

吴正格

著

GUANGXUCHAODE
SIYANGYUCHU

光緒朝的 御厨

步步惊心的御厨生涯，
风雨飘摇的离奇命运



北京燕山出版社
BEIJING YANSHAN PRESS

吴正格 著

GUANGXUCHAO DE
SIYANGYUCHU

光緒朝的
御廚



北京燕山出版社
BEIJING YANSHAN PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

光绪朝的司羊御厨 / 吴正格著. — 北京 : 北京燕山出版社, 2015. 12

ISBN 978-7-5402-4061-5

I. ①光… II. ①吴… III. ①长篇小说—中国—当代
IV. ① I247.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 138980 号

光绪朝的司羊御厨

GUANGXU CHAO DE SI YANG YUCHU

-
- 作 者 吴正格
项目策划 李满意
项目负责
责任编辑 海 涵 王梦楠
营销编辑 涂苏婷
责任校对 袁大威
责任质检 杜 睿 方育德
封面设计  设计
版式设计 颜森设计
社 址 北京市西城区陶然亭路 53 号 (100054)
网 址 <http://www.bjyspress.com/>
微 博 <http://weibo.com/u/2526206071>
微 信 yanshanreading
电 话 01065240430 ; 01063581036
印 刷 三河市灵山红旗印刷厂
开 本 710mm×1000mm 1/16
字 数 260 千字
印 张 16.5
版 次 2016 年 11 月第 1 版
印 次 2016 年 11 月第 1 次印刷
定 价 48.00 元

出版发行  北京燕山出版社
BEIJING YANSHAN PRESS

版权所有 盗版必究

本小说写的是光绪朝时，清宫光禄寺中发生的故事。光禄寺，看字听音，乍觉像个寺庙，其实不是，它是自北齐开始在皇宫里设立的官署名称。当初，寺设光禄卿，掌职宫殿门户，兼掌皇室的膳事帐幕，等于宫中的门卫头儿和御内的食俎管家。唐以后，光禄寺成了专掌朝廷宴事的机构，承供以皇帝名义举办的各类国宴，光禄卿也就成了专职膳官，官爵不大不小，贯为从三品。从此，这个衙门在宫里就算基本定型了，除辽代改名为崇禄寺之外，一直沿袭到清朝时，才有了变动。

因小说题材较为生僻，需做些前期的铺垫，得从顺治元年那时的光禄寺说起。又因本小说是从清朝国宴——全羊席这个饮食现象中发现的故事，便套用全羊的体位划分了篇章。这倒不是故意炫巧，而是故事的情节与全羊的体位不量而符。另外需要说明的是，本小说是以学术研究成果为依据，但更体现的是小说的特征，即大的历史背景是实，具体细节有时是虚构的。这样交代一下，有益读者阅读。先不说这个故事是否离奇特异，读者如果碰上了它，并有兴趣，还有暇晷，就请随意翻翻。

主要人物表

(以出场先后为序)

毓 福——光禄寺管理事务大臣，宗室干支，江北各地巡抚选荐本埠庖杰进官应试光禄寺珍馐署司羊膳房庖掌职位的主试，居官秉正，能体恤、助济于人。

慈 禧——时年五十二岁，代光绪帝训政第十二年，奢食成性，极重俎事，擅弄权柄，形似公明，实则昏聩。

丁宝桢——字稚璜，山东巡抚，后擢升四川总督，出名的食家，曾自题单条“稚璜辨味”，以“易牙第二”自诩。

罗云甫——丁宝桢的抚衙名庖，同治十二年五月初，经丁宝桢举荐，竞选为光禄寺珍馐署司羊膳房庖掌，勤勉驯谨，俎技高超，光绪十二年七月十五日染疾而殁。

那景庆——光禄寺珍馐署署正，从三品膳官，为官正直，善识庖杰，礼贤属下。

维 康——内务府御茶膳房总管太监，居位正四品，慈禧的宠宦，善用心机，狡猾乖戾，关键时刻推人下井。

郑聘之——咸丰甲寅年进士，厌政从商，“北辕楼酒家”掌柜，小说女主角罗小翠的干爷，饱读经书，为人开通，操业精明。

郑文谦——郑聘之之子，“北辕楼酒家”少掌柜，罗小翠的干爹，深谙经营之道，待人仗义大度。

罗传耀——罗云甫之子，罗小翠之父，罗家菜传人，“北辕楼酒家”主灶，性情平朴，掌职务实。

罗小翠——罗传耀独女，花容月貌，江湖性情，罗家菜传人，人称罗厨娘，小说男主角徐仁虎的师傅，后嫁徐仁虎为妻。

徐仁虎——旗家子弟，英姿飒爽，一表人才，知书达礼，机敏好胜。经进宫应试，接替了罗云甫之职，后受慈禧赏识，奉调内廷御茶膳房，被赐予六品尚膳蓝翎侍卫。

格棚额——徐仁虎之父，满洲骁骑参领后代，家境殷实，后在吉林乌拉开设“北辕楼酒家”（分号），因得罗小翠之助，使徐仁虎进入厨门。

黑刺桐——罗小翠的女助厨，粗野泼辣，擅裔割。

白芙蓉——罗小翠的女助厨，身纤性细，擅鼎俎。

吴大澂——时任吉林督办，为官公道，徐仁虎进官应试的官方举荐人。

关恩荣——光禄寺少卿，出身官商世家，学识丰富，通晓官规、御宴。

房二——醇王府家厨，后拜徐仁虎为师，京油子做派，二杆子性格，但心地尚善。

奕 𡟵——醇亲王，道光帝七子，光绪帝生父，仗权乱制，以势谋私，慈禧同党。

奕 訢——恭亲王，道光帝六子，居功不驯，敢于抗辞执奏，与慈禧不睦。

张费导——光禄寺珍馐署司羊膳房御厨，绰号“张飞刀”，擅斫脍，厨行旧习颇重，老匠人模式。

周海山——光禄寺司羊膳房御厨，绰号“周别扭”，擅调鼎，举止猥琐，阴坏缺德。

莺太妃——道光帝遗妃，因感孤独，迷恋食俎，主张恢复“妃子膳房”，与众妃嫔聚首竞肴赛饌，打发寂寞，并与慈禧争抢徐仁虎。

李鸿章——时任直隶总督，洋务派首领，居官老到圆滑，逢事善于化利为己，折过于人。

毕 五——隶属内务府慎刑司专事净身的主家，号称“一刀阁”。

埃纳姆——土耳其使节，商人，后助徐仁虎、罗小翠远迁土耳其。



[颅颈部]

- 001 · 第一章 朝宴叙略
- 011 · 第二章 天厨殂落

[胸腔部]

- 021 · 第三章 羊结情缘
- 031 · 第四章 徐府庆寿
- 036 · 第五章 夕酌真语
- 043 · 第六章 鼎鼎春秋
- 056 · 第七章 斫脍绝功
- 064 · 第八章 燕尔风波

[蹄爪部]

- 075 · 第九章 南旅异录

[腰肋部]

- 089 · 第十章 赶考琐话
- 095 · 第十一章 署堂面试
- 103 · 第十二章 竞俎逸闻

- 114 · 第十三章 避讳更名
- 121 · 第十四章 房二求师
- 132 · 第十五章 艺压群庖

[臀膀部]

- 150 · 第十六章 后妃秘事
- 163 · 第十七章 赐酢廷臣
- 176 · 第十八章 奕訢参劾
- 194 · 第十九章 署正家访
- 205 · 第二十章 议祭东后
- 213 · 第二十一章 洋使罢宴
- 227 · 第二十二章 夜入阊门
- 234 · 第二十三章 慈禧判案

[尾梢部]

- 245 · 第二十四章 远迁土国
- 256 · 终 章

第一章 朝宴叙略

李自成的大顺军攻破明宫时，这些被逼反了的农民军挥舞着大刀长矛，浑身兴奋，满怀新奇地到处乱冲，也是要乘机开开眼界，见识见识崇祯待着的地方是啥般模样。有一伙人就七拐八折，专往殿缝子里钻，以为里面是后宫，结果却冲进了光禄寺的大膳房里，见那些山东御厨们仍在切菜揉面，好像不知道外面发生的事情。一个大顺军的小头目一扬下巴，喝道：喂，给谁做饭呢？庖掌就走过来，操起胶东口音、拖着老腔答：俺们是按时落桌，等着催督所的亮嗓子，让开哪桌就开哪桌。你们这是……刑部的人吧？咋都带着杀人家伙进来了？哎呀，刀上还有血哪！刚砍完犯人的脑袋吧？疯啦你们？都快给我滚犊子，到这儿绕晃啥？！那个小头目嘿嘿一笑，说：你是装犊子吧？爷爷是大顺军！说着，蹿上前去一抬手，刀就举到庖掌的脖侧，瞪睛又道：你再装犊子，先把你脑袋砍下来烋喽！那个庖掌这才感到不对劲儿，忙说：别价，爷，把俺脑袋砍了，烋不出一斤肉，还把俺这一身手艺糟践了。看爷这意思是饿了，那中，俺就拿爷当刑部孙大人侍候了。那个小头目被逗乐了，收起刀说：那就做崇祯吃的，也不枉了我们提着命瘪着肚子，换他一顿御膳……

光
绪
朝
的
司
羊
御
厨

002

您说这事儿噱头不？后来，当多尔袞率领八旗兵又进宫时，这些山东老哥仍在光禄寺的大膳房里坚守职掌。是不是两方交兵，不杀厨倌啊，有这样不成文的规定？或是这些御厨艺高胆大，有恃无恐？反正谁进了宫都得朝俺们要饭吃，俺是御厨俺怕谁！

那时，明清交替，宫中的膳食全断了秧子，进宫的留宫的人用膳时乱糟糟地到处抓瞎。亏得这些御厨还笃实地不走也不惧，这让多尔袞知道后，对他们顿生好感，认为这才叫汉族的汉子。旋想到光禄寺是现成的供膳天堂，当下，军事和政务上的宴事又一日不可缺；再说，如无这些御厨，明宫的国宴也就断了炊火，这完全可为大清国照用嘛。于是，他就命手下的文臣范文程拟了颁告，颁告中写道：明宫光禄寺凡留守恭备宴膳者，均赏银一百两，以励敬谨掌职之为。自颁告下布，受赏人重到光禄寺入册，领取出入腰牌，俸禄依旧。这就等于说，这些山东御厨不仅被正式“返聘”了，还得到了多尔袞的赏识。

当时，李自成在西退前，不仅将宫中帑藏尽载骡车掠走，还放了一把冲天大火，可以想象，那番情形该是怎样混乱而纷杂啊。多尔袞进宫后，尽管忙于修复殿宇，颁赏爵秩，或是发兵追剿李自成，将崇祯尸首厚礼相葬，但首先得解决吃饭问题。这时候，范文程就点拨他，让他仿西周的姬旦（周公），赶制出一套清朝的典章规制，用于长久作治。当多尔袞筹典策制时，范文程又告诫他：为迎驾皇上和两宫太后临幸新都，安置饮食起居，继备筵庆开国，当务之急，要采用明制，弭帖清法，整饬内廷御膳房和外朝光禄寺，速理膳政宴制为要。范文程是个淹通经史的人，曾备受努尔哈赤、皇太极的信重，为清入关立下了汗马功劳，他的话，多尔袞不能不听。那么，咱们就从范文程的这番告谏说起。

范文程所说的内廷和外朝，是按明宫俗定的以保和殿下三台为界划分的。御膳房是指内廷为明皇室专掌膳事的机构，下设司膳侍卫处、司膳太监处和海鲜局、荤局、素局、汤局、点心局，操俎者多为山东人。因明帝喜嗜齐肴鲁饌和胶东海鲜，也好啐山东御厨烹制的清汤和奶汤，重为大补，后来不是有“山东馆的汤，马连良的腔”之谚语吗，那就是来源于明宫御厨的制汤手艺。御膳房设置总管太监以下的各等供差人员二百零六人。据传，这个编制数额还是明成祖朱棣定的呢，寓有帝后享膳求顺之意。御膳房总管太监的爵位高居二品，权柄通天，贯为明帝宠宦。这些情形，自然沿代相续，延衍到崇祯时期。当李自成的大顺军把北京城

围得像铁桶时，连崇祯都没了退路，膳房的人更是无处逃避，都得窝在这里恁恁然听天由命。当崇祯一自缢，李自成跟着就蹿进内廷，过了把皇帝瘾；紧接着，多尔衮又来了。所以，这膳房的灶眼儿一直没断温，膳房的人想散摊子都来不及，只得战战兢兢，侍候过李自成，又提心吊胆地服侍起多尔衮来了。

那日近晌，多尔衮令膳房的临时总管在皇极门（后改太和门）的殿所里摆了宴桌，并传崇祯的上手厨子们尽施厨艺，精烹了明宫御膳，就与范文程等人边啖啖议策，将膳房做了番调整。说是调整，其实原有的体制、编制和规法都没变，只将其更为茶房和膳房。再就是将海鲜局改成包哈局（满语烧烤之意），汤局改成野意膳房，点心局改成饽饽局，这就有了些满族风俗的成分。还有一点改得挺有见地：鉴于明廷有太监成为专横擅权的政弊，御茶膳房就不再直隶于皇室，划归给了新设置的内务府管辖；御茶膳房总管仅授爵以四品为限，永不晋进。这八成是范文程建议的，多尔衮大概没这个头脑。御茶膳房这般一改，就算基本定型了，一直迭朝延续，到了慈禧训政时才有变化。这个御茶膳房因与本小说的故事发展有些关联，需先提及一下，接下来，该说外朝的光禄寺了。

开头儿不是说了，光禄寺是由北齐经唐，再由唐延至于清的吗？这就表明，清廷在沿袭光禄寺之前，这个膳食衙门的机构模式已经发展得很完善，因而，多尔衮就省了脑筋，乐得“临需磨明枪，不快有清光”了。此话怎讲？就是他吧明宫光禄寺给整个照搬过来，仍按明制归礼部管辖，那时的编制是这样的：寺设光禄卿，满汉各一人，爵为从三品；少卿三名，爵为正四品，寺下设珍馐署、大官署、良酝署、掌醢署和银库等。署官谓署正，爵均正四品；署正的副手谓署丞，皆定正六品。珍馐署专掌制宴，为光禄寺的供膳中心；大官署掌供豕物，兼承造办桌张及御书处造墨所用的猪油、猪胆等；良酝署掌供五畜，有驯畜的牧储之地，还有酿酒的酒库局；掌醢署掌供醢酱之物，就是负责柴米油盐的地方；银库掌供银资之藏，兼司出纳，并保管祭祀和筵宴所用的金银用具。此外，还有一些附属部门，如催督所、典簿厅、当月处、黄册房等，就不赘述，总之，全都是明宫那一套的沿袭。

多尔衮虽然不费心力地把明宫的光禄寺给利用起来了，可是不久，光禄寺的大膳房却惹出了麻烦。原来，那些被返募的山东御厨到珍馐署供差后，因与盛京旧宫来的满洲御厨们掺和到一块儿，活计就干拧了。山东御厨们有侍候过明帝的

骄人资历，厨艺精良，哪会将手法粗陋的满洲御厨们放在眼里，常表现出嗤之以鼻的那种情态。满洲御厨们虽然本事差些，却自恃为满洲人，有优越感，还偏要颐指气使地对山东御厨们大呼小使。山东御厨都是手艺棒子，脾气也犟，哪能听喝；满洲御厨也是性情急躁，喝令不动就要动粗，就操起了擀面杖。山东御厨岂肯吃亏，切菜刀就在手下，拿起来一晃，你敢打俺，俺就敢砍你！您瞧，这要真打起来，两边的人就不是送医房的事儿了，耽误了御膳，吃饭家伙没准儿都保不住哩，所以，这事儿就难调理，珍馐署署正也怵头。他能罚谁？罚山东御厨？肯定不能服人；罚满洲御厨？满洲人不没了面子嘛。那咋整？总得有个摆平的办法呀。弄来弄去，连礼部大臣都没了主意，最后只得向多尔衮请禀此事。多尔衮听了，寻思一下说：这么的吧，把珍馐署的大膳房一劈两半儿，一半儿做满席，一半儿做汉席。干脆，让满、汉厨子大分家，省得他们操刀舞杖地总干仗。满厨子只做满席，汉厨子只做汉席，谁也别再乱掺和。该咋的咋的，汉厨子做的菜真不赖，不服行吗？可满厨子做的饽饽也不孬啊，这叫各有所长嘛，对不对？就这么定啦，满席里光许有饽饽，不许有菜；汉席里光许有菜，不许有饽饽。这要严加规范，满、汉分明，不再混淆。这厨子干仗干的，把大清国的宴制给干出来了，这还能就坡下驴，防止满为汉化……多尔衮真就这么说的，不是替他找台阶，翻翻顺治朝的《光禄寺则例》，还真是这么规定的。从此往后，珍馐署就派生出了满席膳房和汉席膳房，两下里做出的宴席，饽不配菜，菜不配饽，满、汉宴席之间壁垒森然。尽管这样，也没人说三道四，谁会因着吃顿宴席去招惹专擅的多尔衮，去触犯宫中“防止汉化”的忌讳呢？因而，宫里的人也就习以为常、见怪不怪了，使这种“单腿宴”现象一直延至康熙亲政的时候。

多尔衮死了十七年后，康熙才亲政的。康熙对宴膳的事情看得很重，竟视其为兴政强国的一种标志。这个皇帝颇有伊尹遗风，他是要将宫中的宴膳活动从享饕餮和酬酢的行为中超脱出来，成为滋补他的王朝政体中各种缺营匮乏症状的强壮剂。在这方面，他逐渐觉察出多尔衮留下的偏颇和疏漏，于是就以“国策如和，似做调羹”的眼光审视起光禄寺，酝酿着对光禄寺做一番顺符局势、应政供宴的改革。这个举动是康熙十九年（1680年）开始的。这年入冬，他为此下了一道特谕。谕中说：

太祖建大金时，曾谕满汉人合居一处，同住同耕同食；满汉官员亦要尽礼互待，平等交宴。寔是尔等，同为一帝之属故耳。食重如天，满汉并列，固为治国安邦之大略也，故太祖遗训务当谨遵。朕于今夏初巡视塞北，经意礼待蒙古王公，龙沙张宴，连营敬酒，羽林列队，绥怀一体，满蒙情恰，乐和舞同，气氛热烈之甚，令朕感慨。抵御沙俄入侵之虑，由此皆消也。朕思此举大益于国，故朕之所办大蒙古包宴、外藩宴、蒙古亲藩宴等，均率列光禄寺宴制中，每岁循朕以时，于夏初宴请，兹为定制，以与蒙部增谊之措。喀尔喀、土谢图汗、札萨克图汗、丹金喇嘛、那颜台吉，向朕已示投诚，言每岁各贡白马八匹、白骆驼一匹，以此为信。朕准贡九白。其贡进献后，朕要亲宴使臣，每岁亦由光禄寺承供。而今，清主中原，天下归顺，食天之事，不可小觑，光禄寺亦不可任由满洲独掌。寺负此重任，不啻诸部之职能，即从礼部分出另立，与诸部平阶。并以朕之谕修善宴制，以避偏宕。近来，土耳其及西亚诸国，屡来修好，光禄寺可使满洲全羊席以待之。珍馐署另辟司羊膳房，专司全羊，以供承西域外使、新疆哈萨克部落长、金川回部首领等。钦此。

康熙下谕后，当年岁尾，光禄寺即设“光禄寺管理事务大臣”一人，那是穿着“仙鹤”补服的正一品大员，由康熙亲命宗室干支图克萨尼充任。次官为卿，满洲一人，汉一人，官定从二品；再次为少卿，也是满洲一人，汉一人，官定正三品。各署的署正为满洲人，署丞为汉人，也都水涨船高，晋级一品。唯有珍馐署，因是寺内第一大署，又为供宴重地，故署正官居正三品，与少卿司，署丞为从四品。

其实，光禄寺这番体制改革，除了机构由司晋部，后勤各署仍循例为珍馐署供物供资，都是一摊摊的流水老账，一如既往，没啥可改的，改动大的，只有珍馐署。

改革后的珍馐署，下设侍卫处、承应处、满席膳房、汉席膳房、上中席膳房和司羊膳房六个部门。侍卫处职掌各类御宴进程中的监督检查和保卫，皇上、大臣和外使们的安全第一，饮了毒、食了腐那还了得。承应处职掌宴台前的侍候，寺里人俗呼“抠碗底儿”的。满席膳房承供满席，由满厨职掌。满席分一至六等，均为饽饽席。说白了，饽饽席主要是为死人而设的奠筵。皇上、皇后没了，用一等满席；皇贵妃没了，用二等的；妃以下以此类推。甬看满席是饽饽席，那讲究

光緒朝的司羊御廚

006

可大了去了。如一等满席，每桌用面定额是一百二十斤，价银八两，饽饽摆盘的高度为一尺五寸，饽饽与桌边的距离是一尺。二等满席，每桌用面定额是一百斤，价银七两二钱三分一厘，饽饽摆盘的高度为一尺四寸，饽饽与桌边的距离是一尺一寸。三等以下的满席，也都是这类的不等规格。制满席时，验膳官的验检工具是秤和尺子，做的分量不准或摆放失规，当事者都得挨罚，重者以不尊列帝列后问罪。汉席膳房承供汉席，由汉厨职掌。汉席分一至三等，主要用于皇上的文事，比方编纂朝廷实录、会典，或是赏赐文武进士的恩荣宴、会武宴等，都用各等汉席。需要说明的是，这时的满席和汉席仍是“单腿宴”，没做改革，因为这牵涉到宫规寺制，康熙对“防止汉化”这一敏感问题还是持谨慎态度的。再说，满席和汉席都不“单腿”，就没有划分的必要了。可是，一席之中有饽无菜，或有菜无饽，总是不成体统啊，康熙对此也心知肚明，这就设立了上中席膳房。这个膳房，从字面上讲，就是承供上席和中席的。啥叫上席和中席？却有意隐而不明，但从宴谱上细加分辨，便可知这是说不出口的满汉席。就说上席吧，每席规定的肉饽九碗、果实五盘、蒸食七碟、蔬菜四碟、猪羊肉各一方、鱼一尾，用面定额二斤八两，这个用面定额就是做饽饽的，但不便写得直白，只让人心照不宣，又不让人道破玄机。

下面，该说司羊膳房了，这是本小说故事的起端。

司羊膳房始设时，图克萨尼循着康熙的旨意，嘱文办拟其职掌细则的奏表，呈康熙阅。康熙在表头上批道：明日早朝请众臣奏议。第二天早朝上，众臣奏议后的一致意见是：食全羊为满洲固有食俗，大清定鼎北京后已成国俗，全羊席该定为国宴，要体现在朝廷的庆典大筵和皇室的婚寿喜筵之中。康熙允同。这样，康熙就依众臣之意，按着图克萨尼的奏表，授意司羊膳房除了职掌他在特谕中钦定的那些宴类外，又御补两条，一条是朝廷在太和殿庆贺元旦和万寿圣节的宴式定为全羊席，另一条是皇帝和皇室人员的成婚日、公主们下嫁的初定日和成婚日的宴式定为全羊席。当图克萨尼将奏表修改后，再呈康熙阅时，康熙又批道：照办。全羊席既已为国宴，为弘扬大清国食风貌，朕荐厨子额图慧为司羊膳房庖掌，三日内即去尔处。额图慧是康熙的宠厨，为太宗的御厨额图森之子，后随顺治入关，服侍顺治，顺治薨后，继而服侍康熙。康熙嗜羊，额图慧便磨炼成烹羊的高手。图克萨尼见了康熙的回批，仰天自叹道：皇上真是大公无私，为国割爱啊！臣若

不将司羊膳房办得顺符圣意，岂不愧颜为官，空拿俸禄！从此，他将司羊膳房视为寺中之重，从而先基为奠，打下个底子，给他的继任者们标树了光禄寺大臣躬亲礼待司羊膳房庖掌的寺习。

那么，司羊膳房在后来承办的全羊席是什么样子的呢？这里仅举一例，如康熙的女儿固伦公主下嫁的初定日的前一日，额駙先要在午门外恭进“初定一九礼”，礼物是马八匹、骆驼一头。初定日，额駙进宴九十席，用羊八十一只：保和殿内外设宴六十席，用羊六十三只；内廷设宴三十席，用羊十八只。过一日，皇家也要在保和殿内外设宴三十席，用羊三十三只；皇太后则要在内廷设宴六十席，用羊六十六只。您看，额駙和皇家设宴的用羊数目差不多是对等的，这就是礼仪。这些俱交光禄寺代办，只不过办宴的银子由两家分担罢了。是时，司羊膳房里几十号大小庖厨可都晕菜了，忙得脚打后脑勺，还不能有半点差错。这还仅是一个公主的初定宴，若逢万寿圣节那样的盛大庆典，得，那就忙翻了天，这要没个镇得住人拿得住事儿的，还得是技艺精湛的庖掌，准得出娄子。所以，康熙亲荐额图慧充当司羊膳房的首任庖掌，起点就高，就引人瞩目，也为司羊膳房的庖掌在迭代延续中笼罩上一种特殊的背景。

从此，改革后的光禄寺、珍馐署和司羊膳房，自康熙以降，历朝沿循。要说的是，额图慧年迈解职时，职缺由其子额图勤继任，再后是其孙额图吉……直至同治十二年（1873年）六月初，额图慧的六世孙额图浑病故，迄此，司羊膳房的庖掌之位竟被世袭了一百九十多年！这期间，司羊膳房承供的全羊席，因出自满洲世家御厨之手，其传承性可想而知，虽然有些古意氤氲的韵致，但也仅具俎法粗简的牧猎风格。分析起来，这种宴式的形成，缘于女真人最重祭羊、视羊为祥物的古老风习。在女真人的心目中，羊的祭值和食值比猪为高，故而祭天祭神祭祖，或逢庆典喜寿之事，必以全羊为首用。到了清初，满洲人的食羊之举更多地染上了礼仪色彩，凡贵人享重客，席上唯羊是需，兼簋并进，不设杂肴，尽量而止。清入关后，北云南游，这个旧俗又像水草一样点染了中原各地。一个嗜羊的民族成了统治者，羊也就附顺权势，身价飙升。从此，这个古老习尚便旧值增新，又在康熙的钦定下，竟成了清朝的国俗，全羊席也成了宫中的宴典框范。所以，这二百年来，因宫宴主羊，官府遂趋，民间亦附，时间一长，便递嬗出食羊的浓风厚俗。仔细想来，这种食尚也是蛮不错的。概因满族人与中原汉人同有食羊之嗜，蒙古族、

光緒朝的司羊御廚

回族亦如是。羊便成了满族、汉族、蒙古族、回族诸族之间饮食习惯上的一种纽带。及至乾隆中叶时，流传民间的全羊席，历经长江以北鼎俎大省和产羊盛地的庖家们的循进改良，已嬗变成商品宴席，并渗透进了丰富的文化剂量，有了饌名典雅、蕴蓄羊意又不标“羊”字、选料考究、俎技精湛、宴式华贵的诸多特征，这便是袁枚所说的“屠龙之技，家厨难学”的全羊席。从而，割烹全羊的鼎鼐中就沉积一层羊学问，散发出一股羊文化的馨香，浸透岁月时空，悠悠漫延到同治期。

额图浑病故时，因身后无嗣，便断了庖掌的袭位。由谁来接替呢？这就成为光禄寺的一件大事了。时任光禄寺大臣的毓福，为此向训政的慈禧请禀，言司羊膳房的庖掌当初曾有圣祖亲荐，此事也望太后特谕。慈禧摇摇头说：我可没有圣祖那样的司羊厨子，我要的烤羊腿还得你们光禄寺进献呢，你让我荐谁？毓福想想说：依臣之见，可否将盛京旧宫的庖掌索旺调来，估摸着他能接替额图浑。慈禧摆摆手说：得了，时下，朝廷重臣都多为汉人，你也别抱着老祖宗的炒瓢不撒怀啦，我看，司羊膳房也解了满洲人专司全羊的规矩吧。毓福一愣，随即又“噫”了声说：臣也早已有此意，但不敢妄奏，还是太后圣明。如今，京津鲁豫一带，还有西边的陕甘晋，东边的辽吉黑，市肆酒楼的全羊席，营势如火如荼，皆沿我满洲旧俗而为变通。那就……慈禧说：那就到市面儿上选吧，也甭管是满洲人还是汉人，你就择优纳良。毓福说：寺里得有个诏告吧，还请太后谕定。慈禧说：诏告，什么诏告？你往宫门上贴呀？宫里不成了缺厨子的酒楼了？毓福急忙解释：臣是想说，应试司羊庖掌，关乎朝廷的国宴大事，务宜从各地精挑细选，来宫竞俎，择其最优者而录之，臣才可放心。这样，得有个诏告方式，使各地方明以所需，按规荐庖。慈禧“嗯”了声，又想想说：既然如此，就不妨把事情张大些，你出个应试的条例，我和东太后谕定后，可用光禄寺的名义通禀各地巡抚，让他们举荐本埠的厨子来宫应试，魁名高中的，你不就有了司羊庖掌了吗？毓福兴奋地说：太后圣明。这样，可使巡抚们知以敬谨办理，又能验度他们体察社稷民情的深浅，更能昭示朝廷不分满汉、不拘一格降人才的宏襟阔怀……

这样，毓福领谕后发出牍文，通禀鲁豫陕晋和东三省等地的巡抚、督办及京津的府台，请他们按着光禄寺的应试条例，举荐本埠擅司全羊的庖厨来宫应试。这次应试的结果，山东巡抚丁宝楨的衙厨罗云甫艺压群庖，接替了额图浑的位置。

罗云甫掌职后，勤勉驯谨，俎技又高超，并将满式的全羊席融进汉式的精湛技法，使宴式革新，宴容升华，满汉鼎俎珠联璧合，极大地适应了宫中宴酬的时势，赢得了舆情的一致称道，因而，他深得毓福和珍馐署正那景庆的赏识。直至光绪十二年七月十五日，因天气奇热，罗云甫年高中暑，在灶台旁突然晕倒，经医未治而殁，享年六十五岁。为此，那景庆掉着眼泪叹道：当今之世，制羊之厨，舍他无二哟！旋将此事禀报了毓福。毓福是罗云甫来宫应试时的主试，对他这些年的厨绩颇有印象，听后也唏嘘惋惜了一阵，然后说道：宫中大小宴事，不可一日无羊。光禄寺是朝廷宴典之所，岂能没有制羊的高厨！那景庆苦愁着脸说：大人说得极是，就请大人从速裁酌，下官好受命施行。毓福撇头啜一声，说：我怎裁酌？还得按老办法，请各地巡抚们荐吧。待会儿我让文办写出奏牍，请太后谕定后就发下去。那景庆说：大人，这次的应试条例可要加上年龄限制。罗老庖掌五十二岁入的宫，似稍大些，精力有所不济，当在四十岁以内为宜，这样，差期延长，有益供膳之务，也免得大人再为此事劳神。毓福嘿嘿两声，说：这一任庖掌来了，我也劳神到头，要告老还乡喽。不过，你这主意不错，符合太后的训意。前些日子，太后嫌内务府的太监年岁大了，就都给了各王府和宗室们使用，将王府、宗室的年轻太监换了过去。我家那两个，现都换成了老太监。可这厨子，如果年龄太小，经验和技艺就不足，似不中用。按你说的那个岁数，倒也适当，就写到条例里去吧。另外，罗云甫的后事，你要办得妥帖。他来光禄寺司俎有绩，人很不错，给我们撑了不少面子，令人追怀。我拨你二百两银子，抚恤他的家人，连同讣文，一并让邮差部遣人送去。这罗云甫嘛，生在世厨之家，应该不能断后。你可用寺里名义，再写封帖文给罗家，并附去应试条例。罗家若有合适的传人，可径来应试，不必经抚举荐。那景庆点首道：大人明鉴。下官听罗老庖掌说过，他确有子嗣仍操厨业，已从济南迁往盛京了，在留宫附近四平街的北辕楼主灶。

次日近晌，毓福拿着文办拟好的奏牍，到内廷东暖阁请见慈禧。毓福这一奏请，就引发了罗云甫的继任者的传奇故事。这个传奇故事，在清末民初的京城中颇有流传。民国三年，北京琉璃厂华翰斋的店主钱殿臣曾从经手所贩的书籍中，辑录一本《燕尘杂拾》，于民国四年秋由梅园精舍刊行出版，书中有位名卢梦茵的写了首《光禄寺宴俎记录》的诗，题道：