

传膳啦！

燕窝冬笋鸭子

海带猪肚丝羹

八珍糕

清朝篇

鲍鱼烩珍珠菜

黄河石花鱼

黄金肉

袁灿兴——著

鸭丝炖白菜

猪肉打卤面

红白鸭

传膳啦！

袁灿兴——著

清朝篇

图书在版编目 (CIP) 数据

传膳啦! . 清朝篇 / 袁灿兴著. -- 北京 : 中信

出版社, 2019.5 (2019.8重印)

ISBN 978-7-5217-0231-6

I . ①传… II . ①袁… III . ①散文集 - 中国 - 当代

IV . ① I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2019) 第 045071 号

传膳啦! (清朝篇)

著 者: 袁灿兴

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

承 印 者: 中国电影出版社印刷厂

开 本: 880mm×1230mm 1/32 印 张: 8.5 字 数: 118 千字

版 次: 2019 年 5 月第 1 版 印 次: 2019 年 8 月第 2 次印刷

广告经营许可证: 京朝工商广字第 8087 号

书 号: ISBN 978-7-5217-0231-6

定 价: 45.00 元

版权所有 · 侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com



努尔哈赤爱蘸酱

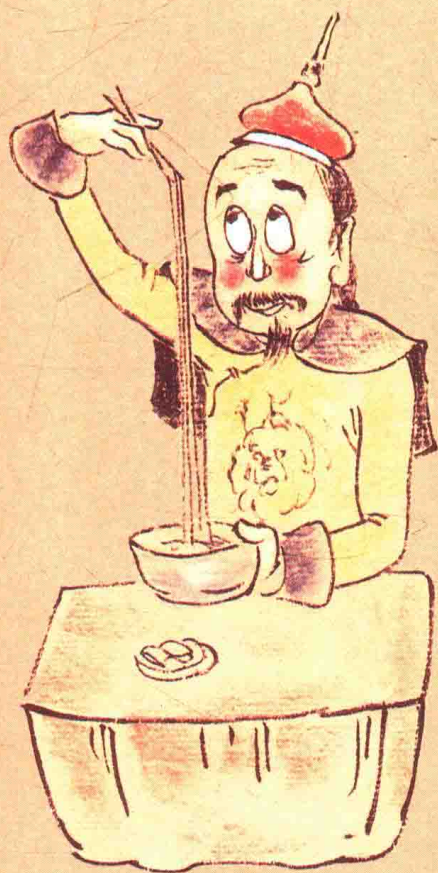


康熙爱烧烤



乾隆爱肥鸭

朕日食一面足矣



道光真节俭

炸三角好吃不膩
酥脆爽口



慈禧愛油炸

前言

少时听一辈子没出过乡土的乡人们闲扯，他们常想象城里人家每日吃些什么东西。想象力被严重限制的人们，以为城里人家的餐桌上，每餐必然会有喷香的麻油、红烧的猪肉，仅此而已。

在传统社会中，万千辛苦劳作的民众，则遥望深宫大内，遐想着那里的皇帝餐桌上是何种美味。皇帝吃什么，从古到今，一直让人们好奇。在明清两代诸多小说中，凡描写皇帝的宴饮，往往是龙肝凤髓，山珍海错。可真的如此吗？

就清代宫廷而言，皇帝的日常饮食，并不是民间所想象的那样奢华无比。在皇帝的饮食中，可以看到各种平民的菜谱，如作为日常饮食的粥、廉价的豆汁儿、开胃的小酱菜、最受欢迎的豆腐、常吃的煮饽饽等。

既然是皇帝，也有皇帝的特权，全国各地的美味，照例是要送一份给皇帝品尝。在宫廷的菜单中，有南方的鲜笋鲥鱼、通脉养神的鹿尾、辽东来的鲟鳇、进补的人参、滋补的东南亚燕窝等等。燕窝在

清宫菜系中备受追捧，菜肴多用燕窝加以搭配。明末兴起的燕窝，在清代得到了大发展。而清廷对燕窝的追捧，也带动了上流社会使用燕窝的风气。

皇帝时常会设下宴席，招待大臣们。最隆重的宴席，就是太和殿上的大宴，皇帝设下盛宴，请吃的是烤羊肉。康熙、乾隆朝时期曾多次设下千叟宴，请吃的是火锅。每年有两次，皇帝会在坤宁宫祭祀之后，请亲信大臣吃肉，吃的是白片猪肉。清廷从关外而来，在饮食上，保留了浓郁的关外风格，在皇帝请客吃饭时也得到体现。到了后世，满汉全席出现，将满菜与汉菜融合，满菜中的招牌菜，即以烧烤类菜肴为主。

清代的宫廷菜系，也不是绝对的封闭，一成不变。在以满洲菜系为主的情况下，包容吸收了各地的菜系，如苏州菜，再如孔府菜。而皇帝巡游各地时，也会采纳各地的诸多美食。在入关之后，清宫菜系经历着不断的变化，到了溥仪时期，甚至吸纳了西餐元素。

每个皇帝，有各自的口味与爱好。如康熙帝，饮食虽简单，但喜欢辽东的野味，喜欢江南的鲥鱼。至于乾隆帝，则可称得上是资深老饕，他喜欢江南美食，引江南菜系入宫廷。他喜欢吃鸭，

每餐必备。但他不喜吃鱼，所以鱼类偶尔出现。再比如海鲜，清宫菜系中出现的较少，但光绪帝喜欢，也就开始多起来。

到了清末，出现了一个更擅吃的慈禧太后，她的口味，导致了清宫菜系的又一次大转变，各种新菜纷纷出现。慈禧出自民间，发达之后却不忘民间饮食，将各种日常饮食引入宫中。慈禧对饮食又极为挑剔，厨师不得不费尽心思，为她琢磨出各种新鲜菜，丰富了清宫食谱。

美食离不开美酒。清代宫廷中御酒颇丰，既有宫中自酿，也有各地进贡。内务府中常见的有桐酒（马乳酒）、玉泉酒、太平春酒、莲花白酒、樱桃酒、桑葚酒、屠苏酒、葡萄酒、雄黄酒、绍兴酒等等。皇室根据不同的时节和场合，饮用不同的酒，最常用的酒则是宫中自酿的玉泉酒了。美酒虽多，清代皇帝在饮酒上很是节制，不曾出现过酒鬼皇帝。

对清宫饮食，民间有各种误解，如最为民间津津乐道的满汉全席，却不曾出现在宫廷中。清代宫中有满席，有汉席。满席以饽饽为主，以干鲜果为辅，同时使用羊肉；汉席主要使用鹅、鱼、鸡、鸭、猪等肉。在清代官场之上，渐渐出现汉人请满洲人用满菜，满洲人请汉人用汉菜的现象。于是精明的商家又将满菜

与汉菜，择其精华，汇集在一席之上，以吸引达官贵人，称为满汉席。满汉席上的招牌菜，乃是双烤，即挂炉猪与挂炉鸭。再往后，满汉席变成了满汉全席。

宫廷的饮食，不单单是皇家的吃食，它也是历史的一个重要组成部分。清宫之中，就皇帝每日的饮食，有详细档案留存，此即御膳档。皇帝的饮食，既关系到皇帝本身的健康，更是施行统治的重要部分。吃之中，包含了礼、包含了等级制度、包含了皇帝的各种考虑。故而本书不单单是一本宫廷美食书籍，更从饮食的角度，去考察清宫史，给读者们带来全新的、不同的感悟。

目 录

前言

I

第一章 帝后口味各不同

- 002 祖宗的黄金肉
- 009 康熙的简约风
- 018 乾隆的养生
- 024 道光的抠门
- 033 慈禧的奢华
- 038 溥仪的变革

第二章 内外宴饮各有差

- 046 宫中过年吃什么
- 051 千叟宴上的火锅
- 060 坤宁宫的白片肉
- 070 太和殿烤羊肉
- 077 满汉全席的真相

第三章

南北交汇成一席

- 088 江南的苏造肉
- 096 避暑山庄的野味
- 105 盛京皇庄的供应
- 111 讲究的孔府家宴
- 118 西狩途中的膳食

第四章

市井饮食也入宫

- 128 粥类的盛宴
- 134 平民的豆汁儿
- 142 身价倍增的豆腐
- 149 宫廷的煮饽饽
- 157 爽口的酱菜

第五章 宫廷御贡四时鲜

- 166 鲜笋趁鲥鱼
- 173 通脉养神的鹿尾
- 183 辽东来的鲟鳇鱼
- 191 进补的人参
- 200 滋补的燕窝

第六章 天下奇珍付膳房

- 210 韦小宝与御膳房
- 218 酒醋房的美酒
- 225 广储司的好茶
- 233 饽饽房的花样
- 241 算算宫廷伙食费

后记

249

第一章

帝后口味各不同

- 祖宗的黄金肉
- 康熙的简约风
- 乾隆的养生
- 道光的抠门
- 慈禧的奢华
- 溥仪的变革

一名少年，恭敬地看着席中的一位贵人夹起一块金灿灿的肉片，在口中大嚼了一番后，露出满意的表情。少年暗暗地松了口气，也许这盘不起眼的肉片改变了历史发展的轨迹，而未来满人的发展或许就与这盘肉有关，这就是“黄金肉”。

生活在白山黑水之间的满人，有着丰富的肉类资源，自古以来，他们就喜欢吃肉。满洲人的祖先有着不同的称谓，商周时称“肃慎”，战国时称“挹娄”，北魏时称“勿吉”，隋唐时写作“靺鞨”。

肃慎人很早就有养猪的习俗。《晋书》东夷传中记载，肃慎人“无牛羊，多畜猪，食其肉，衣其皮”。肃慎人死后，葬于野，“交木做小廊，杀猪积其上，以为死者之粮”。在与内地的交往之中，他们开始学会了种植五谷，建造房屋。

到了隋唐时期，靺鞨人已经有了较多的农业经