

满

汉

满汉全席

周锦主编

全

席

农村读物出版社



■ 周锦 主编

满汉全席

农村读物出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

满汉全席 / 周锦主编. — 北京: 农村读物出版社,

2000.6

ISBN 7-5048-3816-0

I. 满… II. 周… III. 菜谱—中国 IV. TS972.

182

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 018704 号

出 版 人	傅玉祥
责任编辑	洪兆敏 朱 雷
出 版	农村读物出版社(北京市朝阳区农展馆北路 2 号 100026)
发 行	新华书店北京发行所
制 版	北京市佳虹文化传播有限责任公司
印 刷	中国农业出版社印刷厂
开 本	787mm × 1092mm 1/16
印 张	15
字 数	150 千
版 次	2002 年 8 月第 1 版 2002 年 8 月北京第 1 次印刷
印 数	1~5 000 册
定 价	108.00 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

作者简介



周锦 中国烹饪协会会员，中国药膳研究会烹饪专业委员，高级烹调技师，北京市劳动局特聘高级厨师讲师，北京烹饪协会讲师团讲师，劳动局特聘 A 级厨师考评员。

天津市人，生于 1945 年 12 月 23 日，1962 年 9 月在北京安化餐厅跟随原宫廷御膳房御厨杨怀学艺，受到了悉心指教。杨去世后，他又受先师的生前好友、北京便宜坊烤鸭店名厨苏德海师傅的精心培育，打下了扎实的烹饪基础，烹饪技能不断地提高。1978 年调到北京同和居饭庄工作，并任同和居饭庄分号厨师长，为了深造又拜名厨原恩承居主厨刘荣华为师，其厨艺更加成熟全面。

1987 年被评为“市优秀厨师”，同年参加组建长安大酒楼工作，任总厨师长。1988 年参加北京首届烹饪大赛，荣获“美食杯”。1986—1990 年由于创新菜品和研制“蜗牛宴”、“龙凤宴”等连续五年被评为市、区科技先进分子。1990 年参加了迎亚运十大名厨献艺，受到有关部门的奖励。同年参加“华天杯”团体赛，获冠军。1991 年调五洲大酒店任大宴会厅总厨师长，1993 年调汇珍楼饭庄任行政总厨，开始研究清宫膳食、满汉全席。1999 年 7 月受聘于国贸“美味珍”，为其研制“满汉全席”。至 2000 年 7 月，共制作满汉全席 200 余席。

1990—1997 年多次接待、并亲自主理国内外各种大型宴会、酒会。如：“第四次世界妇女代表大会开幕式酒会”、“2000 年奥申办国际奥委会考察团宴会”、“世界艾滋病研究会酒会”、“世界住宅会议开幕式宴会”、“世界警察会议宴会”、“世界昆虫大会宴会”、“世界各国银行行长会议宴会”、“全国政法工作会宴会”等等。并多次给中央首长掌厨，多次受到中央首长的接见和有关部门的好评及奖励。

自 1983—1999 年，先后受聘于北京烹饪协会、中央警卫团、武警总部、国防科工委、北京军区、高等教育部、总政治部、总后勤部、市委党校、人大会堂、航天工业部等，为部队、地方培养了大量的技术人材。

滿漢合席

傅耕野





馮博金席菜譜馳名天下
乃我中華飲食文化之果
特賀此書出版以慰心富
之樂隨吾代留傳是為序

庚辰立春愛新覺羅昭遠



尚饕餮
美食極品



二〇〇〇年七月廿八日

姜青



主 编：周 锦
顾 问：姜 习 林则普
边 疆

编 委：王爱萍 张文彦
周鸿飞

菜品制作：周 锦 于凤仙
王春立 王根章
王艳萍 郭建文
杨 杰 梁美丽

食品雕刻：张卫新

摄 影：栗石毅 张卫新

序

中国饮食发展到“满汉全席”，可说达到了颠峰。它兴起于清朝中叶，集天下之珍，兼满、汉、蒙、回各族烹调技法，对可利用的普通原料、山奇野味加以精工细制。相传吃此宴需2~3天，菜点达230余种。当时依各地物产的不同及口味的差异，菜谱已不尽相同，传至今日版本也多有出入，对此无需究其何为正宗。此次周锦先生集40年厨师之经验，加之深厚的宫廷菜功底，在遍访名家、学者的基础上，编纂、整理、出版此书可以说是集古人经验之精华，完美地展现了“满汉全席”的风采。其高超的烹调技巧，灵活变化的口味风格，选料的精致严谨，都可为当代厨师所借鉴学习。

“古为今用”并非倡导“琼厨金穴”，追求豪华奢侈的晚宴，而是通过学习、借鉴以“去粗取精”，使这一古老饮食文化瑰宝更好地为现代社会服务。

据我所知，周锦先生曾潜心钻研数十年，克服重重困难，经过多方努力才使本书问世。

此书用详细的文字和照片展现了“满汉全席”的盛况，并对当今已禁用的原料加以说明，经反复推敲寻找替品以变通使用。

这是一本具有较高饮食文化研究价值的书籍，将会成为厨师的良师益友。

张文彦

2002年元月



【满汉全席的形成】

满汉全席兴起于清代。它以豪华隆重、讲究礼仪、用料广泛、做工精美、菜点繁多、口味多变，享誉国内外。它是我国宝贵的饮食文化遗产中一个重要的组成部分。

满族是我国历史上统一中原的两个少数民族之一。1616年（万历四十四年），努尔哈齐统一了辽沈平原，建立了大金政权（清初期国号称后金），并确立了统一中国的志愿，进取目标对准了明朝政权。1664年4月（顺治元年），由顺治的叔父多尔袞率兵攻下京城，击败了李自成的农民起义军，建立了中国历史上最后一个封建王朝——满清。

满族入关初期，他们的饮食习惯还保持着传统的民族特色，菜品多以烧燎（烤）煮为主。随着清朝历代皇祖制定的民族政策，使满汉两族能够和睦相处，相互交流学习，使满族的饮食习惯有了很大的变化，从而对满汉全席的形成，创下了良好的基础。

1683年（康熙22年）7月9日康熙上谕：“朕统一中国无分中外，凡是民人都是朕的赤子惻然怜悯，都是为使他们各乐其居，各安其业。”为此康熙采取了诸多措施，防止满汉互相歧视，有碍公务，有碍国家。首先废除了满汉官员待遇不一的规定（入关初期满官的品级高于汉官）。康熙认为满汉大小官员职务应该统一标准，并将其待遇“调整划一”。例如：在参加国宴时，主张宴请满汉官员，

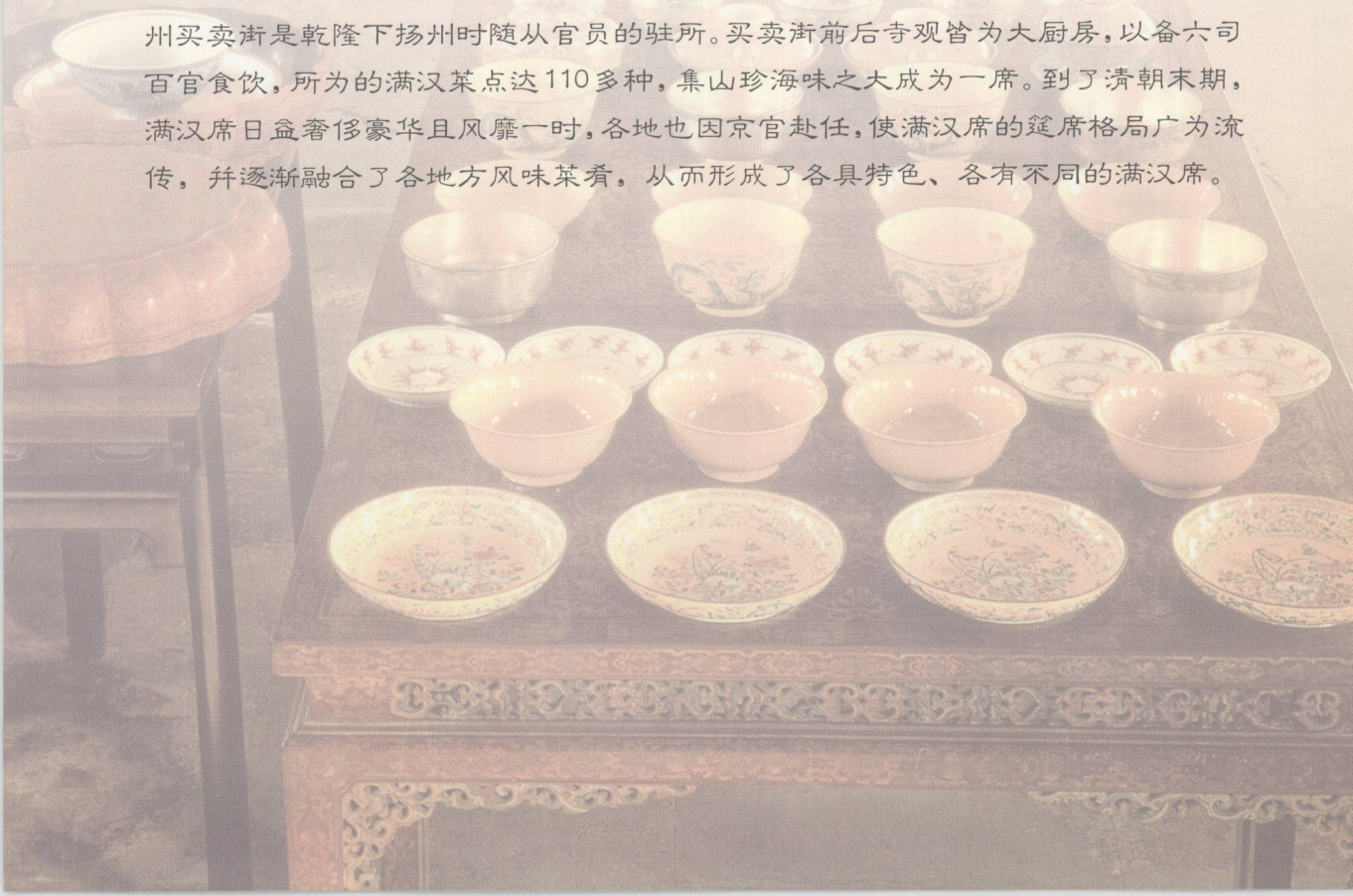


应该聚集一堂共同欢饮，以表示君臣一体，上下一心。以合皇上满汉一家，崇儒重道的意愿。另据《大清会典》载康熙二十二年，始议准“宫中元旦日，改满席为汉席”。宫廷中开始出现满汉席并用的局面。

康熙五十二年，正值康熙 60 寿（8 岁即位），国泰民安，大清开始走向昌盛时期，各地农民有感于君王的“恩泽”。一些耆老为庆贺皇帝生日，新春伊始便纷纷进京，自发前来祝寿。几十里，几百里，直至上千里，从四面八方接踵而至。作为大清王朝的“圣明”帝王，岂能令天下老人空空而归？于是在“万寿”三月十八日的前一日，发布“谕旨”，决定在“畅春园宴赏众叟，而后送归乡里”。据载康熙五十二年三月二十五日和二十七日两次宴赏预宴耆老，包括各省现任满汉文武大臣 2 800 余人，这是我国历史上第一次千叟宴。

满汉同席，导致了满汉两族菜点的相融，在光禄寺里，满族厨师与汉族厨师相互交流，宫中满汉官员的相互宴请，逐渐缩小了满汉两族在饮食习惯上的差异。

乾隆年间，市肆上开始有满汉合一的席面。据李斗《扬州画舫录》载，当时扬州买卖街是乾隆下扬州时随从官员的驻所。买卖街前后寺观皆为大厨房，以备六司百官食饮，所为的满汉菜点达 110 多种，集山珍海味之大成为一席。到了清朝末期，满汉席日益奢侈豪华且风靡一时，各地也因京官赴任，使满汉席的筵席格局广为流传，并逐渐融合了各地方风味菜肴，从而形成了各具特色、各有不同的满汉席。



宫廷御点两品

四喜蒸饺 18

绿荫玉兔 19

蟹黄明骨 20

天香玉簪 21

绣球干贝 22

御酱鹌鹑 23

金钱肉脯 24

宫廷御点两品

美味锅烙 25

金元宝 26

百合脯酥鱼 27

八宝葫芦鸭 28

元宝肉 29

松树猴头 30

炸雀头 31

大肉烧烤一品

烤黄鸡 32

宫廷饽饽两品

香糟馒首 33

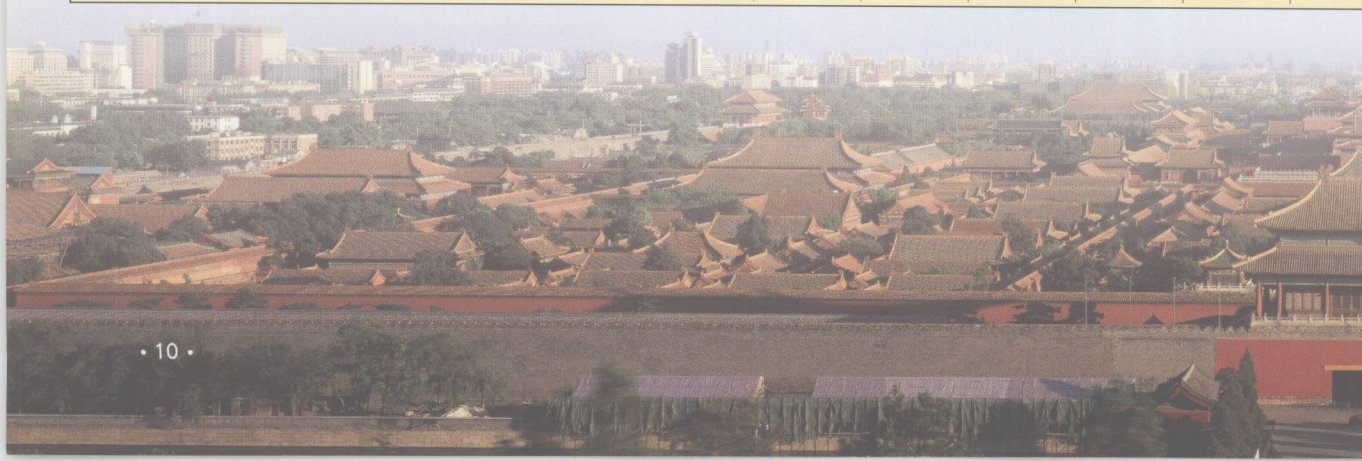
芝麻薄饼 34

甜菜一品

杏仁豆腐 35

果园飘香 36

回味香茗 36



满汉全席(第一度)午

到奉香茗 2 干果四品 2 蜜饯四品 3 四调味 3

前菜 龙凤呈祥七味冷菜 油炆茭白 4 珊瑚瓜卷 5

熏墨仔 6 美味烤麸 6

松仁鸡茸卷 7 姜汁扁豆 7

干煸青虾 8

慈禧御点四品 双色糕 9 芸豆卷 10

江米凉糕 11 豌豆黄 11

宫廷御宴汤一品 奶汤鱼唇 12

一掌山河 13 碎熘凤脯 14 空心吉利虾球 15

官烧乳鸽 16 八宝石榴鲜 17



宫廷御点两品

枇杷果 54

酥合子 54

红扒大乌参 55

桂花干贝 56

金鱼戏莲 57

锅煽鲍鱼合 58

烧炸驼峰 59

宫廷御点两品

佛手酥 60

水果盏 61

清蒸鲥鱼 62

玛琅蒸鸡 63

酒香鱼扇 64

大肉烧烤一品

烤鸭 67

鱼米飘香 65

玉石青松 66

酒锅一品

游龙戏凤 68

甜菜一品

金色满园 69

宫廷饽饽两品

盘丝饼 70

豆儿馒头 71

果园飘香 72

回味香茗 72



满汉全席(第二度)晚

到奉香茗 38 干果四品 38 蜜饯四品 39 四调味 39

前菜 松鹤延年七味冷菜 糯米莲藕 40 美味虾卷 41

金银鸭卷 42 油酥瓜条 42

珊瑚白菜 43 羊糕 43

怪味凤脚 44

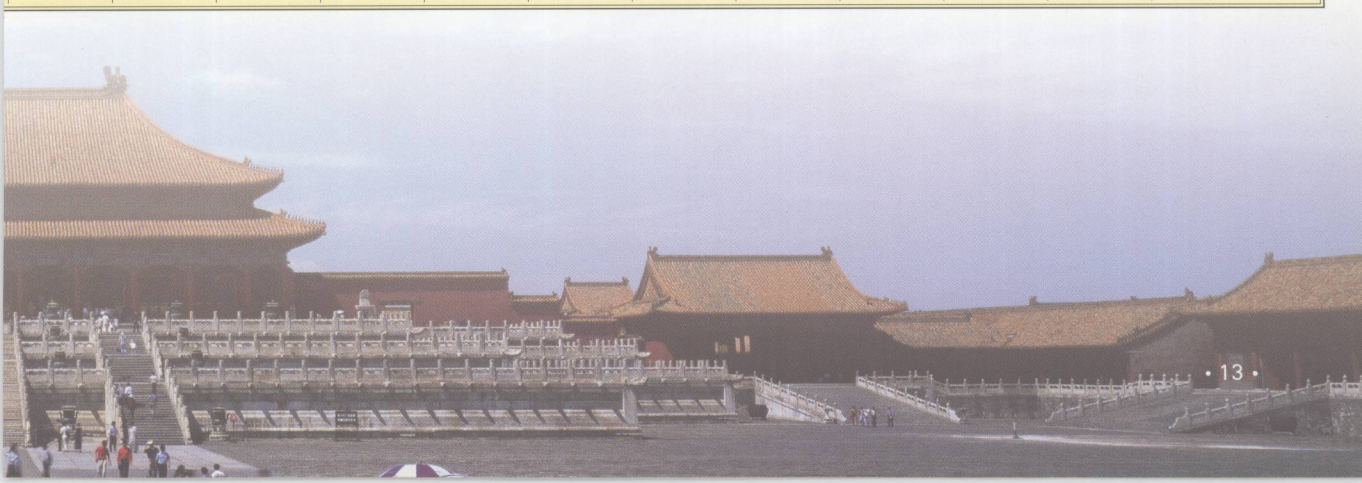
慈禧御点四品 豌豆黄 45 芸豆卷 45

栗子糕 46 姜汁排叉 47

宫廷御宴汤一品 清汤琵琶燕 48

云片鱼唇 49 百籽卧龙 50 提篮鹿肉 51

鸡茸银耳 52 秋梨斑鸠 53



宫廷御点两品

蟹黄烧麦 91

雪人金盏 91

葱香鲨鱼皮 92

烧炸广肚 93

松香驼鸟 94

游龙绣金钱 95

乌龙吐珠 96

宫廷御点两品

小鸡出壳 97

香芋酥梨 98

宫门献鱼 99

糟煨鸭脯 100

京蔬四宝 101

大内烧烤一品

烤鹿腿 104

芙蓉哈什蟆 102

蜜酿龙眼 103

宫廷饽饽两品

八宝饅首 105

肉末烧饼 106

宫廷御膳粥一品

桂花紫米粥 107

果园飘香 108

回味香茗 108

