

吴正格 著

中国宴魁

满汉全席研究与应用

山东画报出版社

吴正格 著

中国宴魁

满汉全席研究与应用

山东画报出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国宴魁：满汉全席研究与应用 / 吴正格著. — 济南：
山东画报出版社，2015.4

ISBN 978-7-5474-1418-1

I. ①中… II. ①吴… III. ①饮食-文化史-研究-中国
②菜谱-中国 IV. ①TS971 ②TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第039637号

策 划 韩 猛 李新宇

责任编辑 王一诺

装帧设计 王 钧

主管部门 山东出版传媒股份有限公司

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街39号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 山东临沂新华印刷物流集团

规 格 160毫米×230毫米

21印张 13幅图 210千字

版 次 2015年4月第1版

印 次 2015年4月第1次印刷

印 数 1-3000

定 价 39.00元

如有印装质量问题，请与出版社资料室联系调换。

自序

一

1982年仲夏，应天津《科学与生活》杂志主编寇秀蓉的约稿，我开始写《满汉全席》一书。那时，“解放美食”的潮流使学界和业内乘闻而动，传统食俎文化遗产处在被开掘的初期。可是，写《满汉全席》这样蕴含着清代丰富食俎文化资源的专著，对我来说实在是很不轻松。于是，三年多来的“近取诸身，远取诸物”，凭借在餐饮业蹭蹬二十年的耳目所接和行俎积识，再去淘漉史料，讨教前辈，工余后夜夜秉烛，终成书稿。书由天津科技出版社出版后，倒也畅销，并被译成蒙文版。

近三十年后的今天，我又写了这本《中国宴魁——满汉全席研究与应用》，将它奉献给读者。当初写《满汉全席》是遇机逢缘，尝试拿笔充钻，从开掘的角度对其形成和演进、宴酬礼习、满汉肴馔特征等，做些浅显的释述。也对光绪以来流传在北京、天津和东北地区的满汉全席原始食单进行考析，使之制法得以还原。但因学识所囿，像是烧出一块粗糙且不规格的砖。这本《中国宴魁》，则是从深入研究和实际应用的角度，考证满汉全席的历史成因、席名嬗变与清王朝的运数、运行原状和食俎

内容，从中辨其瑜瑕，摭其弊端，掇其菁华。并也将个人对满汉全席的探索和研制得获都记录下来，为读者和业内人士提供一些参考。

二

然而，社会上也一直有种对满汉全席持以否定的舆情。近来，在一本刊物上读到汪朗先生的《满汉何来全席》一文，即是这种舆情的反映。文中说满汉全席是“老虎闻鼻烟——没影儿的事”、“满汉全席与史无征，不过是‘拉大旗作虎皮’的作品”、“全然不可信”、“纯属虚构”。还“引据”说满汉全席是“来源一段相声”，相声的段子叫“报菜名”，才将满汉全席给“讹称”出来了等等。这都是无稽之言，勿听。因为满汉全席与史有证。

例一：庚子之役间，慈禧和光绪逃往陕西时，延庆知州秦奎良就发出公文，令怀来知县吴永筹办满汉全席接驾。公文中写道：“皇太后、皇上，满汉全席一桌。庆王、礼王、端王、肃王、那王，各一品锅。随驾官员军兵，不知多少，应多备食物粮草。光绪二十六年七月二十二日。”吴永的幕友起疑并伪，吴永便详认字迹，确为知州秦奎良亲笔，年月上盖用延庆州州印。始知延庆州带印公出，两宫圣驾已在岔道住宿，离怀境只数十里。此例见《庚子西狩丛谈》^{〔1〕}。

吴永（曾国藩孙女婿）口述的这本《庚子西狩丛谈》，被史学家翦伯赞评价为纪述“西巡”诸书中最佳之著作。此书出版后，曾被译成英、德、日诸国文字，“中外推崇，视为信史”。

吴永当时正处在义和团的包围之中，兵荒马乱，他哪有条件筹办满汉全席呢？但秦知州却令他筹办。这能反映陕西官场在光绪时期已习行

〔1〕 关永，庚子西狩丛谈 [M]，长沙：岳麓书社，1985。

满汉全席。

例二：清末小说《海上花列传》第十八回写到：“朱葛人向身边取出一篇草帐，道：‘倪末两家兄搭李实夫叔侄，六个人作东，请于老德来陪客，中饭吃大菜，夜饭满汉全席。三班毛儿戏末，日里十一点钟一班，夜头两班，五点钟做起，耐说阿好？’陶云甫道：‘蛮好。’”^{〔1〕}

《海上花列传》是一部写实性小说，作者韩邦庆能在书中写到满汉全席，亦说明在光绪时期的上海，满汉全席已是官搢吏绅层面习尚享用的华筵。

例子还有，不赘。兹见，满汉确有全席。而且，满汉全席又并非在光绪朝一蹴而就的筵宴，它的形成过程有着久远的历史。从前清辽东民间的“满汉通吃”，到清初清宫光禄寺的满席、汉席、上席、中席；从乾隆朝官场的“满汉席”，到道咸间官场的“上席、中席”；从同治朝官场的“满汉大席”，到光绪朝官场的满汉全席——这都是清朝廷在宴膳上推行“满汉一体”之策所导致的事象，也是随着政势和国情的发展、变化而一脉相承地顺衍。

至于《满汉何来全席》文中提到王世襄先生对满汉全席“没吃过也没见过”，应是指民国时期。梁实秋先生也说：“以我所认识的人而论，我不知道有谁见过这样的世面（指满汉全席）。”梁先生出生于1903年，比王先生年长近二十岁，但按“五四”运动前计，也是“民国人”，所以他指的也是民国时期，距光绪庚子年以前满汉全席在京都的流行期也相去较远。因为自光绪二十五年（1899）庚子之役起，继而八国联军攻占北京，国都遭劫，宫中财物也多半遗失。之后清朝廷又被迫签订了《辛丑条约》，向八国赔银四亿五千万两，等于当时的中国人每人要赔一两银子，清朝廷经此外患内忧，困危深重，致使宫衙京府的公宴活动也被迫收敛。因而，当初以承供官场公宴的“征逐之繁”而设在清宫“脚下”的堂字号大饭庄，

〔1〕 韩邦庆：《海上花列传》[M]，郑州：中州古籍出版社，1993。

并宣以“燕翅鸭烧烤满汉全席”、“满汉大菜，烧烤全席”（或标于店联），便随着“同治中兴”已成泡影，也就没了官场客源，生意惨淡，撑持不住关门歇业。满汉全席也等于冬葛夏裘，不为时尚。大致地看，满汉全席自光绪初后，在京都约有二十多年的流行。作为一种官场公宴，流行期也不算短。自庚子之役至光绪、慈禧在二日之内相继病歿（1908）之前，是满汉全席在京都的消迹时期。后又经过宣统朝和民国之初的风云变幻，当初的大饭庄也随着世进人易或倒闭或被正乙祠、织云公所、江西会馆等新兴的宴娱之所顶替，作为清制、清俗产物的满汉全席，属受抵制之列，自然不会在民国时期的京都輿情中留有多少印记。要说有，业内收藏者保存的满汉全席食单，可算难得的存真。我曾将这份食单进行析释、钩稽、复制，使其制法得以还原，并收录在拙作《满汉全席》一书中（天津科技出版社1986年版）。因而，从民国视角来看在当时的京都则难以寻觅到已被政治变革湮没了的满汉全席踪影。何况，它又不是被明文规定的事象。在民国时期的京都膳所里若吃过满汉全席，就有悖史情了。所以，王世襄、梁实秋两位前辈从民国时期的角度说在京没见过满汉全席，也是合情理的。

可是，徐柯说京有“烧烤席，俗称满汉大席”，指的是同光之际。这是书中记载，因而可信。徐为光绪十五年举人，官至内阁中书，比梁先生年长近四十岁。因而，像徐柯能知悉同光间官场公宴的人才能见过这样的世面。而且，当时的“满汉大席”或满汉全席的“大号”或“正名”都习称“烧烤席”。何以有此谓？徐柯说得明白：“烧烤席”俟“酒三巡，则进烧猪，膳夫、仆人皆衣礼服而入。膳夫奉以待，仆人解所佩之小刀脔割之，盛于器，屈一膝，献首座之专客。”又说：“李筱荃制军瀚章督粤时之宴外人也，循例设西筵。某则谓其味劣，且曰：‘此来实冀一尝贵国之烧烤、鱼翅美味也。’”这能说明，在“燕窝席”之上的“筵席中之无上上品也”的“烧烤席”，是官场中的顶极华筵，不仅在京都习谓之，在南粤亦习谓之，连外国人也闻知其名以一尝为快。对此，厨

业也传有“无烧烤，不成其为满汉全席”之说。而满汉全席则是今人之惯谓，反而淡漠了“烧烤席”。若以今人的满汉全席之谓去到历史中寻找，对号的实为“烧烤席”。当时的“小号”或“副号”——“满汉大席”或满汉全席，则是被忽略了。

三

如何看待满汉全席的遗产价值？这是一个总结性的话题。当然，它不涵括清帝和官场行施于斯的宴政思想，这类思想随着清王朝的溃解已被打上永久性的封条，也不涵括其一席数度的铺张席型和危害珍稀野生动物的内容。这与我国政府号召建立节约型社会、保护生态平衡和“美食勿奢，吃净为美”的国际饮食文明都相违背。摒除这些弊端，也应该看到，满汉全席的成因过程中，始终与清宫宴膳史、由明入清的鲁、苏、川、粤等汉族埠帮菜，以及满族食俗、俎技密切相关，从而构成一条开掘清朝食俎史的重要导索，在食俎发达的区域标出了一幅清朝食俎的资源地图。它又是满汉食俎通合一体的席式典范。当古代汉族食俎经过清朝的积累，其精华内容与满族食俎的精华内容通合交融，也就渗透进边疆少数民族食俎的共性特征，在经历民间、清宫、王府和各地官场、商肆的交融、顺衍，从而沉淀而汇聚成清朝食俎“一统化”的缩影性载体。其“席龄”与清朝的“史龄”一样长。这种典范，古今中外概无其匹。其合理内核仍是中国食俎特色的可贵铸塑，也是传给后世的一种历史精神。它又是“中国烹饪之最”。因为清中叶至清末这一时期的中国烹饪，不仅是古代烹饪发展的最后阶段，也是近现代中国烹饪的基础和原状。而这一时期产生的满汉席、满汉大席、满汉全席，尽管其操俎者难以查实，但有一点可以肯定，都是各地的顶尖大厨所为，就其所囊括的南肴北馐、八方美食，可譬为广纳清朝食俎精品的丰盈仓廩，足可彰示这一时期中

国烹饪的前沿成果。正因如此，近现代的颇多传统名馐都“出身”于满汉全席。使其凝聚起一种绵厚的传统力量，在一定程度上影响着近现代烹饪的演进和发展。

其实，满汉全席作为一宗“实践技能型”的文化模式，它的“非遗”价值正是表现在传统宴膳制作技艺方面。它作为一项清代食俎文化遗产，符合“申遗”的基本条件。它是由满族传统祭祀文化中形成的食俗为导向因素，经历“民间→清宫→王府→官场→商肆”的发展与各地汉族埠帮菜主体长期交融而形成，有满、汉食俎同承共袭的特征。它涵括满、汉民族的民间菜、清宫国宴、御膳、王府菜（又称御府菜）、官场菜（今谓官府菜）和满汉商肆菜的有机成分，并有跨民族、跨行政区域的成因过程，从而创造了我国清代完整的多民族融合的食俎文化载体，是中国传统宴膳中最具代表性的“申遗”项目。

2010年“法国大餐”被定为世界级“非遗”项目。满汉全席亦可当之无愧地称为“中国传统大餐”。《华商晨报》2013年12月6日载，联合国科教文组织保护非物质文化遗产政府间委员会第八次会议在阿塞拜疆通过决议，正式将韩国“腌制越冬泡菜文化”列入科教文组织人类非物质文化遗产名录。该组织负责人塞皮表示：“韩国人腌制越冬泡菜的文化代代相传，韩国人从中发扬邻里共享的精神，该文化增强韩国人的纽带感、认同感和归属感。被列入申遗候补名单的只有越冬泡菜文化，并不包括泡菜这一食物。如果将泡菜列为人类遗产，很可能被商业所利用。”这是说，韩国为泡菜“申遗”并不是泡菜本身，而是泡菜文化和其制作技艺。所以，我认为为满汉全席的“申遗”也并不是满汉全席的肴馐本身，而是其传统食俎文化和传统制作技艺，这与“法国大餐”的“申遗”是同样的道理。

可是，满汉全席的“申遗”还需要有保护措施。这种保护措施又需要在认知形成共识的基础上才能逐步完成。政府主管部门、食俎学界、

行业从业人员是保护行为的能动主体。但从近些年来对满汉全席的社会舆情和研究、传播以及制作、经营的状况来看，都存在着旨向不清和莫衷一是，没有形成完善的认同感和归属感。在应用上又淡漠了它的遗产价值，缺乏深层的质性取舍和适宜现实的制作标准，甚至过分商业炒作，使其走入误区。这都难以形成整体联动的局面，哪里谈得上保护措施呢？想想 2005 年 11 月，由韩国申报的“江陵端午祭”被联合国科教文组织正式确定为“人类传说及无形遗产著作”。2006 年 10 月，韩国向联合国科教文组织申报“活字印刷术”。在申报中，韩国以《白云和尚抄录佛祖直指心体要节》和《梦溪笔谈》为证，谓毕昇仅是停留在理论阶段，并没有付诸实施。于是“活字印刷术”又成了韩国的。而我们对于已经家喻户晓的满汉全席，连“是与非”都没有统一，或停留在它是华贵大筵与节约精神相违背的束缚之中，何以有保护意识？再想想塞皮说的话：“虽有文字记载泡菜起源于中国，但如今非物质文化遗产申请的成功更注重群体对此文化的认同感。因此，韩国泡菜在申遗时，历史和起源地点不重要。”与此同理，满汉全席的食俎文化和技艺遗产若不受到足够的重视，别说达不到“法国大餐”的“申遗”效果，还可能成为一种“奢侈物”而被我们自己的盲目行为所淹没。

这种忧患意识，亦是本书的写作动机。凭实而论，满汉全席被真正意义上的接受并非易事，如果本书能够传播出它的合理内核，能够为它的“申遗”之路铺垫一块阶石，便实现我的愿望了。

人对事物的认知总是处在不断深化的状态之中，正所谓“学无止境”是也。因而，本书也并非成臻达义，仍属“能薄而材翦”之作，其中的疏漏恐是难免，尚期海内雅博有以教之。

目 录

自序 / 1

上卷 满汉全席纵览

第一篇 清王朝从勃兴到腐败的斑迹——满汉全席史释 / 3

1. 满汉通吃 / 3
2. 满席、汉席、上席、中席 / 5
3. 满汉席 / 8
4. 满汉全席 / 14

第二篇 《从满汉全席问题看当代中国食学研究生态》读后——满汉全席续释 / 18

1. 学界研究满汉全席的概况 / 19
2. 《考述》对满汉全席的论断需要商榷 / 21

第三篇 历史与现实之间的中国宴魁——满汉全席三释 / 30

1. 席名嬗变与清王朝的运数 / 30
2. 席式原型的疵弊 / 33

- 3. 珍贵的遗产价值 / 35
 - 3.1 挖掘、研发清朝食俎史的史料价值 / 36
 - 3.2 继承、发扬满汉民族传统食俎的应用价值 / 37

第四篇 满汉全席的席式型格和酬待礼习 / 43

- 1. 满汉全席的席式型格 / 43
 - 1.1 总体席式型格 / 43
 - 1.2 具体席式型格 / 47
- 2. 满汉全席的酬待礼习 / 51
 - 2.1 迎宾礼习 / 51
 - 2.2 席程礼习 / 51
 - 2.3 奉茶礼习 / 52
 - 2.4 饌器礼习 / 53
 - 2.5 奉酒礼习 / 54

第五篇 满汉全席中的满、汉肴饌 / 56

- 1. 满汉全席中的满式肴饌 / 56
 - 1.1 蜜饯饌类 / 57
 - 1.2 山珍野味饌类 / 59
 - 1.3 烧烤饌类 / 59
 - 1.4 火锅饌类 / 61
 - 1.5 面点饌类 / 62
- 2. 满汉全席中的汉式肴饌 / 62
 - 2.1 高桌宝装 / 66
 - 2.2 冷碟饌类 / 67
 - 2.3 燕翅鸭饌类 / 68

2.4 热炒饌类 / 71

2.5 羹汤饌类 / 81

第六篇 满汉全席应用研究 / 83

1. 在挖掘中继承 / 83

2. 在经营中改良 / 88

3. 在与国际接轨中创新 / 94

下卷 满汉全席精华宴

第七篇 满汉全席精华宴食单的制定 / 105

1. 食单内容和制定规则 / 105

2. 摆脱制作、经营满汉全席的误区 / 107

3. 满汉全席精华宴制作团队 / 108

第八篇 满汉全席精华宴 / 109

1. 精华宴之一（供 10 客） / 109

观盘：太祖与义犬

进门点心：翠蔬玉兔（每位）

到奉香茗：西湖龙井

京果二品：蜜饯杏脯 蜜饯青梅

冷碟八品：留都腊肚 麻酱刺参 乌鳢撒孙 科举肉干

女真泡菜 雪菜拌毛豆 兴安野鸡卷 五花虾糕

掌醢署小菜四品（盛京小菜）

清口香茗：江南碧螺春

四汉菜：正黄八仙翅（每位） 真假龙王 金玉满堂 麒

麟大昌苏眉鱼

四满菜：太祖吃包 笃恭金盏鹿筋 参杞蛤士蟆油（每位）

糟浆菌八珍

包哈局烧烤：挂炉乳猪

汤膳一品：清蒸鹿尾（每位）

光禄寺饽饽四品：满洲小肉饭（每位） 博罗叶饽饽 萨其

玛 秋叶翡翠饺

送奉香茗：乌龙茶

2. 精华宴之二（供10客） / 143

观盘：康熙鉴艺雕

进门点心：粟米黍（每位）

到奉香茗：西湖龙井

京果二品：蜜饯枇杷 蜜饯枣脯

冷饌八品：望梅止渴 京都熏鱼 茶膳房肉枣 虾子芹笋

水晶鞭花 祭神肉卷 芥末墩儿 琼粉三丝

掌醢署小菜四品（锦州小菜）

清口香茗：江南碧螺春

四汉菜：参茸鲍汁鱼翅（每位） 琼花海参 康熙金钱虾

扇棋鱼肚

四满菜：顺治素食 九白驼峰 坛煨鹿肉（每位） 道跳墙

包哈局烧烤：拆件烤鲟鱼（每位）

汤膳一品：鹧鸪八宝羹（每位）

光禄寺饽饽四品：百味香提褶包子 马蹄酥 辽参酥 鱼

剂双虾饺

甜膳一品：荔枝四宝澄沙球

送奉香茗：乌龙茶

3. 精华宴之三(供 10 客) / 176

观盘：乾隆南巡

进门点心：孔雀秀（每位）

到奉香茗：西湖龙井

京果二品：蜜饯乌梅 蜜饯葡干

冷碟八品：水晶丸子 桂荷糯米酿藕 佛手蜇皮 糟汁桃
果猪蹄 金钱鸭卷 千岛桃花虾 玉兰广肚 豆皮鹅肝卷

掌醢署小菜四品（江浙小菜）

清口香茗：江南碧螺春

四汉菜：燕窝烩肥鸭丝（每位） 漪澜堂虾贝大裙翅 天
下第一菜 乾隆富贵鸡

四满菜：御府鲍脯（每位） 八旗佑主 脑后摘金瓜 乾
隆戏蟹

包哈局烧烤：内府烤贡鹿串

光禄寺饽饽四品：网鲍酥 巡抚帽 八珍糕 甑儿糕

火锅一品：八吉祥热锅

送奉香茗：乌龙茶

4. 精华宴之四(供 10 客) / 206

观盘：嘉庆与野意傢伙

进门点心：花篮香（每位）

到奉香茗：西湖龙井

京果二品：蜜饯荸荠 蜜饯梨脯

冷碟八品：水晶鸭舌 菊花鸭肫 手撕九味鸡 愉妃湘莲
竹荪酿三鲜 陈皮兔肉 奶蛋绿黄 紫菜鱼卷

掌醢署小菜四品（闽粤小菜）

清口香茗：江南碧螺春

四汉菜：重华宫鹿筋大鲍翅 御府刺参 罗汉面筋 百果鸭子

四满菜：芭扇熊掌（代替品） 野意四簪 道光豆腐 带福还家

包哈局烧烤：宁古塔烤乳羊

汤膳一品：瑶柱烩鸭舌（每位）

光禄寺饽饽四品：封侯挂印 柴把鱼翅鸳鸯烧麦 盏头角艾窝窝

送春香茗：乌龙茶

5. 精华宴之五（供10客） / 235

观盘：妃嫔与御果

进门点心：小猥果（每位）

到奉香茗：西湖龙井

京果二品：蜜饯樱桃 蜜饯栗子

冷碟八品：麻酱鲍脯 螺耳蜇 酥鲫鱼 七彩虾仁 琉璃夏果 山楂丸子 吕宋香芒卷 水兰北极贝

掌醢署小菜四品（川湘小菜）

清口香茗：江南碧螺春

四汉菜：玉液四珍（每位） 龙虾驮金辇 企鹅鳄方 朝珠素荟

四满菜：御府酒蒸驼掌 双龙吐金（每位） 后宫干鲜包孔雀开屏

包哈局烧烤：茶膳房挂炉鸭

汤膳一品：金汤三娇（每位）

光禄寺饽饽四品：满洲清汤饽饽 麒麟饼 芸豆卷 豌豆黄

甜膳一品：湖鲜冰碗（每位）

送奉香茗：乌龙茶

6. 精华宴之六（供 10 客） / 263

观盘：慈禧赏园蔬

进门点心：核桃酥（每位）

到奉香茗：西湖龙井

京果二品：蜜饯橄榄 蜜饯海棠

冷碟八品：三朝元老 贵妃珍蔬 芝麻蟹锤 盐水鸭掌

小桃红 如意虾卷 乌蛋螺 珊瑚瓜卷

掌醢署小菜四品（北京“六必居”小菜）

清口香茗：江南碧螺春

四汉菜：清汤鸡火官燕（每位） 葫芦大吉翅子 三味傅酥

鱼 二郎担山

四满菜：龙首鱼身鲍 北府鱼唇（每位） 原汁宫灯明虾
石榴飞龙

包哈局烧烤：火鹅戏金环

火锅一品：野意火锅

光禄寺饽饽四品：万寿桃 宫廷小窝头 饽饽局烧饼 厮
刺寿面

满蒙双粥：玉米身粥 靛子粥

送奉香茗：乌龙茶

第九篇 满汉全席展销创意 / 297

1. 满汉全席进入寻常百姓家

——开办满汉全席食品公司 / 297

2. 好菜不怕巷子深——开办满汉全席专营店 / 300