



1368—1840 中国饮食生活

成熟佳肴的文明

伊永文◎著

清华大学出版社



1368—1840 中国饮食生活

成熟佳肴的文明

伊永文◎著

清华大学出版社
北京

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

1368—1840中国饮食生活：成熟佳肴的文明 / 伊永文著.

--清华大学出版社，2014

ISBN 978-7-302-36440-5

I. ①1… II. ①伊… III. ①饮食—文化史—中国—1368~1860 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第095819号

责任编辑：徐颖

装帧设计：彩奇风

责任校对：王荣静

责任印制：沈露

出版发行：清华大学出版社

网 址：<http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址：北京清华大学学研大厦A座 邮 编：100084

社总机：010-62770175 邮 购：010-62786544

投稿与读者服务：010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质量反馈：010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印装者：保定市中国画美凯印刷有限公司

经 销：全国新华书店

开 本：170mm×230mm 印 张：24.75 字 数：349千字

版 次：2014年11月第1版 印 次：2014年11月第1次印刷

印 数：1~4000

定 价：78.00

产品编号：043715-01

目 录

贵族章

- 一、宫廷御膳 006
- 二、宴享制度 034
- 三、奢侈食尚 067
- 四、孔府筵席 087

实践章

- 一、美食家 109
- 二、饮食著作 131
- 三、厨师 150

器具章

- 一、瓷器具 173
- 二、金、银、玉器具 185
- 三、轻便器具 195
- 四、宜兴紫砂壶 207
- 五、木、竹、葫芦、漆、锡器具 215
- 六、食物加工器械 235
- 七、鼻烟壶 244

食俗章

- 一、汉族饮食习俗 258
- 二、少数民族食俗 299
- 三、饮食行业 332

参考文献 372

图片目录 375

跋 386

贵族章

一、宫廷御膳

二、宴享制度

三、奢侈食尚

四、孔府筵席

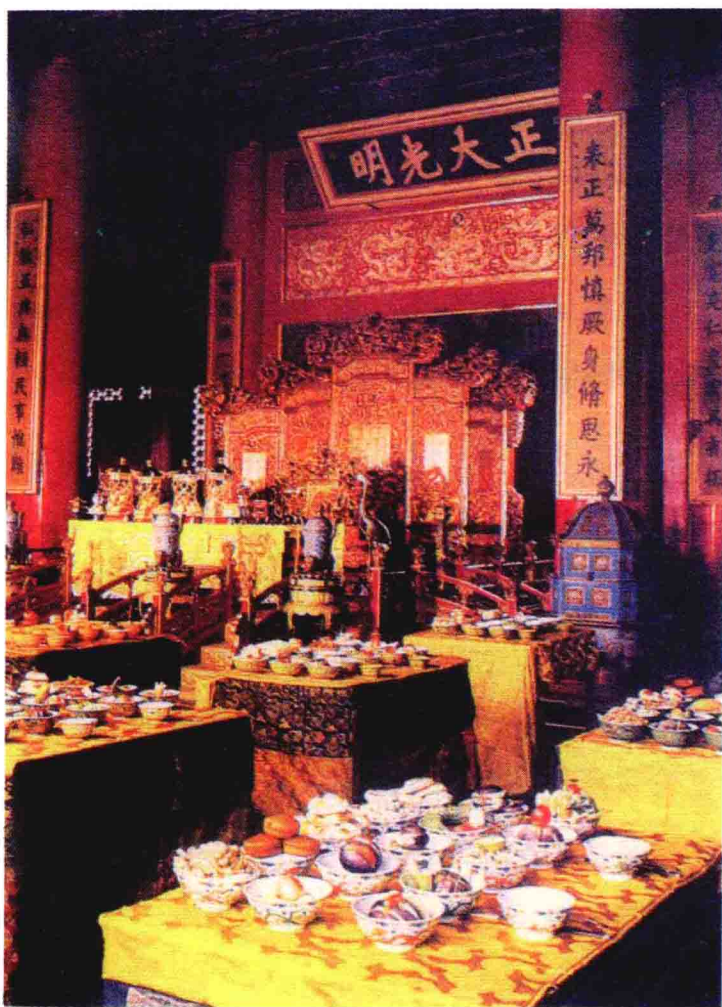
由于明清步入中国封建社会长廊的末端，世代累积起来的文化模式和物质财富都达到了非常成熟的程度，皇权得到了空前的巩固和加强。作为至高无上的中央集权制度的构成部分——宫廷御膳，于明清时期也达到了登峰造极、无以复加的地步。

就如同故宫每座大殿上的蟠龙宝座，都自然坐落在全城的中轴线上一样。御膳也要保持着天下饮食的最高水准，源源不断的上乘动物、植物原料的贡奉，具有独擅绝技的烹饪高手的征集，名目繁多的筵宴和严密的用膳“分例”^①，深邃、宽阔、高大的殿阁中的宴会井然有序……使明清宫廷御膳成为物质和精神、科学和艺术较为和谐的系统运作流程。

以皇帝为首的皇族，就好像按照一定程序行进的机械偶人。他们日复一日、年复一年品尝御膳，逡巡其间，对他们来说，御膳除了具有保健、益寿等生理感官享受外，更是一种法定的遵照形式。事实上，御膳也的确成为紫禁城这个大舞台上的一件道具，成为明清两朝政治生活的一部分。

“进士恩荣宴”的特设，反映出了笼络士大夫的用心；“管待番夷士官筵宴”则寄予了施于周边国家的天朝威仪；“千叟宴”充满了炫耀盛世的意味；满汉合璧的大席，蕴涵着互相融合的满汉民族的历史情思。经常地将精美的食物赏赐给大臣和外国使节，使御膳保持着一种外形美和内在美的富贵典雅之风，不仅福口，而且悦目、怡神、示尊。特别是将御膳置于乾清宫内、太和殿上，

^① 明清皇族每日用膳，均有具体、详尽的规定，名为“分例”。



（清）乾隆宫廷席

或是置于风景如画的避暑山庄的穹幕下，那种气派、那种场面，是任何一个朝代，也是当时世界上任何一种饮食体系都难与比拟的。

由于明清商品经济的发达，本来属于平民阶级的商人，迅速暴富。以富可敌国的两淮盐商为例，他们以不及十文一斤的盐价而转销各处，获利数十

倍。^①由于盐商拥资甚巨，所以在衣食住行上极尽铺陈之能事，仅肴饌日所费以百万计^②，其中扬州盐商饮食为最，享有“甲于天下”的称誉^③，影响之广使人作出了商人没有一个不侈饮食的评论。^④

以商人为主导的城市富豪阶层，食必兼味，夜必设筵，讲究无穷，争奇斗胜，创制出了许多新鲜花样，掀起了一阵又一阵奢靡风习……对明清饮食的倾向性起到了推波助澜的作用。

明清皇权的高度成熟，使明清的文官制度也高度成熟，从中央到地方形成了一个庞大的官僚集团。他们和世袭的、以孔府为代表的大地主结为一体，成为明清贵族的中坚。

官僚集团和世袭地主成员们，他们出生之后便享有宗室的爵职，他们一人之下万人之上的显赫权势，他们拥地数郡、金银满库的财产，他们熟读经史、赏玩古董的学养，决定了他们的饮食要与之匹配，而且必然在这方面要领新标异，烹天煮海，席列千珍，鼓乐伴和……

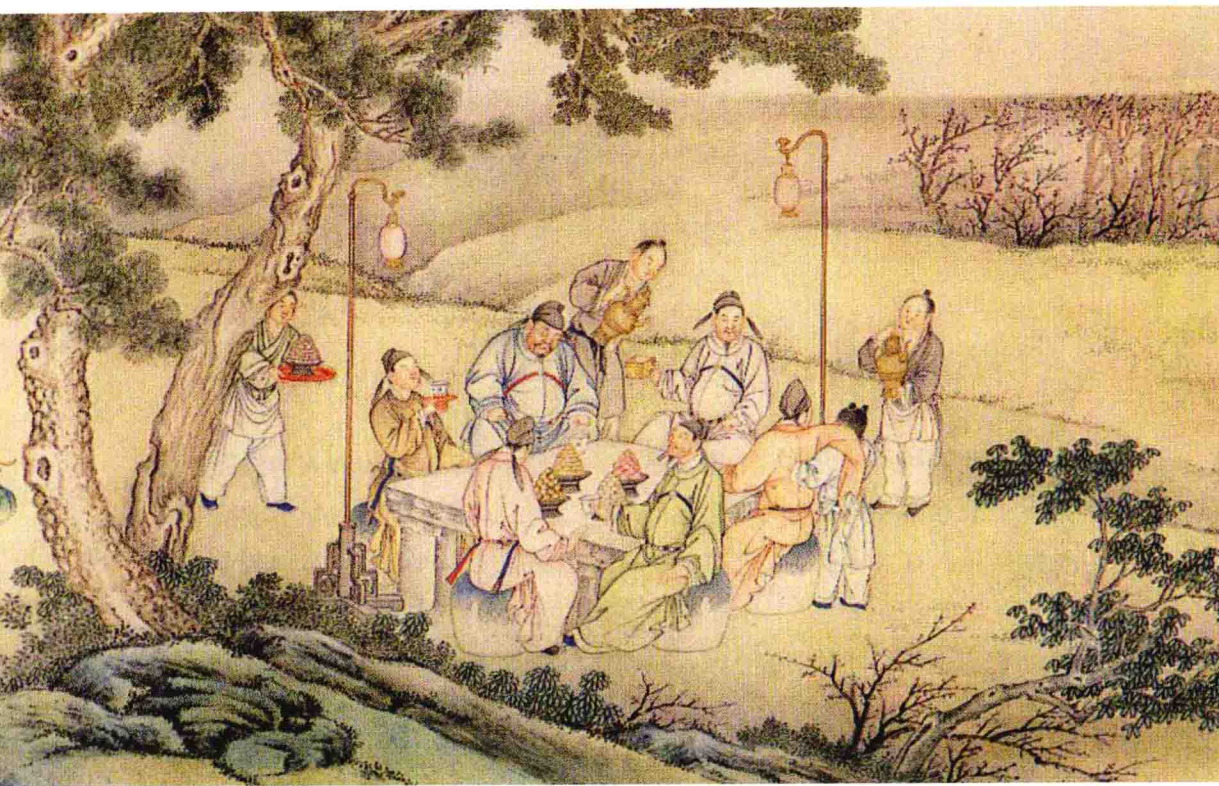
最能将这些特征鲜明地体现出来的则非孔府肴饌莫属，它的严谨礼仪、华贵尊荣、精湛烹调、丰富用料、豪奢款式、齐全品类、宾朋广集、隆盛乐舞……足可以称得起中国贵族饮食的最高成就。

① 陶澍：《陶文毅公全集》卷十一《敬陈两淮盐务积弊附片》。

② 杨钟羲：《意国文略》卷一《两淮盐法录要序》。

③ 李澄：《淮鹺备要》卷七。

④ 李维桢：《大泌山房集》卷七一《吴雅士家传》。



(清) 丁观鹏《夜宴桃李图》

一、宫廷御膳

明清两朝初期，统治者由于都是亲临战乱，或亲睹百废待兴的局面，便格外珍惜来之不易的河山。故在他们掌权期间，首先在饮食生活上实行节欲从俭的措施。有人记录道：明洪武中，亲王妃日支羊肉一斤，牛肉既免，或免支牛乳。皇帝的御膳亦十分俭约。^① 明清史家商鸿逵在北京大学图书馆看到清康熙末雍正初这一时期的《光禄寺吃食钱粮等项数目表》档册，其每月的开支不超过四千两，少则六七百两。^②

但是，这只是相对而言。皇帝所拥有的天下第一人的身份，饮食再节俭也是要以享尽天下美味为宗旨。据记：明太祖朱元璋一夕不睡，召一大臣说他“欲燕上天二十八宿”，那位大臣也能以对，回答道：昂奎用酪，毕用鹿肉，觜用根及果参，牛用醍醐，斗井鬼用粳米华和蜜，柳用乳靡，星用粳米，乌麻作粥，张用毗罗婆果，翼用煮熟青黑豆，轸用莠稗饭，角氏用诸华饭，亢用蜜煮绿豆，房用酒肉心，危用粳米粥，尾用诸果根作食，箕用尼拘梗皮汁，女用乌肉，虚用乌豆汁，室用肉血，壁用肉，娄用大麦饭并肉，胃用粳米、乌麻、野枣。^③ 列于二十八张金桌之上。

“二十八宿”所用并非贵重之物，但从中已可看出朱元璋胃口之高。封

① 徐复祚：《花当阁丛谈》卷一《物价》。

② 商鸿逵：《论康熙》，《社会科学辑刊》，1980；左步青：《康熙三帝评议》，北京，紫禁城出版社，1986。

③ 王文禄：《龙兴慈记》，《盐邑志林》。

建王朝格局的限制，使宫廷御膳不可能按照朱元璋的主观意志由奢变俭，朱元璋也无法扭转和超越宫廷制度所给予他的活动范畴。在明朝初期的宫廷御膳讲究排场的倾向就已经呈现得十分完备。现以明代初期宫中“早膳”情景作一观察：

音乐奏起，皇帝在乐声中入殿，向南坐下，若同中宫共食，则设两案，否则设一案，旁置数案，宫人以次进餐。

所进食物有米食，如蒸香稻、蒸糯、蒸稷粟、稻粥、薏苡粥、西梁米粥、凉谷米粥、黍秫豆粥、松子菱芡枣实粥。

面食有：玫瑰、木樨、果馅、洗沙、油糖、诸肉、诸菜蒸点，发面、烫面、澄面、油茶面、撒面诸制。

膳馐有：牛、羊、驴、猪、狗、鹿、雉、兔及水族海鲜、山蔬野蕨。大都是熏、炉、烧、烹、炒之类浓厚肴馔。

还有远方贡品，如鲥鱼、冬笋、橙桔等。

它们一一陈设在皇帝面前，看皇帝用什么，其余移置别案。待皇帝用膳完毕，将皇帝所喜欢吃的数种食品赏给平日侍候皇帝的驯谨宫人，或曾经幸御的别院妃嫔，或赐予值日外殿中贵一二人，或用金盒“令小火者传餐”，以示恩宠。

明代皇帝的膳食，每日三次，中餐与晚餐水陆毕陈，早晨与中午不进酒，晚上则备酒。

早膳中还有一些民间时令小菜、小食。

小菜有：苦菜根、苦菜叶、蒲公英、芦根、蒲苗、枣芽、苏叶、葵瓣、



（明）君良臣《肖像册》中朱元璋像

龙须菜、蒜薹、匏瓠、苦瓜、茼蒿、野薹等。

小食有：稷黍枣豆糕、仓粟小米糕、稗子、高粱、艾汁、杂豆、干糗饵、苜蓿、榆钱、杏仁、蒸炒面、麦粥、苡粳等。^①

这些根据季节所进的野菜、粗粮，时时必备。因为这是根据祖宗规制设立的，是表示“子孙知外间辛苦也”。摆上皇帝膳桌不过是做做样子，皇帝和嫔妃，每天都有不同的精美食品，怎么会



(明) 永乐徐皇后像

对野菜、粗粮动一下筷子？
仅以在南京奉先殿为德祖帝后、懿祖帝后、熙祖帝后、建文帝后、永乐皇后等十一位皇后所常供的日常膳食为例：

一日：卷煎。二日：细糖。三日：巴茶。四日：糖酥饼。五日：两熟鱼。六日：蒸卷加蒸羊。七日：金花蜜饼。八日：糖蒸饼。九日：肉油酥。十日：糖枣糕。十一日：沙炉烧饼。十二日：糖沙馅。十三日：羊肉馒头。十四日：雪糕。十五日：肥面角。十六日：蜂糖糕。十七日：酥油烧饼。十八日：象眼糕。十九日：酥皮角。二十日：髓饼。二十一日：卷饼。二十二日：蜜酥饼。二十三日：烫面烧饼。二十四日：麻腻面。二十五日：椒盐饼。二十六日：御芰。二十七日：芝麻糖烧饼。二十八日：蓼花。二十九日：酪。三十日：千层烧饼。

各种植物、动物食物则每月不同：

正月：韭菜、生菜、荠菜、蛤蜊、鲚鱼、鸡子、鸭子。

二月：新茶、苔菜、芹菜、蒺藜、子鹅。

三月：鲜笋、苋菜、青菜、鲤鱼、鸡子、鸭子。

四月：萝卜、樱桃、枇杷、梅子、杏子、王瓜、彘猪、雉鸡。

^① 宋起凤：《稗说》卷四《中外起居杂仪》。

五月：菜瓜、瓠子、苦蕒菜、茄、来禽、桃、李、嫩鸡、小麦仁、大麦仁、小麦面、鲋鱼。

六月：莲房、西瓜、甜瓜、冬瓜、干鲋鱼、细红糟鲋鱼、鲋鱼。

七月：雪梨、鲜菱、芡实、鲜枣、葡萄。

八月：粟米、粳米、粳米、藕、芋子、茭白、嫩姜、鳊鱼、螃蟹。

九月：栗、橙、鳊鱼、小红豆。

十月：山药、菊柑、兔。

十一月：荞麦面、甘蔗、鹿、獐、雁、天鹅、鹌鹑、鹤鹑、鲫鱼。

十二月：菠菜、芥菜、白鱼、鲫鱼。

以上供奉分早、午两次上。内列三爵膳，米饭在爵东，肉食在爵西，鸡、鹅间隔，日用茶在爵南，中茶，东西列，小菜、四茶。南：西曰常供，东曰新献。又南：中酒壶，西汁壶，汁用猪脊骨煎，东茶壶。

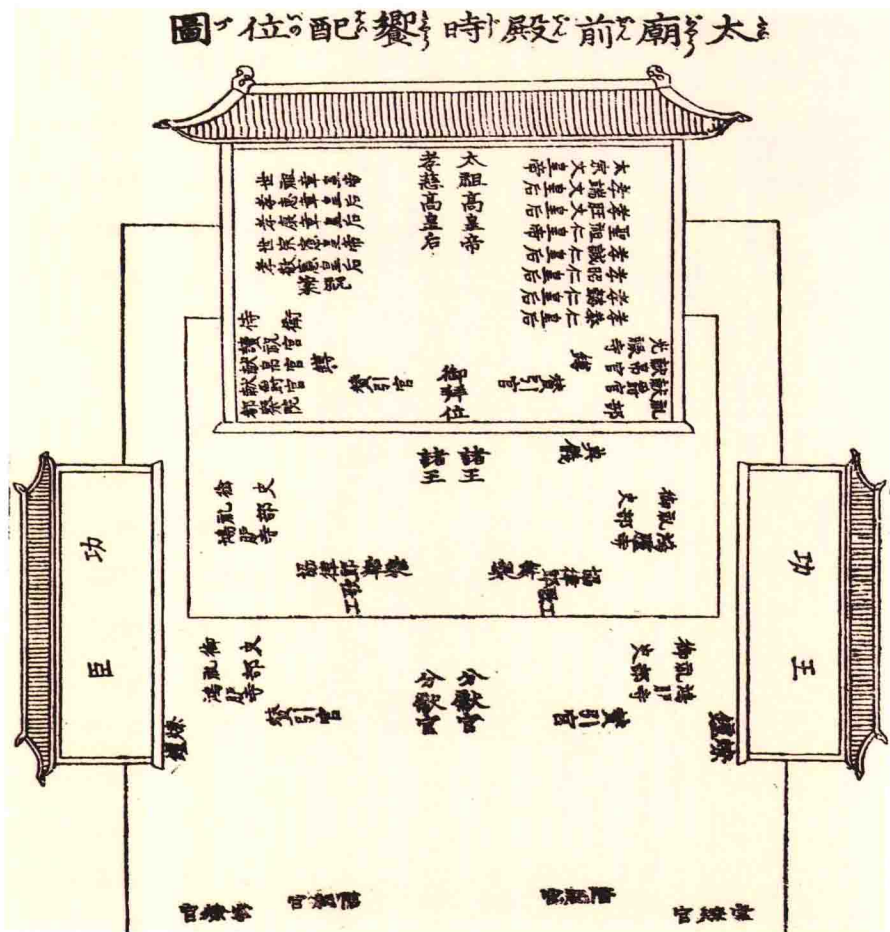
随着时令，膳食相应增加。立春，馒头代膳，加春饼、春茧。上元，用圆子灯茧。四月初八佛诞日，用不落荚代膳加乌饭。端午，米粽代膳加凉糕。七夕，大馒头代膳加山药。中秋，亦同。重九，加素丝糕、枣亭糕、糖枣糕。十月初一，加米糕、细糖、白糖、芝麻糖、冻鱼。腊日，用蒜面。圣节，用索面。^①

这些膳食充分体现了重规制、重营养、重调节、重时令等特色。然而，这只不过是奉先殿里对逝世的皇后的日常所供，再从明代小说中的皇后日常膳食的描写可以见到其规模样式。

走到殿上，见摆着筵宴，正中是中宫娘娘，东西对面两席是东西二宫，侧首一席是皇太子妃，其余嫔妃的筵席都摆在各轩并亭馆中。果是铺得十分齐整。但见：

门悬彩绣，地衬锦裯。正中间宝盖结珍珠，四下里帘栊垂玳瑁。异香馥郁，

^① 姚士麟：《见只编》卷下《丛书集成初编》。



(清) 日本冈田玉山编绘《太庙前殿时陈设图》

江南文杏兔头梨，宣州拣栗姚坊枣。林檎橄榄，沙果蘋婆。榛松、莲肉蒲桃大，榧子、瓜仁蜜枣齐。核桃、柿饼，龙眼、荔枝。金壶内玉液清香，玉盘中琼浆激滟。珍馐百味，般般奇异若瑶池；美禄千种，色色馨香来玉府。^①

若将这小说中描写的皇后、妃嫔的日常膳食再与她们的日常膳食“分例”

① 无名氏：《椿机闲评》二十二回，北京，人民文学出版社，1983。



(明)崇禎刻《廣百將傳》插图
图中场面是明代最高等级宴席，正宫殿内，皇帝坐于东，大臣席于西，
一席即一桌一椅

相对照，就更能了解她们日常膳食的全貌了：

猪肉五十五斤八两，羊肉、羊肚肝等折猪肉二十二斤，鹅五只，鸡十只，猪肚两个，鸡子十个，面一百五十一斤，香油十三斤六两，白糖五斤，黑糖九斤，奶子二十斤，面筋十五斤，豆腐两个，香荳八两，麻菇八两，绿笋一斤，花椒二两，胡椒二两，核桃十五斤，红枣十斤，榛仁一斤，松仁十两，芝麻一斗二升，赤豆六斤，青绿豆六斤，土碱子一斤，豆菜二斤。

每日共银十一两五钱五分九厘五毫四丝。

每月共银三百三十五两二钱二分六厘六毫六丝。^①

如果再看一看明代皇帝的日常膳食更加惊人：

猪肉一百二十六斤，驴肉十斤，鹅五只，鸡三十三只，鹌鹑六十个，鸽

^① 吴丰培：《明代宫廷杂录汇编·坤宁宫膳》。

子十个，熏肉五斤，鸡子五十五个，奶子二十斤，面二十三斤，香油二十斤，白糖八斤，黑糖八斤，豆粉八斤，芝麻三升，青绿豆三升，盐笋一斤，核桃十六斤，绿笋三斤八两，面筋二十斤，豆腐六连，腐衣二斤，木耳四两，麻菇八两，香草四两，豆菜十二斤，茴香四两，杏仁三两，砂仁一两五钱，花椒二两，胡椒二两，土碱三斤。

每日共银十六两一钱六分二厘五毫五丝八忽六微。

每月共银四百六十八两七钱一分四厘一毫九丝九忽四微。^①

实际上，皇帝日常膳食大大突破了这一每日例行的膳食原料范围。明万历皇帝的日常膳食就达到了“不可胜记”的地步。粗略统计，有这样繁多的品种：

动物食物：银鱼、鸽蛋、麻辣活兔、塞外黄鼠、半翅鸚鸡、冰下活虾、烧鹅鸡鸭、烧猪肉、冷片羊尾、爆炒羊肚、猪灌肠、大小套肠带油腰子、羊双肠、猪臀肉、烧笋鹅鸡、爆腌鹅鸡、煤鱼、柳蒸煎熨鱼、煤铁脚小雀加鸡子、卤煮鹌鹑、鸡醢汤、烩羊头、糟腌猪蹄尾耳舌、鹅肫掌、油渣卤煮猪头、酒糟蚶、糟蟹、醋熘鲜鲫鱼、鲤鱼。

蔬菜：冬笋、风菱、脆藕、东海之石花海白菜、龙须、海带、鹿角、紫菜、江南蒿笋、糟笋、香菌、蓟北黄花、金针、都中山药、马铃薯、南都苔菜、武当莺嘴笋、黄精、黑精、北山蕨草、蔓菁，还有野蔬，如滇南鸡枞、五台天花羊肚菜、鸡腿银盘等蘑菇。

水果：江南蜜柑、凤尾桔、漳州桔、橄榄、小金橘、西山苹果、软子石榴、北山榛、栗、梨、枣、核桃。

点心小吃：羊肉、猪肉包子，枣泥卷，糊油蒸饼，乳饼，乳皮，米烂汤，八宝攒汤。

茶：六安松萝、天池、绍兴芥茶、径山茶、虎丘茶。

^① 吴丰培：《明代宫廷杂录汇编·坤宁宫膳》。