

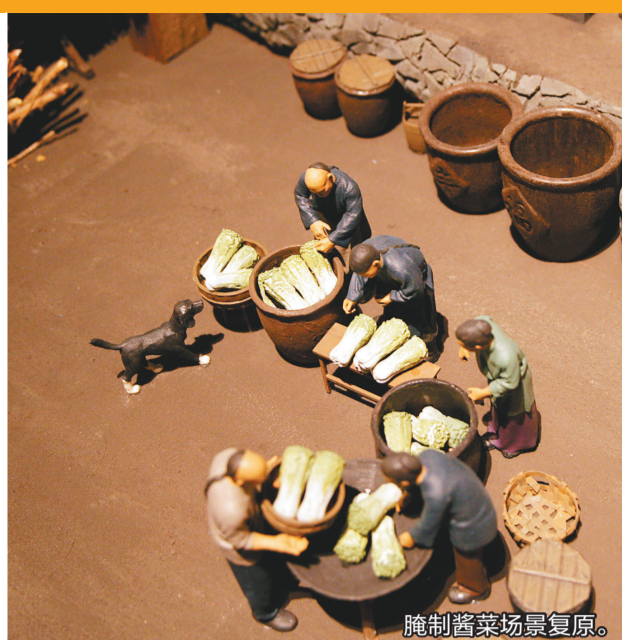


制酱场景复原。

题记

厨师也要懂历史

“贵妃海参”是满汉全席里的一道菜。满汉全席传承人刘敬贤说，满族人在入关前习惯用篝火烧烤，因此现在做这道菜用上了电烤箱。去骨的鸡翅在电烤箱里烤好后，厨师将已用老汤煨好的海参穿在其间，形成美味的菜肴。“现在时代进步了，厨师的知识水平也提高了，以前师傅告诉我海参怎么做，但他说不出原理来。现在大家懂得了历史、文学等多方面的知识，做起菜来都可以理论化了……”



腌制酱菜场景复原。

这些美食从辽宁发源

萨其马其实是满族饽饽

辽宁是满族人口集中的祖源地，也是最密集的居住地。这里得天独厚的自然环境，赋予他们丰富的食物来源，满族先民因而形成了独特的饮食习惯。辽宁大学文学院副教授邵凤丽说，满族人尤其喜欢吃黏食和甜味食品，如饽饽、年糕等。流传至今的驴打滚、萨其马等都是满族传统点心。



萨其马，也写作沙琪玛、沙其马等，源于清代关外三陵祭祀的祭品。满族入关后，萨其马在北京开始流行，成为京式四季糕点之一，是当时重要的小吃。

辽宁历史文化词条

萨其马

解读

JIE DU

沈阳是满汉全席发源地

提起“满汉全席”，熟悉相声的朋友，第一反应想必是“蒸羊羔、蒸熊掌、蒸鹿尾儿”的“贯口”，它既有宫廷菜肴之特色，又有地方风味之精华，代表了中华菜系文化的瑰宝和最高境界。

中华大宴

满汉全席技艺传承人、沈阳市鹿鸣春饭店名厨刘敬贤从19岁起就跟清宫大师傅学手艺，经过多年努力，逐渐恢复了濒危的满汉全席烧制工艺。刘敬贤告诉记者，满汉全席是集满族与汉族菜点之精华的中华大宴，乾隆甲申年间李斗所著的《扬州书舫录》中有一份菜单，是关于满汉全席的最早记载。满汉全席包括“山八珍”“陆八珍”“海八珍”三种。“山八珍”是熊掌、猴头、穿花堪、飞龙、虎骨、麋鹿、人参、鹿筋；“陆八珍”为吃什蟆、驼峰、口蘑、玉皇蘑、凤爪、玉米珍、沙丰鸡、松鸡；“海八珍”即鲨鱼翅、刺参、鲜贝、紫鲍、鱼翅、蟹肚、鱼皮等。

刘敬贤说，“满汉全席”是“满汉一体”的产物。清初，努尔哈齐率兵攻下沈阳城并建都，随之宫廷饮食开始发生变化。满族喜食野味，将飞禽走兽、山珍海味融于一体，逐渐形成特有的宫廷食俗。可以说，沈阳是满汉全席的发源地。

一百零八种

满汉全席原是清代宫廷中举办宴会时满人和汉人合做的一种全席。满汉全席上菜一般起码108种(南菜54道和北菜54道)，分三天吃完。满汉全席菜式有咸有甜，有荤有素，取材广泛，用料精细，山珍海味无所不包。全席食毕，可让您领略中华烹饪之博精，饮食文化之渊源，尽享万物之灵之至尊。

满汉全席具有浓郁的民族特色，从中既可以领略满族菜点的特殊风味——烧烤、火锅、涮锅，又可以品味汉族的烹调特点——扒、炸、炒、熘、烧。刘敬贤介绍，满汉全席有严格的开宴程序：客人一走进宴会厅，先要用毛巾净面，随后有沏好的香茗奉上。接着有精美点心和银丝细面奉客，谓之“到奉”。等待中，客人之间还可以对弈、吟诗作画。

筵宴正式开始，列队迎宾，大张鼓乐。满汉全席乐章的程序：进茶，演奏《海宇生平日之章》；进酒，演奏《玉殿云开之章》；进饽，演奏《万象清宁之章》；然后，进庆降舞、舞毕，筋吹，演奏蒙古乐曲和其他民族乐舞、杂技百戏……由此可见，满汉全席除精美饮食外，还有乐舞伴宴，更注重展现文化内涵。

实行“分餐制”

刘敬贤介绍说，吃满汉全席是非常讲究的，并不是在一个盘子里夹菜，而是实行“分餐制”。说起“分餐制”，很多中国史书都有记载，如历史上著名的鸿门宴就是，而唐、宋、元的宫廷筵席也是“分餐制”。

清朝“千叟宴”是满汉全席中十分经典的国宴。康熙五十二年(1713年)，在阳春园第一次举行千人大宴，因玄烨帝赋《千叟宴》诗一首得名。乾隆五十年(1785年)在乾清宫举行千叟宴，与宴者3000人。嘉庆元年(1796年)正月举行千叟宴于宁寿宫皇极殿，与宴者3516人。当时，就餐人员数量之多、菜点之丰盛、排场之豪华、宫廷礼仪之烦琐，把历代宫廷筵席发展到了最高阶段。但是，千叟宴的就餐方式，仍然承袭了宫廷筵席传统，即“分餐制”。



最爱黏食、甜食和肉菜

辽宁是满族人口集中的祖源地，也是最密集的居住地。这里得天独厚的自然环境，赋予他们丰富的食物来源，满族先民因而形成了独特的饮食习惯。由于冬季漫长、天气寒冷，且主要以狩猎为生，经常远征，体力消耗巨大，满族先民最喜爱耐饥且热量高的黏食、甜食及肉类等食物。

萨其马、驴打滚、豌豆黄等都属于最常见的满族饽饽，据说都是出自清朝宫廷御厨之手，也曾经是天子妃嫔们的御用点心。说起萨其马的由来，有多种版本，研究满族民俗多年的辽宁大学副教授邵凤丽介绍说，萨其马是满语的音译，意为“狗奶子糖蘸”。“狗奶子”是东北出的一种形似狗奶的野生浆果，被作为制作萨其马的果料。

萨其马的制作与食用在一些清代笔记中有记载，如富察敦崇的《燕京岁时记》里写道：“萨其马乃满洲饽饽，以冰糖、奶油和白面为之，形如糯米，用石灰木烘炉烤熟，遂成方块，甜酥可食。”《光绪顺天府志》记载：“赛利马为喇嘛点心，今市肆为之，用面粉以果品、和糖及猪油蒸成，味极美。”在萨其马的表面上沾上一点红糖，就变成了“芙蓉糕”。《燕京岁时记》中记述：“芙蓉糕与萨其马同，但面有红糖，艳如芙蓉耳。”

皇帝出宫也离不开饽饽，康熙皇帝第一次东巡盛京谒陵，随行带来“饽饽厨子”。在辽宁省档案馆珍藏的清代档案《黑图档》中，就有康熙年间皇太子在行围打猎时随行携带大量饽饽的记载，可见满族饽饽在满族人心中的地位之高。

满族入关后，萨其马开始在北京流行，时至今日，萨其马作为满族美味，已经传遍了全中国。现如今，萨其马的做法已经改良：将打好的鸡蛋与面粉和匀，搓成条状，下入油锅中烹炸，把清水、奶油、白糖、蜂蜜等熬成浓稠的汁，再与炸好的面条混合、搅拌，倒入已铺好有青丝和红丝的木槽中压平，待晾凉后，用刀切成长方体的小块。萨其马香甜松软，油而不腻，从古至今都是深受大众喜爱的甜点之一。

白肉血肠

满族人家除了喜爱点心之外，逢年过节、招待贵客，都要端上热腾腾的白肉血肠。鲜美醇香、营养丰富的白肉血肠，早已成为许多人喜爱的风味名菜。白肉血肠产于何时，是由何人创的，已难于考证。如果追溯它的历史，则十分悠久。《汉书·东夷列传》记载：“挹婁人，好养豕，食其肉，衣其皮。”肃慎氏……猪放山谷中，食其肉，哇其皮，绩猪毛以为布。”

满族的先人对养猪、吃猪肉情有独钟，清代姚元之在《竹叶亭杂记》中写有：“王家仆片肉锡盘饷客，亦设白酒。是日则谓吃肉，吃片肉也。”逢年过节，家家户户都要杀猪，并把猪血灌到肠里煮熟，这就是血肠。白肉就是用白水煮肉，大多较肥，肉熟之后切



记者采访满汉全席传承人刘敬贤。

成薄片，蘸酱油、蒜泥等佐料吃，味道鲜美，肥而不腻。现在，东北地区白肉血肠仍是非常著名的一道东北菜。

满族人酷爱食用猪肉，在历史的发展中，还形成了吃“全猪席”的习俗。所谓“全猪席”即在一次宴席中使用猪身各部位的肉及内脏制作多种食品，供人食用。对于普通满族家庭而言，吃“全猪席”是一年中最隆重、最热闹、最吸引人的时刻。《春明梦录·客座偶谈》中描绘了满族人吃“全猪席”的盛况，“满人祭神……祭而全猪，去皮而蒸。黎明时，客集于堂，以方桌而列炕上，客皆登炕坐。席面排糖蒜韭菜末，中至片肉一盘，连递而上，不计盘数，以食饱为度。旁有肺子、肠数通，皆白煮，不下盐豉。末后有白肉末一盘，白汤一碗，即可下老米饭者”。席间所有食品都与猪有关，猪肉、肺子、肠都变成了餐桌上的道道佳肴，让人们在一次宴席中饱尝全猪风味。

杀年猪

受满族文化的影响，杀年猪这一民俗在东北地区逐渐形成。

据邵凤丽介绍，金代女真时期，满族人把春节当成最隆重的节日来过。每当进入腊月，满族家家杀年猪，吃福肉。满族俗语说“杀年猪，过大年”，杀了年猪就揭开了新年的序幕。

据资料记载，满族杀猪菜作为一种文化已传承了数千年，正宗农家杀猪菜的制作过程远非记者想象的要复杂和烦琐得多。邵凤丽告诉记者，满族人杀年猪首先要挑选好一头自家饲养的土猪，并于宰杀前一天断食，让空肚子的年猪在宰杀过程中更干净一些。恰是东北冬季，年猪肉从腊月存放到二月初也不会变质。精打细算的人家就会把这些肉按“计划”使用，使得民间视为“过年”的整个正月中，都“不断吃肉”。

年猪代表了团圆，杀年猪的第一顿饭就是宴请乡邻。年猪宰杀完毕后，对猪肉进行妥善的腌制存贮，也体现了最为传统的秋收冬藏的农耕思想。

此外，在满族文化发展过程中，猪占有重要位置。早在满族的前身肃慎时，每逢重要祭日，人们就“将杀死之猪放置其上，以作为死者食用之粮”。用猪作祭品成为满族重要的祭祀文化传统，祭祀中的猪带有神秘性和丰厚的信仰内涵。

按照满族传统，祭祀时必须使用自家圈养的纯黑色公猪。献祭的公猪必须是全身黑色，无一点杂色。为了彰显祭祀的神圣性，祭祀中不可以直呼猪，而要敬称为牲；也不可以说杀猪，只能说“使唤猪”或“拿猪”。

各式火锅

火锅是满族的名肴，在满族先民中已有上千年的历史。古时候，女真人狩猎野餐时，常用篝火烧陶壶、陶罐煮食吃，塞外高寒，往往边烧边吃，这便是火锅的雏形。后来，随着金属用品的广泛应用，火锅正式诞生，成为女真人行军出猎的随行炊具。这种吃法随着时间的推移，不仅成了独具一格的民族风味，而且内容也大大丰富起来，在满族历史上曾经出现过雀火锅、飞龙锅、酸菜白肉火锅等。

由于满族先民有浓烈的灵禽崇拜观念，认为食用百鸟可使人敏捷，各种飞禽皆可入火锅，从而形成了颇具特色的“雀火锅”和“飞龙锅”。“雀火锅”，是一种陶制的小火锅，仅能放一只或数只山雀，所以这种火锅往往成群放在篝火中烧烤。而“飞龙锅”更是火锅中的上品，因飞龙清汤而得名。“飞龙”为满语，学名称为树鸡，是盛产于兴安岭山林中一种较小的飞禽。俗话说“天上龙肉，地上驴肉”，“龙肉”即指“飞龙”。“飞龙锅”的汤汁味道鲜美，营养丰富，是世上罕见的珍品。

说到满族火锅，人们往往马上想到的是热气腾腾的酸菜白肉火锅。传统满族火锅的做法也很讲究，首先是“吊汤”，底汤采用传统老汤调制，并结合中医天然滋补药材秘方配料，加入红枣、桂圆、枸杞子、山楂、人参、天麻、冬虫夏草、玉竹、麦冬、党参、当归等底料，经长时间熬制而成。这种底汤不仅营养丰富、口味醇厚，还能滋补养颜。然后，加入酸菜、猪肉及各色山珍等，冬季还可在火锅内加入狗、鹿、野鸡肉等野味，边煮边食，味美并可驱寒。而蘸料主要是采用天然的野山菌调制而成，具有浓郁的满族特色。现在的满族火锅一般是用清汤或鸡汤，将猪肉切成大块，入锅煮熟，凉后用刀切成薄片，酸菜切细丝。然后把猪肉片、酸菜丝整齐码于火锅中后加汤，煮沸后陆续添入血肠、粉条、蘑菇、虾仁、海蛎子等配料。熟后佐以蒜泥、韭菜花、腐乳等食用，肉嫩汤美，香而不腻。现如今这种颇具满族特色的火锅，不仅在东北各地盛行，而且在京津的名店中也有经营。

受汉族习惯的影响，满族饮食在保持传统的同时，所用食材与制作方法也不断更新，并越发丰富，不论是民间的风味小吃，还是清宫御点，都深受人们的喜爱。随着时代的变迁，人们对传统的满族美食也有了更高的追求，不论是制作工艺，还是风味的改良都有了很大的进步。然而，一直传承下来的传统制法和最初的味道却一直初心不变，带着老满族人最温暖的记忆，将满族传统美食一直传承下去。