责任编辑：张平慧
封面设计：罗利坚

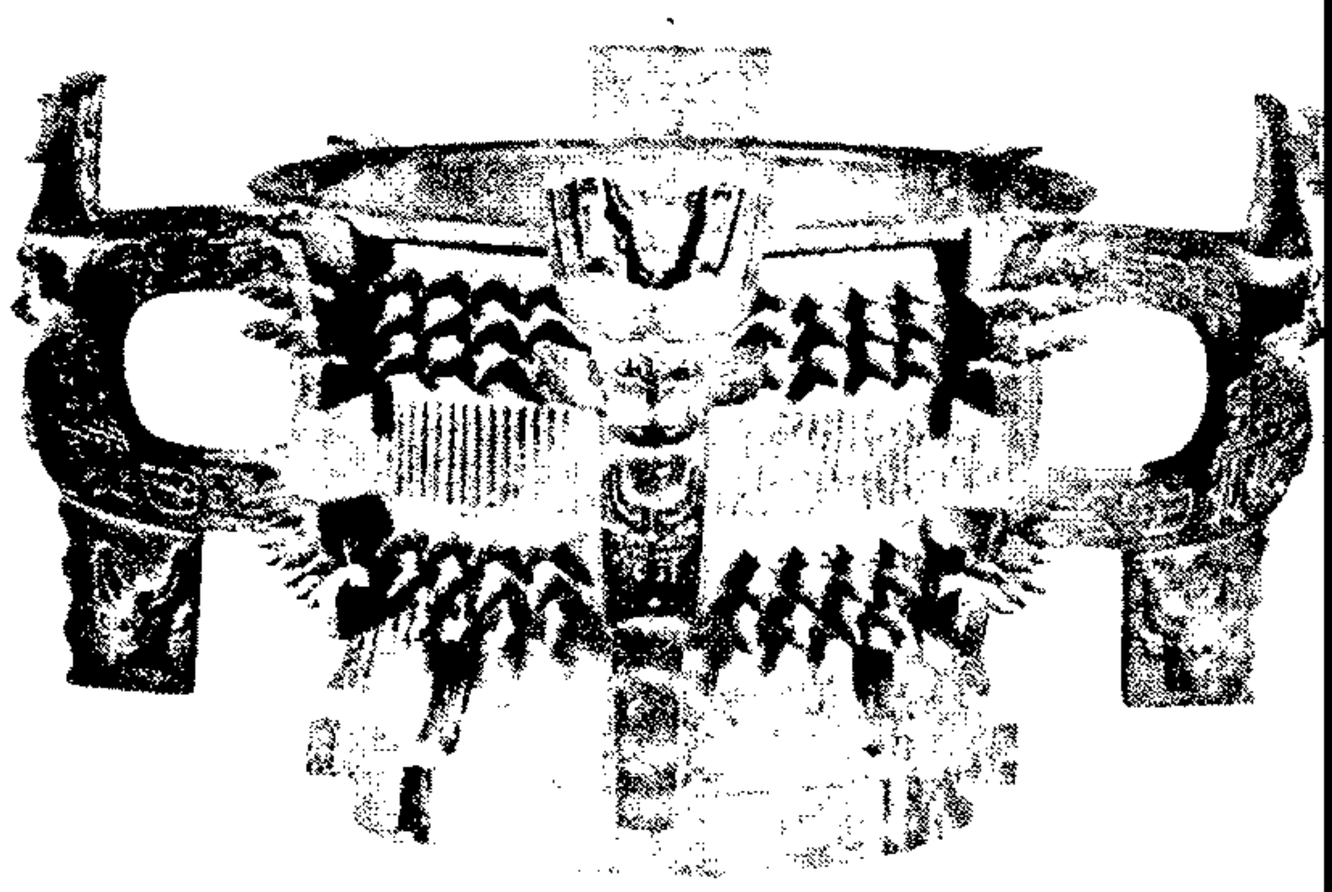
御　厨　天　香

云南人民出版社出版发行　（昆明市书林街100号）
云南新华印刷二厂印装　云南省新华书店经销
开本：787×1092 1/36　印张：7 1/3　字数：144000
1992年5月第1版　1992年5月第1次印刷
印数：1—3,000

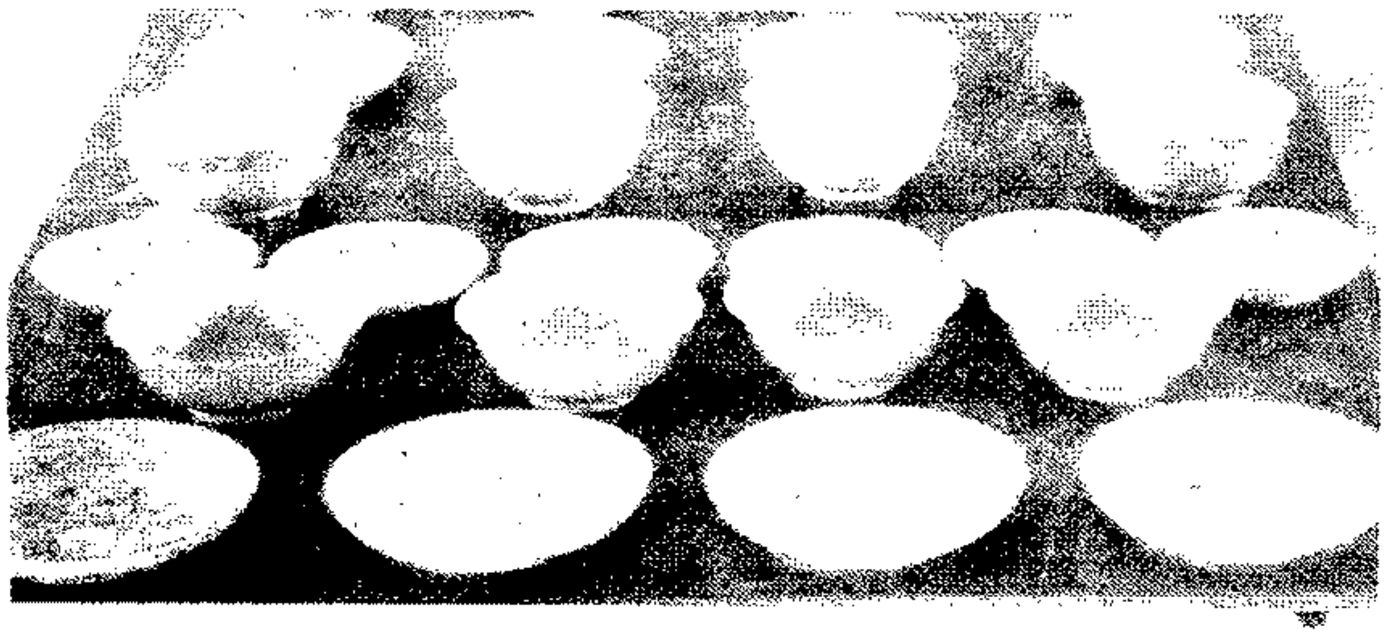
ISBN 7-222-00989-2/K·158　定价：3.25元

需要全本请访问 www.ertongbook.com

毛泽东选集



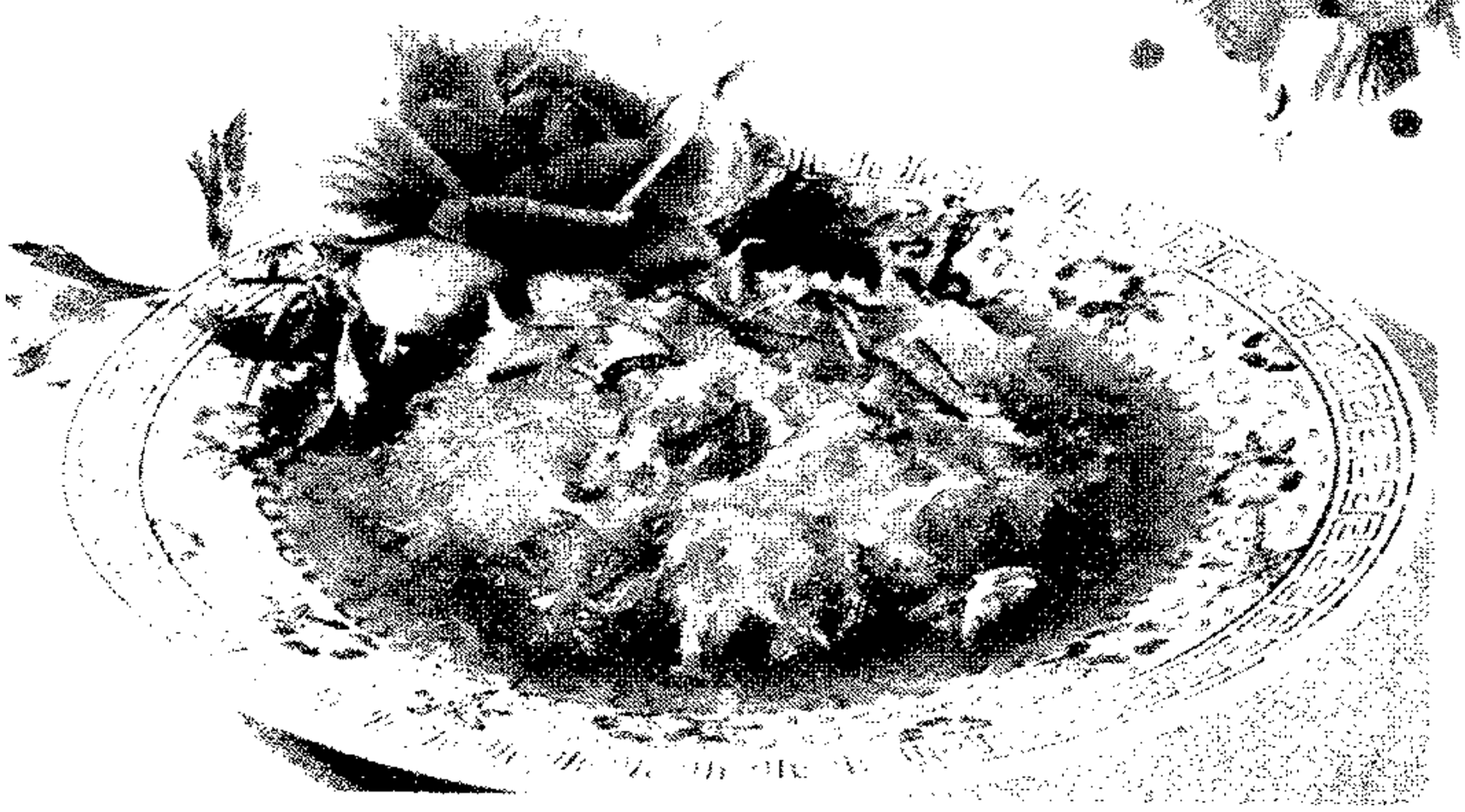
清代皇帝的餐具

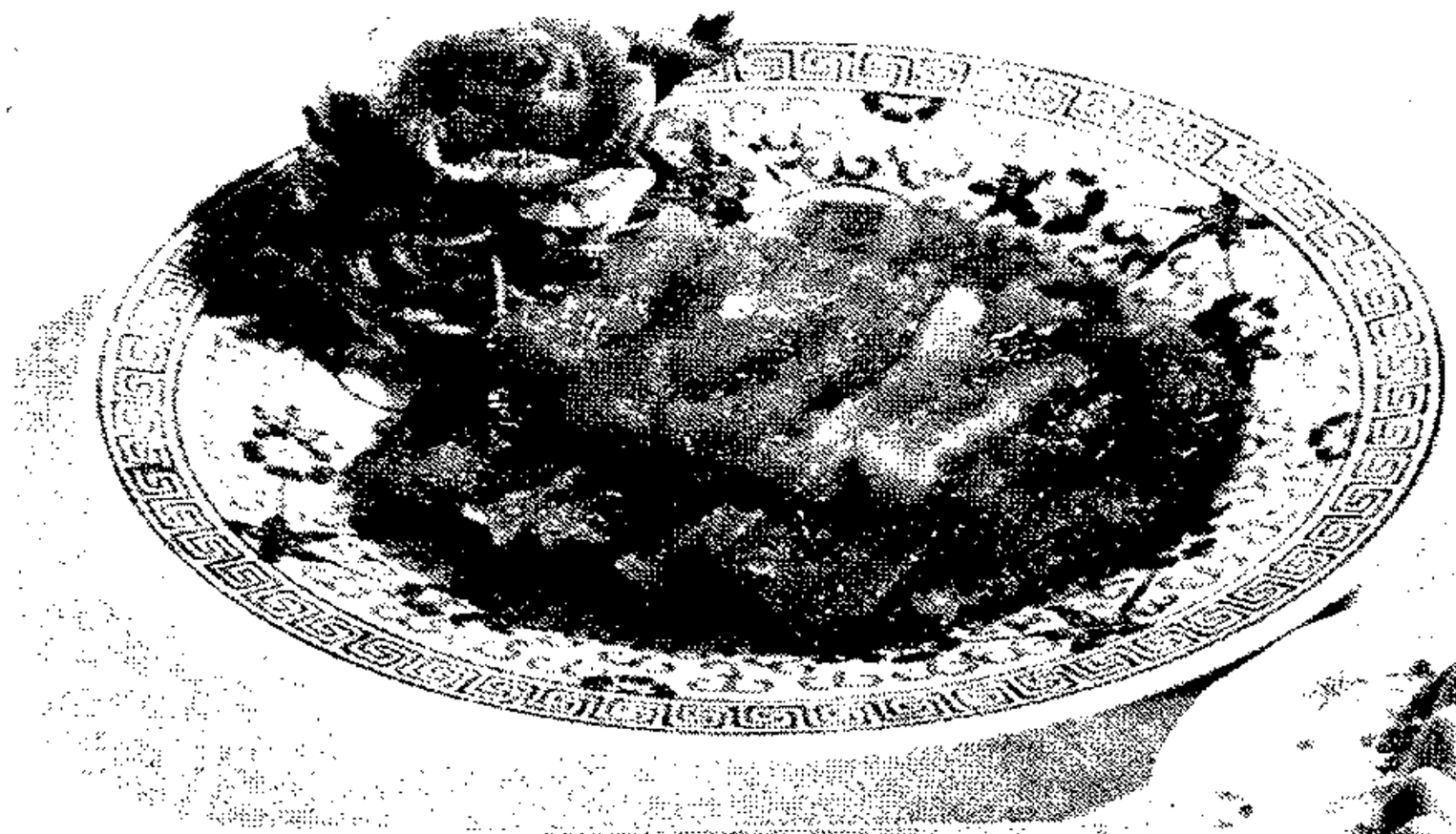


门鸟朝凤

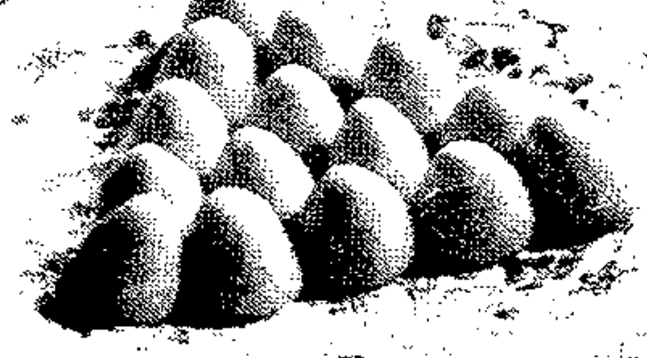


扒燕肺





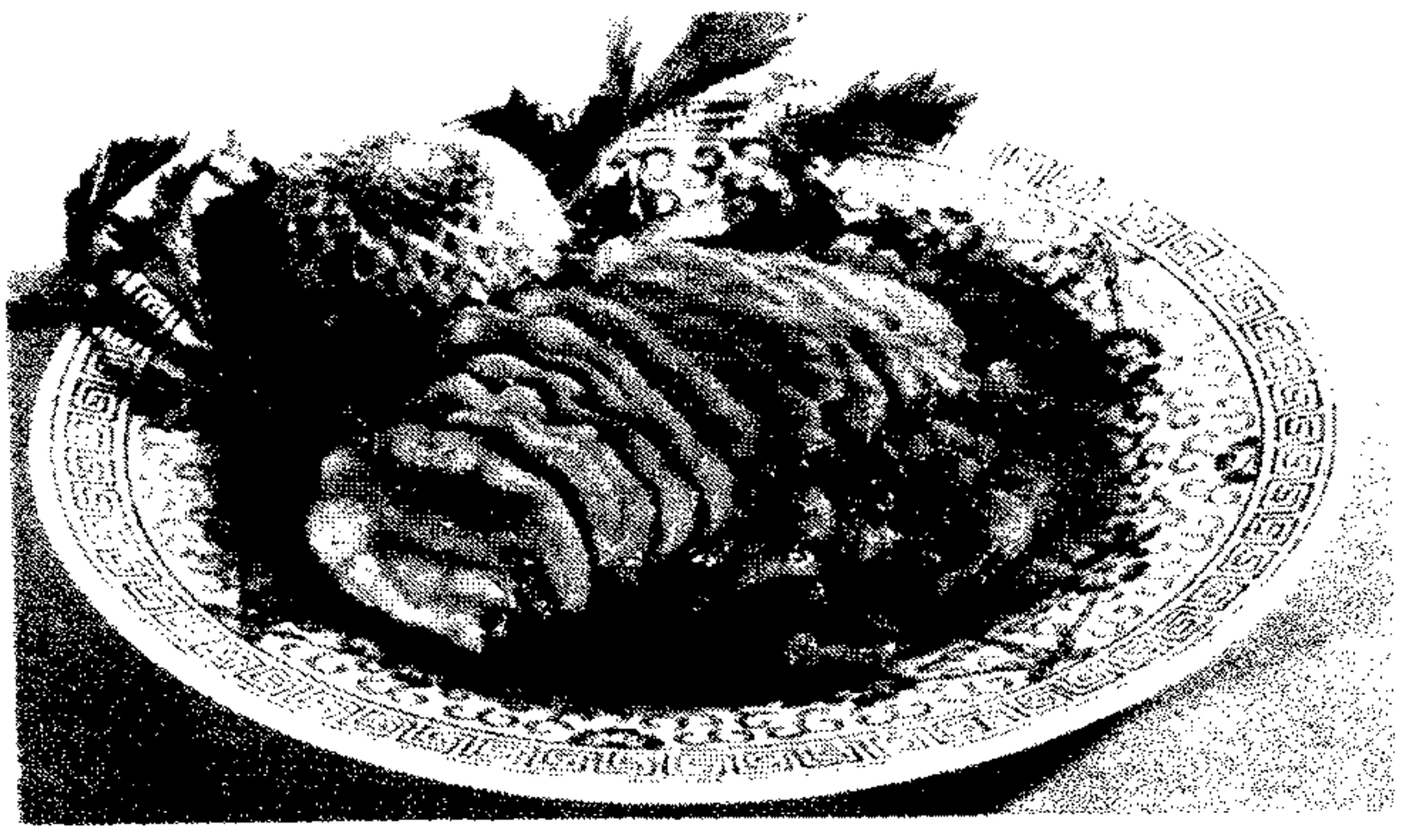
烧鹿筋



上图：小窝头

下图：小包酥盒





扒熊掌

总　　序

“中国宫廷知识丛书”与读者见面了。

本丛书共20个分册，包含宫廷制度、宫廷知识、宫廷事物、宫廷人物四个部分，其中以宫廷制度为贯穿各分册的主要线索，并通过它来揭示宫廷文化现象的来龙去脉、沿革损益、作用与影响。

中国宫廷文化可概括为三个特点：

第一，宫廷文化与民间文化

中国宫廷文化是中国传统文化的一种特殊形式，它的存在与发展和民间文化息息相关。以衣食住行为例，历代宫廷中所需的皇粮贡米、海味山珍、雕梁画栋、凤辇龙车，以及各地贡品，如南宋福州“皇家茶园”的名茶；蒙古在寻麻林设局织造的“纳失失”（在毯制锦袍上缀大小明珠）；明清两代景德镇御窑烧造的精美瓷器和苏杭二州内府织造的龙袍彩缎等，其原料、技艺莫不自民间而来。宫廷文化也时常对民间产生影响，通过各种渠道散入民间，清慈禧太后的发型，多为时尚所趋；清宫御膳亦■■后世。这都表明宫廷文化是中国传统民间文化

需要全本请访问 www.ertongbook.com

的一个组成部分，二者不可分割。

第二，宫廷文化与多民族文化

宫廷文化与多民族文化也有关联。中国是一个统一的多民族国家，在不断的交流与融合过程中，多民族文化得到了丰富和发展，而宫廷文化也莫不打上多民族的烙印。仅以元、明、清三代来说，蒙古族、汉族、满族分别进行统治，民族关系得到进一步融合，本丛书很注意这类问题，并体现在各个分册中。如清朝的管理体制即与早期建州女真的八旗制度有密切关联；在宫廷丧葬祭祀中很多地方亦涉及到蒙古、女真、满族的宗教信仰；我国几位少数民族帝王在吸收先进的汉族文化上，通翰墨、精诗文，则更为卓越。这也是本丛书充分表现的。

第三，宫廷文化与封建专制文化

中国的宫廷文化有其本身的独立性和特殊性，它体现了中国长期以来是一个大一统和中央集权专制国家的特点，体现了统治者的豪华奢侈、兼并争夺，还体现了它不可逾越的等级制度，皇帝至高无上的权威。在这方面，丛书各分册都有所涉及，这也是宫廷文化不可或缺的内容。

我国文史学界一向对中国传统文化的研究不很深入，对这方面较系统的知识介绍也不够，而对宫廷文化更接触不多。近年来，国内外学者对带有神秘色彩的宫廷文化甚感兴趣，掀起了一场“宫廷热”，这从北京的故宫、十三陵、圆明园等地经常为旅游

者称道可知。我们一些历史工作者，即有关的专家学者深感应担负起这一责任，弘扬中国传统文化，为当前的社会主义建设服务，为发展我国的物质文明和精神文明服务，编写通俗普及的“中国宫延知识丛书”，正是缘于这一考虑。

本套丛书的主要特色有三：

第一，坚持用历史唯物主义的观点、方法，做到史论结合，具体史实，具体分析。尽量占有大量历史资料，包括有关记载宫廷的实录、会典、奏章、档案甚至御膳单、御药方，同时也尽量搜罗其中资料少的，即或是残篇断简，也要周密考证，“去粗取精、去伪存真”，务使资料翔实，避免穿凿附会和牵强类比，不夸张其神秘色彩。

第二，虽是讲历史的书，但也触及社会学、民族学、民俗学、政治学等边缘学科，有些是属于开拓性的，要进行多方面、多角度、多层次的剖析。如宫廷乐舞、宫廷保健等，触及了许多前人甚少触及的领域。当然，所有分册都是在继承前人的基础上有所前进和发展。

第三，撰稿人多为中青年研究者，他们在宫廷文化各个领域中有自己的研究课题和方向，有相当的专业知识和一定的研究能力。参加写丛书是“专家写科普”，能够做到既有理论高度，又有广泛知识；既有专业水平，又能深入浅出。这些同志有北京大学、北京师范大学、中国人民大学、中国社会

科学院、中国军事科学院、中国历史博物馆等单位的专家学者。

最后祝他们的工作取得成功，并向他们致敬！

北京大学历史系

许大龄　1990年4月23日

目　　录

前　言……1
第一章　“品物时新次第呈”
——宫廷饮食管理……7
（一）帝王膳食……8
（二）后妃内膳……21
（三）太监与宫女的饮食……40
（四）外膳规制……48
第二章　玉食双行珍异味
——御膳……53
（一）御厨的选择和御膳的烹制……53
（二）皇帝的菜谱……73
（三）传膳与进膳之制……80
（四）皇帝食余……89
第三章　金卮琼浆乐舞兴
——筵宴种种……99
（一）万寿、千秋之宴……101
（二）群臣、宾客之宴……108
（三）庆功、鹿鸣、升平之宴……120
（四）家、宗室、大婚之宴……131
第四章　彩仗纷陈庆良辰

——节令食俗片撷……141
（一）春……141
（二）夏……152
（三）秋……161
（四）冬……171
第五章　芳陈丰荐鼎俎香
——祭祀食品……181
（一）天地之祭……181
（二）祖宗之祭……189
（三）鬼神菩萨之祭……200
（四）户、灶、门、井、中溜之祀……207
第六章　杯盏浮蚁溢天香
——宫廷茶、酒、药……213
（一）茶与宫廷饮食……213
（二）酒与宫廷饮食……232
（三）药与宫廷饮食……248

前　言

泱泱大国，悠悠民族，杂彩纷呈的饮食文化是一笔珍贵的历史遗产。远古时代就有“茹毛饮血”，燧人氏钻木取火，伏羲氏结网捕鱼，神农氏教民五谷，黄帝“蒸谷为饭，烹谷为粥”，以及尧舜之世的播植百谷等种种传说。考古发掘也表明我国有着灿烂的原始饮食文化。宫廷饮食正是在此基础之上，随着国家的产生和宫廷的建立而形成的。

宫廷饮食实质上是帝王饮食。帝王是宫廷饮膳百官主要服务的对象；帝王的饮膳规模与水平代表着烹调和酿造技术的顶峰，而且往往是穷极奢华，竭一国之力以奉一人之食。当然，作为后妃、王子，以及为之效力的太监、宫女、侍卫乃至宾客等人的膳食都是宫廷饮食的重要内容。我国的宫廷饮食从先秦的“钟茗鼎食”到清朝的“满汉全席”，它的发展可分为五个阶段：

1．作为形成阶段的先秦时期。夏商的国君们虽不再是“粝粢（lizī，粗米）之食，藜藿（líhuò，野菜）之羹”，甚至有所谓“肉山”、“脯林”与“酒池”之

需要全本请访问 www.ertongbook.com

说，可烹饪技术仍是简单而粗糙。不过，酿酒技术还是比较发达。从河南安阳殷墟出土的文物来看，尊、爵、壶、斝（jiǎ）等酒器在近二百件青铜礼器中就占70%。周朝则以其食制的完善、规模的宏大令人叹服；从某种意义上来说，它影响着以后历代的宫廷饮食规模制度。据《周礼》记载，周朝宫廷有22个机构、2330余名官员专门负责王室的饮食事务。他们分工细密，井然有序。同时，宫廷食料的选择与制作也是无所不用其精。炙、焖、脍等数十种烹饪技法的运用，熊掌等百馐“八珍”的供办，均表明周室饮食的高水平。随着周初的大分封，春秋战国时诸侯朝廷的纷起，宫廷饮食可谓全面开花。诸种宫廷食礼、食俗和食艺竞相争盛，从朝廷至民间探讨饮食技法与规律蔚然成风。

2．作为初步发展阶段的秦汉时期。秦汉的宫中饮膳正如君主的绝对权威一样更加等级森严。皇帝至高无上，其膳食称为御膳。御膳的备办、传膳、进膳、用膳和赐食等都有一套严格的程序，不可紊乱；属于显示皇帝神圣的饮膳之制不可僭越。

这时，在食物结构上已有了很大的变化，表现在：在主食方面，除黍、粟、麦、菽之外，稻谷已日趋重要。粲（càn，好）米与御米为宫中用米。在副食方面，则崇尚猪狗之肉，追求珍奇之食，诸如“猩猩之唇”、“獾獾之炙”（烤烧而成的獾鸟

肉）、“ 隽燕之翠 ”（即燕尾肉）、“ 旄象之约 ”（旄牛之尾和象鼻肉）等，不胜枚举。汉代的“ 五侯鲭 ”（zhēng）几乎成了后代美味的代名词。另外，宫廷水果琳琅满目。桃、枣、柑、桔、柿、枇杷、荔枝和蒲陶（葡萄）等“ 罗乎后宫，列乎北园。 ”汉武帝曾专门在南越兴建扶荔宫，以种植香蕉、龙眼、荔枝和橄榄等百余种热带和亚热带水果，用邮驿每年贡呈上来。

这时，西域的水果蔬菜传入汉宫也相当引人注意。张骞西使后，“ 殊方异物，四面而至。 ”苜蓿、蒲陶、无花果、石榴、胡桃、黄瓜、大蒜等数十个品种引入宫廷膳食之中；并且，西域的一些食品制法也在内廷时兴。有趣的是，汉灵帝爱吃胡饼，京城的贵戚们则竞相争食胡饼。

公元一世纪佛教东渐；不久，道教又兴。前者禁杀生，倡导素食的教规与后者轻身、长生和成仙的法则形成了一套饮食条规，也开始影响到宫廷食俗。而民间重阳饮菊酒、祭灶，端午饮雄黄酒等习俗渐渐移入宫中，并形成为内廷饮食的一大特色。

3．争奇斗艳、风格杂陈的魏晋南北朝时期。这时，动乱使王宫饮食水准呈现出较大的不稳定性；而各个宫廷由于所处地理环境、自然条件方面的差异，在食物种类、烹饪技法和饮茶艺术上各具特色。南方朝廷在水系食物与饮茶上十分突出。茶虽然特别适宜北方人饮用，但最初善饮却在南方。吴

国末帝孙皓每次举行宴会时，常常赐茶以代酒。“南朝好茗饮”成为当时各国的普遍看法。

战争年月，宫廷膳食自然缺乏升平气象。西晋愍帝曾煮酒曲的滓为粥而食；南齐太官进明帝蒸饼，明帝没有吃完，即留为晚膳之用。甚至，当时少数权臣之食超过了帝王之食的水平。晋代太傅何曾的厨膳滋味“过于王者”，每次朝见皇帝时，不食太官所设；而且，他每日食费万钱，仍说“无下箸（筷子）处”。他的儿子何劭也是“食必尽四方珍宝，一日之供，以钱二万为限。”不过，从这时的一些食经、食典来看，宫廷食法在一般情形下仍然十分考究。

4．完善、繁华的隋唐宋时期。一统、强盛的帝国给内宫饮食创造了丰富的物质条件。我们看到，这时除了饮食的选料益精、名馔迭出之外，还有这样几方面的显著变化：中唐以后，饮茶之风大盛，宋代御茶珍品目不暇接，内廷饮茶百般考究，皇帝也大论茶道，茶宴更是不断。崇尚西域食法，引入的有葡萄酒酿法、胡饼制法、天竺（（即印度）熬糖之法，以及尼婆罗（即尼泊尔）的波薾（波菜）与浑提葱等。宫中饮食由殿中省专责，光禄寺协同办理。大臣、内宫向皇帝等进食和献食十分盛行。唐中宗时，大臣拜官，照例向皇帝献食，称为“烧尾”。宋高宗时，张浚设宴接驾，其规模更属于献食中少见。另外，宋代有所谓北食与南食之

分。北宋宫廷以麦面制品为主食，荤菜以羊肉为主；南宋宫廷则以稻米制品为主食，荤菜以猪肉和鱼等为主。自然，这个时期的烹饪技法之高是不在话下。

5．宫廷饮食的鼎盛阶段——元明清时期。表现在：首先，少数民族的食馔与汉族食法的大融合。草原特产（如马乳、羊肉）构成了元宫饮食的主要特色。《饮膳正要》所记元宫95种奇珍异馔中有76种使用了羊肉或羊五脏。其它如马、牛、驼以及禽鸟之味也是宫中所喜爱的。清宫食品则深受满族传统的影响，虽然羊肉仍是重要的食物，但在肉类上更热衷于猪肉。“福肉”（清水煮白肉，祭毕食用）、“阿玛尊肉”、“糊白肉”都很有名。烤全猪更为清宫杰作。“面食酒醪，皆和以酪”的食俗代代相沿。在烹调技法上，尤其喜欢烧、煮、扒、■之法。但最重要的是，元清宫廷饮食在入主中原后很快就被璀璨夺目的汉族烹调艺术所征服。汉菜、汉席成为宫廷筵宴中的“抢口”货。鲁菜与江南菜成为清宫的两大菜系。其次，宫中节令食俗较之民间则制度化，更为华贵、讲究。宫廷饮食并非是孤立于社会汪洋大海中的小岛，一方面这些王朝的缔造者们便是来自民间，是所属民族的一员，必然会把这些曾将自己潜移默染的食俗带入宫中；另一方面，这些食俗本身是历史积淀的产物，从而具有强大的渗透力。再次，筵宴规模之大与烹调技艺之高

是前所未见的，清朝宫廷更加突出，多至五千余人的“千叟宴”和近一百二十道佳肴的“满汉全席”即是明证。国库供应、海内进呈、大批身怀绝技的厨师是宫廷饮食之盛的基本条件。康乾二帝南巡时，曾搜罗了不少的江南名厨，从而在宫中又多了一枝烹饪奇葩——“苏灶”风味。一些新品种食物的问世、各种佐料调配的成功，使席间更是群芳争艳，巧夺天工。近代，西洋的一些食物与酒类流入宫中，也成为一时风尚。

然而，盛极必衰。近代国事多乖，列强相争，尽管慈禧等人仍然挥霍无度，穷极人间珍味，却只是一种虚假的繁荣，末日的狂欢罢了。

纵观几千年宫廷饮食的发展，无容置疑，不论在什么朝代，它始终代表着时代烹调的最高水平。当然，宫廷的穷奢极欲也是对国库的侵蚀，对人民的敲榨，作为社会的寄生虫是没有什么作用可言的。但是，宫廷饮食作为传统中国饮食文化的一个重要组成部分又是我们应当注重的。民间饮食的精华是宫廷饮食的肥沃土壤，但宫廷饮食的技艺风范又反过来刺激着民间饮食的发展。为此，我们要做的第一件事则是还宫廷饮食之本来面目，只有在此基础之上才可以谈得上鉴别、批判和吸收。至于作者所迈的这第一步的效果如何则有待于读者的评判了。

谭天星

1990年1月改定于燕园

第一章　“品物时新次第呈”

——宫廷饮食管理

汉高祖刘邦在力克群雄、底定江山之后举行盛大的朝宴，以相庆贺。席间功臣们争酒、吵嚷，毫无敬畏之感。刘邦十分不满，却又无可奈何。不久，叔孙通等制定了严格的朝仪，朝宴时又置有法酒，专门纠劾违礼不法之事。再次举行大宴时，大臣们唯恐不恭不谨而遭处罚。刘邦也在这种气氛中感到了做皇帝的威严，不禁说道：“吾今日始知为皇帝之贵也。”

无疑，宫廷饮食的管理是十分严密与严格的。《尚书》云：“食者万物之始，人之所本也。”作为等级社会的最高阶层——宫廷的“居民”们更成为整个国家机器关心、效劳的中心。至高的皇帝，“三宫六院”的后妃宫监，生活是锦衣玉食、备极珍奇。为此，历代宫廷都有一套严格的饮食管理制度，赏官封爵，专责其事。然而，宫廷之内也并非

需要全本请访问 www.ertongbook.com