



“韩国宫廷‘满汉全席’的表述不妥……所谓宫廷宴更像是火锅店‘小料台’、村子流水席。”最近，韩国旅游发展局在官微中宣传韩国宫廷的“满汉全席”，并附了七张图。毫不意外地，这条帖子引起了中国网友的嘲讽，直接将其送上了热搜第一。

紧接着，韩国旅游发展局微博不得不撤下了这篇稿。争议内容已撤下，说明当事方已承认错误，不必再论。与其惹人，不如真正搞明白“满汉全席”是怎么回事，今天的《史话》就来看看“满汉全席”到底是个怎样的宴席。

## “满汉全席”始于民间聚餐？

有资料显示，“满汉全席”始于康熙朝，清朝入关以后，在宫廷举办宴会按惯例分为满席和汉席，一直以满食为尊。但康熙偏偏学汉语、写汉字，钟情汉文化。康熙二十三年(1684年)元旦宴会上，康熙首先开河，命人将满席与汉席合并，最终在乾隆年间形成了108道菜的满汉全席。

也有专家认为，“满汉全席”初源，可能来自“食肉之会”。

据梁溪坐观老人的《清代野记》载：“凡满洲贵家有大祭祀或喜庆，则设食肉之会，无论识与不识，若明其礼节者即可往。”都是席地而坐，“坐定，庖人则以肉一方约十斤置二尺径铜盘中献之”，“肉皆白煮，例不准加盐酱，甚嫩美。善片者能以小刀割如掌如纸之大片，兼肥瘦而有之。满人之量大者，人能至十斤也。”

参加“食肉之会”，客人只准吃，不能带走，“食毕即行，不准谢，不准拭口，谓此乃享神馐余(馐音俊，馐余即剩余的食物)，不谢也，拭口则不敬神矣”。乾隆皇帝都要尊重“食肉之会”的规矩，“自用御刀割析，诸臣皆自割割，尊国俗也”。

北方汉族有类似的“填仓节”。据明代刘若愚记，正月“二十五日填仓，亦醉饱酒肉之期也”，到清代北京，已是“人家市(意为买)牛羊豕肉，恣饕竟日，客至苦留，必尽而去”。

## 多尔袞确立新宴制

满洲的“食肉之会”，与汉人的“填仓节”，在关外汇成“满汉通吃”。学者洪光住曾说：“在清朝以前，满菜和汉菜已经存在……在广大城乡间，特别是满、汉共居地区，平常或节假日的时候，满人请汉人吃满菜，汉人请满人吃汉菜，或者满、汉两家各自拿自己的菜合桌共餐，成为小型满汉席。所以，满汉席在清朝以前已经存在是可信的。”

满菜以饽饽和烧烤为主。

当时东北多黄米、小米，粘食风行。据朝鲜使节洪大容记：“饭米皆山稻老米，燥恶不堪食……凡仓庾积米者，必和水而涝之，待其干而储之，可得数十年不坏。中国用此法，每年巢陈而余新。故民间为粮者，皆陈恶如此云，未知是否也。”

汉菜以鱼肉为主，与满菜互补。

清军入关后，多尔袞于顺治元年(1644年)确立了新的光禄寺宴制。光禄寺始设于北齐，主业门卫，兼职膳事帐幕，唐以后，成专掌朝廷宴事的机构。清光禄寺制基本上循明制，但正如研究“满汉全席”的学者吴正格先生指出的，“内瓢却有变化”：

一是管理者变化。主管大臣由满官担任，下辖部门则满官、汉官各一。

二是宴制变化。按规定，“满席自一等至六等”“汉席自一等至三等”，“满主汉辅”，满席起主导作用，直到清朝灭亡，依然如此。在“满汉全席”中，烧烤地位至尊，且官中极少食鱼，直到光绪时，膳底档才见“报鱼”，不知何物，或是“鲍鱼”的误写。

食礼是日常生活中最常见的礼，多尔袞改制，目的是“以食为政”，将“八旗至尊”的理念贯彻到基层，起到规训的作用。

# 满汉全席

# 到底是怎么样的宴席



清人绘《朕恭景图册》之“慈宁燕喜”(局部)，描绘了乾隆在慈宁宫为其母亲举觞祝寿的场景

## 光禄寺不得不变通

清光禄寺改制后，操作上遭遇困难——“满席”略单调。

“满席”俗称“饽饽席”，以饽饽为主，除烧烤外，没其他菜。满席分六等，前三等是帝后妃嫔的奠筵，真正使用的最高等是第四等，用面60斤，无非方酥、徽枝(即徽子)、印子(糯米糕)、福禄马(可能是一种粉状点心)之类，可一等“汉席”却有鹅、鸭、鸡、鱼、肉等饽28碗，蒸食3碗，蔬食4碗。

光禄寺不得不变通，创出“上席”“中席”的宴席新名目。

以“上席”为例：用面定额2斤8两；有肉饽9碗，果实5盘，蒸食7盘(主食)，蔬食4碟；矮桌设猪肉、羊肉各一方，鱼一尾。其中猪方、羊方是“大件”，来自满洲“食肉之会”，蒸食是满洲饽饽，肉饽也多来自“满席”。满洲菜为主，汉菜为辅，规避了各种忌讳，又相对丰盛。

学者吴正格认为：“光禄寺宴制中的‘上席、中席’，是清官特殊的政治环境中隐形运作的‘满汉席’。”

清初宫廷食风尚俭。传说康熙“每食仅一味，如食鸡则鸡，食羊则羊，不食兼味，余以赏人”。雍正亦不铺张，雍正二年(1724年)，曾下旨：“谕膳房，凡粥饭及肴饌等食，食毕有余者，切不可抛弃沟渠。或与服役下人食之，人不可食者，则哺猫犬，再不可用，则晒干以饲禽鸟，断不可委弃。朕派人稽查，如仍不悛改，必治以罪。”

雍正性多疑，喜从细节兴风浪，让身边人常年处于恐惧状态，以便管理。从《大建进膳底档》看，雍正每膳正饽、小肴不过七八种。

皇帝不讲究吃，抑制了皇家宴席的发展。

## 乾隆是个“好吃皇帝”

为避物议，乾隆执政初期亦不重饮食。

乾隆十五年(1750年)，乾隆风格大变，下旨改造、扩建御茶膳房，分内外，仅内膳房便设有荤局、素局、烧烤局、饽饽局、饭局。乾隆二十二年(1757年)，第二次南巡后，乾隆喜欢上江南菜，张东官、双林、冯鼎、郑二等汉人名厨入官，此后御茶膳房规模不断扩充，满汉厨役多达400人，记档案的笔帖式便有11人。

除每天五六十道菜之外，乾隆还喜办宴席。除传统的蒙古亲藩宴、廷臣宴、千叟宴，乾隆新开宴有：

茶宴：每年元旦后三日举办，邀能赋诗的亲王大臣“曲宴于重华宫，演剧赐茶”，现场写诗。

宗室宴：每年元旦和元宵节举办，宴请王公宗室，“凡三千余人，极为一时之盛”。

大蒙古包宴：平定多次叛乱后，乾隆在“山高水长殿前，及避暑山庄之万树园中”设宴，人数达千人。

乾隆三十七年(1772年)，为祝贺孔子第72代孙孔宪培大婚，御赐“满汉宴”。孔宪培娶宠臣于敏中的“三女”，此女很可能是乾隆的亲女儿，碍于皇室不能与汉人通婚，遂寄养在于敏中家。

为办这场宴，乾隆赐孔府404件银质餐具，可盛196道菜。这些银具出自广东潮阳银匠杨义华之手，上镶翡翠、玛瑙、钻石等，需几年打造才能完成，可见早有准备。

这场婚宴应该就是“满汉全席”。

## 清官方并无相关记录？

其实，在清朝官方记录中，无“满汉全席”名目。故官方曾明确，“满汉全席”在清朝宫廷并不真实存在。在记录清朝法规的大清会典中，历史学家们从未找到过“满汉全席”一词。

乾隆时，八旗已渐腐败，乾隆将重振“满洲质朴”当作反腐良药，特别强调满汉有别。在此背景下，满席、汉席无法合一，但在实际操作中，“满汉全席”已成事实。

乾隆年间李斗的《扬州画舫录》中，记录了一张食单，称其“所谓满汉席也”。不过，学者赵荣光先生指出，单中所列菜肴的档次不同，是接待全体官员的餐单，并非一席。

而据学者韦明铨考据，在扬州满汉席曾是官场菜，乾隆皇帝南巡的时候，扬州盐商和官方会准备这样一份丰盛的宴席，来招待皇上。不过，皇帝走了以后，也会举办这样的宴席，通常作为一种厚礼赠送给路过扬州的一些达官贵人。

## 品牌价值利用好

有学者认为，清代官方记录只有“满席”“汉席”，无“满汉全席”，但“满汉全席”还可作形容词，表示菜式丰富。

从乾隆时期的绘画中可见，已有民间餐馆打出“满汉全席”的招牌。在清末小说《海上花列传》中，有“中饭吃大菜，夜饭满汉全席”之说。“满汉全席”很可能是民间商家创造出来的概念，但必有其源头。

同治时期，“满汉大席”风靡京城，又称“烧烤席”，“筵席中之无上上品也……于燕窝、鱼翅诸珍错外，必用烧猪、烧方，皆以全体烧之”。

吴正格先生认为，光绪时“满汉全席”已流行，因慈禧本人重吃喝，同治时，她已享每膳“全份”(48道菜)，光绪时，她的地位又升一格，每膳竟达“双份”(96道菜)。

在慈禧推涨下，奢风大开，直到庚子(1900年)之役后，清政府对“满汉全席”的营销才降温。

“满汉全席”中有穷奢极欲、腐败堕落的一面，在今天，不宜再提倡它、恢复它，但作为前人创造出的美食乌托邦，品牌价值仍在。

“满汉全席”是中国的，今人有义务保护好这份传统文化。

(综合北京晚报、新民晚报、北京青年报、央广网)



韩国旅游发展局有关“满汉全席”的微博截图