

透過

「清宮戲」看「清宮史」

四之二



▲故宮養心殿南御膳房

清宮用膳與清廷賜宴

從戰國《管子》，到西漢司馬遷《史記》，中國人「民以食為天」的觀念深入人心，對「清宮戲」感興趣的自然也包括吃飯。戲中往往只表現皇帝的吃，對妃嬪以至更低的宮眷們吃什麼、怎麼吃，不甚了了；至於宮女、太監們怎麼解決每天的吃飯問題，更語焉不詳。本文試以歷史材料，就宮廷膳食及有關制度，作專門介紹。

姜舜源 文、圖

根據《大清會典》、《宮中現行則例》等典章制度匯編，皇帝、后妃們吃飯問題，都由御膳房負責。御膳房在養心門廣場南院裏，是一排長房，康熙帝御筆匾額「膳房」。《清史稿·職官五》總結說：「御膳房，執侍侍，總管三人、侍監首領十人，專司上用膳饌、各宮饌品，及各處供獻、節令宴席。後省總管一人、首領二人。」御膳房負責內廷餐飲服務，編制是總管三人、首領十人，後來分別減一人和二人。他們是皇上信得過的管理事務大臣，之下是尚膳正、尚膳副、尚膳、主事、委署主事、筆帖式（文書記錄）等，具體做飯的是廚役、掌灶等等。清朝二百六十八年間，後宮人數不斷變化，為後宮服務的御膳房規模隨之變化。康熙、乾隆在位時間長，其後宮人員也多，御膳房就主要負責皇上的御膳，皇后另闢內外膳房，皇太后居住的壽康宮設外膳房，皇子、皇孫結婚了也結束集體生活，單設飯房。晚清同治、光緒後宮人員很少，一個御膳房足矣，主要是滿足兩宮太后特別是慈禧太后吃喝。

宮廷膳食，膳房統管

總的說來，御膳房職責範圍，一是專司皇上吃的膳饌。各代皇帝口味不盡相同，御膳的風味也各異。比如乾隆帝下江南愛上名廚張成、宋元、張東官、雙林、鄭二、常二做的淮揚菜，後來就把揚州廚師請到北京宮中；末代皇帝溥儀喜歡吃西餐。故宮現存各時期大量茶餐具。二是各宮饌品，即東西六宮裏，每宮的食用。清代後宮編制是，皇后一位、皇貴妃一位、貴妃二位、妃四位、嬪六人；嬪以下有貴人、常在、答應三級，這三級人數沒有限制。嬪及其以上的是「內廷主位」，每座宮院只有一位，帶領以下的貴人、常在、答應若干，居住一處宮院。所以清宮嬪以上存量一般都不超過十二位，數位而已。

內廷主位住在這個宮院的後殿正房裏，貴人、常在、答應住東西配殿及耳房裏。清人吳振棫《養吉齋叢錄》說：「內廷主位，別有承應茶膳之地，清語（滿語）謂之「搭塔」。」嬪以下貴人、常在、答應無力自辦膳食的，就把自己分配的份錢，依附在一位主位名下的搭塔，就像如今「搭伙」。另外，根據慈禧太后的宮女榮兒口述寫成的《宮女談往錄》，清宮宮女、太監等宮中服務人員的膳食，也是由御膳房或搭塔等處統一提供。

二三十年前筆者在故宮博物院工作時，在后妃居住的東西六宮、皇子們居住的南三所，當時每個宮院前殿西配殿的南耳房，還可以看到有個灶台，說明原先那是一個簡易「小茶爐」，為該宮院裏住的人燒水和加熱奶、茶等飲品時使用，但並不是自己做飯。就像如今寫字樓每層都有茶水間。《宮女談往錄》，說慈禧住儲秀宮期間，「奶茶不由御茶房供應，由儲秀宮的小茶爐供應，一來近，二來張太監乾淨可靠。」

御膳房承擔的「各處供獻」，指宮中奉先殿、景山壽皇殿及各處佛堂供獻祭品；節令宴席，指節日宮中宴會，比如除夕皇室近支本家聚會的「宗親宴」。

帝后妃嬪，各有「口份」

皇帝、太后，在清代是同一級別，吃的待遇基本相同；皇后就低一等，皇貴妃、貴妃等依次累降。經過清宮戲的歷史科普，大



▲除夕乾清宮家宴情景。故宮博物院王樹卿等《清代宮廷生活》復原，香港商務印書館一九八五年

家對皇帝吃飯差不多耳熟能詳了。他們每人每天有固定的米、麵、肉、菜及調料定額，稱為「口份」，類似如今所說「口糧」。例如皇帝每日份額，有盤肉二十二斤，湯肉五斤，豬油一斤，羊二隻，雞五隻，鴨三隻，各種蔬菜，牛乳一百斤，玉泉水十二罐，乳油一斤，茶葉七十五包等等。皇后降一級，例如每天盤肉十六斤。皇后以下妃嬪、皇子

、福晉相應遞減。這些食物不是都要吃下去，而是說只能夠使用採辦這些東西需要的金額。清宮每餐具體菜譜，至今保存不少檔案，本文不贅。

啓功先生回憶皇室舊事，說御膳房一般不會給皇上提供難以搞到的食品，比如反季節蔬菜。如果皇上一吃覺得好，下頓飯還要吃，可他們弄不到了，豈不是跟自己過不去？所以盡量給他弄些大路貨，但造價不菲。大家都認為乾隆帝奢侈，但當時清宗室人士昭槿《嘯亭雜錄》說他自奉儉約，御膳開支屢次核減，至乾隆末年壓縮至年經費兩萬餘兩。有一次問大臣汪由敦，早餐吃什麼。汪說：「臣家計貧，每晨餐不過雞子（蛋）數枚而已。」乾隆帝大吃一驚：「雞子一枚需十金（十兩銀子），四枚則四十金矣。朕尚不敢如此縱欲，你還哭窮！」林則徐《軟塵私劄》稱，道光帝在位期間尤其節儉，「宮中嬪侍，非慶典不得食肉」；以往慣例，御膳備四份，其中兩份賜給在內廷軍機處、南書房、上書房等處值班的大臣們，兩份賜給妃嬪們，他從牙縫裏擠經費，妃嬪們那兩份免了。光緒帝身子虛，每天吃四隻雞蛋，「而御膳房開價至三十兩。」明後期慶慶皇帝作皇子時，住在東華門附近的端本宮，經常到東華門外買果餡餅。當皇帝後有一天還想吃，御膳房報帳：發麵的、剝果的、製糖的，共需五十兩銀子。他一聽笑了，說：「只需銀五錢，便可在東華門口買一大匣也。」

清代帝、后平時吃飯，稱「傳膳」、「用膳」、「進膳」。清宮沿用東北時的一日兩餐制。早膳辰正（早八點），晚膳未正（下午兩點）。這肯定堅持不到晚上睡覺，所以兩餐之外，還有酒膳和各種小吃，一般在下午或晚上。膳前由內務府大臣開單備案，單上註有某人烹製某茶餚，以防不慎。

「唯予一人」，慣吃獨食

到開飯時間，皇帝命御前侍衛傳膳。御膳房官員立刻行動，擺膳太監迅速到膳房取飯菜，盛裝在食盒裏，雙手捧到皇帝膳桌上，御膳全部擺好後，皇帝身邊的隨侍太監「嘗膳」，每樣飯菜嘗一口，以防有人投毒。末代皇帝溥儀《我的前半生》，說是每個盤碗裏放一枚銀牌，銀遇到砒霜等大多數毒藥會變黑。還相傳清代皇帝盡量不暴露自己飲食喜好，「吃菜不許過三匙」。大抵傳說而已，實行起來因人而異。比如明末崇禎帝朱由檢，繼其兄朱由校即位，其時宮中閹黨魏忠賢剛除，他由王府入宮後格外小心，起初連宮中的御膳都不敢吃，二十多天，天天吃皇后從娘家帶來的乾糧。乾隆帝晚年記憶力變差，吃完飯不久又吩咐傳膳，御膳端上來了，又覺得腹中不餓，懶得下箸。

東漢學者蔡邕的帝學專著《獨斷》說，皇帝自稱是「予一人」。皇家基本上是獨自進膳，即使聚餐也是一人一席。晚清恭親王奕訢的孫子、現代大書畫家溥心畬先生，作為「舊王孫」，始終保持「吃獨食」的習慣。台灣畫家詹前裕《溥心畬先生渡台後的晚年生活》稱：「心畬先生的吃相，真是旁若無人，喜歡的茶，擺在自己面前，旁人伸一筷，會向你瞪眼，只有等他吃夠了，才能分嘗他的餘羹，這種吃相，熟朋友見怪不怪，在陌生場合，就住住傳為笑談。曾聽朱驥先生說起，他在韓國政府的官宴上，表現過這種移盤面前，狼吞虎嚥的吃相，主人都停筷欣賞，害得他和董作賓（甲骨文學家）先生非常難為情。」這是因為他們不知帝王們用膳，本來就是一人吃、眾人看，吃夠了才賞別人分一杯羹。

當值官員，賞賜「克食」

《養吉齋叢錄》卷二十三記述：乾隆帝每日膳畢，會指出某物賜某處，賜某人。當時內廷主位、阿哥、公主，御前侍衛，內務府、軍機處、南書房等入直（值班）內廷的大臣，都不時會得到皇上賜食；每日召見的外省文職按察使以上官員、武職總兵以上軍官，也常常是賜餚餚即饅頭、點心，謂之「克什」。他的解釋是：滿語「克什」，賜也，賜進膳之物。林則徐於道光二年（一八二二年）獲道光帝破格擢升江蘇按察使。三年

（一八二三年）十一月進京述職，他日記記載：初八、初九「兩日召對，皆賜克食」。林則徐是道光帝賞識和重點培養的幹部，把他作為可以依靠的股肱之臣，賜克食以示關懷。

嘉慶二十年翰林朱方增奉皇上命，到乾清宮西廡懋勤殿，編寫《石渠寶笈三編》，每天「辰入未出」，即早晨八點上班，下午兩點下班，而「上命御膳房備晨餐」，這是當初乾隆時期編寫一編、二編時未曾有過的待遇。清代實行低薪制，以五品官員為例，年基本工資白銀八十兩，加一倍「養廉銀」，一年收入不過一百六十兩。按現代經濟學「恩格爾系數」，當時五品官，大致在溫飽至小康之間；不少文人不善理財，經常處在貧困線上下。所以皇上賞飯確實是一筆外財，並非僅是禮遇而已。

皇族集資，合宴群臣

筵宴是清宮膳食重要部分，很多時候也是政治活動。乾隆十九年（一七五四年）《避暑山莊萬樹園賜宴圖》，表現設宴款待不定準格爾立功的蒙古杜爾伯特部三位首領情形。宴席準備就緒，皇帝（左下部黃羅傘下）乘步輦大駕蒞臨。而每年元旦即大年初一和皇帝生日萬壽節，由國家專資筵宴事務機構光祿寺負責，在太和殿舉行的國宴最隆重，通常筵開二百一十席。皇帝御宴桌在太和殿中央地坪上的寶座前，生果盤上搭松蓬；御前大臣、起居注官、王公和大學士等一、二品文武大臣的宴桌共一百零五張，也在殿內；殿外屋簷下為六部侍郎（副部長）等官員的宴桌；殿前丹墀上為二品以上世爵、侍衛大臣及內務府大臣的宴桌四十三張；三台之下御道兩側，各設八個藍布帳篷，帳下設三品以下文武官員的宴桌，外國賀年使的宴桌在西班牙之末。數九寒冬的北京，在露天開宴，也夠酷的。

還有熱鬧的是，殿前丹墀正中，搭起一座黃色帳篷，裏面燒着兩個火盆，上面支着兩口大鐵鍋，一口鍋盛肉，一口鍋燒熱水溫酒。全部宴會用羊百隻、酒百瓶。席間中和韶樂、丹陛大樂按序演奏，與宴官員依照音樂的篇章節奏行禮、進觴、用茶、進饌，並非隨意大快朵頤。宮廷繪畫《光緒大婚圖、太和殿賜宴》，表現的是光緒大婚時大宴場景，圖中可見殿內宴桌很多，三台之上和院內也有宴桌，與元旦大宴差不多。故宮博物院現存乾隆五十一年（一七八六年）製白玉錯金嵌寶石碗，大宴上進茶大臣獻茶後，乾隆帝就用這隻碗賜他奶茶。與宴群臣隨之舉茶，不可造次亂來——三台下御道兩側，有監察御史監視。

有趣的是，太和殿大宴是皇族集資開辦的。皇帝的御宴桌由皇家內務府自備；而皇家王公們不但要實行AA制，自備自己吃的、用的，還要提供文武大臣們吃的、用的，似乎是皇家成員一起集資宴請國家官員，答謝他們為國宣力。如果再不足，才由光祿寺補齊。具體方案是：親王每人進八桌、羊三隻、酒二瓶（每瓶十斤）；郡王每人進五桌、羊、酒與親王相同；貝勒每人進三桌、羊二隻、酒二瓶；貝子每人進二桌、羊、酒與貝勒相同；入八分公每人進一桌、羊一隻、酒一瓶。

親、郡王所進桌中有一桌「大席」，其餘桌和其餘人進的為「隨席」。大席內容包括銀盤碗四十五件、盛羊肉的大銀方一件、盛鹽的銀碟一件；隨席內容包括每桌銅盤碗四十五件、大銅碟一件、小銅碟一件。大宴食物除肉、菜外，還有方酥、夾餡、白蜜印子、黃白點子枚餅、大餛飩、小餛飩、紅白傘杖等各種點心，擺起來要求達到一尺（三十二厘米）多高。

清廷宴會一般是一人一席，或兩人一席，不像今天十人、八人一席。從《光緒大婚圖》中可見每桌食物是何等豐盛。當然，國家大宴一般不許大吃大喝，以免有失體統，但剩下的可以帶走，就是老北京說的：「吃不了，兜着走。」

（作者為中國歷史文化學者、北京市檔案學會副理事長、中國國家博物館研究員）



▲清乾隆《避暑山莊萬樹園賜宴圖》，宴席準備就緒，皇帝（左下部黃羅傘下）乘步輦大駕蒞臨。故宮博物院藏



▲晚清銀套式咖啡具。故宮博物院藏



▲清「乾隆年製」畫琺瑯山水花鳥西洋式提梁壺。故宮博物院藏



▲清宮花梨木酒膳挑盒。故宮博物院藏