



《朕欢茶景图册》之“慈宁燕喜”(局部)

“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。”近日，因韩国旅游发展局在官微中宣传韩国宫廷的“满汉全席”，引发群嘲。

目前，争议内容已撤下，不必再论。

有趣的是，有学者却认为此说有理，因清代官方记录只有“满席”“汉席”，无“满汉全席”，据说“满汉全席”还可作形容词，表示菜式丰富，“就像年夜饭特别丰富，就会说，‘哎呀，今天吃满汉全席’”。

在“满汉全席”的研究方面，国内著名学者有赵荣光和吴正格，前者重澄清事实，后者重发展史梳理，相信他们都不会赞同韩国宫廷也有“满汉全席”。

与其惹人，不如真正搞明白“满汉全席”是怎么回事，本文兼采赵荣光、吴正格两位先生的观点，予以介绍。

中国历史有答案

“满汉全席”的前世今生

壹 “满汉全席”始于民间聚餐

“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》：“凡满州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，亦醉饱肉肉之期也”，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”。

清代潘荣陛在《帝京岁时纪胜》中，称：“惟是京师居民不事耕凿，素少盖藏。日用之需，恒出市易。当此新正节过，仓廩为虚，应复置而实之，故名其日曰填仓。今好古之家，于是日采米积薪，收贮煤炭，犹仿其遗意焉。”未免望文生义，“以宴代祭”原本就是东北、华北的民俗。

当时东北民风更淳朴。据清康熙时杨宾的《柳边纪略》：“食用之物，索于所有之家，无勿与。值一两以上者偿之，否则称谢而已。若有而匿不与人，或与而不尽，则人皆鄙之。”此时清军“罄国入关”已几十年，依然如此。

贰 多尔衮确立新宴制

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、汉两家合桌共餐，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……凡仓廩积米者，必和水而泔之，待其干而储之，可得数十年不坏。中国用此法，每年柴陈而杂新。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，多尔衮于顺治元年（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，且宫中极少食鱼，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，多尔衮改制，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。

叁 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、撒子（即撒子）、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。

吴正格认为：“光禄寺宴制中的‘上席、中席’，是清宫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，凡粥饭及肴饩等食，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。

肆 乾隆是个“好吃皇帝”

为避物议，乾隆执政初期亦不重饮食。

据吴正格先生钩沉，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、郑二等汉人名厨入宫，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。

每天五六十道菜之外，乾隆喜办宴席。除传统的蒙古亲藩宴、廷臣宴、干叟宴，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。

再加上每年三大节宴、公主下嫁宴、经筵宴、恩荣宴（赐新科文举宴）、鹰扬宴（赐新科武举宴）等，皇家办宴水准不断提升，且乾隆深通汉文化，宴席中汉菜比例越来越高。

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，遂寄养在于敏家中。

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”。

伍 袁枚批评“满汉全席”

在清朝官方记录中，无“满汉全席”名目。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，常被误为“满汉全席”的最早记录。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。然而，有学者因此称“满汉全席”出自民国、清朝无“满汉全席”等，又走入另一极端。

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。

自清中期起，“满席”与“汉席”混合已成常态，袁枚在《随园食单》中抨击说：“今官场之菜，名号有‘十六碟、八簋、四点心’之称；有‘满汉席’之称；有‘八小吃’之称；有‘十大菜’之称。种种俗名，皆恶厨陋习，只可用之于新亲上门、上司入境，以此敷衍，配上椅披、桌裙、插屏、香案，三揖百拜方称。若家居欢宴，文酒开筵，安可用此恶套哉。”

袁枚的意思是，这种铺张过度、不讲滋味的宴席，不宜居家、会友之用。道光后，官场迎来送往必大吃大喝，在张集馨的《道咸宦海所见实录》中，迎送过路大吏，就要办“上席五桌，中席十四桌”，“大宴则无月无之”。宴席的功能被彻底异化，成了腐败、浪费的帮凶。

陆 品牌价值要利用好

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、鱼翅诸珍馐外，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），难怪“征逐之繁，始于光绪初叶”。

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。

清灭亡后，“满汉全席”出现了粤式、晋式、川式等，伪满洲国也搞了一个95道菜的“满汉全席”，其中一道菜是“炸花生米”。

赵荣光先生称，民国后期，“满汉全席”已少有人提及。1956年，广州为配合外贸，举办“名菜美点展览”，也陈列了“满汉全席”，却无人关注，反引起日本人的兴趣。1965年，日本东京向中国香港派出“满汉全席品尝团”，此后十余年，又先后派出数十次，“满汉全席”再成热点，“两天吃四顿”“三天吃六顿”等说法开始流传。

“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”无标准菜单，不同时期，繁简不同，关键是要依据现代人的生活场景，对其创造性改造，使其活化。比如能否试着去开发“满汉全席”系列方便面、“满汉全席”系列快餐、“满汉全席”系列零食之类？

“满汉全席”是中国的，今人有义务保护好这份传统文化。 据《北京晚报》 蔡辉