

林苛步 编著

满汉全席

食谱



上海交通大学出版社

满汉全席记·略

林苛步 编 著

上海交通大学出版社

(沪)新登字 205 号

满汉全席记略

出版:上海交通大学出版社

(上海市华山路 1954 号 邮政编码:200030)

发行:新华书店上海发行所

印刷:上海新文印刷厂

开本:850×1168(毫米)1/32

印张:6.875 字数:175000

版次:1995 年 10 月 第 1 版

印次:1995 年 10 月 第 1 次

印数:1—3000

ISBN7-313-01508-9/G·134

定价:12.80 元

内 容 提 要

本书完整、系统地介绍了满汉全席这一国宝的历史背景、源流和兴起以及全席的主要原料、肴点拾珍,并对所收集的 19 席满汉全席进行了通席点评。本书引用资料丰富,内容翔实,可供饮食业厨师、管理人员和烹饪研究者以及广大烹饪爱好者参考。

前言

中国的饮食文化，历史久远，博大精深；中国的烹饪和菜肴，千姿百态，璀璨纷呈。

回顾50万年前“北京人”发明用火熟食的伟大创举以后，我们的祖先，才开始懂得将食物“炮生为熟”，吃起来既无“腥臊恶臭”，又能解除“眩胃之病”对健康和生命的威胁。随着历史长河的滚滚向前，人类对饮食的欲望越见升华：1万年前，陶器发明了；5千年前的黄帝时代，夙沙氏煮海为盐；1600年前咸、苦、辛、甘、酸五味相继出现，把中国饮食文化逐步推上崭新的历史阶段。特别是以商朝辅国宰相伊尹、春秋时期得宠于齐桓公的易牙以及太和公、膳祖、梵正、刘娘子、宋五嫂等一批名厨出现，对中国饮食文化的发展，建立了不可磨灭的功勋。直到宋、明、清以后，中国烹饪技术才真正达到“食不厌精、脍不厌细”的高峰。

中国饮食文化的发展，还有一个得天独厚的条件，就是地域广阔，物产丰富。从南到北，从滨海到内陆，从山地到平原，都为烹饪提供丰富多采的原料。据行家提供的资料，今日中国烹饪常用的原料竟多达数千种；应用的调味品约500种。

中国56个民族在文化和烹调技术上的大交流、大融合使中国的菜点在世界上矗起不朽的丰碑。其中，满汉全席就是大融合、大交流的产物。它有集南北厨艺之大成的美誉，成为我国最著名的、规模最大的古典筵席。

但是，在历史上有如此影响的饮食文化，由于清朝统治者的民族偏见，对满汉共筵，设置重重障碍，因此，这方面的史料凤毛麟角，难成气候。为了使珍贵的饮食文化遗产，不致淹没在历史的大潮中，作者试图从现存的有关资料和收集的行家

文字及口头回忆,进行整理汇编,使满汉全席的产生、发展以及技艺精华能较系统、较完整地通过文字尽量找回历史原貌,重现熠熠光彩。由于作者历史知识浅薄,实践经验不足,汇编中难免挂一漏万、谬误迭出,尚请读者批评指正。

林苛步

目 录

前言..... (1)

一、满汉全席历史背景..... (1)

- | | |
|-----------------|-------------------------|
| (一) 满族先民的饮食生活 | (三) 汉菜在清宫中悄然兴起 |
| (1) | (3) |
| (二) 清定鼎北京初的宫廷饮食 | (四) 对峙于御膳中的“满席”和“汉席”(9) |
| (2) | |

二、满汉全席瓜熟蒂落..... (26)

- | | |
|---------------|--------------|
| (一) 乾隆的饮食(27) | (三) 御膳厨师(30) |
| (二) 御膳食(29) | |

三、满汉全席根深味茂..... (35)

- | | |
|------------------|----------------------|
| (一) 送点主官满汉全席(35) | (十) 粤式满汉全席(66) |
| (二) 孔府向慈禧拜寿贡席 | (十一) 香港大同酒家满汉全席(69) |
| (36) | |
| (三) 伪满官宴满汉酒席(38) | (十二) 北京大三元酒家满汉全席(71) |
| (四) 清末时期满汉全席(40) | (十三) 仿膳饭庄满汉全席(76) |
| (五) 大满汉全席(45) | |
| (六) 民国初期满汉全席(48) | (十四) 华盛顿会仙楼满汉全席(78) |
| (七) 晋式满汉全席(53) | |
| (八) 鄂式满汉全席(55) | (十五) 全素仿满汉全席(80) |
| (九) 川式满汉全席(58) | |

(十六) 满汉全席精选(一)

(83)

(十七) 满汉全席精选(二)

(83)

(十八) 满汉全席精选(三)

(84)

(十九) 满汉全席精选(四)

(84)

四、满汉全席主要原料..... (86)

(一) 熊掌(86)

(二) 燕窝(87)

(三) 鱼翅(89)

(四) 海参(91)

(五) 干贝(93)

(六) 鲍鱼(95)

(七) 鲥鱼(96)

(八) 鳗鱼(97)

(九) 鲤鱼(98)

(十) 鲫鱼(99)

(十一) 甲鱼(100)

(十二) 鲈鱼(101)

(十三) 虾(102)

(十四) 蟹(104)

(十五) 猪(107)

(十六) 羊(110)

(十七) 鹿(112)

(十八) 驼(114)

(十九) 犴达罕(116)

(二十) 火腿(117)

(二十一) 鸡(119)

(二十二) 鸭(120)

(二十三) 飞龙(122)

(二十四) 鹌鹑(122)

(二十五) 笋(124)

(二十六) 香蕈(127)

(二十七) 猴头蘑(129)

(二十八) 芋艿(130)

(二十九) 菠菜(132)

(三十) 莲花白(134)

(三十一) 茭笋(134)

(三十二) 扁豆(135)

(三十三) 茄子(136)

(三十四) 山药(138)

(三十五) 刀豆(139)

(三十六) 莴苣(140)

(三十七) 芹菜(141)

(三十八) 黄瓜(142)

(三十九) 藕(143)

(四十) 花生(144)

(四十一) 豆腐(145)

(四十二) 莼菜(146)

五、满汉全席肴点拾珍 (150)

- | | |
|----------------|-----------------|
| (一)孔府一品锅(150) | (二十四)佛跳墙(178) |
| (二)蜜汁火腿(151) | (二十五)西湖莼菜汤(181) |
| (三)神仙鸭子(153) | (二十六)鼎湖上素(182) |
| (四)乌龙蟠珠(155) | (二十七)其他珍馐(183) |
| (五)黄金肉片(156) | (二十八)小窝头(184) |
| (六)雪夜桃花(157) | (二十九)豌豆黄(184) |
| (七)麻婆豆腐(158) | (三十)萨其马(185) |
| (八)纸包鸡(159) | (三十一)北京烧卖(186) |
| (九)龟羊汤(161) | (三十二)面条(187) |
| (十)宫保鸡丁(162) | (三十三)馄饨(190) |
| (十一)溜鱼焙面(163) | (三十四)饭(193) |
| (十二)黄焖甲鱼(164) | (三十五)粥(195) |
| (十三)蹄子(165) | (三十六)花边月饼(199) |
| (十四)烤乳猪(167) | (三十七)福州线面(201) |
| (十五)烧羊肉(168) | (三十八)娥姐粉果(202) |
| (十六)扒熊掌(169) | (三十九)火宫殿臭豆腐 |
| (十七)清蒸鲥鱼(171) | (203) |
| (十八)东坡肉(172) | (四十)吕洞宾大饼(204) |
| (十九)鸡泥桃花鱼(172) | (四十一)吴山酥油饼(205) |
| (二十)宫门献鱼(173) | (四十二)香山蜜饼(206) |
| (二十一)松鼠黄鱼(174) | (四十三)博望锅盔(207) |
| (二十二)轰炸东京(176) | (四十四)太后饼(208) |
| (二十三)清余鱼汤(177) | (四十五)其他珍点(209) |

一、满汉全席历史背景

满汉全席是满族菜和汉族菜在原料、调味和技艺上的大交流、大融合。它是清军入关、定鼎北京后，从清宫御厨中脱颖而出的。在孕育满汉全席的过程中，由于清皇族的统治，满族食俗和烹饪占了主导地位。因此，要追寻满汉全席的根在何处，有必要了解满族人民的饮食生活以及它带给满汉全席的影响。

（一）满族先民的饮食生活

主要聚居于辽宁、吉林、黑龙江、河北四省和内蒙古自治区的满族，人口约 980 余万。

满族是我国北方的古老民族。它的先世早见于商周时代，五代时称女真，后改为女直。明朝万历年间，建州女真满洲部领袖努尔哈赤统一了建州女真、海西女真和野人女真三个部落，到 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统称为满洲。

早在战国时期前，满族先民以游牧、狩猎和采集野生食物为生；到了战国时期，才开始种植五谷。但这时候的满人，还没有完全脱离原始生活，以食裹腹，还谈不上烹饪调味之术；从南北朝开始，大批满族先民定居于富饶的松花江上游和长白山北麓，由于优越的地理环境的恩赐，他们除种植五谷外，还进行狩猎、捕鱼和饲养家畜，生活上已不再是简单的烧烧烤烤，开始以主食和肉食来丰富自己的饮食生涯。他们把耕种收获来的粳米、小米、高粱，加进小豆、粳豆做成干饭充饥。这种主食吃法，至今还能在东北三省的小镇和乡村见到。他们饲养的猪成为肉食的主要品种之一，而且是祭神所必不可少的。祭祀用的猪肉，采用“毛纯黑无一杂色者”的猪，

“白煮”而成，这种白切猪肉的烹饪方法，一直留传至今。最早的满汉全席食单中就有“白煮猪羊肉”、“白煮小猪子”的记载。他们渔猎来的鱼和鹿，也是主要肉食，特别视鹿为珍品。清佚名著《调鼎集》：“鹿肉不可轻得，得而制之其鲜嫩在獐肉之上。”因此行家在满汉全席中对鹿的评价是“无鹿不成席”。可见鹿在满族饮食生活中的地位不低了。

春秋更迭，岁月流逝。从700多年前的女真建立的金朝以后到崩溃止的100多年中，“女真茶食”雀噪四方。史书记载：金代女真“俗重茶食，阿古达（女真族领袖，登皇位后称金太祖）开国之初，尤尚此品。”这种茶食“若中州饼饵之类，多至数十种，用大盘累钉（音订，堆叠于器皿中），高数尺，所至供客，赐宴亦用焉。一种名叫金钢镬，最大。”这种茶食，实际上就是以后满汉全席中的“饽饽席”（饽饽：音波，北方方言，即馒头、糕点或其他面食）。

（二）清定鼎北京初的宫廷饮食

清军入关，顺治定鼎北京。当时大局尚未稳定，反清势力还未彻底镇压，清皇族对其他民族还存有很大戒心。这样的政治原因，同样反映在御厨房的人员配备上。那里的厨师极大部分为满人，即使有汉人，也不敢轻举妄动来烹制汉菜，因此，当时清廷饮食习惯，仍沿袭满族特色。

清初满族菜的烹调以清煮、烧烤为主。据《调鼎集》记载，用清煮的方法烹调猪肉的，就有出油复汤白肉、白片肉、煮猪头、爆猪蹄、白肉血肠、皮汁等等。其实清煮也不容易：“凡煮肉，先将皮上用利刀横立刮洗三四次，然后下锅煮之，不时翻转，不可盖锅。当先备冷水一盆，置锅边煮拨三次，闻得肉香，即抽去火，盖锅闷一刻，捞起分用，分外鲜美。”而且对白煮肉改刀，还有“割不正不食”的严格要求。用烧烤方法烹调的菜肴也很多，如挂炉肉、炙羊肉片、火烧羊肉、叉烧金钱肉、炙鸭、炙子鹅、熏鹅、炙鲤鱼、炙鲢鱼等等。以挂炉肉的烹制方法为例：“短肋二斤，酱一碗，大茴末二钱，醋少许，和入

酱油，锅上架上铁条四根，取前酱醋涂肉，搁铁条上，加葱白四五根，用盆盖好，不可泄气。俟油烟透出，转而再涂酱醋及葱料。如此数回，以黄脆为度。各物先以细盐擦过，后敷佐料，其味更佳。”再如，火烧羊肉的制法：“带骨羊肉一块，又向炭火上烧炙焦，用盐水、酱油反正炙熟，油而不腻，且脆。”

据姚元之《竹叶亭杂记》载：“主家仆片肉于锡盘飨客，亦设白酒。是则谓吃肉，吃片肉也。次日则谓吃小肉饭，肉丝冒以汤也。”这个食俗，在清军入关后，一直流传下来。

此外，清初食物的原料，特别是祭祀用的祭品，大多来自满族人主要聚居地的东北三省，如鹿、野鸭、狍、鹿、熊掌等野味，杂粮高粱以及小米、粳米等主食。满族烹饪当时能左右清宫御膳，这也是一个主要原因。

清初宫廷或官府的宴请，也与满族宴俗一脉相承。据谈迁《北游录》记载：“清初，满洲贵家款客，撤一席又进一席，贵其叠也……英王在时，尝宴诸将，可二百席。豚、鸡、鹅各一器，撤去，进犬豚。俱尽，始行酒。”这种宴请的习俗，一直延续到满汉全席：如“上菜三撤席”，“全席可分三天用毕，也可两天连续。”

又据史料记载：“满人有大宴会，主家男女，必更迭起舞。大率举一袖于额，反一袖于背，盘旋作势，中一人歌，众皆和之，以此为寿也。”这维妙维肖的描述，如用于以后的满汉全席，也是恰如其份的。

（三）汉菜在清宫中悄然兴起

满汉全席，顾名思义是满席与汉席的组合。清朝初期，由于清皇室的民族偏见，在饮食筵宴中，汉菜无一席之地。但是，饮食文化的历史进程是不能以人们的意志为转移的。作为饮食文化的主体的汉菜，它给人们优异的味觉美感，具有“挡不住的诱惑”，清皇室成员当然也不会例外。于是，随着岁月的推移，汉菜终于在清宫中悄悄兴起。究其原因有：

一是政治上出现宽松局面。清朝统治中国以后,经过镇压反清力量,强化防御体制,特别是实施笼络汉人的政策,出现了政治上的宽松局面。据《清史简编》载:“定内外文官制……兼用满汉人。”清太祖努尔哈赤也提出“鼓励满汉人民和睦相处,满汉官员一视同仁”的主张。《满洲秘档》还记有:“汉之小官及平人,同席饮宴,尽礼款待。”政治上的宽松,也带给汉菜在清宫御膳中得以发展的条件。

二是御膳厨房中的汉族厨师有用武之地。在明朝统治期间,明宫御厨中的厨师多为山东人。明亡清起,定鼎北京后,清宫御厨中就将原明宫中的汉族山东厨师继续留用,使这些厨师以后有用武之地,御膳中的汉菜应运而起也就顺理成章了。如山东传统名菜糖醋鲤鱼、拔丝金枣、绣球干贝、青岛三烤、酿寿星鸭子等,都先后端上御膳餐桌和宫廷筵宴。据《调鼎集》记载的两份汉席菜单,不仅有菜名,而且还有简略的烹饪说明,从而可以证明汉菜在清宫筵宴中的瞩目于众的地位。现摘记如下:

汉席 甲

1. 金银燕窝(工半段、拖鸡黄蛋、衬鸡皮、火腿、笋、鸽蛋、鳖)
2. 野鸭烧鱼翅(笋、鸡肝片)
3. 野鸭鱼翅(衬肉片)
4. 糊刷鱼翅(用丝、火腿、鸡汤煨)
5. 燕窝把(衬鸡粥)
6. 菜苔煨鱼翅(衬鸭舌、火腿鸡)
7. 燕窝球(衬荷包鲫鱼)
8. 蟹饼鱼翅(肉丝、火腿、笋)
9. 什景燕窝(衬鸡丝、火腿丝)
10. 肉丝煨鱼翅(火腿、笋、鸡皮)
11. 螺丝燕窝(野鸭片或野鸡片、火腿、鸡皮、白鱼圆、家鸭片)
12. 八宝海参(杂果)
13. 鲎鱼皮烧海参(肉、火腿)
14. 瓢海参

15. 夹沙鸭(果)
16. 海参丝(火腿丝、鸡丝、油干丝)
17. 八宝鸭(火腿、米仁、莲肉、杂果)
18. 海参野鸭羹(火腿丁)
19. 家鸭瓢野鸭(俱去骨、套家鸭煨)
20. 海参球(山药、肉丁、鸡、笋丁)
21. 板鸭煨家鸭(俱切块加摆)
22. 撕煨鸡(米仁、火腿丁、肉丝)
23. 鸭舌煨菜苔(火腿条、笋)
24. 瓢鸡圆(裹松仁)
25. 关东鸡(冬笋、火腿)
26. 番瓜圆炖羊肉
27. 大炸鸭(大蒜烧或炖)
28. 锅烧羊肉
29. 红炖鸡
30. 燕翅鸡
31. 爬爪子(酱烧)
32. 白苏鸡
33. 火腿肘煨蹄肘
34. 松仁鸡
35. 金银肘(火肘半边、肘子半边)
36. 荔枝鸡
37. 还块火腿(煮淡加盐,每斤三钱)
38. 鸡切块煨(八分熟去骨,加笋煨)
39. 火腿鲚鱼片(笋片)
40. 刀鱼饼(荷包鲫鱼,用稀口布,将鱼对剖去头,入布包好,竹筷轻打,其骨自出)
41. 煨假熊掌(火腿皮)
42. 鳊鱼(白炖或炒片,或去皮烧火腿、川片鸡汤)

43. 煨假甲鱼(沙鱼皮)
44. 面条鱼(火腿笋)
45. 烧鹿筋(虾米、冬笋)
46. 白鱼饺(火腿煨鱼肘)
47. 白鱼圆(油炸鱼肚)
48. 肉片笋片炒鲍鱼
49. 锅烧螃蟹
50. 蟹肉炒菜苔
51. 文武肉(火腿半边)
52. 大炒肉(衬粉条)
53. 群折肉(肉片、腐干片、油炸肉片三夹蒸)
54. 建莲煨肺(又火腿煨,又火尖煨、筋皮煨)
55. 猪肚片(火腿、鸡片煨)
56. 煨鲜蛭(火腿、肉片、笋、鸡汤煨)
57. 煨蛭干(肉片、萝卜片,又肉圆、鸡汤)
58. 烧蛭(肉片)
59. 炒蛭干(肉片、鸡丝、笋)
60. 豆腐饺
61. 豆腐圆(松仁、火腿丁)
62. 松仁豆腐(松仁、火腿、肉煨)
63. 杏仁豆腐(大杏仁去皮、火腿、鸡煨)
64. 口蘑豆腐(火腿片、笋片、鸡皮片煨)
65. 冻豆腐煨燕窝
66. 六月冻豆腐(豆腐煨透,如冻式)
67. 豆腐打小薄方块,去黄汁,多细肉丁、虾米丁焖。
68. 豆腐干丝拌大椒、酱或椒油。茭瓜丝同。

汉席 乙

炒大菜 炒海参 炒鱼翅 炒脊筋

炒鸡卷 炒野鸡丝 炒杂碎 炒鲚鱼丝
炒蟹肉 爆肚

面食四点

八宝汤	豆腐汤(血)	燕窝汤	酸菜汤	小刀面
苹果	蒲桃	福桔	青果	蒲齐
甘蔗	红果	两梅	杏仁	瓜子
榛仁	桃仁	榄仁	花生	桔饼
樱桃	桃脯	蒲齐脯	橄榄脯	雪胆
查印	首乌	白术	蜜枣	
火腿	变蛋	醉蟹	蛏鼻	皮炸
虾米	冬笋	茼菜	炸骨	炸鱼
醃虾	蜇皮	香鸭	香肠	鸡炸
鸭杂	炒鲜蛭	炒蛤蜊	炒笋	炒锤虾
烧腰片	炒排骨	炒肚丝	炒蹄盘	

大包子肉,噢(音汉,晒、干枯之意)曲酱(晒干的曲酱做酵水)

一品点心

苹果馒头(油糖) 炸春饼 龙条
炸盒子(肉丝、韭菜) 油酥饼
蒸玉面饺(肉) 蟹饼 蒸半枝梅(油粿)

八宝馒头(豆沙)

豆腐作浇豆(豆腐切骰子块,和肉丁同烧)

鲥鱼羹

烧鲜鱼(用炭火将炉烧红,将炭取出,略剩些须,鱼肚灌酱油、酒、姜、葱、网油,包裹三层,铁丝托鱼入炉,将炉门封固)

蒸糟鲥鱼 白蒸鲥鱼

带鱼(腊油,须醋、笋、冬瓜片烧)

又,带鱼入泔水浸一宿,抽去盐味用。

乌贼鱼(蒜丝、冬笋烧) 鲳鳊鱼(烧)

鳊鱼(用脂油蒸) 鸡块煨海蜇头

猪蹄煨海蜇头 虾米炒海蜇皮

蛭蟻煨假鲜蛭(蛭蟻、土肚) 鸡汁煨栗菌

蛭蟻煨蹄子 肉片炒蛭蟻

蛭蟻饼

火腿笋煨蛭蟻 蛭蟻羹 烧鲈鱼

白蒸鲈鱼 鲈鱼片 千层鲈鱼

鱖鱼去皮,鲜汁煮熟,抖下肉、拌姜、醋,或烧,或焖,或作羹。

炒斑鱼片 烧整斑鱼 烧乌鱼片

火腿摊乌鱼片 摊乌鱼丝 松鼠鱼

冬瓜煨鳗鱼 假炖鳗鱼

炸面条鱼 摊面条鱼(寸段、去头尾、去骨)

烧肉脯 东坡肉 樱桃肉

酱烧排骨 烧猪头肉

爬鳖盖(用臀肉一方,或肋条一块,靠砂锅边,半边火,加佐料煨烂,砂锅用荳(音环,调味)衬里)

猪肠(用香油半茶杯,打净煨)

肉皮(风干皮浸洗,武火煨烂,衬肉圆、蹄子,冻)

熊掌

叉烧野鸭 野鸡卷 片鹅 烧鹅 鸽蛋

朴蛋(将蛋入酱油、葱或加火腿、笋、香蕈各丁搅匀,锅烧极热,多用脂油,将蛋倾入,滚透即起)

紫苋菜烧鸽

炒鱼松法:青鱼或鲈鱼(治净晾干)三斤,切块,用香油六两、麻油二两炸,随手将鱼刮下,捡去大刺,文火炒干,以松为度,将起,加甜酱、瓜丁、生姜米、葱花,入松仁更可,略炒,再用竹筷捡去细刺。

从以上两份汉席菜单(其实是汉菜菜单)可以看出,这些汉菜的原料几乎90%以上选用汉族烹饪中常用的禽、畜、蔬、果和海产品;有不少佳肴是各帮别的传统名菜,如众所周知的浙菜东坡肉、金银肘;黔菜酸菜汤;江苏菜酱烧排骨、八宝鸭;扬菜鸭舌煨菜苔;