

席全漢滿

揚眉 繪

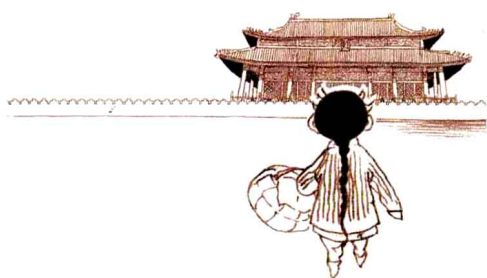
宮進之



世界書局

滿漢全席

之進宮



國家圖書館出版品預行編目資料

滿漢全席之進宮 / 揚眉著 -- 初版.
--臺北市：世界, 2011. 03
面；公分
ISBN：978-957-06-0461-0（平裝）
1.飲食風俗 2.清代 3.漫畫
538.782 100005101

滿漢全席之進宮

發行人／ 閻初
繪者／ 揚眉
發行者／ 世界書局股份有限公司
地址／（100）台北重慶南路一段99號
電話／（02）2311－3834
傳真／（02）2331－7963
網址／ www.worldbook.com.tw
劃撥帳號／ 00058437 世界書局
出版日期／ 2011年3月初版
定價／ 台幣定價300元

◎ 版權所有 翻印必究

◎ 本書原出版者為東方出版中心，中文簡體原書名為《滿漢全席之進宮》。今授權由世界書局股份有限公司在全球獨家出版發行中文繁體版本。

出版緣起

本書以漫畫的形式，詼諧輕鬆地介紹滿漢全席的由來與菜色種類，記錄了清代的宮廷飲食，並附有補充資料，將清代御膳房的相關資訊做一統整，讓「吃」這門最普遍、也是最深入人心的藝術，活潑自然地呈現在讀者面前。

食、衣、住、行是人的基本需求，中國對於飲食文化的重視，起源甚早，《周禮·天官·冢宰》記載：「膳夫掌王之食飲膳羞，以養王及後、世子。」清代《西齋偶得》則云：「由古溯今，惟飲食、音樂二者，越數百年則全不可知。……《東京夢華錄》所記汴城、杭城食料，大半不識其名。」直到近代，民間才得以探知宮廷膳食的全貌。至今，飲食融入了各民族、各地域的口味、道家的養生觀、儒家的禮儀，再加上中國藝術的審美視角，不僅是一朝一代的風尚，更成為文化的重要象徵。

以菜色豐富、食材珍稀、餐具豪貴為特點的滿漢全席已與我們的飲食習慣大相逕庭：現代人講究養生，重視環保，在烹調技術上反璞歸真，在食材選擇上精緻多元、創意頻出，同時顧及生態平衡。但是，滿漢全席的烹飪水準之高，將「食不厭精，膾不厭細」的中國飲食原則發揮得淋漓盡致！





歷史上最早的「滿漢全席」
菜單記載於《揚州畫舫錄》
(清 李斗著)。

公元1780年，乾隆皇帝南巡
至揚州，駐蹕在揚州天寧寺
行宮。

揚州是兩江運
河重鎮，朕倒
要見識見識，
晚上住下吧。



總督大人，皇
上傳旨駐蹕揚
州了。

兩江繁盛，正好讓
聖上看看我江南魚
米豐厚，吏治清明
之風貌！

當時的兩江總督尹繼善大排筵宴恭迎乾隆皇帝一行。

揚州城內的買賣街前後寺觀皆辟為大廚房，備辦六司百官飲食，其壯觀異彩，難賦難畫。



總督大人，皇上雖然
從京城遠路而來，隨
侍的御廚卻不同凡
響，燒、烤、燻、
煮，皆是我們江南少
見的正宗滿菜。

那正好！我推薦的揚州
城安瀾園名廚是燒江南
漢菜的頂級高手，聖上
雖貴為天子，怕也沒機
會嘗過。

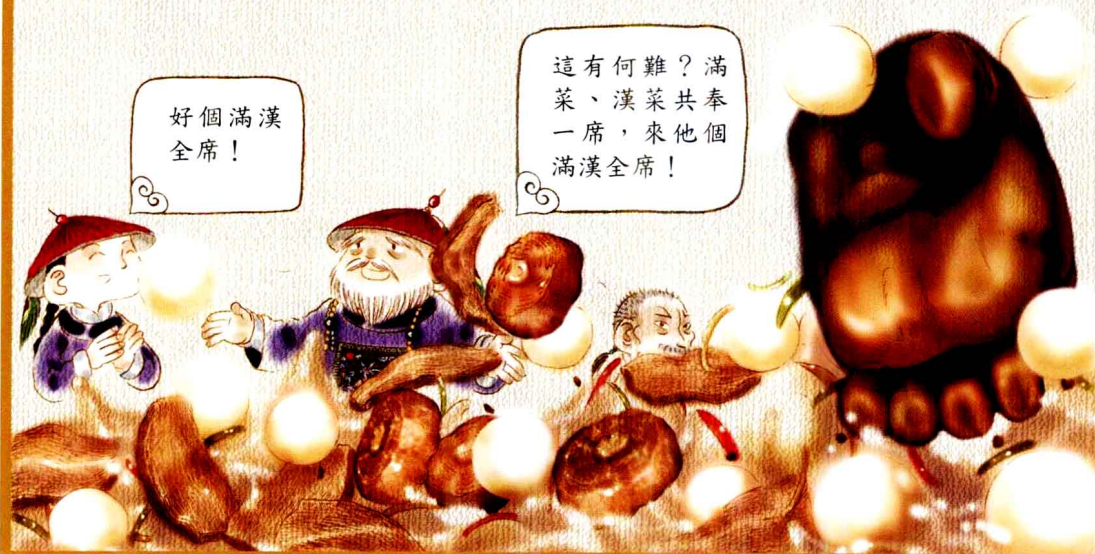


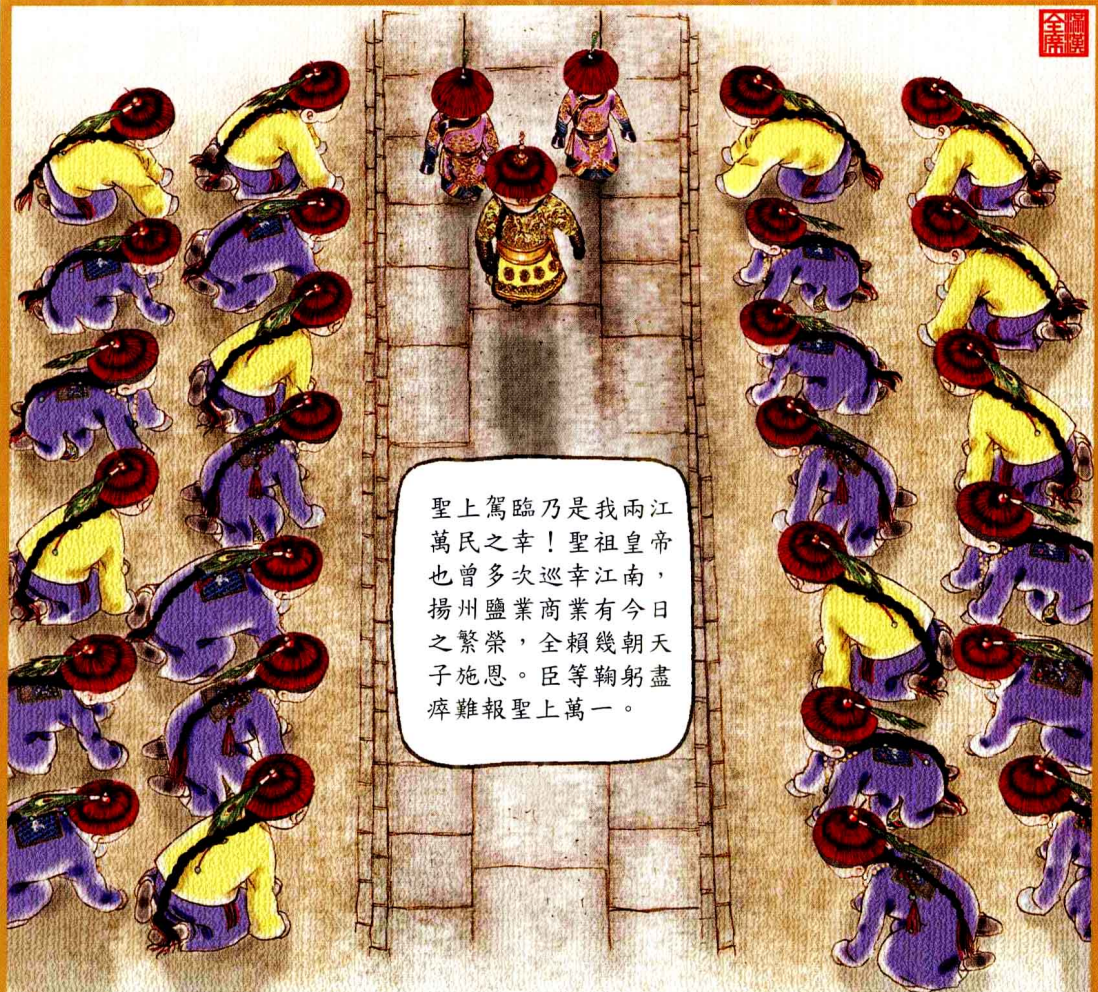
大人高見！可
是既有滿菜，
又有漢菜，如
何鋪排呢？



好個滿漢
全席！

這有何難？滿
菜、漢菜共奉
一席，來他個
滿漢全席！





聖上駕臨乃是我兩江萬民之幸！聖祖皇帝也曾多次巡幸江南，揚州鹽業商業有今日之繁榮，全賴幾朝天子施恩。臣等鞠躬盡瘁難報聖上萬一。



愛卿言重了。朕聽說晚膳備得妙啊。



臣只是用江南物產備辦了滿、漢兩種餚饌，請聖上嘗鮮。



據《揚州畫舫錄》載，乾隆皇帝南巡，廚役和烹飪物料都自京城攜帶，本不需地方承辦。但此時的揚州，鹽業富商麇集，正值全盛，竟為乾隆皇帝備辦了極富特色的淮揚菜。

請百官入席！
開宴！





《揚州畫舫錄》完錄了這次盛宴的菜單，這是歷史上最早的「滿漢全席」菜單。

第一份 頭號五簋碗十件

(按：漢菜)

燕窩野雞絲湯
海參燴豬筋
鮮煙蘿蔔絲羹
海帶豬肚絲羹
鮑魚燴珍珠菜
淡菜蝦子湯
魚翅螃蟹羹
蘑菇燒雞鞭轆鍾
魚肚煨火腿
鯊魚皮雞汁羹

燕窩野雞絲湯

鮮煙蘿蔔絲羹

鮑魚燴珍珠菜

魚翅螃蟹羹

魚肚煨火腿

海參燴豬筋

海帶豬肚絲羹

淡菜蝦子湯

蘑菇燒雞鞭轆鍾

鯊魚皮雞汁羹

第二份 二號五簋碗十件

(按：滿菜)

鯽魚舌燴熊掌
米糟猩唇
豬腦伴豹胎
蒸駝峰
梨片伴蒸果子狸
蒸鹿尾
野雞片湯
風豬片子
風羊片子
兔脯

第三份 細白羹碗十件
(按：漢菜)

豬肚伴江瑤柱鴨舌羹
雞筍粥
豬腦羹
芙蓉蛋
鴨肫掌羹
糟蒸鯪魚
斑魚肝
西施乳
文思豆腐羹
甲魚肉片子湯

第四份 毛血盤二十件
(按：滿菜)

獲炙
哈爾吧
小豬子
油炸豬羊肉(兩件)
掛爐走油雞鵝鴨(三件)
鴿臠
豬羊雜什(兩件)
燎毛豬羊肉(兩件)

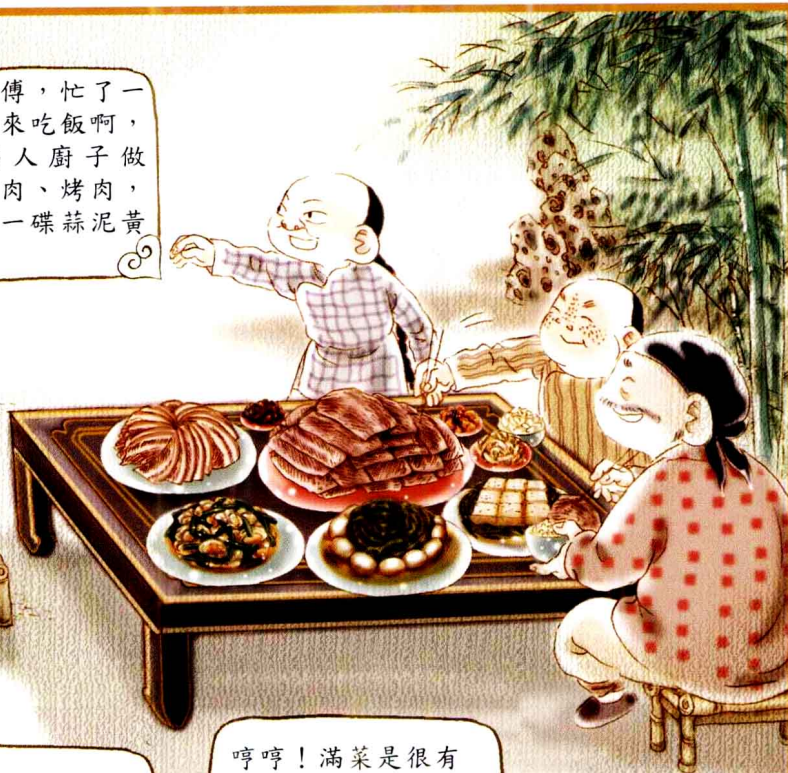
白煮豬羊肉(兩件)
白煮小豬子小羊子(兩件)
白煮雞鴨鵝(三件)
(另外)白麵饅饅卷子
十錦火燒
梅花包子

第五份 洋碟
(按：滿漢菜混雜)
熱吃勸酒碟二十件
小菜碟二十件
枯果碟桌
鮮果碟桌



張東官，漢菜師傅，本是揚州安瀾園陳元龍家廚，後隨乾隆皇帝入宮，曾任熱河行宮主料御膳房事。

張師傅，忙了一天，來吃飯啊，有滿人廚子做的蒸肉、烤肉，還有一碟蒜泥黃醬。



張師傅您燒的那幾道菜把北方韃子都震住了，連皇上吃了都叫好兒！

哼哼！滿菜是很有氣勢，不過在選料、烹調上相較咱們江南菜顯然是簡單了些。



不過，這次滿廚、漢廚各展神技；滿、漢菜共席，咱們也算見識了「滿漢全席」的盛況！



井底之蛙！僅僅一次
筵宴怎能妄稱「滿漢
全席」？你們以為
「滿漢全席」只是這
一百多道菜餚嗎！？

啊！？

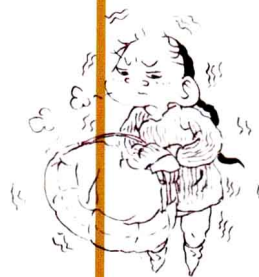
「滿漢全席」是有史以來
最豪華的宮廷御膳！它不
但是民族飲食，更集納了
中華飲食精萃！我在宮裏
幹了幾十年還沒有參透它
的秘密！

全席

他是誰啊？

他——就是聲
名赫赫的御膳
大廚馮鼎！

目錄



長至節

一

外聘蘇拉

十四

二福進宮

三十

分派任務

三七



新蘇拉的一天

五一

初進膳

六六



御前他坦

全席

七五

為啥難吃

九一

整頓內外

一〇七

燒豬

一一二

白煮奶豬

一二三

扒豬

一三三

哈爾巴

一四〇

炸灶

一四六



御宴好吃嗎？

長至就是冬至。從節氣上來說，冬至代表著寒冷，從冬至開始，一天寒似一天。清朝宮廷偏偏選擇這一天大排筵宴。宴桌露天擺設，赴宴人席地而坐，宴會時間從卯初到辰末，也就是清晨五點到早上九點，所以長至節宴會也叫「涼棚宴」。宴席上的餚饌，「餠餠」是頭一天做好的，蓋著紅袱，到第二天早就冰冷了，其他所有的食物也都是冷的。這真是古今中外最特別的宴會了。下面列出的，是皇帝在長至宴上的菜單。大臣的功能表與皇帝不同，不同級別的官員，菜單內容也不一樣。

長至節上用膳單

（各種點心糖果共五十四品）

乾果六品：核桃粘 松仁粘 蜜蜂榛仁 虎皮栗仁 五香瓜子 奶霜杏仁

蜜餞六品：蜜餞紅果 蜜餞金棗 蜜餞瓜條 蜜餞海棠 蜜餞蘋果 蜜餞金橘

果乾六品：耿餅 大蜜棗 葡萄乾 杏乾 甜果乾 哈密瓜乾

餠餠二十四品：奶烏它 敖布爾哈 豆麵餠餠 如意卷 喇嘛糕 艾窩窩

紅饊子 白饊子 大餠餠 小餠餠 蜂蜜印子 芝麻酥 棗泥餅

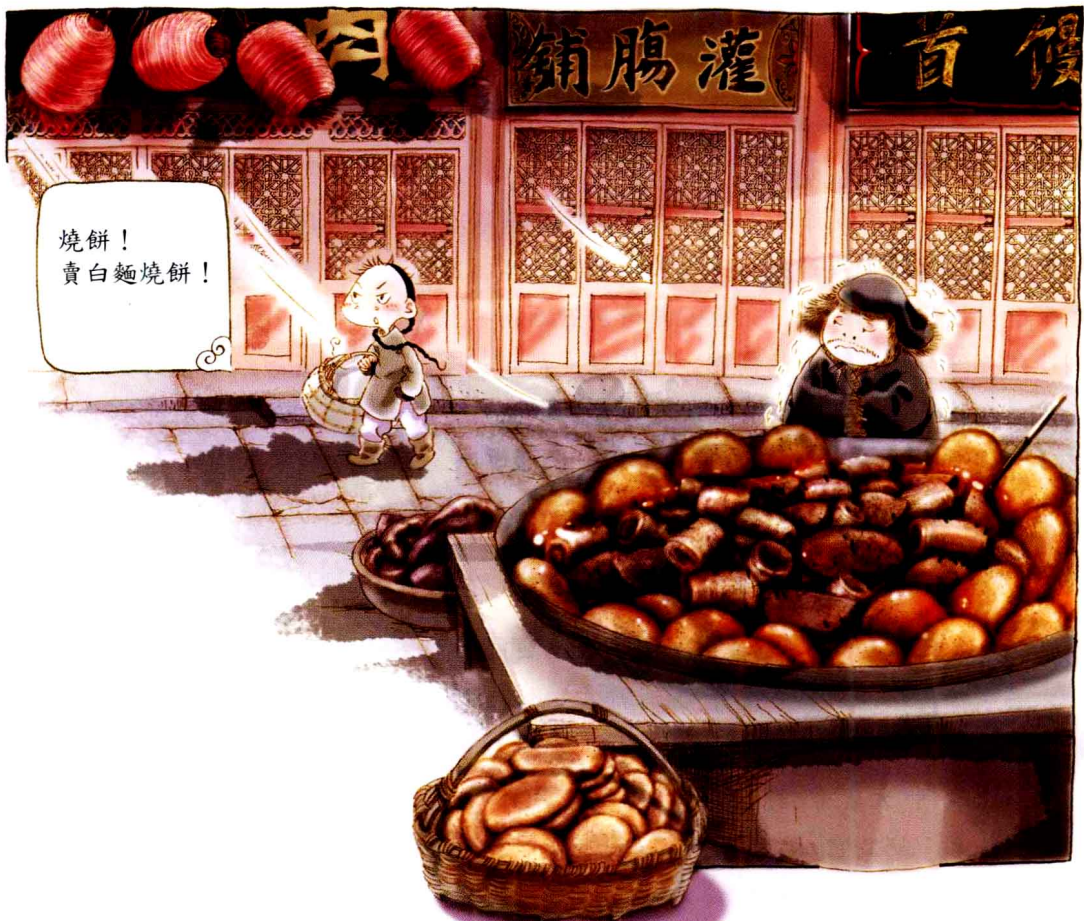
澄沙餅 果餡餅 鹿肉餅 蘇子酥 木樨糕 乳酪乾 炸黃米麵

糕 饊糕 搓條餠餠 黑糖油糕 白糖油糕

糖果六品：金橘餅 八寶糖 芝麻南糖 柿霜軟糖 酸乳酪糖 白蜜

果品六品：蜜柑 紅橘 香橙 蘋果 山裏紅 木瓜





燒餅！
賣白麵燒餅！

好冷啊，熱
滷煮給來一
碗吧，等我
開張算錢。

不用啦，拿
白麵餅換
吧。

咕
嚕

嚙



注
釋

滷煮，就是現在的北京小吃滷煮火燒，把豬肉、肝、腸、肺等在醬汁中滷熟，再將燒餅放入滷鍋中一起燴燴。