



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：
曲鹏红

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

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。

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



在宫中的娱乐,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,其最受限的,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,但她们要跪在宫前迎接,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宫中。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,都是出于不能忍耐宫中约束的心理。

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,一切礼节都比宫中简单。但是,每日的“见起”要照常进行,上奏的文书必须给予批示,离北京皇宫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。通常人们会觉得后官妃嫔的饮食均由御膳房来提供,其实不然。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宫进餐。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,御膳房的人则必须侍候到颐和园。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。

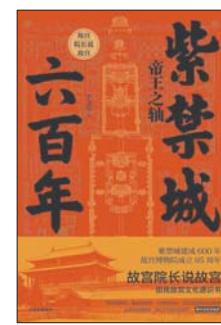
御膳房下功夫钻研的,是皇帝的口味和爱好,如果是皇帝特别喜欢的食物,御膳房每天都要预备。乾隆帝喜欢苏州菜和鸭子菜,在每天的御膳食单上这些菜不断。乾隆帝不大喜欢鱼翅,因此御膳单上就经常没有鱼翅。

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。在宫廷内,皇帝把美味作为赏品是常有的事,特别是对所宠爱的妃嫔,而把美味赏给宫廷外的人则较少。

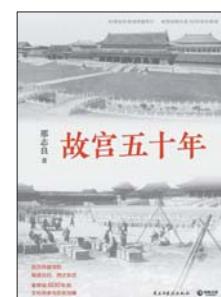
一旦赏给宫廷外的人,御膳房发财的机会也就来了。相传,慈禧太后曾赏给袁世凯一只烤鸭,袁世凯大喜,就给来送烤鸭的人打赏了一万两银子。

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、文物精品运台等众多重要历史事件。故宫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。