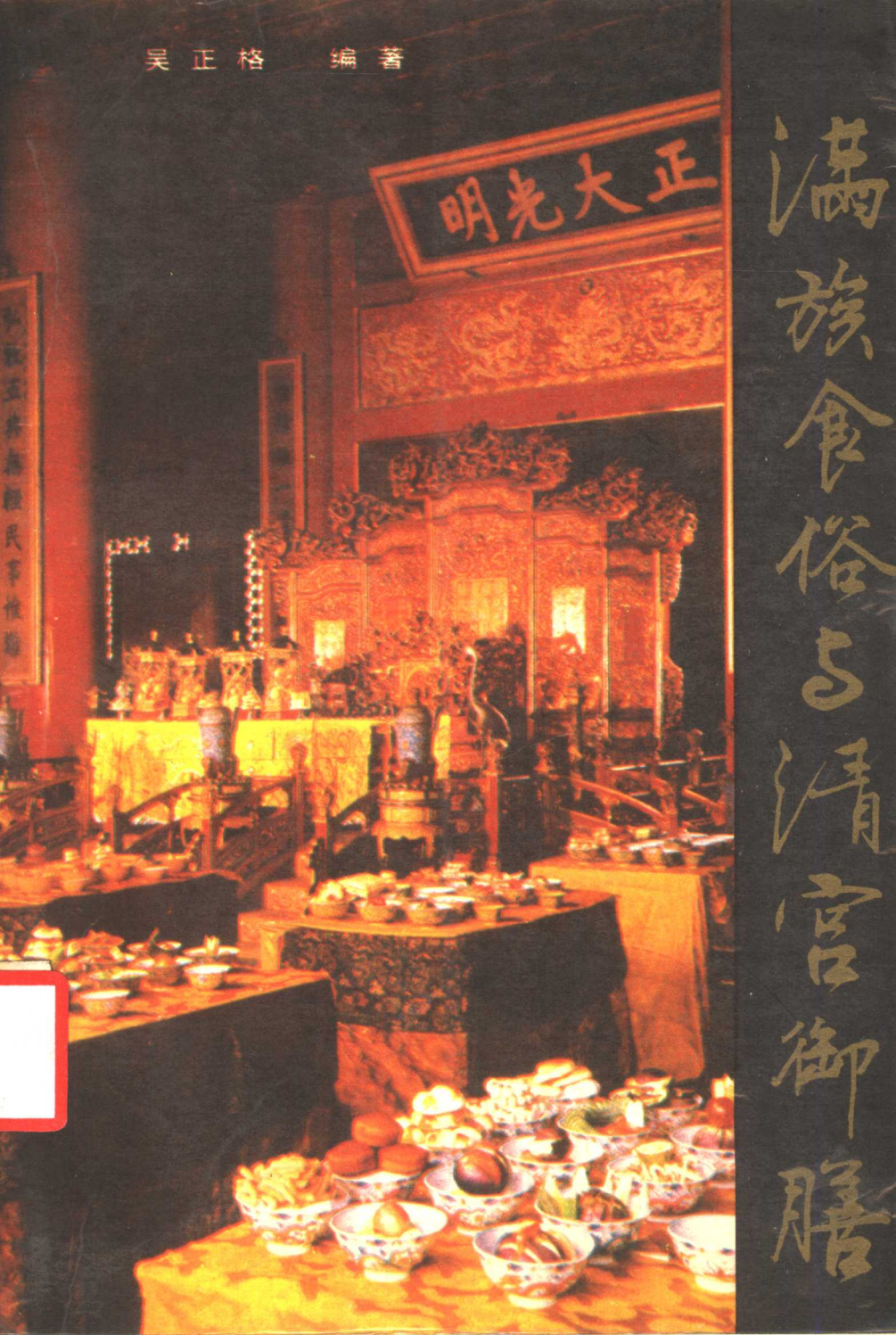


吴正格 编著

正大光明

滿族食俗与  
清宮御膳

五十年來民事惟難



K892.201  
W921

吴正格 编著

滿族食俗与  
清宫御膳

辽宁科学技术出版社

**满族食俗与清宫御膳**

**Manzu Shisu Yu Qinggong Yushan**

**吴正格 编著**

---

辽宁科学技术出版社出版 (沈阳市南京街6段1里2号)  
辽宁省新华书店发行 沈阳市第二印刷厂印刷

---

开本: 850×1168<sup>1</sup>/<sub>32</sub> 印张: 16<sup>3</sup>/<sub>8</sub> 字数: 400,000 插页: 2  
1988年6月第1版 1988年6月第1次印刷

---

责任编辑: 陈慈良 责任校对: 欣欣  
封面设计: 秀中

---

印数: 1—4,000

ISBN 7-5381-0009-1/TS·1

定价: 5.35元

## 序 言

满族是祖国民族大家庭中的一个成员，它原为女真人后裔。女真在明代史籍和清初文献中作朱先或诸申。清太宗皇太极于天聪九年(1635年)，废除女真、诸申等旧称，正式定族名为满洲。辛亥革命后，满洲才改称满族。

满族入关前，长期生活在东北地区，习惯上喜欢食用羊肉及各种野味，并不讲究烹调，菜肴也比较简单。满族进关后，随着清王朝统治的日益巩固，经济状况的日趋好转，在饮食上也逐步考究起来。与此同时，他们还从汉族传统烹饪技艺中不断吸取经验，使其饮食水平不断提高，更具特色。后来，又经康熙、雍正两朝的恢复和发展，直至乾隆时期，清王朝已达到强盛的顶点，社会经济出现一片繁荣景象。以清官御膳为代表的满汉肴馔，则是海陆杂陈，琳琅满目，豪华至极。其制作之精细，色形之艳丽，味道之鲜美，均已臻于上乘。清代末年，封建王朝由盛而衰，濒临覆灭，但统治阶级，仍在花天酒地，大吃大喝。皇帝后妃莫不穷奢极欲，恣贪口腹，内府遂广招天下名厨，搜罗南北异味，致使宫廷筵宴锦上添花，更为丰富多采，精美异常。

清官御膳和宫廷大宴，兼具满汉肴馔之精华，至为考究与隆重，其特点大致如下：

一、礼仪严谨，规制井然。清代皇帝平素用膳，虽有一定排场，但礼仪规定最为严格的则是宫廷大宴。按制每逢除夕、元旦、上元、中秋、冬至和帝后寿辰等节庆，都要举行大宴。大宴所用的餐桌式样、桌面摆设、菜品数量、餐具形状，按地位、身

分之不同而有明确规制和区别。皇帝入座、出座，进汤膳、进酒膳，均须奏乐。大宴的各项程序，无不先从皇帝开始，然后再依据各自等级按顺序进膳、进奶茶、进酒、进果茶。这种大宴在宴前和宴中有一套完整的礼仪规程，单以谢恩来说，便极为繁琐，除正式向皇帝行三跪九叩礼之外，在宴会中还要时时下桌叩头谢恩。清代的宫廷大宴处处体现着皇权至上的思想以及满族的固有习俗。

二、肴饌丰盛，用料珍贵。宫廷大宴包括群膳、冷膳、热膳、果饈、点心、奶饼、奶皮、小菜，青酱，一般要有七十多品。所用原料，在清代早期虽然较为普通，而后世除燕窝、鱼翅、海参、猴头外，熊掌、猩唇、鹿尾、驼峰、豹胎，犀尾、鲨鱼皮等名品，都是必不可少的。据说清官御膳房可做菜品四千多种。

三、满汉名菜，各有特色。独具风味的满菜，以烧烤见长。清官御膳房挂炉局专门从事烧烤。宫廷大宴上的烧烤佳肴，主要是“双烤”，即挂炉猪与挂炉鸭，食用时配以小菜、葱酱、荷叶饼等，十分可口。此外还有白煮猪羊肉、燎毛猪羊肉、白蒸小猪仔、小羊仔、挂炉走油鸡等多种满菜，也都颇为别致。正如袁枚在《随园食单》中所说：“满菜多烧煮”。在汉菜的烹制方面，更是精益求精，不仅形色美观，名目繁多，而且在口味上讲究清、香、酥、嫩。有的还别出心裁，做出几样拿手好菜，来讨主子喜欢。如御膳中酿豆芽就是其一。做法是选取挺直肥大的绿豆芽，掐去两头，用铜丝将中间挖空，然后仔细塞满鸡肉馅，上屉蒸熟即成。此菜清鲜爽口，香而不腻，据说慈禧太后很是爱吃。在现存清代皇帝的大批膳单中，只略举几个菜名，便可想见当时烹制汉菜的精美，如“燕窝鸡丝香草丝火熏丝白菜丝镶平安果”、“野鸡丝酸菜丝”、“芽韭抄鹿脯丝”、“烧麋肉锅塌鸡丝晾羊肉”等，真是花样翻新，不一而足。

四、点心繁多，讲究粥食。满族善于制作点心，称点心为饽饽。御膳房内设局有五局，除荤局、素局、饭局、挂炉局外，就有专做饽饽的点心局。他们做的酥皮饽饽、酥盒子、奶油琪子、小炸食、萨其玛、什锦火烧、梅花包子等还算普通面点，至于饭卷子、烧麦、黄色蛋糕、炸三角、油性炸糕等小吃，则非经特殊方法，掌握高超技艺不能做好，而且都有严格的具体要求。如烧麦要求皮薄馅大，入口不腻；炸糕则要求外酥内软，松脆香甜。又如饭卷子分为陈米、粳米、粳米、枣泥、豆沙等多种，每种用料不同，做法亦异，稍一疏忽，便不适口。据说清官能制作各类点心四百余种，可谓洋洋大观。与点心有关的是粥，满族人喜欢粥食，在《皇帝节次照常膳底档》中，便记载着皇帝御膳每顿都有几种粥，如糯米粥、小米粥、素粳米粥、薏仁米粥、豇豆粥等。此外还有应季节食用的荷叶粥、藕粥、绿豆粥、肉粥、果料粥、大麦米粥等等。这些点心和粥食，不仅在平时供帝后进用，而且在朝廷大宴上，也占很大比重，如清官光禄寺举办的“满席”，便以满点为主，后来，故有“满汉全席”实为“满点汉菜”的说法。

烹饪是人类文明发展的一种表现。宫廷精美的肴饌是历代著名厨师的精心创造，也是中华民族传统技艺的结晶。在旧时代，贫苦人民食不果腹，身委沟壑，精美的烹调艺术只能供少数帝王后妃、达官贵人所享用，所谓“朱门酒肉臭，路有冻死骨”，是当时的真实写照。只有在社会主义的新时代，人民当家做主，在丰衣足食之余，要求提高自己生活水平，改善饮食质量，才能讲究烹调技艺，这是必然的、正当的趋势。过去只被权贵们垄断享受的名菜佳肴，如今走向民间，成为群众的案头日常食品，受到群众的赞赏和欢迎。随着国家建设的进展和人民生活的改善，烹调艺术将越来越受到重视。中国烹饪协会理事、特一级厨师吴正格同志以极大的精力，搜集丰富的材料，结合自己多年积累的知

识和经验撰写此书，详细阐明满族食俗和清官御膳，对于研究我  
国民俗学和发掘传统烹调艺术方面做了极其有意义的工作，它将  
为改进人民生活，提高膳食艺术做出有益的贡献。

戴 逸 吕英凡

## 作 者 的 话

满族，是中国民族大家庭的重要成员，是一个历史悠久、勤劳、勇敢、智慧的民族。在长期的历史发展过程中，满族与其他兄弟民族对祖国的统一事业、对丰富和发展祖国的经济文化，建立了重要功绩。满族烹饪发展的历史就是一个佐证。

满族食俗，是随着满族族体、时代和社会经济条件的变化而形成和发展的。周、秦时期肃慎，西汉时期的挹娄，南北朝时期的勿吉，隋、唐时期的靺鞨，辽、宋、金、元、明时期的女真，都是满族的先世。当时，他们的饮食习惯，除了“多畜猪、食其肉”外，猎获的各种野兽肉、野生植物、菌类等，以及在东北诸江中捕捞的鱼类，都是他们饮食的资源。不过当时对食物的加工水平还处在初级阶段。后来，在中原先进文化、经济的吸引下，满族先世的一些部落不断向南迁移。特别是建州女真进入辽沈地区后，形成了满族与辽东汉族杂居的局面。天命七年(1622年)三月，努尔哈赤下过一道旨谕：“……上(清太祖)曾著满汉人等合居一处，同住同食同耕。”(《满洲秘档》)；同时，他对满、汉官员、(包括蒙古官员)做到平等对待，甚至在饮宴和娱乐当中，也注意保持这种“均衡”，以至“……汉之小官及平人前往满洲地方者，得任意径入诸贝勒大臣之家，同席饮宴，尽礼款待……”(《满洲秘档》)这就使满、汉民间和官府中的烹饪得以广泛交流，为满族烹饪更多地吸取汉族烹饪的特长创造了有利的条件。乾隆时期在官府中形成和发展起来的满汉全席，它最初的孕育雏胎，是否在于努尔哈赤当时的这种民族政策呢？1636年，皇太极称帝改后金国号为



清，并且在称帝前一年，严禁人再称“诸申”（即女真），一律称为“满洲”。从此，“满族”作为一个新兴的民族出现在明末清初的历史上。清建都沈阳前后，满族烹饪虽受文化、习俗和经济力量的限制，但在宫廷中已有冰宴、聚亲宴、家宴、露天宴、大宴、筵席、筵宴之分。

满族入关统一中国后，清宫御膳虽受汉族影响较大，但是，清朝统治者和他们祖先的饮食习惯是在东北地区形成的，其进食意念还保持着传统的惯性；当时，东北地区向清宫进献的膳食贡品，从次数、量数和经济价值上，都远远超过了其他省份，这些野味水珍、土特名产，具有滋补、延寿功效，可制高贵名馐，清朝统治者不会忘记从中寻求美味。另外，将祭祀定为国俗的清朝政权，其省牲、受胙、酒醴、供献等皆有定规，祭品皆须遵循祖制，因此，东北食用原料是他们祭告天神、先祖的习俗中不可缺少的。这些都是满族烹饪能够左右清宫御膳的主要因素。清建都北京后，盛京（沈阳）是清朝的陪都（亦称留都），宫内体制与清宫相仿，清朝历代皇帝曾十一次“东巡”于此，这就使盛京宫内的筵宴与清宫御膳有着内在的联系，处在清宫御膳不断影响的环境之中。这一时期盛京宫中和王府中的肴馔，后来被称为“御府菜”。不仅如此，随着清朝国势的强盛，满族官员驻防全国各地，满族烹饪也就流行全国。伪满时，末代皇帝溥仪在新京（长春）建立傀儡政府，受日本帝国主义的卵翼，但在膳食上仍保持着清宫御膳的某些风貌。当时，在辽沈和东北地区市肆上的大饭店中，盛行经营满汉全席和三套碗席（满族大型宴席），这当是满族烹饪的影响和延伸。可以这样地做出结论，满族烹饪起源于东北，形成于辽宁，发展于北京；在清代，波及全国各地，特别是对东北地区的“反作用”则更大。同时，对北京地区的饮食风味也产生了较深的影响。

如果说，清建都盛京，继而入关统一中国，这一历史、政治

和社会性的因素，是促成满族烹饪长足发展的主要原因；那么，至清以前的满族祭祀活动，则是满族烹饪形成的重要基础。

祭祀活动，早在金代就已有之。《金史》载：金代女真族“以重五、中元、重九日行拜天礼……其制剝木为盘，画云鹤文为架……盘置其上，荐食物其中，聚宗族拜之。”当时祭品，无非是或燔或烧或煮的猪、羊、鸡、鸭、鹿、獐、狍、兔、麂、雁、鱼等肉。这些食品，反映了满族早期烹饪的某些特色。明代，祭品逐渐向菜肴化发展，如宁古塔地区，每家逢喜庆之日，必设大宴会，宴中猪、羊等肴馔，都是从祭品演进而来的。据《松漠纪闻》载：“金人旧俗，凡宰羊但食其肉，贵人享重客间、兼皮以进曰全羊。”《黑龙江外集》中也记载说：“满洲宴客，旧尚手把肉，或全羊。”可见食全羊是满族的固有食俗，后来的全羊席当是它的发展。清代，祭品已与满族的民族烹饪融为一体。在民间，新年祭索罗杆（神杆）时，都要做血肠（即后来的白肉血肠）；昏夜祭七星时的祭品，后来则演化成为野参七星肘子、七星羊肉、七星螃蟹等菜肴。在清宫，祭祀时也食背灯肉、白肉末，御膳中则有了背灯肉片汤和炒肉末；在坤宁宫的祭祀中，有饊子、打糕搓条饊饊、椴叶饊饊、苏叶饊饊、淋菜糕、炸饺子、高丽栗糕等，这在皇帝的御膳中，也是经常出现的品种。在满族的祭祀中，多以猪为牺牲，称猪肉为“福肉”、“神肉”。清初，祭祀的白肉经煮后，食时不加佐料，自割自食时，也不讲究刀法；后来，割肉得法者，能将白肉片成掌大如薄纸，且肥瘦兼有；不得法者，会被诮为“屯老二”。到了清朝后期，食者勿须自割，由厨师专门片割，而且还调配了佐料。如今，以白肉为烹饪原料和片割白肉的技术，已成为东北、北京各地的一些酒楼饭店中经营菜肴的一种特色，如焗白肉、瓢白肉、氽白肉、砂锅白肉、白肉火锅、木梳背肉（扣肉）、虎皮肉等。而且在熟白肉的改刀中，还讲究“足八寸”，即将大块煮熟的白肉用刀片成八寸长、薄如纸。从上述祭品向菜肴化

发展的过程中，可以略窥满族烹饪的某些来龙去脉。

从金代的食全羊风俗，到清朝中叶的满汉全席；从盛京的御府菜到清宫御膳；从满洲饽饽到三套碗席；还有大量的传统肴馔，构成了满族烹饪的可观阵容。所有这些，在清代烹饪史中占有重要位置。它不仅是满族民族文化遗产的组成部分，也是祖国烹饪宝库中的一份重要财富。继承和发展满族的饮食文化和烹饪技艺，应列入祖国烹饪事业战略发展的总体规划之中。

基于上述认识，作为一名满族族籍的烹饪研究工作者，有责任、有义务写一部满族烹饪史。并借机呼吁有关部门，建立满族饭店，培训满族厨师，研究满族烹饪，让这一民族烹饪之花重放异彩。

本书分为“满族食俗”（上卷）和“清宫御膳”（下卷）两卷，大体以满族入关前和入关后为“界”，但又不局限于此。如上卷中的“永陵的祭祀与祭品”、“满族的民间烹饪”、“盛京的御府菜”等章节中所叙述的内容，许多都是清入关以后的情况，因与清宫膳事不同或有所区别，故放在上卷。

满洲国是日本帝国主义卵翼下的傀儡政权，不是清朝的延续。这是众所周知的。本书第十章第五节有“溥仪在伪满宫廷中的膳食”的一段文字，旨在说明清宫御膳已经解体时的一种特殊情况，是从研究膳食的角度来叙述清宫御膳与东北烹饪之间的某些内在联系，以及溥仪这位清朝末代皇帝在膳食方面的大体趋向。这一点是应该特别加以说明的。

书中列举了一些满族肴馔和清宫御膳的制法，考虑到现今制作的需要，一般添写了使用味精（当时并无味精）。在这些肴馔制作中，涉及原料、调味品等的数量，出于对本书内容和体例的考虑，仍沿用了中文数字。这一点也是应该加以说明的。

烹饪属于文化范畴。但研究烹饪又必须着眼于实践、运用于实践。鉴于本书是一部研究膳食和烹饪问题的专著，它的立足点又主

要侧重于清代，这就有一个继承祖国民族烹饪文化技术遗产的问题。笔者愿意成为一名实践型的烹饪研究工作者，在本书最后一章设计了经营“丽景轩酒楼”的方案。溥杰先生还欣然书写了“丽景轩酒楼”五个字的亲笔手迹。意图是将满族烹饪和清宫御膳的传统风味能够从书本上的研究中解脱出来，付诸实践，变成促进商业经济和生产力发展的一种动力，达到“古为今用”的目的。

为了将满族食俗和清宫御膳的某些方面的情况更鲜明更强烈地展示给读者，在全书有关专题中，个别的价值很高的史料和有关内容被重复引用或叙述。

作者对满族食俗和清宫御膳有着强烈的民族感情和职业感情，愿把对烹饪事业的热爱和对祖国的热爱，汇集成书，传与世人，传于后人。如果人们能从中得到对满族食俗与清宫御膳的较为明晰的印象，对祖国灿烂的饮食文化遗产的些许知识，从而激发起对我们中华民族的更强烈的爱，那便是作者最大的欣悦与慰藉。

吴 正 格

一九八六年五月

# 目 录

序 言  
作者的话

## 上 卷

<b>第一章 满族早期的烹饪</b> .....	3
第一节 满族先祖的饮食 .....	3
第二节 金代女真族的食俗 .....	6
第三节 《居家必用事类全集》中记载的 元代女真食品.....	10
第四节 满族烹饪的古老传说 .....	14
一、努尔哈赤与“黄金肉” .....	15
二、努尔哈赤与“罕参” .....	17
三、粘耗子 .....	19
<b>第二章 清入关前的宫廷御膳</b> .....	22
第一节 努尔哈赤与前清时期的烹饪 .....	22
第二节 前清早期的宫廷食品 .....	27
一、野味类食品 .....	27
二、家畜、家禽类食品 .....	28
三、米、面类食品 .....	28
四、饮料类食品 .....	29
五、水产类食品 .....	30
第三节 宫廷宴会的种类 .....	30
一、太子河冰宴 .....	31

二、娶亲宴 .....	32
三、家宴 .....	32
四、宴席 .....	33
五、露天宴会 .....	33
六、大宴 .....	33
七、筵宴 .....	34
第四节 盛京的御府菜 .....	34
<b>第三章 祭祀与祭品</b> .....	<b>43</b>
第一节 祭祀与“福肉” .....	44
第二节 祭祀的种类 .....	49
一、大祭 .....	49
二、猪祭 .....	51
三、春秋祭 .....	52
四、饽饽祭 .....	53
第三节 祭品的准备 .....	54
一、做糜儿酒 .....	54
二、做徽糕 .....	55
三、做打糕 .....	56
四、做菠萝叶饽饽 .....	57
五、做苏子叶饽饽 .....	57
六、供小鹅、小鸡 .....	57
七、做酸饽饽 .....	58
八、做炸角子 .....	58
九、供野鸡 .....	58
十、做炸穆丹打糕 .....	59
十一、供鱼 .....	59
第四节 永陵的祭祀与祭品 .....	60
一、永陵的概况 .....	60

二、永陵的祭祀活动 .....	62
三、永陵的祭品与盛器 .....	63
四、永陵祭品的烹饪特色 .....	65
<b>第四章 满族传统食俗</b> .....	67
<b>第一节 宁古塔地区的食俗</b> .....	67
一、日常饮食 .....	67
二、食具 .....	68
三、立神杆的食俗 .....	69
四、满洲大宴会 .....	69
<b>第二节 巴拉人酒令·蒸十二个月面灯</b> .....	70
一、巴拉人的酒令 .....	70
二、蒸十二个月面灯 .....	71
<b>第三节 婚、丧中的食俗</b> .....	72
一、婚娶中的食俗 .....	72
(一) 聘礼中的食物 .....	73
(二) 喜果儿 .....	73
(三) 搭吉棚 .....	74
(四) 迎门盅儿 .....	74
(五) 抬食盒儿 .....	74
(六) 唱《阿察布密歌》 .....	74
(七) 饮交杯酒 .....	75
(八) 吃合喜面 .....	76
(九) 谢亲席 .....	76
(十) 谢媒席 .....	76
(十一) 吃拉拉饭 .....	76
(十二) 吃子孙饽饽 .....	77
(十三) 吃团圆饭 .....	77
(十四) 吃酒 .....	78
二、丧葬中的食俗 .....	78

(一) 丧葬宴席·····	79
(二) 蒸糊食·····	79
(三) 给亡人供饭·····	79
(四) 喝汤·····	79
(五) 烧饭·····	80
(六) 供饽饽桌子·····	80
(七) 祭席·····	80
<b>第四节 乡土食风</b> ·····	81
一、养猪食肉·····	81
二、独特的民间食俗——“蘸”·····	83
三、腌渍酸菜·····	84
四、吃“乏克”·····	85
<b>第五章 满族的烹饪原料资源</b> ·····	87
<b>第一节 乾隆《盛京赋》中的东北动、植物原料</b> ·····	87
一、蹄类原料·····	87
二、羽类原料·····	90
三、海错原料·····	91
四、鲜蔬原料·····	93
<b>第二节 黑龙江省的动、植物原料</b> ·····	95
一、山珍野味类·····	95
二、水产品类·····	97
三、谷、蔬类·····	99
四、菌蘑类·····	101
<b>第三节 吉林省和宁古塔地区的动、植物原料</b> ·····	105
一、吉林省主要的动、植物原料·····	105
二、宁古塔地区的主要动、植物原料·····	108
<b>第四节 辽宁省新宾、岫岩、凤城的动、植物原料</b> ·····	109
一、新宾的烹饪原料·····	109



二、岫岩的烹饪原料	117
三、凤城的烹饪原料	120
第五节 从迤北八珍到东北八珍	121
<b>第六章 满族的民间烹饪</b>	<b>125</b>
第一节 城镇酒楼饭店经营的高档宴席	
——“三套碗席”	125
一、“三套碗席”的由来和特色	125
二、“三套碗席”食单举例	127
(一) 新宾县的“三套碗席”	127
(二) 岫岩县的“三套碗席”	127
(三) 盖平县的“三套碗席”	128
(四) 熊岳镇的“三套碗席”	129
三、“三套碗席”的制作方法	130
第二节 满族肴馔	138
一、载于史籍中的满族肴馔	138
二、流传民间的满族肴馔	153
第三节 满洲饽饽	162
一、载于史籍中的满洲饽饽	164
二、流传民间的满洲饽饽	168
第四节 农村操办红、白喜事的家宴	173
第五节 乡土民食	181
一、菜、汤食品	181
二、米、面食品	188
<b>第七章 满族烹饪的特色</b>	<b>196</b>
第一节 满族烹饪原料的加工	197
一、熊掌加工	197
二、飞龙鸟加工	198
三、猴头蘑加工	199