

乾隆下江南御膳单简析

邱庞同

(扬州大学 旅游烹饪学院, 江苏 扬州 225001)

摘要: 乾隆南巡膳食底档,是研究清宫和江南饮食文化的珍贵史料。它既有助于人们了解清宫的食制和习俗,也有助于人们了解清代前期淮扬、苏杭菜点的情况。

关键词: 乾隆;南巡;扬州菜点;苏州菜点

中图分类号: Ts 971.00

文献标识码: A

文章编号: 1009-4717(2004)04-0001-08

目前,因发展旅游的需要,许多地方纷纷推出乾隆御宴,其动机和做法无可厚非,但不少地方无中生有地掺杂进许多与真正的乾隆宴毫不相干的菜目,失笑于中外方家,成为建设性破坏。本文以为应正本清源,还乾隆御宴真身,现以清宫档案资料作一推介和分析,以正视听。

清高宗爱新觉罗·弘历(即乾隆皇帝)在位60年中。曾于乾隆十六(1751年)、乾隆二十二(1757年)、乾隆二十七(1762年)、乾隆三十(1765年)、乾隆四十五(1780年)、乾隆四十九(1784年)6次南巡。到过淮安、扬州、镇江、无锡、苏州、江宁、杭州等地。历史学家认为,乾隆南巡是秉承其祖父康熙皇帝之遗风,有其政治、经济、文化、军事上的目的。例如,他善于摆政治姿态,笼络人心,路过山东,他要祭东岳、祭孔子、祭周公,到杭州要派人祭禹陵,至江宁要亲祭明太祖陵;他重视水利,多次阅视黄河河工,阅视洪泽湖高家堰,阅视海宁海塘;他重视劝学选士,在江、浙数次御试献诗赋的士子,选入京城供职;他重视财经,多次宴请盐商;他还重视军事,几次阅兵;注重整饬吏治、蠲租免赋等。总之,是为巩固清朝的“大一统”的统治服务的。当然,乾隆南巡中的劳民伤财、挥霍浪费也是惊人的,以至国力受到影响,这是需要批判的。

乾隆的南巡活动,留下了不少档案,其中,有部分是御膳单。主要有《乾隆三十年江南节次膳底档》、《乾隆四十五年节次膳底档》、《乾隆四十九年节次膳底档》、《乾隆三十年江南额食底档》等。这些清宫御膳的原始档案,原来深藏在清宫内院,辛亥革命以后的1924年,在溥仪被逐出清宫之后,这些档案和其他大量的明、清宫廷档案方才和世人见面。解放后,这些档案收藏在中国第一历史档案馆,现已影印出版,是研究清宫和江南饮食文化的极其珍贵的资料。从饮食烹饪的角度对乾隆南巡膳单作一些简要的分析。由于离开具体的膳单便难以说清问题,故本文拟适当引用几份关于扬州、苏州、杭州、江宁等地的御膳单。

1 有助于了解清宫食制

清代宫廷中饮食制度严格,规矩很多。从乾隆南巡膳单,人们可以了解清宫食制的一些情况。

比如,乾隆一天只吃两顿正餐,叫“早膳”和“晚膳”。“早膳”一般在卯正以后即早晨六七点钟。“晚膳”时间在午、未两个时辰约十二时至十四时(下午二时)。乾隆三十年二月十六日,乾隆的“早膳”就是卯正一刻(六时十五分)在扬州境内的“水路船上”进的,“晚膳”则是未正(下午二时)于扬州“天宁寺行宫”进的。乾隆三十年二月十七日的“早膳”则改为辰初(七时)在九峰园进了。“晚膳”仍是未正之时在天宁寺行宫进的。正餐之外,乾隆还要吃一次“早点”和“晚点”。“早点”一般在起床后的“卯初”(五时)左右进。“晚点”称“晚晌”,多在“酉”时,即下午六时左右进行。这和清人所著《养吉斋丛录》的有关记述

收稿日期: 2004-10-29

作者简介: 邱庞同(1944-),男,江苏扬州人,扬州大学旅游烹饪学院教授,从事饮食文化研究。

一致:皇帝的日常膳食,“卯正二刻,早膳。午正二刻,晚膳。申、酉以后,或需饮食,则内宫别有承应之处,其物随意命进,无定供矣”^{[1](P 248)}。

关于各餐的具体内容,大致也有规定。早点常用“冰糖炖燕窝”。早膳大体有十个左右的品种,有热锅、热炒、攒盘(拼盘)、饽饽、糕、馒头、卷子、馄饨、面条、粥、咸小菜、烫膳等。晚膳的内容比早膳要略丰富,大体上也有十个左右的品种。有用煮、炖、烧、烤、爆、炒等方法制作的热菜以及主食、点心等。有时总督、织造等官员也会献食,太后、皇后也会送上几道菜品,这样品种就相当丰富了。晚晌的食品要少一些,大体有五种左右。如在扬州的几天晚晌,除五品菜点外,亦有四品、六品的。乾隆在正餐前有时会进“奶茶”,并赏给其他人。外出时有时也会要点心充饥并赏给随行人员。如乾隆三十年二月二十九日,乾隆在苏州时的膳单上记载:“上旷至香云海,总管萧云鹏奉旨,要炉食三品、内管领炉食二品共五品一盒,呈进赏用”^{[2](P 166)}。

按清宫规定,皇帝在宫中平素独自进食。皇太后、皇后、皇妃等也各自进食。且菜点也是由不同的机构分别制作的。南巡中,也是照此例办理的。在每天的早膳、晚膳时,有时会有意多上一些菜品乃至成桌的菜品。乾隆会有意“剩下”,有的赏给皇后、妃、嫔食用;而成桌的称为“额食”,则赐给臣下。

还值得注意的是,御膳房每日所准备的菜品,某菜某点为何人所做,均有记录。以备查询。《养吉斋丛录》对此也有记载:“膳房恭备御膳,其物品及某物为何人烹调,逐日开单,具稿呈内务府大臣画行。故或烹饪失宜,司其事者,无可诿咎。诚敬慎之至也”^[1]。

下面,将引用乾隆三十年二月十七日御膳底档,以有助于对上述分析的理解:

“二月十七日寅正三刻,请驾,伺候冰糖炖燕窝一品。辰初,九峰园(按,为扬州一名园)进早膳。用折叠膳桌摆:鸭子火熏熨豆腐热锅一品、燕窝火熏肥鸡丝一品(此二品系宋元做)、羊乌叉烧羊肝攒盘一品、竹节卷小馒头一品。高恒进酥鸡一品、燕窝熨豆腐一品、水晶肘子一品、糟鸭子一品、鸡蛋糕一品、卷澄沙包子一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送鸭子肥鸡苏片烫膳一品。额食三桌:饽饽九品一桌,内管领炉食四品、盘肉四品八品一桌,羊肉二方一桌。上进毕。赏皇后熨豆腐一品、令贵妃肥鸡一品、庆妃糟鸭子一品、容嫔攒盘肉一品。上旷至平善山堂,总管萧云鹏奉旨,要内管领炉食二品、炉食三品,共五品,呈进赏用……二月十七日未正一刻,天宁寺行宫西边花园升宝座。茶膳房大人(五福、福隆安)送上进奶茶、赏奶茶毕,传膳。花园进晚膳,用折叠膳桌摆:鸭羹一品、燕笋炖棋盘肉一品(系张成做)、后送蒲菜炒肉丝一品、春笋爆炒鸡一品、苏造鸡肘子肉攒盘一品、白面丝糕糜子米面糕一品、象眼棋饼小馒头一品、鸭子火熏煎粘团一品(系张东官做)。高恒进鸡肉丸子一品、莲子英桃肉一品、鸭腰苏脰一品、燕窝脰肥鸭子一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送粳米膳进一品、燕窝攒汤一品(系张成做)。额食六桌:饽饽六品、奶子六品十二品一桌,内管领炉食八品一桌,盘肉二桌,每桌八品,羊肉四方二桌。上进毕,赏皇后英桃肉一品、令贵妃鸭子一品、庆妃鸭羹一品、容嫔小饽饽一品。次送,赏两配殿王子、大人等江南总督、巡抚、将军、梅伦章京、仓场侍郎官员等。用一等饭菜二十桌,每桌八碗(青瓷碗),蒸食一盘、炉食一盘、攒盘肉一盘、膳房饭、外膳房肉丝汤。每桌猪肉六斤、羊肉四斤、牲口一只。次等饭菜十二桌,每桌六碗(青瓷碗),蒸食一盘、内管领炉食一盘、外膳房肉丝汤饭。每桌猪肉四斤、羊肉四斤。俱系茶膳房随侍侍卫人等伺候……晚晌伺候:“虾米火熏白菜一品、五香猪肚一品、醋熨荷包蛋一品、糖炒鸡一品(此二品系宋元做)、小菜一品。上进毕,赏皇后白菜一品、令贵妃荷包蛋一品、庆妃糖炒鸡一品、容嫔小菜一品”^{[2](P 113-119)}。

这份膳单清楚地反映出乾隆一日餐饮及相关活动的完整情况。另外,其“额食”分赐的情况以二月十七日早膳为例:“赏筒亲王米面一盘、阿里哈达傅恒糜子面糕一盘、阿里哈达尹继善米面一盘、阿里衮米面一盘、郭什哈额驸莲花卷一盘、书卷一盘、福隆安努三小饽饽一盘、图尔都伯豁卓芝麻饼一盘、郭什哈辖点心一盘、乾清门辖丸子一碗、高恒螺蛳包子一盘、马上人内管领炉食一盘、本园人书卷一盘。交郭什哈昂邦肉四盘、内管领炉食三盘、羊肉二方,赏用”^{[2](P 678)}。受赏之人官员居多,还有弓匠、箭匠、江船水手、水手网户、河兵、蒙古大夫等,足见乾隆处理问题之周到。受到赏赐的人备感皇恩浩荡,从而更加尽心竭力报效朝廷。

2 有助于了解清宫饮食风俗

清朝是满族人占统治地位的,清宫饮食必然带有浓郁的满族风情。但受汉族和其他少数民族饮食文化的影响,清宫的饮食风俗也出现多元现象,如一些主要的节日食俗在宫廷中也得到认可,这些,在乾隆南巡御膳底档中也有反映。乾隆有三次南巡时间均从正月开始,到四、五月结束,所以正月十五的元宵节食俗、四月初八日的浴佛节食俗、五月初五端午节的食俗也就被记录在御膳底档中了。

据《养吉斋丛录》记录:“浮园子以元宵节食之,遂名元宵。宫中亦以此为节物”^{[1](P 249)}。“烟火之戏,由来久矣。乾隆间,自正月十三日起,即奉皇太后至山高水长看烟火,至收灯止。惟丙寅、乙酉于宫内庆赏元宵。又巡幸之日在上元前后,则行宫亦陈烟火”^{[1](P 150)}。“宫中放灯,自正月十三日始,凡七日。过燕九乃罢”^{[1](P 65)}。这些记述是符合实际的。先看乾隆三十年正月十六日的御膳底档。上午乾隆还在京城宫中养心殿,中午已到黄新庄行宫进晚膳,而总管马国用同时对属下布置任务:“遵旧例,今日晚时请皇太后看烟火。伺候果盒。赏王子、蒙古王、郭什哈额附、大人、霍斯济、年班回子等。酒、肉、元宵、果盒食不必奏闻”^{[2](P 4)}。到了当晚酉初二刻,乾隆也就在“宫门升座,同王子、刁人等看烟火盒子”^{[2](P 4)}。而茶膳房又即时送上供“上用”的“丰灯果盒一副,元宵一品(五谷丰灯珞琅碗)”^{[2](P 4)}。对其他陪同官员随后也送上了果盒、饽饽、果子、元宵等。至于皇太后等,则在“看灯楼伺候”、“皇太后用丰灯果盒一副、元宵一品(三号黄碗)。皇后等六位,每位元宵一品,系分碗,未用果盒”^{[2](P 4)}。此后的七、十八、十九三天晚间,在涿州行宫、紫泉行宫、赵北口行宫,乾隆和太后等又三次看烟火、吃水果、元宵。再看乾隆四十五年正月南巡御膳底档,从南巡第一天正月十二日晚间开始,直至正月十九日晚在絳河行宫为止的八天中,几乎每天晚上都要看烟火、吃水果、元宵(十六、十七两天除外)。

四月初八日为佛诞辰之日,这是佛教最重要的节日之一。在这一天,寺院中要举行“浴佛法会”,须用一水盆供奉太子像(即释迦牟尼像)。寺中的僧侣和信徒要以香汤沐浴太子像,作为佛陀诞生的纪念。中国的浴佛活动约始于东汉,后来代有发展,在饮食上形成了一些有特色的东西,如吃“蔬素”,吃青梗饭,吃“指天馅”,食“缘豆”等。由于清朝统治者信奉佛教,“浴佛”活动不仅在清宫中举行,即便乾隆南巡,在四月初八日,也遵守了浴佛节的食俗。在乾隆三十年四月初八日的膳单上,记有“佛堂供缘豆一品,上缘豆一千个”,“茶进皇太后缘豆一品,其余缘豆里边赏用”^{[2](P 405)}。所谓“缘豆”,系浴佛节撒豆结缘所用之豆,在中国华北、北京等地较为流行。清乾隆时人潘荣陛《帝京岁时纪胜》“四月”条记道:“八日为浴佛会。街衢寺院搭苦棚座,施茶水盐豆,以黄布帛为悬旌,书曰普及良缘”^{[3](P 18)}。清末富察敦崇的《燕京岁时记》亦有“捨缘豆”条:“四月八日,都人之好善者,取青黄豆数升,宣佛号而拈之。拈毕煮熟,散之市人,谓之舍缘豆。预结来世缘也”^{[4](P 61)}。看来,乾隆、皇太后食用并赏人“缘豆”,目的也是为了广结善缘。

“缘豆”之外,乾隆和皇太后在四月八日这一天还吃素食。乾隆三十年四月八日早膳内容如下:“素杂脍一品、豆瓣炖豆腐一品、水笋丝一品、后送台蘑暴腌白菜炒面筋一品、野意油炸果一品、匙子饽饽红糕一品、竹节卷小馒头一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品、奶子饭一品。随送:上传叫冯鼎做素面一品、果子粥一品”^{[2](P 406)}。

四月八日的晚膳是在新庄马头大营船上进的,内容如下:“香蕈口蘑软筋炖白菜一品、蘑菇炖人参豆腐一品、山药白菜香蕈蘑菇脍油炸果一品、罗汉面筋一品、后送王瓜拌豆腐一品、油炸果火烧一品、托活里额芬一品、素包子一品、小米面窝窝头一品、象眼棋饼小馒头一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品、随送绿豆仓米水膳二品”^{[2](P 408)}。

在乾隆四十九年南巡过程中,又逢四月八日,御膳单上记道:“佛诞日。此一日伺候上进素”^{[2](P 591)}。然后又留下了两餐素食单。其早膳品种有:“箱子豆腐一品(双林做)、口蘑炖面筋一品(朱二官做)、口蘑软筋白菜一品(沈二官做)、罗汉面筋一品(郑二做)、后送糖醋山药一品、水笋丝一品、奶子膳一品、竹节卷小馒头一品、匙子饽饽红糕一品、油炸果油炸糕一品、螺蛳包子豆尔馒头一品。福长安进菜一品、小卖二品、饽饽一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送素面进一品(福长安

进)”^{[2](P 592)}。

晚膳品种和早膳差不多,不同的品种有炖菠菜豆腐、糖醋锅渣、奶酥油糖饼炸油香等。从这几餐“浴佛节”的素食看,清宫御膳素菜用料是净素的,以蘑菇、香蕈、豆腐、油豆腐果、面筋、笋、白菜、菠菜、山药、王瓜等为主,烹饪方法多用烧、煮、炖、炒、熘,口味以清鲜、咸鲜为主,特色鲜明。

端午节是中国自汉魏以来就形成的一个传统节日。清代,北京民间过端午节,宫中也过。《养吉斋丛录》记有,乾隆曾陪太后在御园观龙舟竞渡。乾隆亦曾留下过“中流九龙舟,谁肯相参差?”的诗句。而在乾隆四十五年南巡归途中,恰逢五月五日端午节,于是,在赵北口行宫,乾隆不仅观看了“斗龙舟”,而且吃了丰盛的菜肴、粽子,还赏了饭菜、粽子给王公大臣、额尔沁喇嘛、哈萨克人等。

乾隆是满族人,但是,在南巡膳单中,可以看出他对回族、蒙族等少数民族饮食风俗的尊重。典型的例子是容嫔的饮食。乾隆三十年南巡时,容嫔随行,因她是回部人,所以她的饮食便显示出清真饮食的特点,南巡的一百多天中,乾隆几乎每天都要给皇后、妃、嫔赏赐食物,容嫔得到的,全都是回族风味的菜点和新鲜瓜果等。如菜肴有攒盘肉(羊肉)、奶酥油野鸭子、羊肚片、羊他他士、野鸭子、羊肚、茄干、羊渣古、锅煽鸡、腌菜炒春笋、四样小菜、腌菜炒窝笋、羊肉丝、腌菜炒燕容、萝卜干、摺尖、爆肚子、糟鸭子、糟萝卜、腌菜叶炒燕笋、脍糟鸡、炒蒸燕笋、豆豉、豆腐干、羊肉片、炖羊肉、拌蕈菜、梨丝拌蕈菜、老虎菜、晾孢肉、酒炖羊肉、碎剁野鸡、爆炒鸡、西尔查、羊西尔占、炸八件鸡、酸菜丝、鹿筋羊肉、豆豉鸡、野鸡蛋、野鸡沫、鹿尾、五香羊肉、羊肉丝炖酸菜丝、锅烧羊肉、羊肠汤、炖水萝卜、酸辣羊肚、面筋、烹炸肝肠(羊肝肠)、糖醋萝卜、青韭烩银丝、王瓜(新鲜的)、羊肉炒豆瓣、藜子酱、水烹菘豆菜……面点有涿州饼、米面、祭神糕、元宵、馓子、甑儿糕、油碟果、小饽饽、千层糕、卷子、廖花、卷子、奶子饽饽、托火里额芬等。

乾隆在南巡中,还注意在人生仪礼方面的一些食俗。如三月十八日为“圣祖仁皇帝(即康熙)诞辰”,他便要进素食一天。而乾隆四十五年正月二十三日为“孝圣宪皇后(即乾隆生母钮祜禄氏)三周年忌辰之期”,故乾隆“及内庭等位俱用素膳”。又因在此日连续三年吃素,所以乾隆又下旨:“明年正月二十三日起,以过三周年,俱伺候照常荤膳,不用伺候素”^{[2](P 466)}。

乾隆在南巡中,还喜欢品尝民间食品。如乾隆三十年三月初六日江宁府行宫的晚膳中就上了“榆钱窝窝榆钱糕一品”,同年四月十日在山东夹马营马头营的晚晌中上了“拈转”一品,也是为了让乾隆尝鲜。另据《养吉斋丛录》:“碾钻、榆钱饼,北方民间常食之。宫中亦每以进供。乾隆间,有御制诗”^{[1](P 249)}。可见,乾隆对这两种民间食品是真喜欢。碾钻又名连展、辗展、稔转,系将新麦穗煮熟,剥去芒壳,磨成细条食用。

3 有助于对江南名菜点的了解

乾隆下江南,虽然御膳房要按惯例供应膳品,但也品尝了许多江南佳肴。要准确了解食用江南菜点的具体数目是困难的,且要确定哪些属于江南名菜点也有难度。

在对乾隆南巡膳单中的江南菜点进行分析前,不妨再看几张南巡膳单(有些每天仅选一餐)。

膳单一:“乾隆三十年二月十八日未正,天宁寺行宫(在扬州)西边花园升座毕。传膳。用折叠膳桌摆:燕窝棋盘鸭子一品、肉片炖面筋一品(系张成做)、后送豆腐干炒肉丝一品、燕笋炒肉一品、挂炉鸭子挂炉羊肉攒盘一品、枣尔糕老米面糕一品、象眼棋饼小饽首一品、卷签一品。尹继善进豆腐白菜一品、酒炖羊肉一品。高恒进炖燕窝一品、莲子鸡一品。银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送粳米膳一品、鸡肉攒丝汤一品(系张成做)。额食四桌:奶子五品、二号黄碗菜四品、饽饽十品、十九品一桌,饽饽五品、内管领炉食六品、十一品一桌,盘肉八品一桌,羊肉二方一桌。上进毕。赏皇后攒盘鸭子一品、令贵妃肉片盐煎肉一品、庆妃春卷一品、容嫔攒盘肉一品。次送,赏两边高恒代(带)领盐商人等:用一等饭菜二十桌,每桌八品(青瓷碗),蒸食一盘、炉食一盘、攒盘肉一盘。每桌猪肉六斤、羊肉四斤。外膳房肉丝汤,膳房饭牲口一只。次等饭菜十桌,每桌六品(青瓷碗),蒸食一盘、内管领炉食一盘、攒盘肉一盘。每桌猪肉四斤、羊肉四斤。外膳房肉丝汤饭。此一次,上未进奶茶,亦未赏奶茶。亦未用膳垫单。两边搭饭菜桌,送汤饭,俱系茶膳房章京代领侍卫人等伺候……晚晌伺候:炸肉古噜一品、脍银丝一品、鸡丁炒黄豆芽一

品、糟鸭子一品(此二品系宋元做)。上进毕。赏皇后炸肉古噜一品、令贵妃脍银丝一品、庆妃炒黄豆芽一品、容嫔糟鸭子一品”^{[2](P 122-126)}。

膳单二:“乾隆三十年二月二十六日卯正。请驾,伺候冰糖炖燕窝一品。辰初,苏州府行宫进早膳,用折叠膳桌摆:皇太后赐杂脍热锅一品、酒炖羊肉一品、合皮卷一品、火熏鸭子炖白菜一品(系孙成做)、羊肉片一品。普福进八宝鸭子一品、春笋脍糟鸡、火熏鸭子馅包子一品。祥玉进酿鸭子一品、羊乌叉烧羊肝攒盘一品、竹节卷小馒头一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送粳米膳一品、燕窝鸡片豆腐汤一品。额食三桌:奶子四品、苏鸡一品(系张成做)、糟火腿一品、糟肉一品(此二品系普福进)、热闹肘子一品(系祥玉进)、饽饽八品、十六品一桌,饽饽六品、内管领炉食六品、十二品一桌,盘肉八品一桌。上进毕。赏皇后杂脍热锅一品、令贵妃酿鸭子一品、庆妃羊肉片一品、容嫔攒盘肉一品……二月二十六日未正。苏州府行宫进晚膳,用折叠膳桌摆:鸭子火熏炖白菜一品、山药酥肉一品、燕窝火熏肥鸡一品(系宋元做)、后送水烹菜豆菜一品、苏造鸡肉肘子攒盘一品、发面火烧一品、象眼棋饼小馒头一品、螺蛳包子一品。总督尹继善进燕窝鸭子嘎子热锅一品、茄干一品。林贵进红粘糕火烧一品。普福进火熏加线肉一品、酒炖鸭子一品、什锦豆腐一品、火腿鸡一品、白面千层糕一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送香珠米膳一品(系庄有恭进)、燕窝鸡片汤一品。上进毕。赏皇后嘎子热锅一品、令贵妃酥肉一品、庆妃白菜一品、容嫔千层糕一品。晚晌伺候:肥鸡攸鸭腰一品(系宋元做)、豆豉一品、秋梨拌蕈菜芽一品、酥火烧一品(系祥玉进)、茄干一品、豆腐干一品。上进毕。赏皇后鸭腰一品、令贵妃火烧一品、庆妃茄干一品、容嫔豆腐干一品”^{[2](P 152-156)}。

膳单三:“乾隆三十年闰二月十一日卯初。请驾,伺候冰糖炖燕窝一品。辰初二刻,虎跑泉进早膳,用折叠膳桌摆:燕窝火熏鸭丝一品、鸡冠肉炖鸡软筋一品(宋元做)、羊肉丝一品、糊猪肉家鸡卷攒盘一品、孙泥额芬白糕一品、蜂糕一品、竹节卷小馒头一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。上传摊鸡蛋一品。随送清蒸鸭子烫膳(未进)、粳米膳一品、金银豆腐片汤。额食二桌:奶子二品、饽饽十品、十二品一桌,内管领炉食四品、盘肉四品、八品一桌。上进毕。赏皇后软筋一品、令贵妃攒盘肉一品、庆妃燕窝鸭丝一品、容嫔羊肉丝一品。闰二月十一日未正。西湖行宫进晚膳,用折叠膳桌摆:燕窝脍糟鸭子一品、鹿筋酒炖羊肉一品(张成做)、肥鸡豆腐片汤一品、蒸肥鸡烧猪肉攒盘一品、后送春笋爆炒鸡一品、枣尔糕老米面糕一品、象眼棋饼小馒头一品、火熏豆腐馅包子一品。高恒进酥油野鸡瓜一品、糟鹿筋糟猪腰一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送肉丁炒粳米老米膳一品、燕窝芙蓉汤(未进)、鸭子豆腐汤一品。额食四桌:奶子五品、二号黄碗菜四品、饽饽十品十九品一桌,饽饽四品、内管领炉食六品十品一桌,盘肉八品一桌,羊肉二方一桌。上进毕。赏皇后燕窝糟鸭子一品、令贵妃包子一品、庆妃攒盘肉一品、容嫔酒炖羊肉一品。晚晌伺候:爆肚子一品、燕窝拌鸡一品、青韭炒鲜虾一品(宋元做)、拌老虎菜一品。上进毕。赏皇后爆肚子一品、令贵妃燕窝拌鸡一品、庆妃青韭炒鲜虾一品、容嫔拌老虎菜一品”^{[2](P 209-213)}。

膳单四:“乾隆三十年三月初八日未正。江宁行宫进晚膳,用折叠膳桌摆:莲子鸭子一品、多葱肝肠(张成做)、后送春笋爆炒鸡一品、蒸肥鸡晾羊肉攒盘一品、枣尔糕老米面糕一品、象眼棋饼小馒头一品、甑尔糕一品。总督尹继善进全猪肉丝一品、全猪攒盘一品、攒碟小菜一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜三品、野鸡蛋四个一品、白盐一品。随送粳米膳一品、金银豆腐片汤一品。额食二桌:奶子三品、二号黄碗菜四品、饽饽十四品、二十一品一桌,内管领炉食四品、盘肉四品、八品一桌。总督尹继善进全猪肉四品一桌。上进毕。赏令贵妃野鸡蛋两个(莲子鸭子一品、炖肥肠一品)、容嫔攒盘肉一品、野鸡(漏一蛋字)二个。晚晌伺候:虾米托一品、糟火腿一品(宋元做)、糟小菜一品、燕窝炒鸡丝一品(宋元做)、脍银丝一品。上进毕。赏令贵妃虾米托一品、糟火腿一品、糟小菜一品、容嫔燕窝炒鸭丝一品、脍银丝一品”^{[2](P 302)}。

膳单五:“乾隆三十年三月十八日未正。平桥(在淮安)马头大营进晚膳,用折叠膳桌摆:蒲菜香蕈蘑菇炖人参豆腐一品、软筋丝水笋丝一品、收汤软筋一品、后送脍帽尔一品、罗汉面筋一品、象眼棋饼小馒头一品、白面丝糕油香一品、素包子一品、托燎额芬一品、徽装糕一品。银葵花盒小菜一品、银碟小菜四

品。随送素椒汤煮饽饽一品、果子粥一品。额食五桌:奶子三品、二号黄碗菜四品、饽饽十品、十七品一桌,饽饽四品、内管领炉食六品、十品一桌,盘肉八品一桌,羊肉四方二桌。上进毕。赏令贵妃攒盘炉食一品、庆妃米面一品、容嫔奶子饽饽一品”^{[2](P 338-340)}。

膳单六:“乾隆四十五年二月十五日未初三刻。天宁寺行宫西边花园升座。茶膳房大人福隆安、德保送上进奶茶,赏奶茶毕,传膳。花园进晚膳,用折叠膳桌摆:燕窝肥鸡丝热锅一品(双林做)、火熏东坡鸭子一品(张东官做)、鹿筋酒炖鸡冠肉一品(郑二做)、羊肉片一品。上传炒苏蛋一品。后送春笋炒肉一品(常二做)、蒸烧肥鸡羊乌叉攒盘一品、象眼小馒头一品、白面丝糕糜子米面糕一品。两淮盐政伊龄阿进菜四品,安膳桌二品、饽饽二品、安膳桌一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品。随送梗米干膳进一品。额食六桌:饽饽六品、奶子六品,共一桌,内管领炉食八盘一桌,盘肉二桌,每桌八盘,羊肉四方二桌。上进毕。遵例将膳桌上剩下的,送至妃嫔公主等位,燕窝肥鸡丝热锅一品、火熏东坡鸭子一品、鹿筋酒炖鸡冠肉一品、羊肉片一品、春笋炒肉一品、炒苏蛋一品、攒盘肉一品、菜三品(系伊龄阿进)。赏两配殿随营王公大人等、江南总督巡抚将军梅伦章京盐政官员人等,用一等饭菜二十桌,每桌八碗(青瓷碗),内有外膳房四碗,每桌猪肉六斤、羊肉四斤、菜鸡一只、蒸食一盘、炉食一盘、攒盘肉(漏“一”字)盘、膳房饭、外膳房肉丝汤。次等饭菜二十桌,每桌六碗(青磁碗)、蒸食一盘、内管领炉食一盘、外膳房肉丝汤饭,每桌猪肉四斤、羊肉四斤,俱系茶膳房随侍侍卫人等伺候……晚晌伺候:汤饼汤一品、春笋拌青菜一品、火熏白菜一品、熏鸡一品、炸牌骨一品、炒鲜虾一品。上进毕。赏妃嫔等位”^{[2](P 481-484)}。

膳单七:“乾隆四十九年三月十五日早膳后,上看潮(指浙江海宁潮)毕。未初二刻,上至安澜园宫门升座毕。送上进奶茶赏奶茶毕,传膳,用折叠膳桌摆:燕窝红白鸭子炖白菜热锅一品、山药酒炖鸭子一品(此二品郑二做)、燕窝锅烧白鸭子一品(双林做)、羊肚片一品、后送爆炒鸡一品、蒸肥鸡烧鹿肉攒盘一品、挂炉鸭子攒盘一品、蒸肥鸡一品、象眼小馒头一品、白面丝糕糜子米面丝糕一品、火熏豆腐馅包子一品、银葵花盒小菜一品、银碟小菜四品、随送红梗米干膳进一品、野鸡酸汤进些。上进毕。将膳桌上剩下膳品留着,明日赏额食用”^{[2](P 568-570)}。

以上所引膳单,共包括七天中九次正餐。四次晚晌的内容,虽然和乾隆后三次南下的三百多天的膳单内容相比,不免显得分量太轻,但是,从中却可以看出一些端倪:乾隆南巡时品尝到淮扬、苏杭佳肴往往有这样几种情形。其一,由御膳房安排,由宫中的御厨或临时到御膳房帮忙的“苏州厨役”张成、张东官、宋元等人所做。其二,由接驾的地方大员如两江总督尹继善、巡盐御史高恒、苏州织造普福等献的菜点。其三,乾隆钦点的菜点。一般而论,乾隆所钦点的主要是时鲜菜肴,当然也有他特殊喜好的菜点。其四,晚晌安排的菜肴。因为晚晌不如正餐正规,反而可以上一些地方菜点小吃。下面,将按以上四种情形,将乾隆后三次南巡膳档中有关淮扬、苏杭的菜点名称择要列出。

御膳底档正餐中涉及的淮扬、苏杭菜点:肥鸡脍豆腐、春笋炒肉、炒鸡肉片炖菠菜豆腐、攒碗苏脍、春笋爆炒鸡、炒鸡春笋炖豆腐、青蒜炒肉丝、蒲菜爆炒鸡、小葱摊鸡蛋、莲子鸭子、肥鸡火熏油煨白菜、燕笋爆炒鸡、燕窝鸭丝、菠菜鸡丝豆腐汤、肥鸡徽州豆腐、燕笋糟肉、火熏摊鸡蛋、果子糕、肥鸡鸡冠肉、蒸肥鸡五香猪肉攒盘、烂鸭面、燕窝春笋脍五香鸡、鸡肉馅包子、鸡丝攒汤、鸭子火熏攏豆腐热锅、燕窝火熏肥鸡丝、鸭羹、燕笋炖棋盘肉、蒲菜炒肉丝、苏造鸡肘子肉攒盘、鸭子火熏煎粘团、燕窝锅烧鸡、燕笋葱椒羊肉、燕窝棋盘鸭子、肉片炖面筋、豆腐干炒肉丝、鸭丝炖白菜丝、苏州丸子、苏造鸡烂肉面、春笋酒炖鸭子、葱椒咸淡肉、苏脍、豆豉炒豆腐、澄沙馅炸油堆(髓)、五香鸡云片豆腐、腌菜花春笋炖鸡、苏羹烫膳、糟肉炖白菜、黄焖鸡炖肉、春笋葱椒丸子、青韭猪肉馅炸合子、黄焖鸡炖炸油豆腐热锅、火熏鸭子、莲子酒炖鸭子、火熏虾米炖白菜、火熏春笋红白鸡、火熏加线五香肉、酒炖鸡、鸭子脍燕窝丸子热锅、豆豉炒热闹豆腐、猪肉菠菜馅稍麦(烧卖)、攒丝下馄饨、鸭子火熏炖白菜、莲子酒炖鸭子、肥鸡燕窝丸子、肥鸡攏鸡蛋糕、黄焖鸡酒炖肉、青笋戒刀肉、三鲜丸子、燕笋酥鸡、春卷攒丝面疙瘩烫膳、金银豆腐汤、肥鸡煨豆腐、燕窝拆鸭拆肉、荸荠炖肉、白酒糟鸭子、黑糖糕、猪肉菠菜馅烫面饺子、野鸡瓜、野鸡清汤挂面、千层糕、攒丝下小鸡馅馄饨、青韭炒肉丝、肥鸡鸡冠肉炖软面筋、莲子猪肚、火熏丝摊鸡蛋、生肉丝下面、苏州丸子、

椒盐肘花卷、燕笋火熏鸭子、野鸭子丸子炖豆腐、手撕火熏獾鸭子、脊髓斗方肉、热闹丸子、热闹猪肚、燕窝芙蓉汤、野鸡汤、春笋五香羊肉、江米酿猪肚、熘姜丝豆腐、粳米稗子米膳、燕窝丸子肥鸡苏脰、大菜烫膳、甑尔糕、酸辣面疙瘩烫膳、火熏粉汤、厢子豆腐、炒木樨肉、春笋蘑菇粉子肉、燕窝莲子鸭子、东坡肉、鸭子葱椒酿豆腐、东坡蹄铤子、野鸡沫挂面、绉纱鸡肉馅馄饨、燕窝火熏鸭丝、薄饼(配五香鸡丝肘子丝咸肉丝一品以及春笋烹锅烧鸭丝鸡蛋丝水烹菜豆菜一品)、松子大丸子、榆钱窝窝榆钱糕、肥鸡大丸子、梅干菜大炒肉、松肉、春笋野鸡片汤、炸八件鸡、炒鸡家常杂脰、肥鸡大虾米炖葱椒豆腐、小虾米油渣炒韭菜、蒲菜爆炒鸡、炒鸡炖笋子、腌菜炒春笋丁、罐鸭子、鸭子馅提折包子、猪肉馅提折包子、油糕、春笋锅烧鸭子、麻酥鸡、春笋盐炒鸡、春笋酱汁肉、风肉、烂鸭子下面、果子粥、鸡蛋糕酒炖鸭子热锅、糟鹅蛋、大肉面、红粳米干膳、野鸡酸汤、炒鸡丝肉丝炖海岱(带)丝、豆豉挂炉鸭子攒盘。

地方大员献上的淮扬、苏杭菜点:尹继善从乾隆三十年二月初八日至三月三十日,共献食约三十多次。现将有关菜点名称转录于下:江米酿鸭子、燕窝炖白菜、鸡丝葫芦条、酒炖肉、糟肉糟火熏、锅烧白菜、芝麻薄脆、小菜、糟鹅蛋、肉丁青螺、春笋酥鸡、江米炸糕、肉丝酿鸭子、燕笋火熏白菜、腌菜花炒面筋、火腿、豆腐白菜、酒炖羊肉、杂脰热锅、咸肉、茄干、辣菜、燕窝鸭子腌子热锅、野鸡沫、燕窝白菜丝汤、苏油野鸡瓜、苏油炒面筋、燕窝攒汤、莲子酿鸭子、糟鸭子、春笋糟火熏、燕窝拌锅烧鸭丝、烧饼、春笋野鸡片、烧鸭子攒盘、鸡汤山菜、燕窝鸡皮、糟春笋、炸油堆(铤)、野鸡瓜子、肉丁酿鸭子、全猪肉丝、全猪攒盘、攒碟小菜、野鸡蛋四个(外加白盐)、肉丝水萝卜丝、脰豆腐、松子鸡、鹿尾、梨丝拌菘菜、烂鸭子、炒蒜苗、糖醋萝卜干、燕窝野鸡丝。高恒献食次数也不少,有二十多次,主要淮扬、苏杭品种有:燕窝肥鸡、燕窝火熏煨豆腐、莲子煨鸭、春笋炖鸡、猪肉馅包子、火腿、鸡丝攒汤、酥鸡、燕窝獾豆腐、水晶肘子、糟鸭子、鸡蛋糕、澄沙包子、鸡肉丸子、莲子英(樱)桃肉、鸭腰苏脰、燕窝脰肥鸭子、燕窝攒汤、江米酿鸭子、猪肉馅包子、炖燕窝、莲子鸡、燕窝苏脰、莲子酿鸭子、松子酥鸡、酒炖火腿、燕窝豆腐汤、燕窝鸭丝、糟松鸡、酒炖羊肉、糟春笋晾莖子、酥油野鸡瓜、糟鹿筋糟猪腰、燕窝芙蓉汤、鸭子豆腐汤、拌杂瓣、酒炖火腿糟猪腰、水豆腐、春笋、老腌菜、糟春笋、南红萝卜、菜花头炖羊肉、燕窝把、豆豉煨豆腐、野鸡蛋四个(外加白盐一品)、糟火熏糟鹿筋、肥鸡皮拌燕窝、春笋野鸡片汤、苏脰、口蘑鸭子。普福献食的次数相对要少一些,但菜点苏州特色更加明显,主要品种有:糯米鸭子、万年青炖肉、燕窝鸡丝、春笋糟鸡、鸭子火熏馅煎粘团、菠菜鸡丝豆腐汤、八宝鸭子、春笋脰糟鸡、火熏鸭子馅包子、火熏加线肉、酒炖鸭子、什锦豆腐、火腿鸡、白面千层糕、燕窝鸡片汤、八仙松丸子一品、酒炖酿鸭子一品、甑尔糕、酿鸭子、燕窝把、燕窝火熏鸭子、栗子炖鸡、莲子鸭子、熏鸡晾莖子、糟鸭子、松子鸡等。

乾隆钦点的菜点:乾隆在南巡中传要的菜点还是有一些的,涉及江南风味的主要有:春笋爆炒鸡、春笋炒肉片、燕笋爆炒鸡、燕笋炒肉、燕笋蒲菜炒肉、火熏丝摊鸡蛋、小葱摊鸡蛋、拌豆腐、炒豆腐、炒木樨肉、燕窝脰五香鸡、燕窝脰五香鸭(此及上品均系乾隆指名“苏州厨役做”)、燕窝火熏脰鸭子、咸肉、东坡肉、青韭炒肉(从乾隆三十年三月十二至四月二日中曾传上此菜十二次)、生肉丝下面、苏州肉肘子攒盘、蒲菜脰五香鸡、蒲菜炒面筋、蒲菜炒肉、蘑菇炒肉、炒苏蛋、素面、素菜(具体品种不详)。尤为值得一提的是,在乾隆四十九年三月二十日于杭州圣因寺行宫举行的晚膳中,乾隆“传饼菜二品”,分别由五香鸡丝肘子丝野鸡瓜攒盘一品、咸肉丝鸡蛋丝锅烧鸭丝鸡丝炒菠菜攒盘一品外带荷叶饼一品构成,当用饼卷裹诸丝食用,是饶有风味的。

乾隆南巡时晚晌的品种很多,涉及的淮扬、苏杭风味不少:醋熘鸭腰、清蒸鹤鹑、腌菜炒春笋、炸八件鸡、酸辣羊肚、江米糟肚、麻辣鸡、火熏五香猪肚、糟肉、腌菜炒窝笋、爆肚子、蒸鸡蛋糕、大炒全鸡、茄干、燕窝五香鸡、腌菜炒燕笋、燕窝炒鸭丝、燕笋拌鸡、醋熘肉糕、虾米火熏白菜、五香猪肚、醋熘荷包蛋、糖炒鸡、炸肉古噜、脰银丝、鸡丁炒黄豆芽、糟鸭子、鸡丝炒燕窝、肉片醋熘燕笋、糟萝卜、豆豉鸡、炒杂瓣、春笋丝炒鸡丝、醋熘锅烧鸡、燕窝脰糟鸡、炒猪肚、糟肘子、炸排骨、脰鲜虾、千张糕、肥鸡獾鸭腰、秋梨拌菘菜芽、酥火烧、豆腐干、鲜虾托、醋熘鸭腰、糖醋鸡、野鸡瓜、炒鲜虾、鲜虾醋熘鸭腰、熏小鸡、鲜虾青蒜炖油豆腐、醋熘鲜虾、豆豉笋、拌老虎菜、青韭炒鲜虾、小虾米炒韭菜、春笋豆豉鸡、脊髓熘鸭腰、水烹菜豆菜、炒银丝、虾米酱、糟火腿、春笋炒腌菜、脰羊头、麻酥榛子、鸭子火熏馅煎粘团、燕窝糖醋蒜拌鸡、肝肠、

五香猪肚、风肉、葱椒羊肉炖水萝卜、全鸡、锅烧鸭丝水笋丝、拌芥苳菠菜猪肚、糖醋萝卜、小炒水萝卜、蚕豆炒鸡。

从以上所列菜点可以看出,乾隆在南巡时所品尝到的江南佳味是非常多的。菜肴的用料,除燕窝外,并不名贵,但地方特产多一些,如蒲菜、春笋、燕笋、菜花头、荸荠、水萝卜、菠菜、山野菜、火腿、野鸡、鸭、活虾、水豆腐、豆腐干、油面筋、糟鹅蛋、梅干菜、腌菜、糖醋蒜头……菜肴所用的烹饪方法也并不太多,有炒、爆、熘、炸、烧、煮、炖、焖等。口味以清鲜、咸鲜或咸中带甜、酸甜为多,亦有少数麻辣、酸辣之品,还有酒香、糟香之品。质感当以软嫩或酥脆、爽脆为主。面点方面则精致品种较多,如油糕、千层糕、澄沙包子、猪肉馅包子、素包子、缙纱猪肉馅馄饨、缙纱鸡肉馅馄饨、猪肉菠菜馅烫面饺、猪肉菠菜馅稍麦、鸭肉馅火熏粘团、澄沙馅粘团、油堆(馓)、生肉丝下面、苏造鸡烂肉面、素面、椒盐肘花卷、果子糕等。这些江南风味,和清宫中传统的满族风味及较早入宫的山东风味相比,自有一种新鲜之感,因此也就深受乾隆的喜好,有部分菜点也就随之被引入清宫了。此外,由于苏州织造普福的家厨张东官技艺高超,他不仅在乾隆三十年被借入御膳房在乾隆南巡时献艺,直至乾隆四十五年、四十九年第五、六次南巡时,宝刀不老的张东官仍在御膳房服务,既做菜肴,又做点心。由此又可见乾隆对江南风味的喜欢。

最后,想要说的是,近十多年来,江苏、浙江有几家餐饮企业推出了“乾隆御宴”。如无锡的一家饭店还去香港献艺了。说实话,如若从学术的角度看,乾隆御宴是不易搞成功的。宫廷饮宴制度且不必谈,仅调味就无标准可循。不过,这些企业的动作原本是一种商业行为,无可厚非。但是,在宣传上应讲实事求是。倘若没有认真研究乾隆南巡御膳底档,却声称是在长期研究乾隆下江南基础上搞成了“乾隆江南宴”^[5]就值得推敲了。其实,在乾隆六次南巡后三次的膳单中,根本就看不到鱼翅菜、海参菜,也看不到鳝鱼菜、螃蟹菜,据有关专家对清宫膳档的研究,乾隆是从不吃鱼翅的。可是,无锡某饭店在香港推出的“乾隆江南宴”上,突出宣传的就是“梁溪脆鳝”,说是乾隆当年下江南时在农家品尝到的,此外,还重点介绍了“大红袍蟹斗”;扬州某家饭店推出的“乾隆御宴”中,也不仅有鳝鱼菜,更有“乾隆大包翅”。这些,均离史实太远了。

参考文献:

- [1] 吴振棫. 养吉斋丛录[M]. 北京:北京古籍出版社,1983.
- [2] 中国第一历史档案馆. 清宫御膳[Z]. 浙江:华宝斋书社,2001.
- [3] 潘荣陛. 帝京岁时纪胜[M]. 北京:北京古籍出版社,1981.
- [4] 富察敦崇. 燕京岁时记[M]. 北京:北京古籍出版社,1981.
- [5] 麦婉媚. 乾隆宴驾到[N]. 香港文汇报,2002-08-03(B12).

Simple Analysis of the Imperial Menu during Emperor Qianlong's Visit to Jiangnan

QIU Pang-tong

(College of Tourism and Culinary Science, Yangzhou University, Yangzhou 225001, Jiangsu, China)

Abstract: The diet file of the period of Emperor Qianlong's visit to Jiangnan is a quite valuable historical material for the study of the dietetic culture in the Qing Dynasty Palace and Jiangnan area. It is of great help for us to know the dietetic systems and dietetic customs in Qing Dynasty Palace. Also, it helps people have better understanding of Huaiyang cuisine and Suzhou cuisine in the early period of the Qing Dynasty.

Key words: Emperor Qianlong; inspection in the South; Yangzhou cuisine; Suzhou cuisine

(责任编辑 潘英 赵勇)