

滿

漢

金

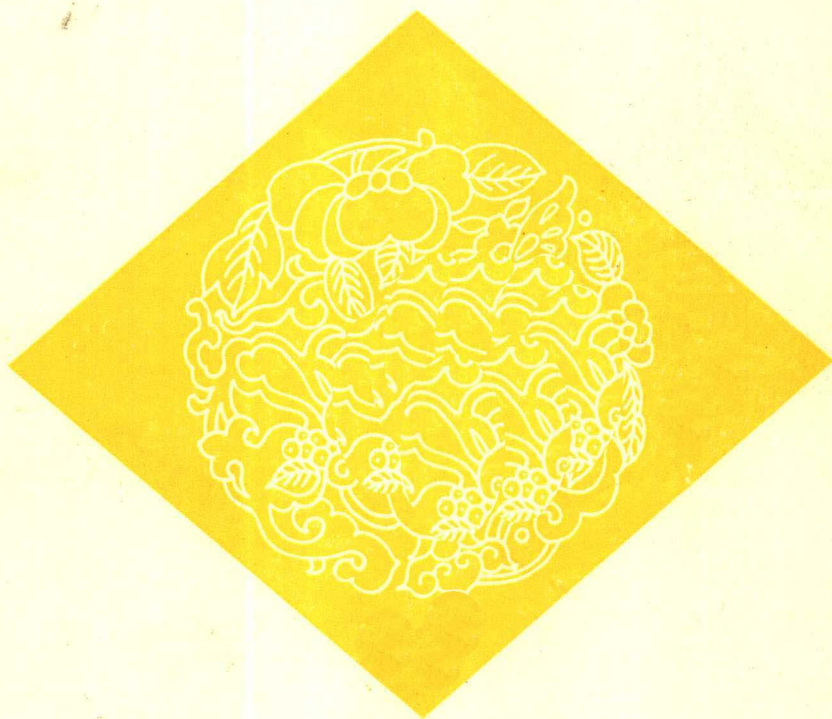
席

清 五



满汉全席

吴正格 编著



天津科学技术出版社

责任编辑：寇秀蓉

清 汉 全 席

吴正格 编著

天津科学技术出版社出版

天津市赤峰道130号

天津新华印刷四厂印刷

新华书店天津发行所发行

开本 850×1168毫米 1/32 印张5.375 插页5 字数135,000

一九八六年十二月第一版

一九八六年十二月第一次印刷

印数：1—5,030

书号：15212·189 定价：1.35元



黄葵伴雪梅



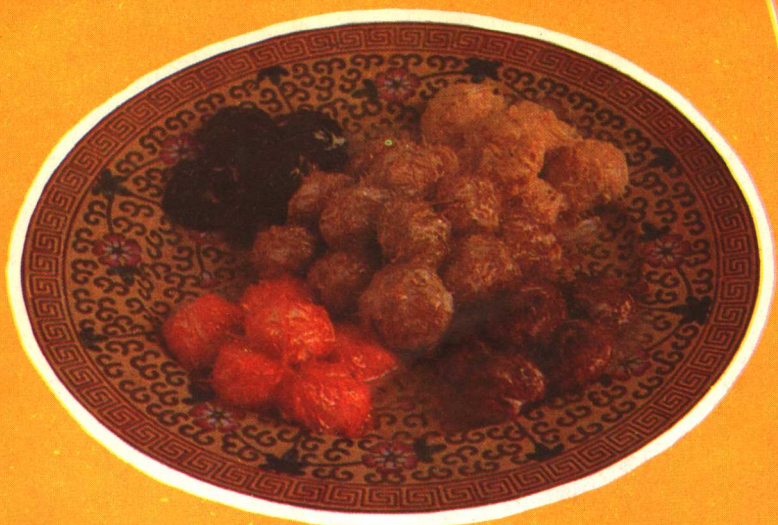
银花海参



凤尾一品豆腐



金筒菊花鸡



绣球鱼翅



八仙过海



金 鱼 鸭 脯



金 钱 双 蛋

序 言

中国的满族是一个历史悠久，勤劳勇敢，善于学习的民族。由于她“善采捕，长骑射”，长期以来，有些人误以为满族是一个能征惯战，以勇武而闻名天下的民族。因此，她所独具的民族文化的一面却常常被人们所忽略。近些年来清史和满族史的研究十分活跃，形成了一股“清史热”、“满族史热”。尽管如此，关于满族文化的研究以及从属于满族文化的满族民俗包括满族的饮食、筵宴研究，还是十分不够的。

任何一个民族的习俗中，饮食都是居首位的。《汉书·酈食其传》中说：“王者以民为天，而民以食为天”，可见“土爰稼穡，允协民天”早已为历代所重视。而各民族的饮食又是同本民族的地域条件、经济能力、宗教和文化形态紧密相关的。满族，在入关以前，以采集和狩猎为主要经济手段，反映在食品上则多以野味为主，狍、鹿、熊、虎、獐、兔、野猪等构成了饮食的主要部分。养猪是这个民族的传统，《后汉书》、《旧唐书》中都有关于这个民族养猪的确切记载，如“（靺鞨族）其畜宜猪，富人至数百口，食其肉而衣其皮”（《旧唐书》卷149）。满族在食猪过程中所产生的烹饪方法也别具特色，如盛传至今的“白肉血肠”，便是其一。满族在进入辽沈地区之前，多生活在半山区，养蜂采蜜是重要的生产活动之一，因而喜食蜜甜食品，又构成了其饮食习惯的另一特点。传至今日已为我国各族人民喜食的“萨其马”，就是当时“满洲饽饽”中称为“糖疆”的点心。清朝入关前，满族的农业活动只限于耕种旱田，主要作物是稷（糜子）、玉米等。用这些旱田作物磨粉做的糕，如打糕、饅子、窝头、淋浆糕、苏叶饽饽、麻叶饽饽等，是满族须臾不可离弃的主要食

品。“满洲饽饽”就是在此基础上应运而生的，并因此成为满族筵席中重要的组成部分。

“满汉全席”是清代中叶形成于上层官府之中的集满、汉两族烹饪精华于一体的“大成”菜系。为了写好反映中华民族精湛烹饪技艺的《满汉全席》一书，作者——中年特级厨师吴正格，以极大的热忱和努力搜集了大量的历史资料，遍访了各地的名厨、专家，伏案数载，边挖掘、考稽，边研究、整理，付出了辛勤劳动。

《满汉全席》一书对满汉全席的形成和发展、前台服务礼仪、菜点的烹饪特色和烹调方法以及各地的食单都做了较详尽的阐述，对了解和研究我国近、现代烹饪史，学习、继承先辈厨师的烹饪技艺，促进我国烹饪事业的发展来说，不失为一本好书。它的问世一定会获得烹饪界、历史界、旅游界、食品界人士乃至广大读者的欢迎。

随着我国社会主义经济建设和各项事业的不断发展，烹饪著作的百花园中一定会有无数姹紫嫣红的花朵常开不败。是为序。

沈阳故宫博物馆馆长 铁玉钦

乙丑夏月于沈阳

目 录

写在前面	(1)
满汉全席的形成和发展	(3)
满汉全席的前台服务礼仪	(7)
满汉全席的菜点特色	(14)
满汉全席的菜点制作方法	(25)
(一) 天津的满汉全席	(25)
(二) 北京的满汉全席	(58)
(三) 东北的满汉全席	(92)
各地满汉全席选介	(146)
满汉全席中的部分原料注释	(163)

写在前面

始现于清代中叶的满汉全席，是我国一种具有浓郁民族色彩的巨型筵宴。上承宫廷肴饌之特色，下秉地方菜系之精华，形成了引人瞩目的独特风格。它在我国筵宴发展史上，占有重要地位。其肴饌之繁多，技艺之高超，器皿之精致，场面之豪华，礼仪之讲究，在世界肴坛上也是屈指可数的。它对中国现代烹饪和现代筵宴有着不可低估的影响。因此，研究和总结历史上先辈厨师烹制满汉全席的经验，挖掘、搜集和整理这部分珍贵的历史文化遗产，不仅能使烹饪工作者从先辈厨师的巧妙构思和精湛技艺中得到很多有益的启示与借鉴，并且能使广大读者对中国烹饪这门文化、科学和技艺三者兼容的学问有进一步的认识，从而促进现代烹饪和现代筵宴的水平进一步提高，为发展我国经济和旅游事业服务。正是出于此种想法，我决意撰写这本小册子。

然而，撰写这样一本小册子，对我来说，并非易事。所幸的是，我在厨徒期间曾跟随沈阳擅制宫廷菜和满汉全席的特一级著名厨师唐克明和鲁菜系烹调大师特一级厨师王甫亭学艺多年，后来又多次得到北京“仿膳”饭庄的特一级厨师王景春的指教，加之近年来在人民大会堂餐厅处和商业部《中国烹饪》编辑部工作，得以有学习制作国宴、广泛接触各路菜系的名师高徒并观看他们的献艺表演，以及为他们总结技艺经验的方便条件，从而加深了感性认识，丰富了实践经验，积累了大量素材，尤其是阅览和搜集了有关满汉全席的史籍和资料，终于使我得以撰就这本书稿。

应该说明的是，书中的内容有些是根据老厨师的回忆撰成，有些是根据我个人的体会拟就；而某些资料残缺的菜点的制作方法，则是根据我的学艺经验，并借助于大量的参考资料完成的。

鉴于我的烹饪学识有限，加之满汉全席是产生于封建统治阶级腐化的生活追求之中，势必同其他文化遗产一样，有其研究的两面观。所以，书中的一些见解和认识，以及一些菜点的制作技艺，恐有偏颇和错讹之处，尚祈同行和读者批评指正。

吴正格

满汉全席的形成和发展

满汉全席是我国烹饪技艺发展的一个高峰，在我国近代烹饪史中占有重要位置。它以菜点精美、礼仪讲究和场面豪华在国内、外享有盛名。近年来，随着我国旅游事业的发展，满汉全席愈来愈引起人们的兴趣。不少外国人万里迢迢来到中国，指名要品尝满汉全席。

对于满汉全席的起因，众说纷纭。有人说，它是清朝民间商贾为了赚钱而臆想编造的；有人说，它是清朝宫廷的国宴；也有人说是为满足清末慈禧的奢侈生活所作。而从一些资料的分析来看，这些说法都是不确切的。满汉全席的渊源可以追溯到康熙以后清宫中的“满席”和“汉席”，具体形成于一些上层官府之中。至于它最初流传到民间，很可能是在乾隆皇帝下江南的时候。

满汉全席是满汉两族烹饪精华的珠联璧合。关于它的形成和演变，还要从满族人的饮食谈起。

满族人在入关前，其筵宴称为“饔饩席”。以面食为主，每桌席一般使用80斤面粉，最少也要用24斤。副食的品种不多，烹调也较简单，主要采用烧、烤、煮、炖、涮等方法（比如现在的涮羊肉、火锅等菜肴，乃起源于满族人的烹调），调味只用盐、酱、酱油、花椒、大料及葱、姜、蒜。菜肴的特点一般是焦脆香浓，造型粗笨，作法也比较原始，带有浓郁的游牧民族食品的风格。

满族人入关后，开始时他们的生活习惯还保持着本民族的特色，但是随着清朝的强大昌盛，他们在饮食上便逐渐地丰富和讲究起来。到了康熙、雍正和乾隆时期，朝局鼎盛，皇宫、王府里经常开办筵宴。最初的筵宴一般都是满族菜肴，食味平淡，大同

小异。后来，满族官员在汉族官员举办的宴席上吃到汉族人烹制的菜肴，其色、香、味、形无不引起显贵们的浓厚食欲，于是，在光禄寺（国家大厨房）举办各种宫廷筵宴时就分别摆置“满席”和“汉席”。光禄寺里的厨师也是满、汉两族均有，这使他们在施艺中互相切磋，取长补短。又由于满汉两族官员长期杂居，经常互相宴请，久而久之，满汉两族在饮食习惯上的差异便逐渐缩小，一些菜肴的烹制方法及食品的风味亦互有渗透。但是，从史料上看，在光禄寺举办的大筵，或为满席，或为汉席，却并无满汉共筵一席之说；在《大清会典》中也无“满汉全席”的记述。并且，光禄寺的“满席”和“汉席”还分别要恪守其严格的规定，其中满席分为六等，汉席分为三等，每个等级中又有上席和中席之分。可以想见，在民族等级森严的故宫里，皇室是不允许以任何形式把其他民族和满族并列在一起的。因此，所谓“满汉全席是清宫国宴”的说法，纯系讹传。

到了清朝中叶，豪华的宴会在官府中风靡一时，达官显宦之间经常相邀欢饮，他们不惜重金，举办兼具满席和汉席特色的大筵。这种筵席，重礼仪，讲排场，菜点丰盛，豪华非凡。即使外出上任的官员，也多带去技艺高超的厨师，以便继续挥霍，这使满、汉特色兼收并蓄的筵宴形式得以流传到外埠，并不断为各地民间宴席、食俗所渗透，步趋成一种形式独特的宴会。这种宴会上的满族菜点经过汉族厨师的改革，与汉族菜点去芜存精地并为一体，始有满汉全席之称。

乾隆二十九年（公元1764年），江苏省仪征县有个叫李斗的人，著了一本《扬州画舫录》，其中记有一份满汉全席菜单，可以说是关于满汉全席的最早记载。这部书是李斗身居扬州期间，根据他“目之所见，耳之所闻”写成的。乾隆皇帝南巡时，扬州是一个繁华的城市，因此，满汉全席在当时的扬州出现是不足为奇的。袁枚在他所著的《随园食单》里也指出：“今官场之菜……又有满汉席之称……用于新亲上门，上司入境”。由此可

见，满汉全席最初的形成，是始于官府之中。

乾隆以后，满汉全席从官府中传到民间，许多菜馆酒楼，也都以满汉全席为名，以广招徕。其菜肴的品种、数量等均各行其事，无章可循。其中北京的满汉全席传到了直鲁豫各省；四川的满汉全席传到了江南各地；广州的满汉全席则传遍了广东、福建和香港。咸丰皇帝死后，慈禧曾下过一道旨令：京外各省市一律不许使用满汉全席这个名称，到了1890年，光绪皇帝到天津私查军情时，有人把慈禧下令的事情面奏了他，于是光绪又下了一道旨意：王侯将领可以享用满汉全席。以致后来天津一带大兴满汉全席之风。至今，一些天津的老厨师还保存着当时在民间饭店流传的满汉全席菜单。

辛亥革命后，清宫中的御厨纷纷逃出宫廷，另谋生活。一些大型饭庄，为了招揽生意，雇用了一些清宫御厨，把清宫中的一些菜点移到了饭庄的台面上。满汉全席遂在各大城市中名噪一时。随着满汉全席的逐渐普及，它的内容有所简化，由原来的200余款菜点减少到100余款。从搜集到的各地满汉全席的菜单来看，有110款者、108款者、81款者、77款者、64款者不等。因为满汉全席中的菜肴实际上已无满、汉之分，所以香港、广州等地区也称满汉全席为“大汉筵席”。在各个饭庄的满汉全席食谱中，菜款名称虽然光怪陆离，但基本上都是由燕窝、鱼翅、海参、鱼肚、鲍鱼、鲜贝、熊掌、豹狸、山瑞、龙虾、螺蛳等山珍海味做成，也有生猴脑子这样的生番食品。

后来，由于军阀之间连年混战，民不聊生，满汉全席逐渐不为时尚。据有关书籍记载，到了第二次世界大战以后，满汉全席平均每年已摆不到一次。它们已被新形式所代替，在京津一带的回民饭庄挂起了“全羊席”的招牌；南京的回民饭店挂起了“全凤宴”（鸡喻为凤）的招牌；福建地区的饭店挂起了“海王席”

（即龙虾席）的招牌；扬州地区的饭店挂起了“全龙席”（鲮鱼喻为龙）的招牌；苏州地区的饭店挂起了“全素席”的招牌；东

北地区的饭店挂起了“全虎席”(猪喻为虎)的招牌……。此外,还有“燕翅鸭全席”(以燕窝、鱼翅、鸭子为大菜),“鸭翅席”(以鸭子、鱼翅为大菜),“海参席”(以海参为大菜)等等。天津各大饭庄出现了八大件、八小炒、四冷荤、四热荤、两甜点、四京果、四看果、伊府面、四饭菜等组成的筵席;也有以四冷荤、四鲜果、六大件、六小炒、四干果等组成的筵席。抗战时期,又改为八大件、两热荤的筵席。

近几十年来,香港一些饭店酒楼,竞相办起了满汉全席,用以招徕顾客。日本、泰国、新加坡等国的一些中式酒楼,也都举办过满汉全席。但是,其菜点食谱往往并非正宗。

正宗的满汉全席须有一定的礼仪、程序和格局。

近年来,我国为继承这一烹饪技艺和民族文化遗产,已采取了一系列措施,在一些地区开办了如“仿膳”、“听鹂馆”、“迎宾楼”等专营宫廷菜和“满汉全席”的饭店;聘请擅制宫廷菜的特级厨师担任首席厨师,传授技艺;组织人员对满汉全席进行深入系统的研究等。满汉全席即将以崭新的面貌为社会主义事业服务。

满汉全席的前台服务礼仪

满汉全席原是官场中举办宴会时满人和汉人合作的一种全席。最多的公开使用场合，是科举考试之后地方官吏宴请主考官的时候。主人是地方上的最高官员，而客人是钦差大臣，主客之间往往又有“门生故旧”之谊，因而满汉全席上的菜肴都是极其精细而丰盛的。入席时大小官员一律顶戴朝珠、身着公服就座。宴席的场面、规格等均以皇宫大宴为楷模，筵宴的地点、规模（席数）、等级、陪宴人员的职位、每个人在宴会上所坐的位置、供应宴席用的烹饪原料及果、酒的品种和数量等等，都严格遵守有关规定。因此，满汉全席的前台接待十分讲究，有着严谨的礼仪、程序和格局。

官府中举办满汉全席时首先要奏乐、鸣炮、行礼，恭迎宾客入座。赴宴的客人也有专门接受这些礼节的方式。客人入座后由侍者安排进门点心。进门点心有甜、咸两种，并有干、稀之别。进奉点心时，需先征求一下客人意见，一般都是进奉一干一稀：干的两小块，稀的一小碗。咸干点心一般有：三鲜蒸饺，小笼包子，四喜烧麦，葱油饼，炸春卷等。甜干点心一般有：状元糕、枣泥糕、桂花饼、水桃酥、五仁盒子等。咸稀点心一般有：各式汤面、馄饨、烩饭等。甜稀点心一般有：冰糖萨其马、冰糖莲籽、什锦果羹、八宝粥、桔酪元宵等。如果是喜庆和寿辰时举办满汉全席，或约请的客人是高官显爵，或是主人的长辈，客人进了府门，则要先为之上菜，谓之“安位菜”，以示对客人的尊敬和热忱。而后再奉献进门点心。进门点心用小碟盛装。小碟有银、铝、磁之分，直径约三寸，并有阴阳鱼图。除了“安位菜”和两道进门点心之外，还要奉献三道茶，如清茶、香茶、炒米茶