (CIP) 数据

满汉全席之满菜/扬眉绘. —上海: 东方出版中心,
2010.1

(漫画满汉全席系列丛书)

ISBN 978-7-5473-0102-9

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229176号

满汉全席之满菜

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

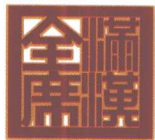
版 次: 2010年1月第1版第1次印刷

ISBN 978-7-5473-0102-9

定 价: 35.00元

版权所有, 侵权必究。





宫廷食物从哪儿来？

每个地方都有向宫廷进贡的义务，这就是“贡差”，进贡的是食物，就叫作“膳项”，合称为“贡差膳项”。一年四季，贡差膳项的车队络绎不绝进入紫禁城。从米面果菜到奶酒茶糖，从油盐酱醋到鱼肉鸡鸭，各种各项，定额定量，计数浩繁。

清宫膳食的用料，也无非米、面、肉、菜，和普通百姓的并无区别，那么御膳特别在哪儿呢？比如白面，清宫吃的叫“飞罗面”，每年新麦下场，细磨细罗，一般老百姓吃的，也就磨两遍，而飞罗面要磨六遍，微风过处，面粉如尘飞白雪。全国很多地方都向清宫进贡飞罗面，其中以山西临汾的最好。贡差膳项，鹿尾、鹿舌、鹿盘肠来自盛京；油炸白肚鳢鱼肉丁、玲铛麦（荞麦）、稗子米来自吉林；海带、紫菜、莲子来自山东；南华菰、槟榔、豆蔻来自广东；冰糖、红橘、福橙来自福州……

现在，江南的鲥鱼价比黄金，清代，每年春天第一网鲥鱼必定要送去宫廷。鲥鱼打捞上来后，用冰船和快马分水、旱两路运抵京城。镇江到北京约三百里路程，限定22个时辰（44小时）送到，宫廷早已做好烹制准备，鲥鱼一到，即刻烹饪。为争取时间，送鱼人在途中马歇人不歇，只准许吃鸡蛋充饥。常常是“三百里路不三日，知毙几人马几匹？马伤人死何足论，只求好鱼呈至尊”。



每顿不是蒸鸭就是炖鸡，掌关防处怎么回事，菜库收缴的不是杂色蔬菜吗？

还有那些皇庄，是怎么管的，难道只养鸡、鸭、猪？真是岂有此理。

祭神肉



膳
食
总
管
太
监
顺
喜

清
蒸
肥
鸭



炖
燕
窝
火
煮
鸡



羊
肉
炖
萝
卜

万岁没怪罪膳房，说了掌关防处一顿，顺喜总管一出来就派人给掌关防处送信儿去了。

顺喜总管怎么没给咱送过信儿？

就是，向他打听点儿事多大人情似的。

咱膳房平时跟人家死抠，人家凭啥跟你好。

高大胖，你不溜须拍马能死啊。

肉
需
承
应
长
林
俊



熇
灶
御
厨
白
清

熇
灶
御
厨
高
怀



灶
长
承
应
长
刘
富



掌关防处是清宫的“杂事处”，宫内房屋维修，油饰裱糊，庭院洒扫除草，宫中用车，杂役使用，夏天供水，秋后供暖，冬天烘炕，以及粮油酒醋盐糖蔬菜和办公用蜡烛纸张的供应等一切闲杂事务都由掌关防处料理。//宫廷日常膳食所需要的瓜果，均由各地菜园头、庄头和瓜园头每年按量缴纳，菜库就是收纳这些瓜果的机构。



一般来说，进贡到皇家的食品无论是品种、质量，还是数量，都是最佳的，但户部每年仍要拨出10万两白银给膳房下属的“买办肉类处”，以便到集市上采购猪、鸡等各种禽畜肉类，还有时令蔬菜、调料、燃料等。



哼！给膳房拨存的银子难道就为买这些不堪入口的东西吗？既然如此，不如膳房存银仍交光禄寺。



皇庄缴上来的东西，我们都清清楚楚承报给内务府了，不该再训斥我们啊。

老百姓顿顿有肉吃就不得了，这还得天天不重样，外头买点好的，还买出错儿了！这差事也太难干了！

尚膳正
伦尔多

扎布
掌关防处内管领郎中

杨仪
光禄寺少卿



不是难干，是你们北方鞑子不懂，哪有火腿油煎了水炖的！

还有啊，皇庄现在不景气，还不如各地进贡上来的东西多，你们呐，只有等东北的贡差膳项到京喽。

中国历代皇室都占有大量土地，通称为皇庄，清代的皇庄共有3.9万顷。皇庄土地不准买卖，土地出产按比例上缴皇家。皇庄大多集中在顺天、密云、保定、张家口、宣化等地，在盛京乌喇、牛庄等处的皇庄还有为宫廷养蜂酿蜜的“蜜户”，捕捞鱼鲜的“网户”、“鹰户”，打猎取皮的“扑狐户”，捕捉鲜鲤鱼的“细鳞户”等。



“打牲乌喇”是满语，意思是江河渔猎之地，清朝贵族把吉林和黑龙江看成是他们的“发祥地”。清廷在吉林市设立了“打牲乌喇”衙门，专门负责采集各种珍稀物品，如紫貂、珍珠、蜂蜜、鲟鳇、松子等。比如蜂产品，每年打牲乌喇要交纳6000斤蜂蜜，20匣蜂王浆，20匣蜜牌（蜂巢）等。

哎？锡伯人的贡差旗！锡伯人是朝廷钦定的牛鱼户，难道这次来了鲟鳇？

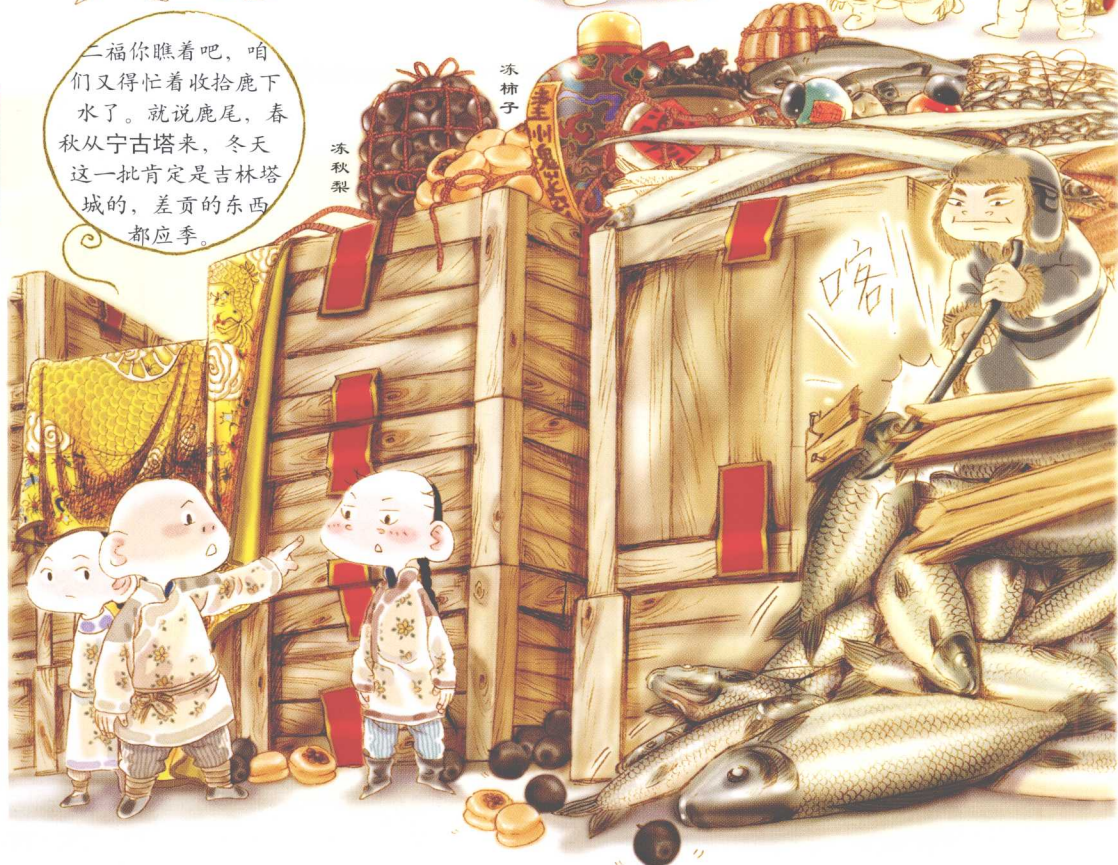
苏拉 冯二福



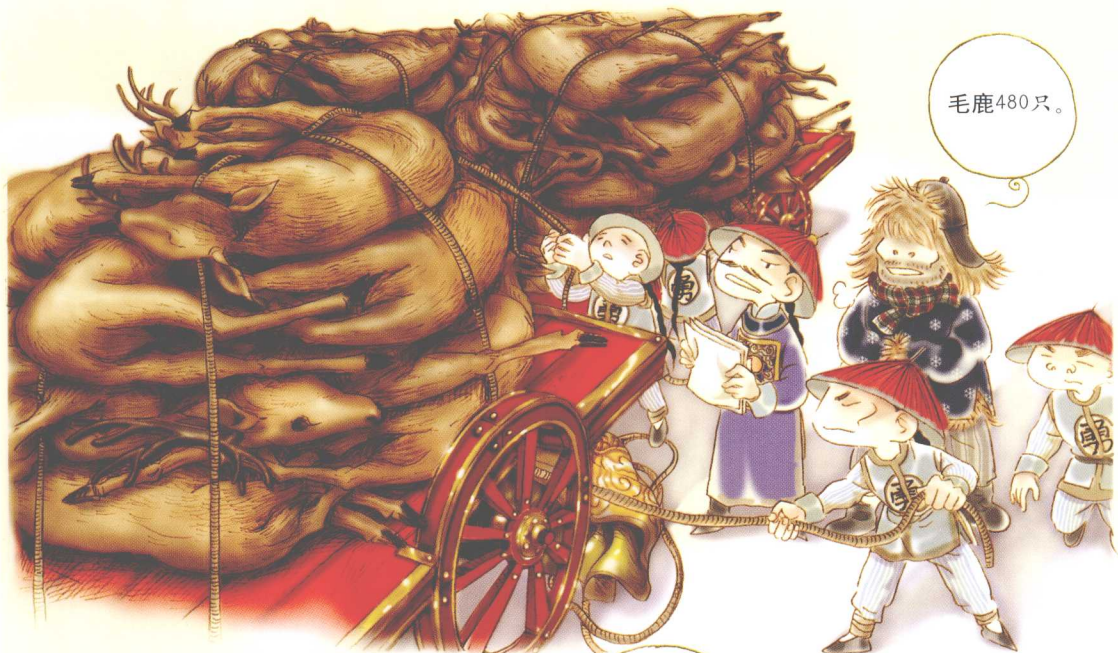
二福你瞧着吧，咱们又得忙着收拾鹿下水了。就说鹿尾，春秋从宁古塔来，冬天这一批肯定是吉林塔城的，差贡的东西都应季。

冻柿子

冻秋梨



宁古塔是满语“六个”的意思，清代指今天黑龙江省牡丹江市海林林业局，相传爱新觉罗家族的六个兄弟曾在此居住。而广义的宁古塔是指整个黑龙江省，黑龙江的主要贡物有鹿、堪达罕、四不象等野味，其次是飞罗白面，而鱼鲜海味也很多，黑龙江将军等用鲈鱼、细鳞鱼、黄鱼等作年贡。



毛鹿，指猎后直接冷冻，没去皮去内脏的整鹿；树鸡指飞龙鸟；堪达罕（见下页）指驼鹿；鲫鱼、鳊花、鳌花（见下页）是东北著名的“三花”鱼，鲫鱼是鲫鱼；鳊花肉质肥嫩，脂肪丰富；鳌花肉细嫩，少刺，是我国四大淡水名鱼之一。

堪达罕一路上拉着贡车，比骡马还顶用呢，这些活鹿是万牲园定妥的，不是膳项。



各种鱼24000斤，大马哈鱼、黄鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊花、鳌花……

大马哈鱼



各种鹿：堪达罕是驼鹿，鹿角横生，像木板一样，身体长2米多，是最大型的鹿；四不象是麋鹿；梅花鹿体形中等，最有价值的是它的鹿茸；马鹿体形似骏马，是仅次于驼鹿的大型鹿类，易养殖；狍子又叫矮鹿，肉质纯瘦，全身无肥膘，狍肉营养丰富、细嫩鲜美，是瘦肉之王。



鲟鲤鱼是鲟鱼和鲤鱼统称。鲟鱼满语叫“乞里麻鱼”，我国有东北鲟、长江鲟、中华鲟三种，鲟鱼体形长，圆筒状，重的有一二百公斤。鲤鱼，满语叫“阿八儿鱼”，它的体态与鲟鱼极其相似，只是左右两侧腮膜相通。鲟鲤鱼为冷水性鱼类，多栖居在近海深水中。初夏溯江而上，洄游于江河产卵，天冷时再回到海里越冬。



据史料记载，清代捕鲟活动是很艰难而漫长的，打牲牲丁（专业捕鱼人）不分昼夜守候在有鱼的江边，往往下网十多天才能捕到一尾，捕到后，把活鲟赶到特设的鱼圈（如吉林省舒兰县法特乡的鲟鱼圈）里饲养到冬天，而后再破冰取鱼，挂冰冻好，装上“贡车”，运送到京城。

野猪肉、猴腿儿啊，宁古塔的差贡到了吗？

嘿！万岁爷，除了黑龙江将军差贡，吉林、盛京、两江、两湖、两广等地的差贡也都到了。



猴腿儿，是东北人常吃的一种野菜，生长在树林里，属于蕨类。嫩猴腿儿细细的一根秆，叶片儿很小，像细毛一般分布在秆儿上，秆顶卷成一团，好像攥着的猴爪。炒吃或腌吃都很好，有一股浓烈的山野清香。



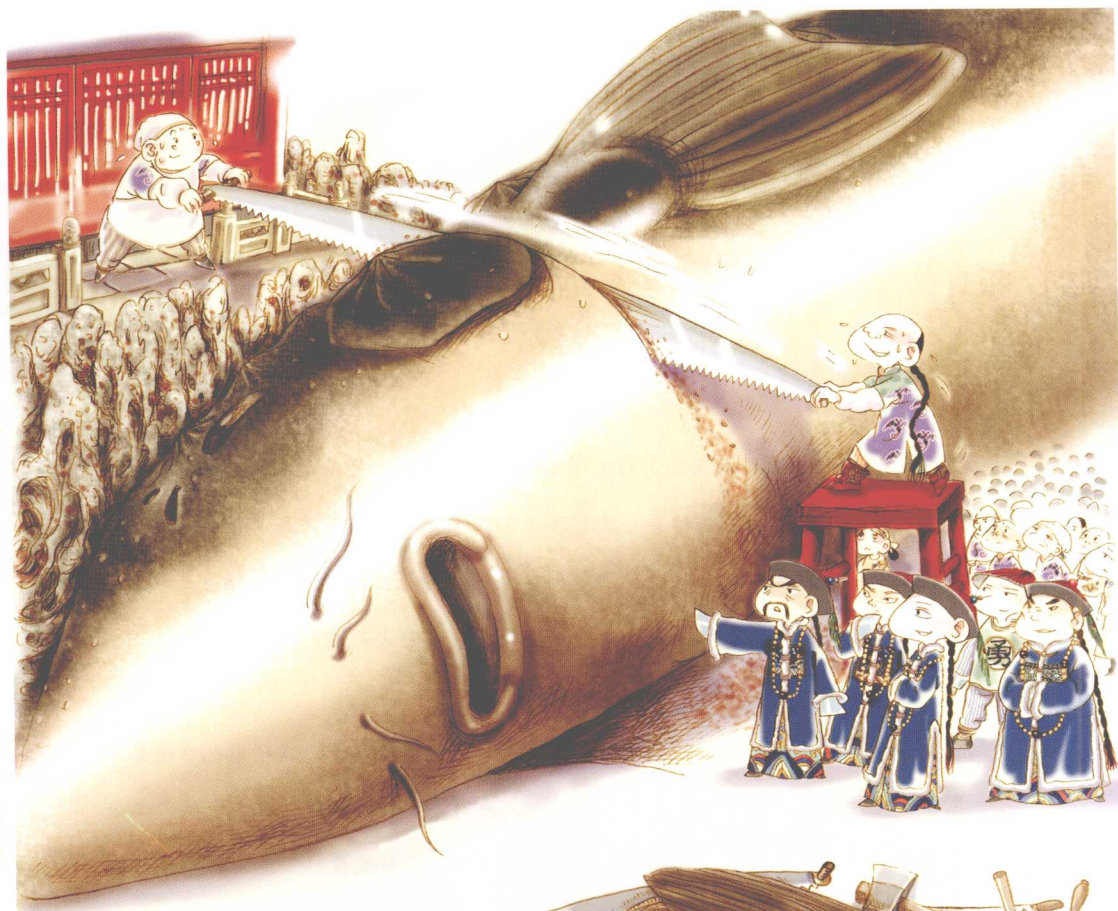
康熙朝居住在北京的马国贤神甫注意到(《清廷效力十三年：马国贤神甫在华回忆录》)：“在天寒地冻时节，即从头年10月到翌年3月，北部的鞑靼人就向都城进贡大批猎物，主要包括野鹿、野兔、野猪、野鸡、斑鸠；南部的鞑靼人则进献大量优质鲜鱼和其他鱼类，所有的鱼都是冷冻的，很容易在冬季保存。”

何谓鲟鳇？

两百年以前，鲟鳇还是百姓餐桌上偶尔可见的佳肴，现在，无论是在海里还是在餐桌上，鲟鳇都近乎绝迹。鲟鳇有很多种类，清朝宫廷和民间吃的是产自黑龙江、松花江的东北鲟鳇。鲟鳇生长速度极慢，幼鱼到成鱼要十几二十年时间，长大的鲟鳇十分巨大，差不多一两丈长，上千斤重。古人见到这么大的鱼好生奇怪，认为它是龙的幼崽，还叫它“牛鱼”、“王鱼”。

俗话说“鱼大自肥”，鲟鳇鱼的肥腴不但所有其他鱼类难以比拟，连羊肉也难望其项背。它还具有鱼类特有的细嫩肉质，简直入口即化。鱼肉美味自不必说，就连鱼脆骨都很可口。当时长江中下游地区做鱼鲞（腌鱼），用得最多的就是鲟鳇骨，“苏州好，蜜蜡拖油鲟骨鲞”。腌好的鱼骨仿佛半透明蜜蜡一般，油润细嫩。

在清代，朝廷派出专业捕鳇队，在黑龙江流域日夜寻鱼，将捕到的最大鲟鳇鱼贡献给皇家。乾隆皇帝有一次去天坛祭祀，发现正阳门外市肆售卖的鲟鳇鱼比贡差的个儿大，十分生气，当即将打牲乌喇总管索柱革职查办。



明骨，鲟鳇身上的软骨。鲟鳇鱼的身体像圆筒形状，非常庞大，脊背和身侧颜色青黑，腹部白色。身上没有细鳞片，从头到尾纵向排列着五块大骨板，好像铠甲一样，把身体牢牢包住。嘴又尖又长，还向上翘，眼睛小，鼻孔离眼睛很近，据说，鲟鳇身体里的骨头全是软骨。