

清宮御膳

王元化



第三册



中國第一歷史檔案館編

清宮御膳

王元化



華寶齋

清宮御檔  
(全五函)

總主編 邢永福

副總主編 鄒愛蓮 唐益年 蔣放年

第一函 清宮御膳

主編 唐益年 孫以東

編輯 丁瓊 王海青 朱洪梅 董福芝

責任編輯 張金鴻

## 總序言

中國是一個有着五千多年歷史的文明古國。時至今日，中華民族深厚的歷史文化底蘊在促進現代文明和社會進步中依然具有巨大的推動力，並正在發揮着不可漠視的積極作用。中國第一歷史檔案館所保存的明清歷史檔案，就是祖國歷史文化遺產的一個重要組成部分，它與殷墟甲骨、敦煌經卷同被學術界譽為中國近代文化史上的三大發現。

本世紀初年，由孫中山領導的民主革命結束了中國幾千年封建王朝的統治。馮玉祥領導的國民革命軍則於一九二四年把清王朝最後一個皇帝從皇宮里驅逐了出去。於是，深藏於皇宮內院的明清歷史檔案開始成為人民大眾取之不盡用之不竭的文化寶庫，而這其中的歷史價值和社會意義，則隨着時間的流逝，越發清晰地顯示在我們面前。

明清歷史檔案，包括皇帝的各種詔令文書、臣工奏章、中央及地方行政機關之間

的往來文書、皇帝的起居和各機關的公務活動記錄以及匯編存查的檔冊，這些在長達五百余年里形成的浩瀚的歷史原始記錄，成為研究這一段歷史的第一手材料，具有很高的利用價值，從而引起社會各界，特別是史學界的廣泛興趣和極大關注。

七十多年來，通過幾代檔案工作者的努力和各界人士的大力支持，我們編輯出版的各種檔案史料已有近百種約兩億字，使這些曾在皇帝深宮內院中秘藏數百年的文化財富在今天的社會中發揮了越來越大的作用。

華寶齋富翰文化有限公司董事長兼總經理蔣放年先生，熱心致力於中華民族歷史文化古籍的發掘整理，在他的大力推動下，一部以反映浙江地區政治、經濟、文化為主體的檔案文獻集粹——《清宮御檔》編輯出版了。這是建國以來第一部以宣紙印刷、綫裝出版的明清檔案文獻，我們為此感到由衷的高興。

《清宮御檔》是從中國第一歷史檔案館館藏浩如烟海的清宮御檔及文獻中精選編輯而成，全書共分五函，均獨立成篇。其中：

第一函：《清宮御膳》；

第二函：《乾隆南巡御檔》；

第三函：《御批兩浙名臣奏議》文教卷；

第四函：《御批兩浙名臣奏議》海塘卷；

第五函：《楊乃武與小白菜奇案御檔》。

本書各函將陸續出版，以饗讀者。

邢永福

二〇〇一年五月

## 前言

我們偉大的祖國是世界四大文明古國之一。在源遠流長的中華民族文明史上，伴隨着發達的農業和手工業，飲食文化也同步發展起來，並以其獨特的烹飪技術和豐富美味的菜肴，在世界飲食文化史上獨樹一幟，形成了歷史悠久而博大精深的中華菜系。

在中華飲食文化中，宮廷御膳是其中一個重要的組成部分。這是因為在封建社會中，皇帝以及皇室成員有着至高無上的政治權力及其他生活特權，為了保障他們奢侈豪華的生活，就產生了一整套嚴格而繁瑣的禮儀制度，同時也形成了極為考究和精細的宮廷烹飪技術。因此，說宮廷御膳集中了中華民族飲食文化之精粹，並不過分。

清朝是滿族貴族所創建的中國歷史上最後一個封建王朝。一六四四年從關外入主中原，定都北京後，其宮廷典章制度基本承襲明朝。其中宮廷御膳最初是以明朝山東魯菜為主要風格，但同時又融入了入關前做為游獵民族煮食吃肉喜燒烤的飲食特

色。當全國政局基本穩定以後，康熙皇帝、乾隆皇帝都曾先後六下江南，其間遍嘗江南美味佳肴。尤其是乾隆皇帝，十分欣賞淮揚蘇杭菜點，下令編制菜譜，並將江南名廚帶回宮中。因此，自康乾之後，清宮御膳又進一步融入了江南淮揚菜系風格，使其更加博采衆長，形成獨具一格的清宮御膳。

清宮御膳的原始檔案由中國第一歷史檔案館收藏。本書所公布的清宮御膳檔案，是乾隆皇帝分別在乾隆三十年（一七六五年）、四十五年（一七八〇年）、四十九年（一七八四年）南巡時的御膳及賞賜臣民膳食的有關檔案，均屬首次影印出版公布。限於篇幅，雖不能展示清宮御膳的全貌，但從一個側面也反映了清代皇帝及皇室成員的生活情況。這批珍貴檔案對於研究宮廷歷史和中華飲食文化，具有重要價值。

編者

二〇〇一年五月



乾隆南巡膳食檔目錄

第一冊

乾隆三十年江南節次膳底檔(上)

乾隆三十年正月十六日至四月二十日

.....一

第二冊

乾隆三十年江南節次膳底檔(下)

乾隆三十年正月十六日至四月二十日

.....二二一

第三冊

乾隆四十五年節次膳底檔

乾隆四十五年正月十二日至五月初九日

.....四四五

乾隆四十九年節次膳底檔

乾隆四十九年正月二十一日至四月二十三日

.....五三五

第四冊

乾隆三十年江南額食底檔(上)

乾隆三十年正月十六日至四月二十一日 ..... 六〇一

第五冊

乾隆三十年江南額食底檔(下)

乾隆三十年正月十六日至四月二十一日 ..... 七七九

乾隆三十年正月十六日卯初二刻請

駕  
何候冰糖炖燕窩一品用春壽寶盤金鍾蓋

卯正一刻

養心殿東暖閣進早膳用填漆花膳桌擺燕窩紅白鴨子南鮮燕翅

一品酒炖肉炖豆腐一品五福瑞清蒸鴨子烟蹄肉鹿尾攢盤一品竹節脩

小饅首一品黃燕

舒妃穎妃愉妃豫妃進菜四品貯饌二品瑞卿葵花盒小菜一品瑞卿梨

碟小菜四品

隨送麪一品菜裡送柳候

老米水膳一品湯膳碗五穀豐登  
瑞卿碗金鍾蓋

額食四桌 二號黃碗菜四品 羊肉絲一品 五福碗 奶子八品 共十三品一桌

餽十五品一桌 盤肉八品一桌 羊肉二方一桌

上進畢

賞舒妃等位 祭神糕一品 盒子一品 包子一品 小餽餽一品 熟鍋一品 攢盤

肉一品 菜三品

正月十六日未正

黃新庄行宮進晚膳用摺疊膳桌擺 燕窩鴨子熟鍋一品 油邊白菜

一品 肥鷄豆腐片湯一品 此二品五福 祛邪碗 奶酥油野鴨子一品 水晶丸子一品

攢綠烟猪肘子一品 火燻猪肚一品 此三品二號 黃碗 後送小蝦米油燻炒菠菜一品

蒸肥鷄燒袍肉鹿尾攢盤一品 猪肉餡脩包子一品 象眼棋餅小饅首一品

烤祭神糕一品 瑤椰菜花盆小菜一品 瑤椰碟小菜四品

隨送粳米膳一品 湯膳碗五穀豈燈 瑤椰碗金碗蓋

額食七桌 奶子八品 饅饅三品 二號黃碗菜一品 共十二品一桌 奶子二品饅

饅十五品 內有攢盤爐食四品 共十七品一桌 內管領爐食十品一桌 盤肉二桌每

桌八品 羊肉二方二桌

總管馬國用遵舊例今日晚時請

皇太后 香烟火伺候果盒

賞王子蒙古王郭什哈額駙大人霍斯濟年班回子等

酒肉元宵果盒不必奏

聞

記此

正月十六日酉初二刻

萬歲爺宮門昇座同王子大人等看烟火盒子將茶膳房隨送

上用豐燈果盒一副 元宵一品 五穀豐燈法那碗

賞兩邊王子蒙古王貝勒貝子公郭什哈昂邦額駙譚大人總督提督

布政按察官員人等霍濟斯王年班回子等

共用鼓盒果盒十六副 鑽盤餘餘果子六十盤

元宵二十八盒 每盒八碗 係內堂領伺候

看燈樓伺候

皇太后用豐燧果盒一副 元宵一品 三甌黃碗

皇后等六位 每位元宵一品 係分碗 未用果盒 記此

看烟火畢 還行宮伺候

肉絲酸菠菜一品 鮮蝦米托一品 醋溜鴨腰一品 鍋塌鷄一品

上進畢

賞

皇貴妃

蝦米托一品

舒妃

酸菠菜一品

慶妃

醋溜鴨腰一品

穎妃

鍋塌鷄一品

正月十七日卯正請

駕 同侯冰糖炖燕窩一品

卯正二刻

黃新庄行宮進早膳用摺疊膳桌摆燕窩肥鷄蕪膾熟鍋一品

炒鷄大炒肉炖菠菜豆腐一品羊肉片一品依里鴨子糊猪肉

鹿尾攢盤一品匙子餠餠紅糕一品蜂糕一品竹節饅小饅首

一品銀蒸花盒小菜一品銀碟小菜四品

隨送鴨子粥一品

上要奶子二品盤肉三品餠餠五品內有攢盤炉食一品 盞一桌



上進畢

賞用

正月十七日未正

涿州行宮進晚膳用摺疊膳桌擺野鷄熟鍋一品炒鷄白鴨肉

大梨膾一品

上傅叫馮鼎做葱椒鴨子一品奶酥油野鴨子一品山藥炖肉一品

青笋香蕈糊猪肘子一品肉片滑溜野鷄一品後送青韭炒

肉絲一品蒸肥鷄燒袍肉鹿尾攢盤一品涿州餅子一品

象眼棋餅小饅首一品青韭猪肉餡合手包子一品銀葵花盒