

慈善 滿漢 光明 謙



皇宮盛宴 典故由來



中國作為四大文明古國之一，飲食文化歷史源遠流長。早於二千多年前的西周，已有典章制度記載飲食禮儀，其中作為「御膳」更是講究。宮廷向來盡收天下珍饈百味，更要求超卓的烹調技巧、精緻的餐具配合，才可以凸顯皇帝尊貴的身份。而清朝的「滿漢全席」，就集千百年多中國飲食的精華，以最華麗的陣容，演繹華夏民族飲食的最高境界。

談到滿漢全席源起，要從清朝康熙皇帝講起。康熙皇帝於六十六歲壽辰時大排筵席，舉辦一場集滿漢珍饈百味於一身的皇宮盛宴，據說期後更親筆御書「滿漢全席」。宴會共擺了三天六宴，當中更是凸顯滿、漢菜餚特色，燒烤、火鍋、

扒、炸、炒等煮法通通俱備，食材更會用上「八珍」，意即八種珍貴食材，又細分「山八珍」（如駝峰、熊掌、猴腦）、「海八珍」（如燕窩、魚翅、鮑魚）、「禽八珍」（天鵝、斑鳩、孔雀）、「草八珍」（猴頭、雲耳、花菇），全部上菜的起碼有108種。這場皇家盛宴，更是有宮內和宮外之分，只有天子、近支皇族及功臣等，才有資格於宮內享膳。而宮外則招待飲差大臣，入席時更需要按品次、穿著



公服及配戴朝珠入席。不過這一場皇宮盛宴，於正史沒有記載，反而要靠流傳下來的私人筆記中，才找到當中線索。

輾轉乾隆年間，曾六次南巡的乾隆皇帝，也順道將他喜愛的燕窩、鴨子、豆腐等食材帶回宮中，豐富滿漢全席的內容，皇宮盛宴也藉此機會流入民間。值得一提，此後的滿漢全席除了繼續講求精緻，也著重時令及地方特色。畢竟中國地大物博，全國各處要食同一款菜單，在搜羅和運送食材有相當難度。乾隆時人李斗的《揚州畫舫錄》，就記載了一場合地方特色的「滿漢全席」，例如文思豆腐羹本為揚州名菜，而江南為魚米之鄉，故特產像珍珠菜、鯽魚、螃蟹也見於記載中。後世不同書籍中，均有民間因時制宜炮製「滿漢全席」的紀錄，盡顯當時特色。

位於中國南方的香港，流傳的「滿漢全席」深受嶺南派系影響。而「滿漢全席」的盛名，也吸引眾多官紳名流慕名品嚐。其中曾主理廣州大三元酒家的吳鑾師傅，於1965年在百好酒樓便曾為鄧聲堅爵士及名伶新馬師曾舉辦「滿漢全席」，成為一時佳話。時至今日，作為「國際餐飲聯合總會」會長的胡珠先生，繼承其師吳鑾先生，繼續將「滿漢全席」發揚光大。

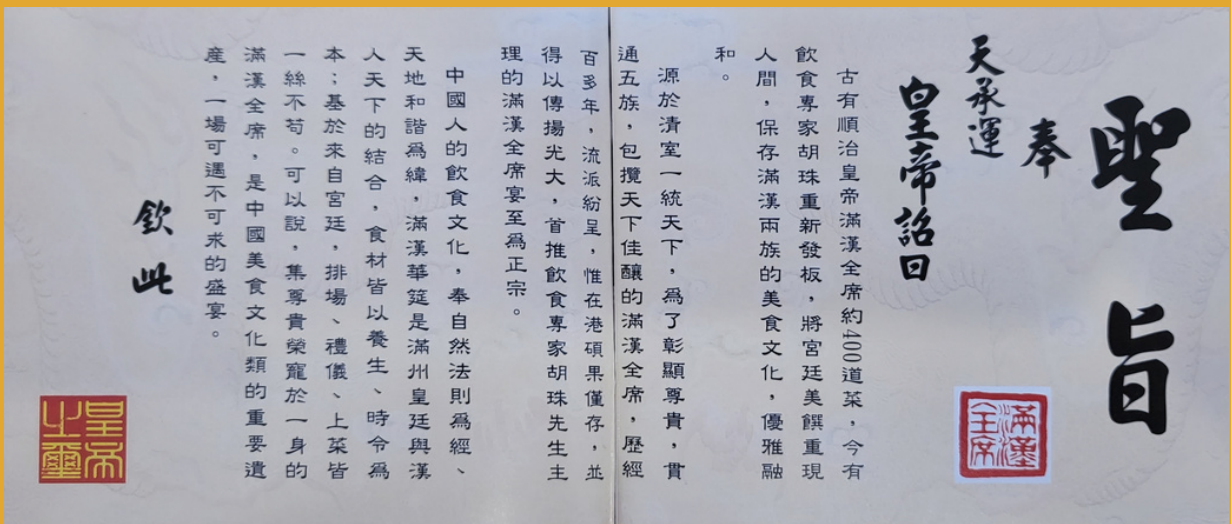




滿漢全席 尊貴榮寵

奉天承運 皇帝詔曰

聖旨



聖旨

奉天承運

皇帝詔曰

古有順治皇帝滿漢全席約200道菜，今有飲食專家胡珠重新發板，將宮廷美饌重現人間，保存滿漢兩族的美食文化，優雅融和。

源於清室一統天下，為了彰顯尊貴，貫通五族，包攬天下佳釀的滿漢全席，歷經百多年，流派紛呈，惟在港碩果僅存，並得以傳揚光大，首推飲食專家胡珠先生主理的滿漢全席宴至為正宗。

中國人的飲食文化，奉自然法則為經、天地和諧為緯，滿漢華筵是滿州皇廷與漢人天下的結合，食材皆以養生、時令為本；基於來自宮廷，排場、禮儀、上菜皆一絲不苟。可以說，集尊貴榮寵於一身的滿漢全席，是中國美食文化類的重要遺產，一場可遇不可求的盛宴。

欽此



滿漢光明善慈

席宴 九龍灣宏天廣場百樂金宴國際宴會廳舉行



冷盤
萬邦來朝
一掌統山河
龍龜靈芝廣松仙鶴
崑崙網鮑
龍船脆皮海參
九如獻瑞
鴻運東星佔鰲頭
嘻哈笑江山
箭射梅花鹿
尚方寶宴
珍品片兒麵
杏液龍頭膠
愛心美點
二〇一四年二月廿六日

國際餐飲聯合總會
International Food & Beverage Association



請致電：
葉女士 61029598
鄧先生 66188080
羅教授 63326856



胡珠先生 (BBS) ， 健康快車香港基金會副主席， 『慈善滿漢光明譚』 發起人兼籌委會主席

胡珠先生, 餐飲界選委會代表、新光酒樓(集團)有限公司創始人及董事總經理、聯合國中國香港美食級別主辦人。聯合國教科文2016年國際餐飲業論壇主辦人、香港明天更好基金理事, 香港健康快車基金信託人/經理資深董事、香港學術評審局專家、國際餐飲聯合總會創會會長、現代管理(飲唐)專業協會會長、香港餐飲專業協會永遠名譽會長、香港特區第一至六屆選舉委員。

1949年，胡珠先生隨家人來到香港，其祖父和父親當年經營海味和酒樓。年少的他，常常在店裡做完功課便跟隨父親前往當時香港的大同、大華等酒樓幹活生意，從而培養起對該行業的強烈興趣，以憑積累起豐富的經驗。若提及胡珠先生餐飲，不得不提及的是恩師——上世紀六十年代的廣州大三元酒家創辦人之一，堪稱烹飪極至的嶺南一代宗師，拜在吳鑾大師的門下，胡珠先生設計了風格各異的菜式，拿捏好專業文化的鮮香，混料以及精粹，也為他今後風靡香港餐飲界打下堅實基礎。

「滿漢全席」，原為滿清宮廷盛宴，上菜起碼一百零八種，菜式有鹹或有甜，親手搭配，取材廣泛，用料精細，山珍海味無所不包、自胡先生接觸菜式之後，便一直希望能將「滿漢全席」擺上香港市民的餐桌之上。於是，於1960年代，1980年代以及1990年代至今，他分別提辦了多次「滿漢全席」活動，吸引了眾多食客的關注和參與。

由「國際餐飲聯合總會」會長、「健康快車」香港基金會副主席、銅紫荊星章、有「滿漢傳人泰斗」之稱的胡珠先生發起的大型慈善籌款活動——「慈善滿漢光明譚」，已定於2024年在2月26日(農曆正月十七)，在九龍灣宏天廣場百樂金宴國際宴會廳舉行，目的是為內地流動眼科醫院「健健快車」籌募營運經費。

胡珠表示，部分昔日滿漢全席的食材已經由於種種原因而無法再成為桌上佳餚，只能採用代替品，例如猴子腦、熊掌、象拔，已經由魚雲（即魚腦）、鱷魚掌或駱駝掌和象拔蚌取代之，至於其他受保護野生物種如海狗魚（即娃娃魚），由於民間養殖，所以這些來源的海狗魚依然可供用，使滿漢全席中的名菜「九如獻瑞（山瑞）」得以保存下來。

「慈善滿漢光明譚」的籌款工作已經正式展開，胡珠希望這門獨特的「國譚中之國譚」能夠貫徹小滿漢大健康 and 藥食同源，在為「健康快車」籌款之餘，亦可振興香港「美食天堂」和「慈善之都」美譽。

佳餚選材 精緻上乘



鴻運東昇：主菜以東星斑作主，以獨特的冬瓜托底，雕製成冬瓜船的造型。船頭以龍頭帶領，充滿霸氣，如皇帝一樣氣派十足。



尚方寶晏



聖旨傳膳：螳子，聖旨也。這道菜色用大螳子為主材料，透過廚師精心打造，以聖旨造型奉上。



龍船海參：龍船以貴氣的蘿蔔雕刻龍頭為重頭裝飾，船身則以厚肉的海參燴選參，兩旁以蝦肉和菜心雙重襯托，尊貴龍船揚帆出航，在席上閃亮登場。



1965年胡珠手制麵粉公仔—麒麟兔玉書



九如獻瑞



湘潭火腿

靈鳳吞翅



花香馬蹄：以蝦膠打造配襯馬蹄作底，混入蛋白獻汁，花朵形狀耀目萬分，這是一道令人心動的特色菜。

滿漢全席

百分之百之「最」

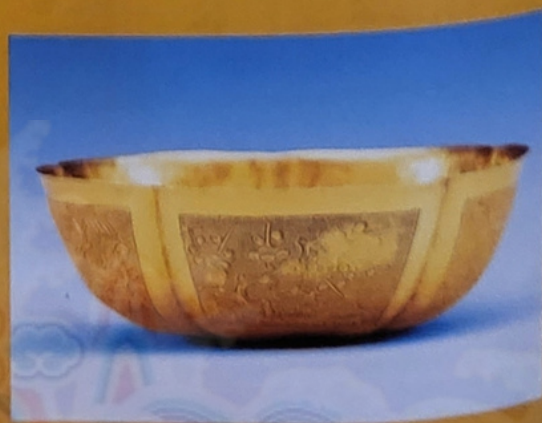
作為皇宮盛宴的滿漢全席，食材、餸菜款式、禮儀樣樣講究。這些年來品嚐過的官紳名流不計其數，多年來亦流傳不少與滿漢全席有關的故事，讓後人更了解這場皇宮盛宴是如此令人難以忘懷！

「最」耐開飯時間

品嚐皇帝賜宴絕對不能隨隨便便！首先由皇帝向八仙敬酒，然後再向文武百官賜茶賜酒再賜坐。各位坐好後，才由皇帝下達「傳膳」口諭，然後一個跟一個將口御傳到廚房。皇室宮殿面外界難以想像，由設宴地方到廚房的距離難以想像，各位來賓唯有保持耐性，才會等到真正上菜。

「最」長官船

以冬瓜入饌歷史悠久，而且本身可塑性高，隨時可在宴會上變身「最長」官船。滿漢全席中名為「鴻運東昇」的餸菜，就是挑選近兩尺長的冬瓜砌成官船，船上有全條清蒸東昇斑，氣勢十足。



「最」有意頭餸菜

「恭喜發財」貴為最平民餸菜，是因為大家過年過節必食。無錯，「它」就是髮菜、蠔豉、大脷和豆苗，取其諧音發財好市，絕對稱得上「恭喜發財」。

「最」長壽食材

滿漢全席講求吉利及意頭，其中不得不提「九如獻瑞」。「九如」有祝頌之意，此道餸包括的娃娃魚和山瑞，前者被戲稱為注重養生「動物道士」，後者取其名正好有長壽之意，食完正好取其意頭能添福添壽。



「最」新潮老師傅

談到香港最夠資格煮滿漢全席的老師傅，要數曾執掌廣州大三元酒家、於1965年創辦九龍城百好酒樓的吳鑾師傅。吳師傅將其傳承的嶺南菜系精髓，融入滿漢全席。至於何解「最新潮」？因為吳師傅將西式煮法融入中菜，例如咖啡骨，您有興趣嘗試嗎？



健康快車香港基金是香港註冊的慈善機構(IRD 檔案號碼: 91/4895), 主要為「健康快車」在內地的治盲工作籌募經費。「健康快車」是特別建造的眼科火車醫院, 由四個火車車廂組合而成, 包括有手術室、病人休息室、多用途會議室和醫護人員起居室, 旨在為內地貧困白內障患者提供免費手術治療, 讓病人恢復視力後, 開始新的人生。

首列「健康快車」火車醫院於1997年7月1日從香港駛往安徽省阜陽市, 展開第一站送贈光明的工作, 而第二、第三和第四列火車醫院亦分別在1999、2002及2009年投入服務。

根據中國衛生計生委的估計, 中國約有五百多萬名白內障患者, 每年新增病人約五十萬名。住在偏遠地區的貧困白內障患者如沒法得到合適的治療, 便會逐漸失去視力直至完全失明, 這樣除了嚴重影響病人的日常生活, 他們也會成為家庭的負擔。

「健康快車」火車醫院在中國衛生部、鐵路部和國務院港澳事務辦公室的支持下, 於1997年7月1日起在內地展開扶貧治盲的工作。火車醫院每年前往9至10個地方停站, 於每一站停留約三至四個月時間, 免費為當地貧困白內障患者施行白內障手術治療, 讓他們恢復視力, 重拾生活的曙光, 早日脫離因病致貧的困境。發展至今, 火車醫院亦已成為一所教學醫院, 為服務地方的基層眼科醫生提供實習和培訓機會, 做到「授人以魚」同時亦「授人以漁」, 以幫助地方的眼科醫療發展, 造福更多有需要的眼疾患者。

「健康快車」於20週年的里程時刻, 正式啟動「健康快車一帶一路國際光明行」, 把送贈光明的工作帶到“一帶一路”沿線國家, 給當地貧困的白內障患者送上光明。截至2019年止, 「健康快車」已有4隊眼科醫療專家組, 合共幫助了1,955名白內障患者重見光明。



小滿漢筵席典故，雖說是小，只是與「大滿漢」比較，相比一般宴席自是不小，而且頗大。大清宮廷御宴「小滿漢」又稱「嶺南滿漢」，帶有嶺南特色的改良版，主理人胡珠是嶺南滿漢筵席傳人，精選二十道菜式，雖如此已花三星期事前準備。談「滿漢全席」在香港的歷史，不得不提一九七七年十一月二日至三日在國賓酒樓舉辦的盛會，當晚共一百零八道菜，一席十萬元，吃兩天兩夜，每日分午宴及夜宴；首晚「龍門宴」，其中「一掌山河」為珍貴熊掌；次晚「鹿鳴宴」，以瑯玕鹿脯擔綱。宴會由日本TBS電視台以人造衛星播放，日本觀眾即時看到宴會儀式的進行，及各珍貴菜式。籌辦一席宮廷盛宴，主理人用了一百六十八道菜，花足三個月準備。

這次品嚐的嶺南小滿漢，由超過一百道菜精選為二十道，菜單如下：

宮廷八大菜：

廷鴛鴦譜、鳳吞珍珠群翅膀、踏雪鯉龍、綠柳鴻運高陞、龍船海參、寶扇穿蓮、鳳鳴翠竹。

宮廷八小碟：

聖旨傳膳、雁塔題名、連子登科、高風亮節、太史戈渣、萬年長青、卸馬蹄香、爺孫萬代。

吃足三天三夜，不是說做就做

聖旨傳膳、雁塔題名、連子登科、高風亮節、太史戈渣、萬年長青、卸馬蹄香、爺孫萬代。

另尾四款：

乾隆炒飯、鮮蟹肉片伊麵、杏液燕爾、仙果滿盆。

盛宴沿用清宮禮儀進行，當年的「滿漢全席」講究儀式，由清帝宴請文武百官，場面堂皇，講究排場，君臣尊卑排列；是次會主理胡珠先將傳統儀式向嘉賓交代，然後一齊照儀式進行。儀式開始由主理人飾清帝，席上各人身份為文武官，眾人起立，抱拳至胸前，抱拳方式右手握拳，左手包拳，將大拇指投在拳。隨即「皇帝」傳旨曰：「拜上皇廷三叩首。」嘉賓以群臣身份三鞠躬，齊呼：「宮中常有八仙來。」再傳聖旨：「坐下」，一眾就座。

主理人交代完畢，眾人嘉禮如儀。禮畢，各人感覺非常有趣，談笑風生，難得當一次朝廷大官。世事真亦假時假亦真，何必執著，找到開心就是好。

儀式第二節「聖旨傳膳」，即宣告皇筵開始。主理人又將儀式進行程序講述，每席推出一人做第一任皇帝，坐在皇帝左右的嘉賓為傳旨官員，皇帝戴上帝帽，兩旁官員各執聖旨一端，聖旨上列出菜式，當喊到「聖旨傳膳」，皇帝起立，拿起御筆點菜式，帝曰：「皇廷鴛鴦譜」，隨即傳菜上席。第二道菜上席前，輪到下一位嘉賓戴上帝帽當皇上點出另一道菜，輪流做。



松鶴圖



二龍戲珠



松鼠葡萄



海狗魚



煨熊掌



「和平文化教育發展基金會」發展理念在於傳承及弘揚中華文化，剛於2015年8月中旬舉辦了滿漢全席宴。



1989/1995及1997年新光集團舉辦約二百人滿漢華筵。多位美食家好評如潮！



特首梁振英（左八）與抗戰老兵魏斐（左七）、婆羅洲大公國國王梁田（左十）與非遺卜先云等一眾賓客赴會滿漢全席，一同合照。



立法會議員曾鈺成（左）參與【滿漢文化·天下一家】。



愛新覺羅和孝格格（右）與胡珠（左）共嚐佳饈。



行政長官梁振英與主席胡珠及老戰士黃光漢和魏慧合照



丁新豹博士（博物館館長）在百忙中放下博物館事務，前來考察滿漢



滿漢中華



祝胡珠先生
再創輝煌
退浩白
十一月二十六日
一九九九年

精益求精
楊尚昆
一九九九年
十一月六日

国家主席杨尚昆题

美侖高手
宋平
一九九九年
三月

中共中央政治局常委宋平题

中國遠征世界佳
田紀雲
一九九九年
三月

国务院副总理田纪云题

官文化
钟明善
钟明善

中国书协顾问钟明善老师题

益寿
吴仪
一九九九年
三月

国务院副总理吴仪题

藝安
贾平凹
贾平凹

著名作家、省作协主席贾平凹题



聖旨

奉天承運 皇帝詔曰

絮花招記

天幼





國際餐飲聯合總會

International Food & Beverage Association

聯絡地址：

港島西營盤德輔道西308號

華大盛品酒店地下「食神麗宮」

電郵：fnb.inasso@gmail.com

微信公眾號：

