

北京的宫廷御膳与博物馆

贾蕙萱*

论文摘要

笔者因从事过中日民间友好外交,有幸多次品尝、考察北京的宫廷御膳,得知逾千年有五个朝代及不同民族的王朝定都北京,统治者凭借其至高无上的地位和权势,享受着:“普天之下莫非王土”、“天上神仙府人间帝王家”的绝对权力,可以役使各地各派高厨,聚敛民间美食美饮,构筑豪华精致的北京宫廷御膳。中国历史上较大王朝36个,正统皇帝349位,均很重视宫廷御膳。满清政府是中国封建社会最后一个王朝,在其它王朝嗜吃如命的基础上,使宫廷御膳达到了高峰。在进膳中,座次有序、歌舞升平、诗词酒令、繁文缛礼等规矩,构成了中国饮食文化的一支奇葩。有吃家才能历练出烹饪高厨,有高厨才能提升烹调水平,中国就是在此种环境下,吃出来一个饮食大国。而中国的吃家不少就是宫廷中的皇亲国戚、帝王世族,有鉴于此,任何时代的宫廷御膳都能代表当时中国饮食文化的最高水平,其丰富多彩难以一言以蔽之。真可谓“流水的王朝,铁打的御膳”。历代王朝吃出了颇具特色的宫廷御膳。中国封建社会的最后五个王朝均盘踞于北京,也因此把北京的宫廷御膳推向了顶峰。

至于北京的宫廷御膳与博物馆的关系,可以说至今仍缺乏系统的博物馆展示,只有为数不多的宫廷御膳餐馆,设置于风景如画的公园、王府、四合院内,略有展示,但均不尽人意。

近年来,随着北京经济、文化的发展,迎来了博物馆的建设热潮,多家与宫廷御膳有关的企业开始自建博物馆,如烤鸭店、官府菜的直隶会馆以及北京凯瑞豪门餐饮集团等。其特点是博物馆里有餐馆,餐馆里有博物馆。博物馆运用了高科技、雕塑、菜模等手段,图文并茂地展示了宫廷御膳的历史沿革及特色,有的还重现一些宫廷御膳的礼仪,可以说是“食与博物馆”彼此衬托、相得益彰的范例。

综上所述,“吃”在中国,然而研究与展示仍存在不足,但今后会不负众望,不断改观。

关键词

宫廷御膳 皇家菜 官府菜 御膳房 千叟宴 博物馆

一、引言

宫廷御膳是帝王世族所享用的饮食,亦称皇家菜、宫廷菜、官府菜,因其系宫中御膳房烹制而得名。

宫廷御膳伴随着中国封建社会的出现应运而生,大约三千多年前的夏朝,中国宫廷御膳出现萌芽;商朝因主副食分开,并使酒与酒器大盛,酒池肉林反应

* Author: JIA Huixuan

Affiliation/Job Title: Professor Emeritus, School of International Studies, Peking University

出统治者的奢靡饮食，促使宫廷御膳快速发展；待到周朝，由于政治、经济、文化全面发展，便制定了较完整的宫廷御膳制度，宫廷御膳得以全面形成。



北京故宫博物院中的御膳房

二、北京宫廷御膳的社会背景

笔者认为时代背景对事物的正确判断极为重要。为很好了解北京的宫廷御膳，在此首先简介一下北京小史。北京这一地名在历史上有多种称谓，但均指北京地区，为读者易于明白，恕本文都用北京一词。中国历代王朝都重视北京，曾有很多王朝在其设置重要的行政区划或定为重镇，这座逾三千多年的文化古都北京，待到中国封建社会后期的辽、金、元、明、清，都曾定都北京，这五个朝代及不同民族的统治者使北京具有非凡阅历，也因而赋予北京宫廷御膳拥有多元又独特的饮食内涵，酿造出一支中华饮食文化的奇葩，实在值得研究。

看看北京在中国所处的位置，就可明白历代王朝为何如此珍视北京的原因：



北京在中国地图上的位置

中国版图犹如一只雄鸡，东北和华北分别是头部和身体，构成中国关键的两个组成部分，而新疆、西藏等地则似雄鸡的蓬松羽毛，正是雄鸡的尾部。北京正好处于中国的咽喉部位，所以它被称赞为龙盘虎踞、地势雄伟、水甘土厚，物产富饶的天府之地。有鉴于此，北京便成为不少王朝钟情之地。

由于各王朝统治者都追求口腹之欲，重视宫廷御膳。中国的宫廷御膳，在中华饮食文化的历史长河中，也经历了由粗至精、由简至繁、由朴素至豪奢的发展历程，进而形成了延绵不绝、逐步发展、自我完善之历程，北京的宫廷御膳也不例外。有如俗语所云：“流水的王朝，铁打的御膳”，使其不断发展。由于北京的宫廷御膳注入了异民族饮食文化而具备丰富多彩、内涵厚重之特点。



游牧民族喜欢的烧烤羊肉御膳



全羊席料理

若解析异民族宫廷御膳的特点，笔者欲以元朝为例：元朝是蒙古族入主北京，他们原以畜牧业为主，习嗜肉食，其中羊肉为最爱。元朝宫廷御膳太医忽思慧所著《饮膳正要》，较全面地反映了元代宫廷御膳的特点，它不仅以羊肉菜肴为主，且主食也与羊肉配伍烹制。御厨有多种花样烹调羊肉，最负盛名的系全羊席，而且元朝的宫廷御膳对其它民族风味具有很强的包容性，如“河豚羹”也在其御膳中并闻名遐迩。众所周知，只有博采众长、兼收并蓄、从善如流才有发展。元朝宫廷御膳之所以大见其长，品种繁多，其动力也在于此。

由于篇幅所限，恕不能将五个王朝的宫廷御膳依次加以说明，此文主要就以清朝为例，说明北京的宫廷御膳最主要的特点及其与博物馆的关系。

三、北京的宫廷御膳最主要的五大特点

1. 繁礼多仪的清宫廷御膳

众所周知，“旗人礼多”。旗人因满洲人所设的军事社会组织八旗而得名，就指满族人，堪称繁礼多仪，不仅礼节多仪式也多。正如大家所知，使用“御”是对皇帝所作所为及其所用物品的敬称，因此将厨房称为“御膳房”，将菜肴称为“御膳”，将吃饭称为“进膳”等。

若具体说明其繁礼多仪，简直多得无从下笔，如：皇帝筵宴、就位进茶、音

乐起奏、举爵进酒、进饌赏赐等，都是在固定的封建礼仪程式中进行，显得十分繁琐，均按地位和身份依次入座，众人须跪叩。司仪授茶，众人要一叩；将茶饮毕，众人要跪叩；大臣至御前祝酒，要三跪九叩；其它如斟酒，回位，乐舞起奏等等，皆要跪叩。宴会完毕，众人要跪叩谢恩等待皇帝还宫。整个宴会，出席者一般要跪33次，叩99回，可谓抻筋练腰劳脖颈。

《礼记·曲礼》有如下进膳礼节，清朝宫廷都照搬执行并有过之而无不及：

“毋抔(tuān)饭”：吃饭时不可大口大口地吃，这样有争饱之嫌。

“毋放饭”：要入口的饭，不能再放回食器中，令人会感到不卫生。

“毋流歌”：不要长饮大嚼，让人觉得是想快吃多吃。

“毋咤食”：咀嚼时不要让舌在口中作出响声，主人会觉得你是对他提供的饮食表示不满。

“毋啮骨”：不要专意去啃骨头，这样容易发出不中听的声响，使人有不雅不敬之感。

“毋固获”：不要喜欢吃某一味肴饌便独取一味。还有，恕不全部列举。

实话实说，以上礼仪的确繁琐，但适当的礼仪要求对做个文明人有帮助，因为现今中国人缺失了往昔的礼仪教养。

2. 奢侈糜费的清宫廷御膳

清王朝奢侈糜费之风闻名遐迩，各种眉目的宫内外的筵宴数不胜数。仅历代帝王传承下来每年必须举办的筵宴就有六种，如“祭终御膳”、“农事御膳”、“私旧御膳”、“聘礼御膳”、“竟射御膳”、“庆功御膳”等。就以“庆功御膳”而言，它是针对国师或王师出征报捷后凯旋而归开设的筵席，其特点是场面宏大，规模隆重，美饌纷呈，载歌载舞，气氛热烈，盛况无比。除此之外还有皇帝登基大典、皇帝生日、宫廷人员婚丧嫁娶等等，其盛况不一而足。

宫廷举办筵宴时，均有“尚觉禄”官员在皇帝用膳前，用银筷子把每道菜都试尝一下，以确定御膳是否安全无毒。

慈禧西太后曾三度垂帘听政，因她权势最大，对自己御膳要求最高、最苛刻，所以也最奢侈糜费。如，她从26岁到生命终止的74岁，每天都喝一大碗年轻满人妇女的新鲜人乳。慈禧的西膳房比时任光绪皇帝的御膳房还大，能制作4000



《紫光阁赐宴图》再现乾隆帝的“庆功御膳”



北京听鹂馆御膳之一桌菜肴

余道菜肴和400余种点心。其御膳房每天有300个御厨为她烹饪大餐，500个太监为她准备用膳，每天正餐都有百余种菜。曾在慈禧身边的女官德龄在她所著的《御香缥缈录》书中写到：“慈禧用膳时，满意的留下，大多数菜肴看看就撤下，赐给宫女及上层太监，她用御膳炫耀其自己至高无上的地位。”

皇亲国戚的婚宴均很奢靡，光绪皇帝的婚宴共耗资白银550多万两，可供190万人生活一年。清朝每个宫廷宴席，均可见到奢华酒菜、钟鸣鼎食。



慈禧太后的画像



清宫的一桌御膳

3. 排场的清宫廷御膳

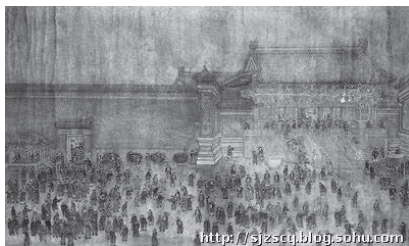
排场也是清王朝所追求的，《清宫御档—乾隆南巡御档》1函7册记录：乾隆皇帝下属及地方官员一味铺张增华，唯求逢迎献媚，御膳官席之排场可谓惊世骇俗。

讲究排场的筵宴非千叟宴莫属：千叟宴是清朝宫廷宴请六、七十岁以上老人，形式是敬老，目的是笼络人心。千叟宴在中国历史上仅有四次，均由清朝宫廷举办，是中国宫廷史上规模最大，人数最多的御宴。1713年，康熙60大寿时的千叟宴，与宴者2800人，加上皇室亲族及众多宫中侍从，餐桌从北京的西直门排到颐和园附近的畅春园，长达约8公里。

1722年正月，康熙举行第二次千叟宴，要求与宴者65岁以上，参加者也逾千人。康熙留有赋一首《千叟宴》，始得千叟宴之名称。宴席上由诸王、贝勒、



宫廷御膳之一桌冷盘



千叟宴一场景 (壁画)

贝子、公及闲散、宗室等授爵劝饮和颁赐食品，盛况空前。

1785年，乾隆举行第3次千叟宴，较康熙皇帝时有过之而无不及，与宴者三千多人，即席用柏梁体选百联句，以纪其文化盛名。

1796年正月，康熙、乾隆共同举办第四次千叟宴，具有准备最久、规模最大、场面最盛、耗费最巨的特点。与宴者3056人，即席赋诗三千余首。后人称“千叟宴上宴千叟”、千叟宴乃“恩隆礼洽，为万古未有之举”，突显了帝王气派。

4. 颇具特色的清宫廷御膳

清王朝为显示其国家实力，有如老子所云，“治大国，如烹小鲜”，不遗余力地举国家物力、财力，经办宫廷御膳与皇家宴席，因“普天之下莫非王土”，皇家极权使宫廷御膳房有良好的烹饪条件和环境，加之有严格的烹饪程序与管理，所以能做到御膳颇具特色。与其它王朝不同的是增设有“满、汉席”，满人用满席，汉人用汉席，并非后人杜撰的满汉全席。满席御膳有饽饽、烧烤、火锅、涮锅、奶酪等，是不可或缺的特殊风味；为笼络汉族官吏帮其巩固权势也设汉席。

汉席御膳的特色有扒、炸、炒、熘等菜肴，不言而喻，系汉族御膳的顶峰之作。康熙帝以前宫廷御膳较为简约，到康熙、乾隆盛世时，特别慈禧西太后得



康熙皇帝画像



乾隆皇帝朝服画像

势之后，对御膳的要求越来越高：苛刻地要求达到悦目、愉口、怡神、示尊、健身、益寿等。

此外，宫廷御膳还有选料上乘，烹饪精湛，形色美观，营养可口的严格要求。允举食材一例：烹制“炮豚”必取不盈一岁的小猪；烹制“捣珍”必取牛羊麋鹿的脊背之肉。乾隆皇帝喜欢夸饰，因为其宫廷御膳所用食材是清代任何时期都难比拟的，所以御膳才有档高、珍奇、名贵、质精的等特点。



乾隆最爱吃的玫瑰红饼



“十全乾隆御膳”之鸭草鸡皮蛋

5. 达到顶峰的清宫廷御膳

从清宫的饮食档案可知，清王朝是满族人执政，他们系游牧民族，以牛羊肉料理为主菜，依饽饽为主食，用奶酪为主饮，兼食野味。由于清朝是中国历史上最后一个封建王朝，为巩固自己的统治地位，积极继承并发展中国古代高度发展的经济，总结并汲取了各民族中国文化的辉煌成就，尤其在清朝鼎盛时期，为了享乐，清王朝宫廷，集举国之力发展烹饪技艺，努力推出皇家各种御膳，对汉族人喜闻乐见的饮食也不排斥，显现了独具特色的满汉融合的清宫饮食文化。

清王朝宫廷御膳不仅用料名贵、上乘，而且宫廷注重饌品的造型，制作精细，形色美观，极为精致鲜美，山珍海味，揉和满汉，既有白煮烧烤，又可煎炒烹炸，技艺比任何地方菜系更为全面。御膳品种繁多，味道富有很强的复合性与层次感，并以清鲜酥嫩见长。此外清宫御膳在烹调方法上还特别强调“祖制”，在配料及烹制方法上都已程式化，注重礼仪及文化内涵。鉴此，清朝的宫廷御膳名副其实地达到了中华民族饮食文化的顶峰。清王朝的宫廷御膳除上述五点之外，尚有庞大的管理机构、上下分明的等级制度等，其博大精深实在难以扼要总结，恐怕一千零一夜也说不完。

四、北京的宫廷御膳与博物馆

1. 20世纪以前的情况

宫廷御膳历史悠久、博大精深，丰富了中国的饮食文化，然而至今少有系统的博物馆展示，偌大的故宫博物院也没有御膳馆，20世纪80年代以前，只有为数不多的宫廷御膳餐馆，设置于风景如画的公园、王府、四合院内，略有展示，如北海公园内有“仿膳饭庄”，仅见其格格起舞迎宾、在院内烤制烧饼以及室内摆放着皇族所用的餐桌、餐椅、食器等。其它尚有颐和园中的皇家菜餐饮店“听鹧馆”，白家大院里清太祖努尔哈赤次子官府御膳等，均说不上博物馆性质的展示。



北京北海公园内的仿膳饭庄



仿膳的宫廷御膳一品

2. 近年来的发展

近年来，随着北京经济、文化的发展，迎来了博物馆热。据凯西·詹格兰德等人的大作《中国博物馆指南》一书所述：2013年中国平均每3天就新建一座博物馆，2014年还有100座博物馆对外开放。宫廷御膳博物馆也会随之逐步兴建。请看近年来在北京与宫廷御膳有关的几座博物馆：

(1) 北京“能吃的博物馆”



能吃的博物馆招牌



边用餐边看展示

2007年北京直隶会馆建成，坐落于北京大学科技园之内，主营直隶官府菜。是河北省保定市私人企业家梁连起董事长经营。店内展示有古菜谱、服饰、食器等六大类文化，被誉为“能吃的博物馆”。吃着官府菜肴，可观看室内展览（右图）。

(2) 2008年夏，“北京焖炉烤鸭技艺博物馆”在北京市丰台区落成。



北京焖炉烤鸭技艺博物馆大门



北京焖炉烤鸭技艺博物馆铜雕一景

该馆以铜雕形式展示着饲养、开生、制胚、焖炉烤制等烤鸭流程，简明生动。在其120平方米的展示区内，各个年代的历史遗存物品40余件，见证了便宜坊592年的历史。便宜坊的烤鸭菜肴也是宫廷御膳之一种，系中国国家级非物质文化遗产。



北京御膳中焖炉烤鸭

不见明火的焖炉烤鸭技艺，是便宜坊的特点。便宜坊创业于明朝初期，即公元1416年，是北京历史最为悠久的老字号店铺，店面2500多平方米。观看了博物馆，再去北京便宜坊餐饮店品尝烤鸭，不能不说是对于烤鸭饮食文化的生动体验。

(3) 2011年5月中华小吃博物馆建成，又称万丰小吃城，其中包含御膳小吃。该博物馆坐落于北京丰台区万丰路306号，总面积4000平方米。馆内展出全国

56个民族各地3000多种藏品，包括汉代的食具、明清时期的送餐盒、加工特色食品的器具、茶具和厨具。在馆藏的文物中，清代的描金刀马人提盒和老字号匾额等，向观众展示了我国灿烂的烹饪及民间饮食文化。



中华小吃博物馆



御膳糖饼 (道光皇帝所爱)

(4) 2014年7月2日，为纪念北京老字号全聚德迎来150周年华诞，“全聚德博物馆”正式对外开放。展览分“序厅”、“百年老字号”、“诚信德天下”、“食鸭品文化”4个展区，通过500余件实物、照片和资料，全面真实地记载着全聚德从1864年创建，到如今成为世界闻名老店的风雨历程。全方位地为参观者呈现出一场专业、严谨、精彩的展览。



全聚德博物馆一角



全聚德博物馆一展室



全聚德烤鸭切片中

(5) 北京首家“御仙都 中国皇家菜博物馆”

2012年首家“御仙都 中国皇家菜博物馆”问世，楼面1.5万平方米。



其投资建设者是凯瑞集团私人企业家。博物馆主要分皇家菜历史文化展示区、皇家菜品尝体验区、活态观光区，呈现三位一体的格局。中央大厅可通过视频

随时欣赏菜肴的烹制过程。其特点是博物馆里有餐馆，餐馆里有博物馆。博物馆运用了高科技、雕塑、菜模等手段，图文并茂地展示了宫廷御膳的历史沿革及特色，菜品上桌时，还能重现宫廷御膳的一些礼仪。

其中活态观光区别具一格，中央厨房做到开放透明、低碳节能、绿色环保呈现现代化。厨房采用玻璃幕墙，每个炉灶安装有摄像头，随时可见厨房内菜品加工、制作全程，观光者与就餐者可通过视频实时欣赏菜品制作。



中国皇家菜博物馆餐饮厅大门



中国皇家菜博物馆的入口



中国皇家菜博物馆的菜肴



宫廷御膳包间上桌情景



宫廷御膳大型宴会礼仪上菜一景



开放式厨房

另外，博物馆还建有信息中心，全域布设了集传媒、点菜、监控于一体的信息系统，整个博物馆从内容、设施、手段、风格和服务等全方位融合传统与现代元素，具备能看、能吃、能学、能玩四大功能，体现健康、文明、科技餐饮的特征，把过去只具餐饮的地方变为传播文化、培育新风、崇尚文明的场所。这可以说此馆是“食与博物馆”彼此衬托、相得益彰的一个范例，值得一睹。

3. 中国博物馆的未来展望

2014年11月2日, 第三届中日韩博物馆国际学术研讨会在北京召开, 据报道得知: 北京地区目前有各种博物馆近170家, 已成为全球拥有博物馆数量第二多的城市, 仅次于伦敦。中国作为世界上的文物大国, 拥有藏品近2000万件。据不完全统计, 目前平均每50万人拥有一个博物馆, 预计到2022年平均达到每20万人拥有一个博物馆, 国家每年约有20亿元的资金兴建博物馆, 总数量将达8000多万个。每年赴外展览一百多项、引进展览60多项。食文化博物馆也定会随之增加。

五、结束语

纵观中国历史, 横查宫廷御膳, 因为历代王朝具有极大权势, 又有强烈的口腹之欲, 这便吃出了宫廷御膳的高水平、烹饪的高技艺, 所以也就培育了深奥而有特色的食文化。任何时期的宫廷御膳均能代表当时中国饮食的最高水平。然而如何运用博物馆保存、研究食文化, 封建统治者却想得不多、做得更少。

笔者认为主要原因: “吃”是一种享受, 而建设博物馆却要付出财力、物力与劳力。成年累月接受重视“吃”的影响, 便使不少中国人把幸福寄托于饮食上。鉴此, “吃”在中国, 然而博物馆展示与研究不足。不过, 人类已迎来信息化、国际化时代, 随着领导人与民众对文明认识的提高, 在中国展示和研究饮食文化, 包括宫廷御膳, 今后会有较大的改观。(2012年12月31日)

参考文献

- 1 李士靖主编《中华食苑》中国饮食文化丛书第七集 中国社会科学出版社 1996年12月 第107页
- 2 搜狗北京在中国地图上的位置 - map.sogou.com - 20的14-12-21
- 3 《日下旧闻考》卷五 引自《辽志》1981年北京古籍出版社
- 4 全羊席 是泰州名宴 www.52chizhou.com
- 5 李士靖主编《中华食苑》中国饮食文化丛书第3集 中国社会科学出版社 1996年12月 第163页
- 6 李士靖主编《中华食苑》中国饮食文化丛书第七集 中国社会科学出版社 1996年12月 第107页
- 7 “清宫用膳礼仪” 中国文化产业艺术网: www.cnwhtv.cn 2012年12月26日
- 8 听鹂馆 菜肴作品交流会之一桌 www.photofans.cn
- 9 向斯《慈禧美容养生录》台湾远流出版事业有限公司 2005年2月15日 第29页

- 10 张建伟《古代名宴的那些事儿》广西人民出版社 2010年01月 书中“宴中之宴—康乾二帝的千叟宴与满汉全席”
- 11 清朝 皇室的画像均出自宫廷画师郎世宁，意大利人，取自搜狗图片 pic.sogou.com 2014年12月23日
- 12 赵荣光《餐桌的记忆》“还原一个真实的满汉全席”（访谈录）云南人民出版社 2011年7月
- 13 李士靖主编《中华食苑》中国饮食文化丛书第七集 中国社会科学出版社 1996年12月 第169-170页
- 14 《日下旧闻考》卷五引《辽志》，1981年北京古籍出版社
- 15 梁连起主编《保定会馆志》河北大學出版社 2009年1月 第15-17頁
- 16 百度经验 - jingyan.baidu.com 2013年6月14日
- 17 3、4、5三个博物馆均为笔者参观依其展馆介绍及相关资料总结
- 18 北京市文物局 - www.bjww.gov.cn 2014年12月12日

