

# 清代御膳房 味道与排场并重

清代顺治初年,宫廷中分设茶房、饭房,负责宫中茶饮饭食。到了乾隆十三年(1748),将二者合并为御茶膳房,隶属于内务府。御茶膳房通常简称为御膳房,它关系到皇帝的日常饮食、祭祀、典礼等。

## 误了皇帝的饭食是大事

除了皇宫,清代在颐和园、西苑、避暑山庄等处也有御膳房,称“园庭御膳房”。各行宫则设有“行在御膳房”,至皇帝出巡时,专门配备御膳班子。各处御膳房均归内务府管理。为了保证皇帝的饮食安全,内务府有很多严格的管理条例。清律中规定:“擅入御膳所及御在所者绞,未过门限者各减一等。”

据《养吉斋丛录》载:“旧时膳房匠役四百名,道光年裁二百名。”而《大清会典》载,清代内务府御膳房属下有庖长4名,副庖长4名,庖人50名,厨役28名,又内膳房厨役67名,总计153名。

皇帝每日有两顿正餐,分早晚,时段并不完全固定,但差不太多。菜肴是固定的,御膳房提前就已准备好,放在文火上慢慢炖,等皇帝说“传膳”,立刻就能端上。很多菜只是摆设,皇帝根本不会尝,但也要精心准备好,不能马虎。食物准备好后,太监们排成长队,抬着大小不同的七张膳桌,捧着几十个食盒,浩浩荡荡直奔养心殿。膳桌上及食盒里的饭菜,都会在东暖阁摆放好,平日里分两桌摆放菜肴,冬日则另添一桌火锅。此外还有点心、粥品、米膳、卤菜各一桌。

若误了皇帝及各位主子们的饭食,那可是大事。乾隆五十三年(1788)

八月二十六日,御膳房总管王进宝漫不经心,导致“主位公主饭食,至晚全未预备”。对此事故,内务府大臣很惊慌,认为“非寻常错误可比”,最后打了王进宝四十大板,罚月银两年,其他相关人员也分别被责罚。

## 宫廷内喜用鸭肉

据称御膳房的厨师最早是内务府从关外带人的,此后世代相袭,形成御厨世袭制。关外厨师到了京师后,承袭了关外时期的风格,宫内膳食以各种肉类、野味、黏食饽饽为主。菜肴中较多使用野味,如虎、熊、豹、獐、鹿、山羊、野猪、山鸡、野雉、野鸭之类。御用厨师的家多安在北京西郊海淀,他们每月收入五六两银子,但有很多外快,来源于与宫外饭庄勾结或销售御膳房剩下的材料等,因此家境比较殷实。进入民国之后,靠着宫廷御用厨师的招牌,或是自己开设餐馆,或是被高薪聘去担任大厨。

任何东西一旦世袭,往往容易走向封闭和守旧。就御膳房而言,厨师世袭意味着食物千篇一律。到了乾隆朝,乾隆帝下江南时带回了一些苏杭厨师,他们丰富了御膳房的菜品,由此宫中形成了南北两派,可谓“南北兼及,满汉融通”。

御膳房下设各局,分别是做鸡鸭鱼肉的荤局,做素菜的素局,做烧烤之类的挂炉局,做汤的汤局,做包子、饺子、烧饼、点心的点心局及负责蒸饭、熬粥的饭局。

素局在御膳房中最冷清,油水最少。荤局则最有油水,每日里经手的猪肉银钱数就很可观。汤局每日要预备

灌汤、制汤之法,每日选用鸡二、鸭二、猪肘子二。所用鸡鸭由专人饲养,取用时,将鸡鸭洗干净,放入布袋中,加佐料用水煮。用文水煮若干时间后,取出布袋,用木棒将袋中鸡鸭击碎,入锅再煮,然后取出布袋,将汤滤去渣滓,呈清水状,以供膳房使用。

宫廷菜肴,最重食材,如熊掌、鹿茸等要东北产,鲟鱼要江苏镇江产,银耳要四川通江产,鲍鱼、海参要山东产,鱼翅要南海产,水用京西玉泉山泉水,米用京西稻和南苑稻。御膳房所用家禽家畜主要有鸭、鹅、鸡、羊、猪等。日常使用的家禽中,鸭子用得最多,家畜中羊用得最多。鱼类主要用松花江银鱼和鲟鱼。

宫廷内喜用鸭肉,主要是鸭肉性阴,皇帝每日公务繁忙,难免心情烦躁,多食鸭肉,可以调和阴阳。到了同治、光绪年间,受出身平民的慈禧影响,增加了一些旗人的家常菜,如炒麻豆腐、熬冬瓜之类。因为慈禧不吃茄子和黄瓜,这两种菜蔬也消失在菜单上。

## 根据皇帝的口味做菜

康熙帝对于吃不是特别讲究,早上不吃早点,中午也比较简单。法国传教士张诚曾陪康熙帝吃过饭,据他记载,皇帝赏赐的食物有“堆成金字塔形的冷肉,用肉冻、豆芽、菜花、菜心拼成的冷盘”。皇帝曾道:“朕每食仅一味,食鸡则鸡,食羊则羊,不食兼味,余以赏人。”康熙帝喜欢吃江南产的大米,曾道:“朕每饭时,尝愿与天下群黎,共此嘉谷也。”江宁织造曹寅、苏州织造李煦则不时按康熙帝嗜好进贡鲟鱼、冬笋、火腿、茶叶、腐乳、卤蛋、糟鹅蛋、卤菜、茭白等物。

乾隆帝对吃很讲究,每次膳食菜肴一般都在四五十种以上。他特别喜欢吃苏州菜和鸭子,每天菜单中必备,不过不喜海鲜,在保留下的食单中少见鱼翅、海参、大虾、鲍鱼之类。光绪帝喜欢海鲜,海蜇、海带等时常可见。慈禧则喜欢吃清炖鸭舌、鸭掌、熏烤菜及小窝头等点心,也喜欢吃蘑菇、木耳和新鲜的蔬菜。溥仪则比较另类,喜欢吃素食和西餐。

慈禧的嘴巴很刁,专门设立了私人厨房,由能掌握她口味的厨师掌勺。慈禧喜欢的面点有窝窝头、

饭卷子、油炸糕等;所食的粥也极为讲究,有肉粥、果粥、小米粥、荷叶粥等,随季节不同而变换。因为慈禧对食物很挑剔,宫廷御厨们不得不在菜肴上创新,如将豆芽菜挖空,塞入肉末蒸熟;再如,将苏造肉与熟鸭蛋一起蒸熟(称和尚跳墙)。

慈禧用餐时讲究排场,亲信太监立于院中,持黄色食盒以进,其中可放置二大碗、四小碗,碗皆黄底,其上或是龙纹,或是寿字。每次进膳,陈列的菜肴总数约150品,列成长式,大碗小碟相间排列。另有两个茶几,放置果盘,均是糖莲子、瓜子、核桃等干鲜果品,供用餐后随意掇食。慈禧用膳毕,皇后、宫妃等才能吃,且只能站着饮食,不能言语。

## 剩菜“出宫”颇受欢迎

清帝逊位后,宫中排场依旧。溥仪回忆,用膳时,由几十名穿戴齐整的太监组成队伍,抬着大小七张膳桌,捧着几十个绘有金龙的朱漆盒,浩浩荡荡地直奔养心殿而来。进到殿里,由小太监接过食物,在东暖阁摆好。入座之前,一个小太监叫一声:“打碗盖。”其余四五个小太监便动手把每个菜上的银盖取下,放到一个大盒子里拿走。然后溥仪就开始用膳了。

宫廷每日里在食物上浪费颇多,历代皇帝不时加以整顿。雍正二年(1724)六月十二日,雍正帝指示御膳房,凡粥饭及肴饩等类,吃不完的切不可抛弃沟渠,可以赏给服役下人。人不可食者,则可以用来哺猫犬。再不可用,晒干了用作鸟类饲料,断不可浪费抛弃。即便如此,每日仍有大量剩菜被弃,令雍正帝无比痛心。此后乾隆朝是盛世光景,也不会在乎这些剩米剩菜,浪费依旧。

道光帝坐上龙椅之后,素来抠门的他看着宫廷中每日的浪费,大为心痛。于是特意下令,将剩菜卖到宫外,与贫民一起分享。宫廷中的剩菜,到了外面却是稀罕之物。精明的小商贩在宫廷剩菜中,加入白菜、干粉、豆腐、猪血,一锅煮熟,挑到街头出卖,香气扑鼻,吸引了无数食客。据齐如山(1877-1962,剧作家、戏剧理论家、史学家)记录,他曾在京师吃过两次,颇为适口,为穷人绝好食物,且价格便宜,每碗不过两枚大钱。

据《老年文汇报》

## 刘半农调侃冰心是“压寨夫人”

1929年6月,冰心(谢婉莹)与社会学家吴文藻结为伉俪,成为坊间美谈。同年秋,刘半农任北京大学国文系教授,兼任北大研究所国学导师,建立了语音乐律实验室,成为中国实验语音学奠基人。

吴文藻是江阴县夏港镇河东街人,刘半农是江阴县西門人,两家相距不到五公里远,乡音极为接近。如今同在一个大学教书,正所谓千里他乡遇老乡,因此刘半农经常到吴文藻夫妇家里喝茶聊天,两位老乡总是用江阴话交流。

冰心是福建人,哪里听得懂江阴话,只能从两个人的表情中来分析意思。有一回,冰心在情急之下,朝着正忘乎所以交谈的吴文藻甩出了一句:“听你们叽里呱啦的,真是一群江阴强盗呀!”把说得起劲

的刘半农和吴文藻逗得哈哈大笑起来。刘半农边笑边说:“那你岂不是成了压寨夫人了?”冰心说:“既然你封我为压寨夫人,那你可得给我雕个大印。”刘半农慨然应允。此为一说。

冰心在1989年8月写的一篇小文《忆半农、天华先生》中,也谈到了刘半农调侃冰心是“压寨夫人”的故事,但十分惋惜的是,刘半农从事语言文学研究一直很忙,并且在1934年6月,刘半农为完成《四声新谱》《方音字典》和《中国方言地图》的编写,冒着酷暑沿平绥铁路深入绥远、内蒙古一带考察方言方音,不幸染上“回归热”病,7月14日在北平逝世,年仅44岁,也因此没来得及雕刻“压寨夫人”的印章送给冰心。

据《人民政协报》刘建东/文