

王仁兴著

滿
漢
全
席
源
流

中國旅遊出版社

满 汉 全 席 源 流

王 仁 兴 著

中 国 旅 游 出 版 社

责任编辑：范云兴

装帧设计：吴祥辉 江 皓

封面题字：史树青

满汉全席源流

王仁兴 著

中国旅游出版社出版
(北京东长安街六号)

燕山印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行

开本：787×1092毫米 1/32 印张：3.5625 字数：8万

1986年6月第1版 1986年6月第1次印刷

印数：1—8,500册

统一书号：15179·780 定价：1.10元

小 引

满汉全席是兴起于清代的一种大型宴席。从其后来的发展看，它具有礼仪隆重、用料华贵、菜点繁多等特点，是中国古代烹饪文化的一项宝贵遗产。研究满汉全席，不仅事关中国饮食文化的传播，而且对丰富当代中国筵席花色也具有现实意义。

事实上，满汉全席已成为我国烹饪界与现实联系最为密切的一大科研课题，并已引起国外学者的注意与研究。在一衣带水的友好邻邦日本，有关满汉全席的论著多有问世。在北京、香港和台湾等地，各种名目的满汉全席层出不穷。外国食客来中国，点名吃满汉全席者已不鲜见。香港、台湾等地打“满汉全席”招牌的餐馆，宾客盈门，生意兴隆。一位外国食品评论家指出，继北京烤鸭热之后，在亚洲的中华酒楼，又掀起了满汉全席热。人们不禁会问：满汉全席何以能享有如此盛誉？它的魅力究竟在哪里？

在国内饮食界，有人据老厨师传说，认为满汉全席是清代宫廷宴，更有人在连老厨师都拿不准的传说中，塞进了清史中的片言只语，经过这样一番传说与信史相揉的“艺术加工”，满汉全席便被说成是清朝皇帝筵宴满汉文武大臣的“国宴”。这些说法至今仍被一些海外朋友所引述。与此同时，也有人明确指出：满汉全席不是宫廷宴，更不是皇帝餐。两种说法，截然相背，人们便莫衷一是了。

今笔者不揣浅陋，信手抛砖，以目前所见史料为依据，就这一问题提出浅见，就正于海内外的朋友们。

目 次

小 引

一、满族及其先世的饮食习俗	(1)
二、满汉席问世的社会背景	(6)
三、珍贵的满汉席单	(10)
四、晚清酒楼的满汉全席	(17)
五、伪满宫廷饮膳一瞥	(18)
六、清代宫廷的满席和汉席	(19)
七、《调鼎集》中的满席和汉席单	(26)
八、试析各地满汉全席的异同	(29)
九、各地所传满汉全席席单举要	(37)
北京大三元酒家满汉全席谱	(52)
后 记	(110)

一、满族及其先世的饮食习惯

笔者认为，要想搞清满汉全席的来龙去脉，首先应对满族及其先世的饮食习惯有一个大概的了解，这是分清满菜满席和汉菜汉席的基础。

据我国已故著名历史学家郑天挺先生等人研究，满族是我国北方的一个古老民族。其先世在商周时称肃慎，东汉时称挹娄，魏晋时称勿吉，隋唐时称靺鞨。五代时，靺鞨中之一部——黑水靺鞨改称女真，后因避辽兴宗耶律真之讳，遂称女直。公元十二世纪初，女真在中原建立金朝，历时达一百二十年之久。金朝崩溃后，分散在中原地区的女真族迅速被同化，留在东北地区的女真族又分散为部落，受元朝统治。明初，女真族按分布区域，分为建州女真、海西女真和野人女真三部。万历年间，建州女真满洲部的杰出领袖努尔哈赤统一了女真各部。1635年（后金天聪九年），努尔哈赤的第八个儿子皇太极正式宣布：统一后的女真各部统称“满洲”，这就是满族的始称。（见傅朗云等《东北民族史略》）

满族及其先世，长期生活在东北地区的白山黑水之间。渔猎是他们的一项经济生活来源，狍、鹿、野猪、野鸡、鳊鱼、鲤鱼等都是他们渔猎的战利品，自然也就成为他们的食物。因此，在满族及其先世的食物构成中，占首要地位的是鱼和鹿一类的肉食。对野味的烹调，他们主要采取烤和煮的方法。鹿尾在他们眼里被视为珍食，《清史稿·后妃传》中就有康熙帝将其本人猎得的鹿尾献给我母和祖母的记载。满洲兵入关后，仍保留了这种食野味的风俗。每年，东北地区都

要向皇室贡献鹿尾、鹿筋、鹿肉等，有一份乾隆朝的“吉林贡物单”载：“十月，进二年野猪二口，一年野猪一口，鹿尾四十盘，鹿尾骨肉五十块，鹿肋条肉五十块，鹿胸岔肉五十块，晒干鹿脊条肉一百束，野鸡七十只，……”清朝皇帝则于每年十二月，例行“狍鹿赏”，“分赏王公大臣等狍鹿，届时由内务府知照，自行领取，三品以下不预也。”（富察敦崇：《燕京岁时记》）

猪肉在满族及其先世的食物构成中，是和鱼、鹿等不相上下的肉食。早在五代，史书上就有靺鞨人“食猪肉，衣猪皮”的记载。吃“祭神肉”是满族的一项具有原始宗教色彩的美食。祭神肉用白煮的方法制成，分“阿吗尊肉”和“避灯肉”两种。祭神用的猪，要选用“毛纯黑无一杂色者”。祭时，用酒浇入猪耳，然后“即于神前割之，烹之。”熟后，按头、尾、肩、肋、肺、心的次序码在案上，“各取少许，切为钉，置大铜碗中”，即为“阿吗尊肉”。行三跪三拜礼后，即可食用，这是早上天未明的事。晚上，“撤灯而祭，其肉名‘避灯肉’”，炕上要铺油纸，客人团团围坐，“主家仆片肉于锡盘飧客，亦设白酒。是日则谓吃肉，吃片肉也。次日则谓吃小肉饭，肉丝冒以汤也。”（姚元之：《竹叶亭杂记》）这个食俗，在清军入关后，一直流传下来。

在古代中华各族的政治交往和经济文化交流中，先进的汉族文化给予满族及其先世以巨大而深远的影响，例如女真人入主中原之前，“夏则随水草而居，冬则入住其中”，他们“喜耕种，好渔猎”，饮食生活正如前所述。与汉族等民族交错杂居后，“燕饮音乐，皆习汉风。”逐渐接受了先进的汉族饮食文化。首先是饮茶，在金朝境内，宋茶“上下竞嗜，农民尤甚，市井茶肆相属。”其次是茶食，即“羊酒肴饌之类”。

这是起于金代的一个饮食词汇。明清北京的茶食和现代南方点心谱中的“茶食”一词，当是金代遗语。史书上说，金代女真“俗重茶食，阿古达开国之初，尤尚此品。”阿古达又作完颜阿骨打，是女真族的杰出领袖，他即皇帝位后，国号大金，年号收国。九年后去世，史称金太祖。那么，金代女真“茶食”的形制如何呢？当时的南宋人说：“若中州饼饵之类，多至数十种，用大盘累钉高数尺，所至供客，赐宴亦用焉，一种名金刚镬，最大。”另据宋朝人“犹存故事设茶食，金刚大镬胡麻香”的诗句可知，这种名为“金刚镬”的女真茶食饼，上面还蘸满芝麻。最值得注意的是，这些大小不一的茶食饼，“累钉高数尺”，这不正是后世满洲桌张（俗谓满洲饽饽桌子）的原型吗？

女真人不仅善制茶食，对菜肴也相当有研究。元明两代的多部饮食典籍中，都记载着标为“女直食品”的肴饌谱，是研究女真烹饪、探讨满族饮食习俗源流的不可多得的史料。这些“女直食品”的名称是：厮刺葵菜冷羹，塔不刺鸭子，柿糕，野鸡撒孙，高丽栗糕等。这些肴饌，在原料上用及鸡、鸭、鹌鹑、羊、猪、蘑菇、葵菜、栗子、豆酱等动植物和调味品35种；炊具上用及甑、锅和马尾罗等；烹调方法主要为蒸煮二法，例如塔不刺鸭子，是选用大个儿的鸭子，宰杀褪毛掏净肠肚，用葱油炆锅，倒入榆仁酱和肉汁调成的汤汁及数粒小椒，然后下入鸭子，用慢火煮熟，脱骨拆肉，带汤上桌，即可食用。

满族及其先世还是一个有着悠久的酿酒历史的民族。隋唐时，靺鞨人已能用米酿酒，其酒饮之能醉人。金代，“女真人多酿糜为酒”。明朝末年，满洲人所酿之酒，以“人参酒为佳”。此外尚有“酥酒”，“炙羊髓所成……杂水而淡，气膈易

醉。”饮料方面，“茶有酥素，素茶纯用芝麻。”

满族及其先世，又是一个善制和喜食乳制品的民族。酪干、奶卷（奶皮中卷蜜糕及芝麻盐）、乌他（软奶子饽饽）等均为满族风味的乳制品。

丰富的肉食品，精美的茶食饼饵，醇香的糜酒和乳制品，加之汉族饮宴习俗的影响和本民族特有的思想文化素质，使得满族及其先世从很早的时候起，便有了自己的饮宴形式。

还是在金代，女真人就已有“牛鱼宴”之举。这是以“牛鱼”为主菜的筵席，“牛鱼出混同江（黑龙江汇合松花江后到乌苏里江口一段），其大如牛，或云可与牛同价，故名。”

清初，满洲贵家宴客，以席品重叠为尚，谈迁《北游录》记满洲宴俗说：满洲贵家“款客，撤一席又进一席，贵其叠也。豚始生，即予直，泱月炙食之。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。”说明清初顺治时，满洲筵席一是有撤一席上一席的做法，二是以烤乳猪为主菜，兼有鸡、鹅，最后方行酒。

宴会进行时，要上乐舞，是中国古代筵席的一大特色。满洲筵席也是如此，清代史料记载：“满人有大会，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，曰莽式。中一人歌，众皆以空齐二字和之，谓之曰空齐，盖以此为寿也。每宴客，客坐南炕，主人先送烟，次献乳茶（曰奶子茶），次注酒于爵，承以盘。客年长者，主辄长跪，以一手进之，客受而饮，不答礼，饮毕乃起；客年稍长，则亦跪而饮，饮毕，客坐，主乃起；客年若少于主，则主立而酌客，客跪而饮，饮毕，起而坐。妇女出酌客亦然。惟妇女多跪而不起，非一爵可已也。食时，不食他物。饮已，

设油布于前，曰画单，即以防污也。进牲，以刀割而食之。食已，尽赐客奴，奴叩头，席地坐，对主食不避。”

综上所述，可以看出，在古代中华民族的大家庭中，满族及其先世从很早的时候起，便创造了灿烂的本民族饮食文化。其中的饮宴形式，更是别具一格，日臻完善。这些，为我们探讨满菜满席的起源，提供了足资参考的史况。

二、满汉席问世的社会背景

公元1644年，清军入关，定鼎北京。

从此，笼络任用汉族官僚、地主和文人士子等人，建立和巩固以满洲贵族为核心的一统天下，便成为清朝的一项具有传统性的重要政策。入关不久，清即“定内外文武官制……兼用满汉人。”（《清史简编》）在中央各部门，对满、汉官员的名额又作了规定，例如吏、户、礼、兵、刑、工六部，各设尚书满汉各一人，左右侍郎满汉各一人。职掌“国宴”事宜的光禄寺，寺卿满汉各一人，少卿满汉各一人。（《大清一统志》）为了镇压抗清力量，巩固清朝的统治，各地还派有八旗“驻防兵”。满汉官僚体制的形成，客观上提出了一种新的饮宴形式的要求，这是满汉席问世的政治原因。

在满汉席问世的时机上，从有清以来的饮宴风气看，顺治，康熙，雍正，乾隆各朝情况不同。

顺治时，清军刚刚入关，脚跟未稳，皇室及王公饮膳虽沿袭明朝则例，但基本上未摆脱其发祥地——盛京（今沈阳）内务府供给，关外满洲风味颇浓。据季永海、何溥滢同志所译满文《盛京内务府顺治年间档》可知，顺治年间，皇室及王公日常饮膳所需的鹿筋、奶渣、鱼、木耳、蘑菇、蕨菜、松子、野葡萄、腌豆角、腌果和蜂蜜等，皆由盛京皇家苑囿供给。当时为皇室饮膳服役的人员，见于记载的有：严达呼齐家的“小王厨子夫妇”，卡赖家的“李厨子夫妇”，罗乡里家的“觉哈厨子”等等。为皇室腌渍果品的，皆是妇女，如“佟吉家海山之妻，玛唐阿之妻，杭舒家费色之妻，坎泰家

阿米拉之妻”等等。总之，从厨师到食品，一概是关外的满洲风味。

康熙时，皇室及上层官僚的饮膳，汉族食品渐多，但躬行节俭的康熙帝，却严诫饮食之奢华。曾向康熙帝讲授天文历法等西洋科学知识的法国传教士白晋，在给法皇路易十四的奏折中曾这样写道：“从康熙皇帝可以任意地支配无数的财宝来看，由于他的国家辽阔而富饶，他无疑是当今世界上最富有的君主。但是，康熙皇帝个人的生活用度绝不是奢侈豪华的。……康熙皇帝本人的生活是简单而朴素的，在帝王中是没有先例的。实际上，象康熙皇帝这样闻名天下的皇帝，吃的应该是山珍海味，用的应该是适合中国风俗的金银器皿。可是康熙皇帝满足于最普通的食物，绝不追求特殊的美味；而且他吃得很少，在饮食上从未看到他有丝毫铺张浪费的情况。”

康熙帝八岁登基，在位61年，从1684~1707年，他曾六次南巡江浙。南巡中，康熙的饮食是节俭的。随同康熙南巡的一位外国传教士回忆说：“皇上一行由北京出发，向很远的地方前进。但是负责供应的官员把新鲜饮食运往如此遥远的地方，确是一件很困难的事。所以，随驾官员们只好用牛羊肉来充饥。在满洲地区供应牛羊肉，当然不会感到任何困难。康熙皇帝为了让大家知道自己不需要特殊照顾，在专供自己食用的肉类运抵驻跸处之前，传谕也给自己烹饪同样的牛肉和羊肉。”

从皇室开支看，康熙29年，有人曾将清宫和明宫作过比较：“明宫内每年用金花银共九十六万九千四百余两，今悉已充饷。……明光禄寺每年送内用各项钱粮二十四万余两，今每年止用三万余两。”（《清朝文献通考》卷三十九，《国

用考》)

但是，到康熙朝后期，皇室及上层官僚阶层奢华之风渐开，康熙52年，值康熙帝六十寿庆，宫廷首开“千叟宴”，与宴者达六千八百余人。（阮葵生：《茶余客话》）

到雍正朝，皇室及上层官僚讲究饮食的风气日浓，据鄂容安等人所撰《鄂文端公年谱》可知，雍正时，仅胤禛赏给宠臣鄂尔泰的食品，就有松糕、茶糕等美点32种，汤羊、多乐鱼等野味18种，哈密瓜、香瓜等干鲜果品23种，六安茶、莲心茶等名茶9种，合计82种。皇帝赏给一位大臣的美食就如此之多，那么皇帝本人的御膳就更可想而知了。有一份记载雍正御膳情况的史料称：十月初一日起至三十日，三十天雍正共用：猪（每口重五十斤）252口，小猪197口，猪肉5486斤，鹅29只，鸭778只，鸡2397只，笋鸡5027只，牛肉4483斤，文蹄32个。雍正的肚皮再大，也难装下这么多食品，可见其奢费之惊人！

此时，社会上还出现了多部有影响的饮食谱，如康熙时朱彝尊（一说王士禛）撰《食宪鸿秘》，曹寅（曹雪芹祖父）撰《居常饮馔录》，其《楝亭十二种》中，还收有宋代王灼《糖霜谱》，元代海滨逸的《制脯鲊法》，明代灌畦老叟的制蔬品法等，这些，也可说是这一时期皇室及上层官僚饮膳日趋考究的反映。

到乾隆时，宫廷与民间，浮华之风大盛，1751年至1784年，乾隆帝六次南巡，往返行程五千八百多里，沿途设行宫三十处。所进饮食，铺张扬厉，豪华奢靡。为了备御膳之需，七八百头骆驼驮载茶膳房用具等物品，由京师随带茶房用乳牛七十五头，膳房用羊一千头，预先送往宿迁、镇江等地。沿途用水，在直隶境内用香山静宜园的泉水，到德州入山东

境时用济南珍珠泉水，过红花埠入江苏境内时用镇江金山泉水，到浙江要用杭州虎跑泉水。每日御膳，皆海错山珍，由御厨和各地名厨烹调。现仅综述乾隆第四次南巡时在扬州天宁寺、高旻寺等行宫所进膳食，从中便可窥乾隆南巡御膳之一斑。

鸡菜类，有燕窝春笋脍五香鸡，燕窝肥鸡，莲子煨鸡，春笋拌鸡，糖炒鸡，豆豉鸡，黄焖鸡，醋溜锅烧鸡等；

鸭菜类，有鸭羹，鸭腰苏脍，江米酿鸭子，燕窝燕盘鸭子，糟鸭子，莲子酿鸭子，火熏鸭子，鸭子烩软面筋，鸭子烩燕窝丸子，莲子酒炖鸭子等；

肉菜类，有羊西尔占，酒炖羊肉，蒲菜炒肉丝，莲子樱桃肉，水晶肘子，葱椒咸淡肉，春笋葱椒肘子，炸排骨，山药酥肉等；

素菜类，有溜锅渣，云片豆腐，豆豉炒豆腐，软筋汤，腌菜花炒面筋，糖醋萝卜干等等，真可谓食前方丈，美不胜收。

乾隆在扬州的御膳如此精美，随从的王公大臣们的饮膳又如何呢？这就是本书下一个题目的内容。

三、珍贵的满汉席单

清乾隆年间，江南仪征（今仪征县）出了一位著名的文学家——李斗。李斗年轻的时候，曾“三至粤西，七游闽浙，一往楚豫，两上京师”。从乾隆29年至乾隆末年，他将自己“目之所见，耳之所闻”的事情记录下来，写成《扬州画舫录》一书。著名诗人兼烹调研究家袁枚，于乾隆58年还为这本书写了序。因此，这本书记载的基本上都是李斗亲身经历过的事情，有重要的史料参考价值。该书记载着一份完整的“满汉席”单。在笔者目前见到的满汉席单中，这是年代最早而内容最为完整的一张。现抄录如下，然后稍加剖析：

上买卖街前后寺观，皆为大厨房，以备六司百官食次。

第一份：头号五簋碗十件——燕窝鸡丝汤，海参汇（烩）猪筋，鲜蛰萝卜丝羹，海带猪肚丝羹，鲍鱼汇（烩）珍珠菜，淡菜虾子汤，鱼翅螃蟹羹，蘑菇煨鸡，铤铲锤？鱼肚煨火腿，鲨鱼皮鸡汁羹，血粉汤，一品级汤饭碗。

第二份：二号五簋碗十件——鲫鱼舌汇（烩）熊掌，米糟猩唇，猪脑，假豹胎，蒸驼峰，梨片伴蒸果子狸，蒸鹿尾，野鸡片汤，凤猪片子，凤羊片子，兔脯奶房签，一品级汤饭碗。

第三份：细白羹碗十件——猪肚，假江瑶，鸭舌羹，鸡笋粥，猪脑羹，芙蓉蛋，鹅肫掌羹，糟蒸鲥鱼，假斑鱼肝，西施乳，文思豆腐羹，甲鱼肉肉片子汤，蜆儿羹，一品级汤饭碗。

第四份：毛血盘二十件——貔炙，哈尔巴，小猪子，油炸猪羊肉，挂炉走油鸡、鹅、鸭，鸽臠，猪杂什，羊杂什，燎毛猪羊肉，白煮猪羊肉，白蒸小猪子、小羊子、鸡、鸭、鹅，白面饽饽、卷子，十锦火烧，梅花包子。

第五份：洋碟二十件，热吃劝酒二十味，小菜碟二十件，桔果十撤桌，鲜果十撤桌，所谓满汉席也。

联系上下文，再通观全书，这份席单给人的感觉和印象是：这是一份供随从乾隆南巡的“六司百官”饮宴的“满汉席”单。这一点不仅是感觉和印象，如果细究起来，也有较充足的证据：

其一，从这种“满汉席”的制作处所的地理位置看，文中标明是在“上买卖街前后寺观”的“大厨房”。据该书记载，买卖街是乾隆南巡驻蹕扬州期间，为便扈从的官兵购买粮草而设的聚商贸易场地。该街距大营一里许，有上下买卖街之分。另据该书可知，乾隆在扬州的行宫有四，即天宁寺、焦山、金山和高旻寺。行宫内有御花园，与乾隆御膳有关的地方称作“茶膳房”、“进膳门”等。而上述满汉席，书中明确指出是出自“大厨房”。一部书中将涉及皇帝膳御与百官饮宴的地方冠以不同的称谓，既是当时等级制度的反映，也是这种满汉席不是皇帝餐而是百官食的证据。

其二，从这种满汉席的享用者来看，书中明白无误地说是“供六司百官食次”，而不是乾隆帝及其后、妃。“六司百官”在这里泛指随从乾隆南巡的文武大臣，据当时记载，乾隆南巡时，随从的王公大臣有二千五百多人。这么多人用餐饮宴，所需的“大厨房”和厨师的数目当然可观，难怪李斗先生在这里要用一个“皆”字而一言以蔽之呢！

从中国古代筵席史的角度来分析，这份名为“满汉席”

的席单，其筵席格局和菜点构成，是在继承汉唐以来的珍食及筵席格局，并以清初江浙地区的汉族筵席和前述满洲筵席为主体脱衍而来的，这可以从下列几点看出来：

一、在用料上，它集当时上层社会公认的珍食于一席。举凡山珍海错，水陆珍馐，基本上应有尽有。其中，有在汉唐时即被称作“八珍”的熊掌、猩唇、豹胎（假）、驼峰、果子狸等。猩唇早在战国时期即享有“肉之美者，猩猩之唇”的美誉（《吕氏春秋·本味篇》）。唐代诗人李贺更有“郎食鲤鱼尾，与客猩猩唇。莫道襄阳道，绿浦归帆少”的诗句，说明猩唇在古代一直为人所珍视。至于驼峰，唐代大诗人杜甫有这样的绝唱：“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞。犀箸厌饫久未下，鸾刀缕切空纷纶。黄门飞鞚不动尘，御厨络绎送八珍。”反映了驼峰在唐代为宫廷美食的史实。

燕窝、鱼翅、海参、鲨鱼皮等海错，远在明代已为大江南北筵席中的主菜，例如燕窝，自明朝中叶以来，身价日高，叶梦珠《阅世编》记载：“燕窝菜，予幼时（明朝崇祯年）每斤价银八钱，然犹不轻用。顺治初，价亦不甚悬绝也。其后渐长，竟至每斤纹银四两，是非大宾严席，不轻用矣。”

陆产中的獐炙、鹿尾等，在古代既是汉族名食，又为满族及其先世所尚。獐炙在战国时的《吕氏春秋》和唐代的《酉阳杂俎》中均有记载，獐，有人说即俗称的马猴，獐炙，即烤马猴。关于鹿尾，南北朝萧梁时的刘孝仪曾说：“郢中（今南京）鹿尾，乃酒肴之最。”乾隆年间，江浙的“严文端公品味，以鹿尾为第一。”

二、在菜点构成上，这个由五份肴馔构成的满汉席，前三份具有浓郁的江浙风味。以南方盛产的珍珠菜、淡菜、鲥鱼、螃蟹和风猪等为主料制成的菜，在与《扬州画舫录》同时