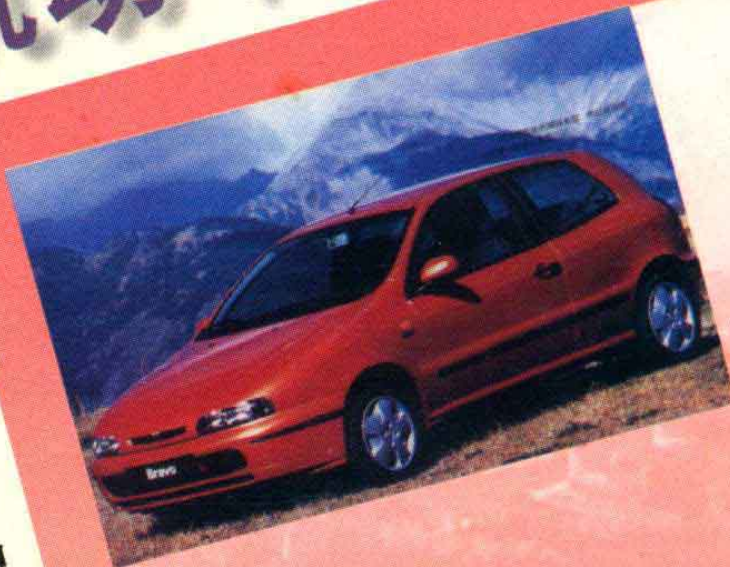


公民环保行为规范



# 机动车驾驶员读本



国家环境保护总局  
编

中國宮廷食譜

愛新覺羅溥杰



中國宮廷食譜

愛新覺羅溥杰





仿膳飯莊所在的北海公園



---

**編輯：**香港大道文化有限公司  
中國旅游出版社  
中國北京仿膳飯莊

**出版：**香港大道文化有限公司  
香港灣仔道115號13樓D

**承印：**協成柯式印刷廠  
九龍官塘巧明街95號二樓

**總發行：**香港大道文化有限公司  
香港灣仔道115號13樓D

**新加坡獨家代理：**同樂魚翅酒家·湘園酒樓  
(發行人：周穎南先生)

**馬來西亞獨家代理：**遠東文化(馬)有限公司

**攝影：**陳書帛

**執行編輯：**胡劍清  
**美術設計：**蕭湘雲

---

66.00元

### 版權聲明

《中國宮廷食譜》©所有圖片和文字版權屬於中國北京旅游出版社和香港大道文化有限公司共有，並由香港大道文化有限公司獨家代理，任何人士未經授權，不得在世界任何地區以任何文字將本書全部或部份進行翻印、翻譯、轉載、出版。有意代理或翻譯出版者，請與香港大道文化有限公司接觸。

Copyright © China Travel & Tourism Press, Beijing & Tai Dao Publishing Limited, Hong Kong, 1984. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying recording or otherwise, without the prior written consent of the publishers.

### Publisher: Tai Dao Publishing Limited

Address: 115, Wanchai Road, Tak Lee Commercial Bldg.,  
13/F., Block D, Hong Kong  
Telex: 71942 MCTDP HX  
Cable: 4718 HONG KONG  
Telephone: 5-8910493

**Printed in Hong Kong**  
**ISBN 962 7084 07 7**

# 目錄

御膳和仿膳.....	8
——訪愛新覺羅·溥杰和溥任	
清代宮廷食具彩色圖片.....	14
皇帝如何進膳.....	16
「仿膳」的由來.....	18
順治皇帝像.....	20



## 壹 山珍海味類

鳳尾魚翅·蛤蟆鮑魚.....	22
紅燒犀牛肉·扒駝掌.....	24
扒燕脯·攢絲燕菜.....	26
燒鹿筋·鮮蘑鹿冲.....	28
松樹猴頭.....	30
海紅扒魚唇·鳳凰魚肚.....	32
芙蓉燕菜·海紅扒魚翅.....	34
金錢魚肚·麻醬鮑魚.....	36
綉球乾貝.....	38
螞螂海參·千連福海參.....	40
滑溜鹿裏脊·燴全鹿.....	42
扒熊掌·沙鍋熊排骨.....	44
茉莉銀耳.....	46
宮廷食譜的傳說——脯雪黃魚.....	47
康熙皇帝像.....	48



## 貳 魚蝦類

油攢大蝦·雞烙松鼠桂魚.....	50
芙蓉魚角·鳳尾大蝦.....	52
糖醋桂魚卷.....	54
宮廷食譜的傳說——宮門獻魚.....	56
桂花魚條·抓炒大蝦.....	58
鍋貼魚片·抓炒魚片.....	60
鼓板大蝦·炸虎皮海狸鼠.....	62
琵琶大蝦·羅漢大蝦.....	64
懷胎桂魚.....	66
宮廷食譜的傳說——嫦娥知情.....	67
孝恭仁皇后朝服像(康熙之妻).....	70

## 叁 雞鴨類



荷葉雞	72
荷花雞片・菠蘿雞片	74
鳳乾雞・芝麻鴨子	76
鳳凰臥窩・三鮮熗雞卷	78
宮廷食譜的傳說——龍舟魚	80
鍋燒鴨子・核桃鴨子	82
熗雞脯・螞螂雞塊	84
金魚鴨掌	86
蔥扒鴨子・炒雞末	88
宮廷食譜的傳說——紅梅珠香	90
雍正皇帝像	92



## 肆 其它菜類

蜜汁山藥段・蜜汁素櫻桃肉	94
扒四寶・清湯萬年青	96
藕絲羹・炸段宵	98
蓮蓬豌豆湯	100
烙乾肉・亮肉麵筋	102
細料豆腐・燈籠豆腐	104
宮廷食譜的傳說——百鳥朝鳳・美園聲春	106
芝麻鍋炸・冰糖蓮子	108
黃燜豆腐・龍井竹蓀湯	110
乾隆皇帝像	112

## 伍 素菜類



清湯蘿蔔燕・三絲扒魚翅	114
炒乾爛豆腐・炒豆腐腦	116
辣白菜	118

素菜桂花乾貝・燴兩雞絲	120
糖醋排骨・如意冬筍	122
香酥鴨子・糖醋鯉魚	124
宮廷食譜的傳說——游龍綉金錢	126
慈禧皇太后像	128



## 陸 肉類

荷包裏脊	130
炒肉末・炸佛手	132
炒豌豆醬・萬字扣肉	134
抓炒裏脊・抓炒腰花	136
荷葉肉・糖醋裏脊卷	138
炒黃瓜醬・炒榛子醬	140
炒胡蘿蔔醬・鍋貼裏脊	142
菊花裏脊	144
虎皮肉	146
關於豌豆黃、雲豆卷的傳說	147
慈禧為甚麼愛吃小窩頭？	147
慈禧每日必備的早點——白銀如意	147
光緒皇帝像	148



## 柒 冷熱點心類

金絲卷・木犀糕	150
雲豆卷・豌豆黃	152
肉末燒餅	154
棗糖糕・小窩頭	156
小包酥盒	158
名詞註釋	159
附錄	160

封面圖片：故宮九龍壁（局部）

菜譜分類前頁插圖：皇帝大婚時用的明黃緞彩綉百子被（局部）

# 御膳和“仿膳”

——訪愛新覺羅·溥杰和溥任

楊 澄

走出漪瀾堂，已是滿池搖銀、月上東牆了。順着精巧的長廊，朋友們款款而行。“仿膳”宮廷風味的佳餚，北海塔影飄動的美色，使人們忘情了。一陣淡淡的荷香飄來，沁人心脾，啟人思緒，不由得使我憶起末代皇帝溥儀的胞弟愛新覺羅·溥傑先生寫的一首“浪淘沙”：

“十里芰荷香，翠柳朱牆。漪瀾蕩漾水雲光，瓊島春陰巍玉塔，妙在長廊。朋友遍遐方，濟濟蹒跚，四筵舞箸更飛觴。嘗品故宮前代味，忘是他鄉。”

御園、御膳、溥杰先生的詞，我何不去看看溥杰、溥任兩位老先生，請他們講講御膳和仿膳的掌故呢？我的心先醉了，便信步來到護國寺溥杰先生的家……

## 皇帝吃飯叫“用膳”

“提起過去，恍如隔世。”溥杰先生這位七十六歲的老人，精神矍鑠，十分健談。

“皇上吃飯是很講究的。我聽老人講過，小時候還跟祖母、母親到宮裏‘會親’，就是去會見我哥哥溥儀和四位皇太妃。她們是同治帝載淳的瑜妃、珣妃、璿妃和光緒帝載湜的瑾妃。辛亥革命後，清廷是名存實亡，可那架子沒倒，排場還是挺大的。

“我曾經在毓慶宮陪伴溥儀讀書。當時陪讀的還有毓琮和溥佳——他是伴讀英文的。有時候溥儀叫我們一起吃飯，宮裏叫‘同桌’，是一種了不起的恩典。

“溥儀在養心殿的東暖閣吃飯。每頓飯要擺六七桌，有幾十種菜餚，三四種米飯，五六種粥，還有不少小菜。這些都是御膳房做的。另外還有四位太妃送來的二十幾種製作精細的家常菜。聽說，乾隆皇帝吃飯的排場比這個大得多了”。

“皇帝吃飯叫‘進膳’，開飯叫‘傳膳’。”溥任先生解釋說：“廚房叫‘御膳房’。御膳房是專門侍候皇帝的，裏面分葷局、素局、點心局……各司其責。做飯用的肉、菜、糧食、佐料等等都由各部庫房提供。

“除了御膳房，內宮院還有‘壽膳房’等各種膳房，是為后妃以及太監、雜役人員做飯的。宮裏等級森嚴，自然廚房也分三六九等”。溥任先生說起話來慢條斯理，清清楚楚。

## “用膳”的排場

喝了口茶，溥杰先生接着說：“宮裏和民間一樣，也是吃三頓飯：早膳、午膳、晚膳。只是下午四點多鐘的時候還要加一頓點心。至於什麼時候吃飯，完全由皇帝自己決定。只要他吩咐一句：‘傳膳！’御前小太監立即向守在養心殿明殿上的殿上太監也喊一句‘傳膳！’這時養心門外的太監再傳給等在西長街的御膳房太監……話音未落，只見幾十名穿戴齊整的太監抬



愛新覺羅·溥杰



愛新覺羅·溥任

着一張張大小不等的八仙桌和幾十個繪有金龍的紅漆食盒，浩浩蕩蕩地直奔養心殿而來。到了明殿，早有幾個戴着白套筒的小太監接過膳桌膳盒，在東暖閣擺好，然後一一打開碗蓋，恭請萬歲爺進膳。”

“這麼多桌子，這麼多菜，怎麼個擺法呢？”我問。

“噢，是這樣。”溥杰先生找了一支筆，一邊畫，一邊對我講：“溥儀面前豎擺一個小炕桌，下面用高橈支着，再接一個大八仙桌，上面擺放各種菜餚。我們‘同桌’就坐在小炕桌外側。靠溥儀左手擺着一個放各種鹹菜的小桌，在前方是三桌米飯、點心、粥一類的主食，到了冬天，還要加一桌火鍋。

“中國菜講究色、形、味、香、器。這幾樣在御膳中都得到高度的表現。御膳的食具都是



### 宴會花台

由雲、龍圖案和‘萬壽無疆’字樣組成的明黃色瓷器。對了，現在‘仿膳’宴會上還保留着這樣的餐具，所不同的是，過去皇帝專用，現在是人人平等啦。入冬以後就不用瓷器了，改用銀盤銀碗，下面有個盛熱水的瓷罐，爲的是保溫。”

說到銀器，我忽然想起民間有“嚐膳”之說。溥任先生回答了這個問題。

“有這麼回事。”他說：“爲了防止有人投毒，專門有兩個太監到御膳房去‘嚐膳’。等做好了，一個人嚐，一個人看（讀陰平）着。沒問題了還要在盛好菜餚的碗、盤裏，放一小塊銀牌兒。據說銀器一遇毒藥就會變黑。其實，有些有毒的東西也不一定遇到銀器就變黑。那時候的人，知之不多呀！”

大家笑了。我忽然覺得“嚐膳”這差事不錯，先皇帝而嚐，碗碗俱到，口福不淺！溥任先生却不以爲然，他說：“哪有那麼便宜的事兒！有時皇上吃着不對味了，就指着太監的鼻子斥責：‘這樣的菜你也端上來給我吃！’輕則罵，重則打，還要扣你的‘錢糧’。你想，皇上不高興，吃飯鬧脾氣還不是拿太監撒氣！”

## 琳琅滿目的御膳

沉默了會兒，溥杰先生點了枝煙，說起了皇帝的膳食：“皇帝是一國之君，至高無上，當然要享受人間最名貴、最精美的餐食。可謂四時菜果，水陸雜陳，即是一般的鷄鴨魚肉，也要做出新奇的樣式，鮮美的口味。有個資料，記載了慈禧太后的一次膳單：

〔火鍋二品〕：八寶奶豬火鍋、醬燉羊肉火鍋；

〔碗菜四品〕：燕窩萬字全銀鴨子、燕窩壽字五柳鷄絲、燕窩無字白鴨絲、燕窩疆字口蘑鴨湯；

〔杯盃四品〕：燕窩鷄皮鱉魚脯丸子、鷄絲煨魚面、木樨肉、燉海參；

〔碟菜六品〕：燕窩炒爐鷄絲、蜜製醬肉、火炒肉爛玉蘭片、肉絲炒鷄蛋、溜鷄蛋、口蘑炒鷄片；

〔片菜二品〕：掛爐鴨、掛炒鴨；

〔餠餠四品〕：白糖油糕壽意、立桃壽意、首蓿糕壽意、百壽糕；

〔隨克食（小吃）一桌〕：豬肉四盤、羊肉四盤、蒸食四盤、爐食四盤。另外還有不少皇族、后妃貢獻的精美食品、各種野味，算來有百十多品，真可謂五色繽紛、琳琅滿目了。”



### 懷 擋

清代皇帝吃飯用的餐巾，宮廷中稱懷擋。這塊明黃綢綉的餐巾，綉工精細，花紋豐富多彩，其內容包括有各種福壽吉祥圖案。用時將上角的扣絆套在衣扣上。

白居易曾經慨嘆：“一束深色花，十戶中人賦”，那麼慈禧太后的這一頓“御膳”又該是多少農民的血汗呢？我問：“那麼多的菜，皇帝吃得了嗎？”

溥杰說：“哪裏吃得了！我記得溥儀每頓吃的不過是擺在小桌上太妃們送來的幾樣菜。御膳房做的不過是擺擺樣子。再者，那些菜有的是早晨做的，有的是頭一天做的，一直在大籠屉裏燻着，味道都串了。溥儀皇帝就曾說這些菜：‘華而不實，費而不惠，營而不養，淡而無味’。我看很恰當。

“吃完飯，太監們把撤下來的飯菜按等級分掉，這是實實在在的撈取油水。領班太監還要分頭到太妃們那裏去匯報：‘奴才稟老主子：萬歲爺曾進了一碗白米膳，一個燒餅和一碗粥。進得香！’別小看這套千篇一律的乏味報告，它是用來表示四位太妃對皇帝盡了‘哺育之恩’。”

## 從御膳到“仿膳”

溥任先生補充了一些對御膳的想法，他說：“御膳房的菜餚用料名貴，尤其注重每個菜的形式，就是構圖和色彩。有人迎合帝后的心理和宮廷宴會的排場，常常取個富麗堂皇的名字以壯聲色，比如：“龍鳳呈祥”、“宮門獻魚”等等。

“我以爲，清入關以後，在大量吸收漢族文化的同時，宮廷膳食有個逐漸豐富的過程。像乾隆下江南，吃到南方的飯菜，就有可能把當地的廚師帶到宮裏。慈禧在庚子之變時逃到西安，也會嘗到民間和西北的一些風味食品。從某種意義上說，烹飪也是一種文化。御膳集中了全國各地的佳餚美饌，客觀上保存了這種文化。”

“四弟的話是對的。”溥杰先生接着說：“滿族起源於游牧，有些飲食習慣一直保留着。小時候府裏祭神，把一個整治乾淨的豬劈成兩半，放在大鐵鍋裏白煮。祭禮完畢，所有府裏的人按長幼尊卑去分享‘福肉’，就是用刀割下一塊肉蘸鹽花吃，別有風味。據說這是早年的習慣。滿族愛吃奶製品，在宮裏和府裏的‘果桌’上，一直擺有奶製的點心、小吃，如奶卷、奶餡餡、奶烏塔、豌豆黃、雲豆卷、栗子糕、薩其馬等。現在‘仿膳’還保留着幾種。”

時間不早了，最後我請他們談談‘仿膳飯莊’的沿革。

溥杰先生想了想，說：“有些具體情況是後來聽人講的。大致是這樣，一九二四年冬天，馮玉祥的軍隊把溥儀驅逐出宮，自然御膳房的廚工也就散落民間。一九二五年原御膳房菜庫的趙仁齋帶着他的兒子趙炳南，約了孫紹武幾位廚師在北海公園北岸開了個飯館，仿照宮裏的膳食，製做了幾種菜點，起名‘仿膳’。這雖然是爲生計所迫，但趙仁齋父子無形中把御膳的傳統留下來了。”

溥任接着說：“小時候，我還跟父親醇親王載灃去過幾次‘仿膳’。吃的主要是肉末燒餅、芸豆卷、甌兒糕、奶卷一類的小吃。我還記得有個溫師傅白案做得很好。後來他們豐富了炒菜，也很有特點。

“現在的‘仿膳’，則是一九五六年八月恢復的‘仿膳’，一九五九年又遷到建築宏麗、



慈禧太后佛裝像

風光秀美的漪瀾堂和道寧齋，這就使更多的中外旅客有機會嘗到宮廷風味的膳食。”

最後，溥杰先生說：“最近，我參加了全國名廚師的獻藝大會，遍嘗了中國南北菜餚的精品，許多都是我沒吃過的。我由衷地慶幸現在中國菜烹飪技術的豐富和發展。中國菜是中國優秀文化的一部分，我們要珍惜它，發展它。”

“對‘仿膳’，我希望它在繼承傳統菜點的同時，不斷創新，博採衆長，自成一家，貢獻更多精美的食品。”



皇帝日常用的餐具

同治皇帝用過的金碗、金碟和嵌玉金筷、金勺。



有龍、鳳圖案，到現在尚未開封的酒罈。

### 皇帝日常用的餐具

畫琺瑯蓋碗和有“萬壽無疆”字樣的瓷蓋碗。



### 皇帝日常用的餐具

乾隆款青玉雕百壽字填金蓋碗



皇帝日常用的餐具 皇帝用的金酒壺和鑲嵌珍珠的金杯和金盤。

此为试读, 需要完整PDF请访问: [www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)