



# 书坊周刊



找记者 上壹点

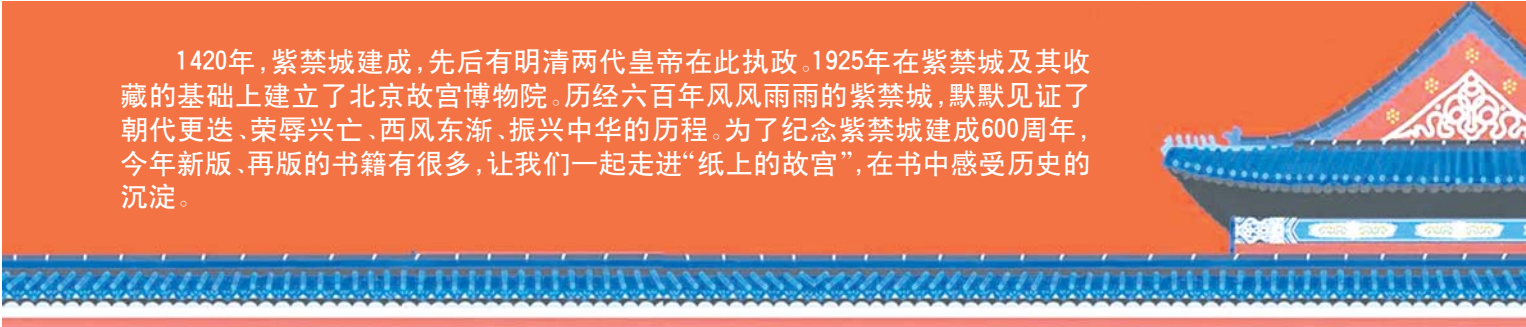
A11-13

齐鲁晚报

2020年10月17日  
星期六

好  
读  
书  
读  
好  
书

□ 美编：继红  
□ 编辑：曲鹏



1420年，紫禁城建成，先后有明清两代皇帝在此执政。1925年在紫禁城及其收藏的基础上建立了北京故宫博物院。历经六百年风风雨雨的紫禁城，默默见证了朝代更迭、荣辱兴亡、西风东渐、振兴中华的历程。为了纪念紫禁城建成600周年，今年新版、再版的书籍有很多，让我们一起走进“纸上的故宫”，在书中感受历史的沉淀。

紫禁城建成600年来，人们对红墙里的世界充满了好奇，更对宫廷里的饮食起居无限遐想。三联书店出版的《食在宫廷》是一本介绍清朝宫廷生活与饮食的书，作者爱新觉罗·浩是末代皇帝溥仪胞弟溥杰的夫人。她与溥杰结婚以后，不仅从亲朋那里了解了许多关于清宫生活起居的往事，而且还向宫廷厨师长学习烹调，将166种宫廷菜肴收入《食在宫廷》，还原了真实的清宫饮食生活。

□王玉玮



生活·读书·新知三联书店  
爱新觉罗·浩 著  
《食在宫廷》

## 严格按照菜谱来 调料不能随便改

清朝之初，留有满族遗风，对饮食不太讲究，到乾隆时代才逐渐重视起来。乾隆时代是清朝最隆盛的时代，其饮食也在清朝历代中是最豪华的。

清朝宫廷烹调大体由三种风味构成。

一是山东烹调。北京的烹调原本特色不突出，明朝迁都北京时，宫廷厨师大部分是山东人，所以山东烹调遍及宫廷与民间。清朝入主中原后，原封不动地承袭了明朝宫廷的饮食习制。

二是满族固有的烹调。满族饮食起源于久远的游牧生活，牛、羊、鸡等兽禽肉是其日常饮食的原料。清朝成为中国的统治者以后，宫廷厨师对其饮食加以改良，从而推出一种独特的美食文化并保留到现在，今日北京著名的羊肉菜就是这样传下来的。

三是苏杭烹调。乾隆帝巡视江南时，每次都到苏、杭二州。当时的苏、杭非常繁华，以“上有天堂，下有苏杭”而著称于世，地方民众以盛大的仪式欢迎皇帝的驾临。乾隆帝特别喜爱苏杭美食，命人编制了记录日常饮食情况的膳底档。

在爱新觉罗·浩看来，宫廷烹调与普通烹调有严格的区别。

宫廷烹调不许任意搭配。一般的中国菜即使随意加减也可以，例如八宝菜，只要有任意八种原料即可，而宫廷的八宝菜必须用规定的八种原料，不许用其他的。

宫廷烹调“主”和“客”的关系是严格的。例如烹制鸡菜时，在调料和主料的使用上，必须注意保持鸡的本味，因为主体是鸡，所以不允许因调料的使用而丧失鸡的本味，也不允许像做一般菜那样，只为做成好的外观而任意调味。

宫廷烹调调料单一化。宫廷菜的调料不许任意使用。例如鸡汤虽然是用鸡做成的，但在宫廷中不允许像做一般菜那样，将鸡肉和鸡骨一起下锅煮。

凡是皇帝吃过的菜点，必须将调料和主料详细地记入膳底档。皇帝无论什么时候吃，呈上的菜点也不许走味，这是宫廷饮食制作的规矩。例如道光时，道光帝想吃乾隆时代的菜，御厨师马上就给做出来了，而且味道和乾隆时代的一样，完全是乾隆御膳特色。

主理清朝皇帝事务的最高机关是内务府，膳房归内务府管。膳房下设荤局、素局、挂炉局、点心局和饭局五局。荤局主要负责烹调肉类、鱼类和海鲜等菜品。素局主理蔬菜等素菜的烹调。挂炉局主理烧烤类菜品的烹调。点心局主要负责制作包子、饺子、烧饼等和宫廷独特的点心。饭局制作粥、饭等。各局分为二班，每班设主管一名，厨师六名，主理实际烹调工作。各局还有太监七名，负责日常的监察护卫工作。另外还有五名官员负责提供御膳资料。

## 皇帝吃饭挺寂寞 规矩太多常出宫

中国历代皇帝的生活，少有像清朝皇帝那样刻板的。“清朝皇帝过于固守祖宗遗制，可以说皇帝是完全没有自由的，他们的一切都遵从祖宗的家法，公式化地度过一生的时光。”爱新觉罗·浩写道。

根据清朝官廷惯例，皇帝在官中时，早晨寅正三刻(早晨3点45分)必须起床。在官廷的专用话语中，把这叫作“请

# 宫廷饮食的那些事

驾”。如果皇帝年幼还未理朝政，则允许再睡一会儿。通常，起床后早晨6点必须去南书房读书。

一到早晨4点，负责的太监就来到皇帝的寝宫，大声说：“已经到请驾的时候啦！”连喊三声，接着，皇帝身边的太监随侍皇帝盥漱。然后，皇帝进食冰糖燕窝，这是用冰糖和燕窝煮制的甜点。

接下来是早晨的觐见，即皇帝要去接受百官的觐见。皇帝从内官乘轿去太和殿，前面是四名护卫，后面跟随着数名太监，返回的时候也是这样。

这种作息让清朝皇帝非常头大。除非遇到皇帝出巡、在外避暑、患病、有大功的大臣去世或是表达哀悼之意，即便是天下之主，也没有权力叫停觐见。所以，像明朝的武宗皇帝那样好几年也不早起，甚至连群臣也不认识的事，在清朝没有发生过。

接受觐见回到内官稍事休息，皇帝卯刻(6时)时要再起床，辰刻(8时)进早餐。早餐一结束，皇帝要看上奏的奏折。这是各省上呈的文书，详细看完之后都要批示，然后送到军机处。接着接见满汉军机大臣，商议军国大事，学名“见起”。

“见起”和“觐见”不同。“早朝觐见”是一种仪式，“见起”则是讨论政治的中心问题。根据清朝祖制，“见起”时，如果皇帝未成年，除摄政大臣在场以外，其他任何人都不许入内，太监也不能跟随左右，只实行于极其亲密的满、汉官员。通常，“见起”结束就得下午1点了，此时皇帝回寝宫或是去别的官殿吃点点心。

午餐是在未刻(下午1时到3时之间)进行，午餐后一般午睡一小时，这也是清朝宫廷的习惯。皇帝醒来后的活动要么是召集学者讨论学问的“经筵”，要么是同太后、皇后、妃嫔聊天。皇帝

在官中的娱乐，只限于看戏、写字、看书或画画等，其他一律不允许。

皇帝在饮食方面并不自由，其最受约束的，是不能同皇后、妃嫔一起进膳，但可与皇太后共进饮膳。皇帝可以去皇后或妃嫔居住的地方，但她们要跪在官前迎接，进去后她们还要行三拜九叩礼，礼节非常繁缛。

清朝皇帝一举一动都受祖宗遗制的约束，所以他们并不愿意待在官中。康熙经常在承德离宫，乾隆常在圆明园，慈禧太后则往往在颐和园，都是出于不能忍耐官中约束的心理。

住在皇家园林，皇帝生活相对自由，不进行“觐见”也不碍事。进膳时即使皇后或妃嫔在场也无妨，一切礼节都比官中简单。但是，每日的“见起”要照常进行，上奏的文书必须给予批示，离北京皇官的时间过长必会受到大臣的忠告。

## 随时随地用御膳 千人伺候一人吃

皇帝的饮食生活绝不是一般人所想象的那样奢华，但其机构却非常庞大，相关服务人员可达数千人。通常人们会觉得后妃嫔的饮食均由御膳房来提供，其实并不然。御膳房是专门为皇帝一个人设立的，就连皇太后和皇后的膳房，也有别于皇帝。

御膳房的差事不好干，最让他们头疼的是皇帝不一定在膳官进餐。皇帝想用餐时，御膳房要不分时间、地点供应。皇帝散步时，点心局要把许多点心和茶放进两个圆笼里，由五六个人担着跟随在皇帝的后面，如果皇帝说“想吃点心或者是茶”，一分钟以内必须端上来，所以御膳房开餐没有固定的场所。

御膳房的事务归内务府管，但其烹调的地方却是不固定的。皇帝想在养心殿进膳，御膳房的人必须到养心殿侍候。在颐和园进膳，御膳房的人则必须随侍到颐和园。御膳房之所以有这么多人，也是因为皇帝进膳的时间和地点不固定的缘故。

为适应这种环境，御膳房想出两个办法。一是准备了小炉子，以便用“行灶”烹调。二是“热锅”，“热锅”有两种式样，一种是冬天用的银碗，碗有两层，上层是菜肴，下层是汤，这种碗很美，和食物一起端到膳桌上。另一种是由铁碗和铁板构成的器物，把做好的菜肴放入铁碗中，烧热两块铁板，一块放在碗下，一块盖在碗上，随时保温，如果皇帝说“传膳”，把铁碗中的菜肴拨入瓷碗里就能供膳了。

皇帝饮食非常注意温度，米饭、粥和点心等虽然是由饭局和点心局的面点师做的，但服侍皇帝的却是太监。皇帝进膳时，粥或点心要先放到别的桌子上，太监把这些吃食一样一样盛入许多碗里，然后摆在皇帝面前的膳桌上。在皇帝进餐过程中，太监要先用手一个个地摸摸碗，看看温度是否正好，然后再请皇帝享用。

御膳房的厨师大多是内务府的旗人。作为专职者，除一部分是乾隆时代从浙江来的，其他都是世袭，这种情况在整个清朝几乎没有变化。

御膳房下功夫钻研的，是皇帝的口味和爱好，如果是皇帝特别喜欢的食物，御膳房每天都要预备。乾隆帝喜欢苏州菜和鸭子菜，在每天的御膳食单上这些菜不断。乾隆帝不大喜欢鱼翅，因此御膳单上就经常没有鱼翅。

皇帝不管吃什么，御膳房都要把制作者的姓名写在膳单上。皇帝指定美味时，御膳房要立即照办。如果菜点做得好，皇帝要行赏，御膳房又有责任事先把赏金和物品备好。

御膳房除准备皇帝的饮食，还要预备皇帝高兴时赏给皇后、妃嫔和外廷大臣的美味。在官廷内，皇帝把美味作为赏品是常有的事，特别是对其所宠爱的妃嫔，而把美味赏给宫廷外的人则较少。

一旦赏给宫廷外的人，御膳房发财的机会也就来了。相传，慈禧太后曾赏给袁世凯一只烤鸭，袁世凯大喜，就给来送烤鸭的人打赏了一万两银子。

## 纸上的故宫



《紫禁城六百年》  
李文儒 著  
中信出版集团

故宫的一砖一瓦，皆是历史。守护故宫17年的李文儒，选择了游客最常游览的中轴线和东西宫，写下《紫禁城六百年：帝王之轴》《紫禁城六百年：东宫西宫》，用深入浅出的文字，带读者用现代眼光重新审视故宫。



《故宫五十年》  
那志良 著  
民主与建设出版社

以1925年故宫博物院建立为开端，故宫开始了其近50年的动荡岁月，先后发生了文物清点造册、国宝疏散后方、文物出国展览、文物精品运台等诸多重要历史事件。故宫创院元老那志良在本书中再现故宫博物院50年的诞生、成长和流离史。



《我是故宫“看门人”》  
单霁翔 著  
中国大百科全书出版社

本书从故宫“看门人”的角度，讲述了单霁翔在故宫博物院担任院长期间，让故宫文化走近人们的生活，让故宫博物院成为“活起来”的博物馆的故事。



《故宫的隐秘角落》  
祝勇 著  
人民文学出版社

作者带读者一起走进普通游客根本无法进入的故宫未开放区域：武英殿、昭仁殿、寿安宫、文渊阁、倦勤斋等，讲述了这些隐秘角落里鲜为人知的历史故事。