

电视剧《尚食》引发关注

# 舌尖上的宫廷

俗话说,民以食为天。今年上映的电视剧《尚食》引发了人们对古代宫廷厨房的关注。古代宫廷的饮食管理机构有哪些?它们又是如何运作的呢?



## 光禄寺与尚食局

御膳房

据《周礼》记载,周王朝时,宫中已有完备的御膳机构和人员,包括膳夫、庖人等。他们除了“掌王之饮食膳羞,以养王及后世子”,也为宾客提供赐食,为祭祀提供供品等。

北齐时期,原本负责宫廷门禁的光禄寺开始兼管宫廷饮食。隋朝,光禄寺转为管理宫廷膳食的专门机构,这一设置沿袭了1000多年,直到清朝灭亡。随着各朝宫廷人员规模的不断扩大,光禄寺不再是宫中唯一的饮食管理机构,隋朝后还增设了尚食局。一般来说,光禄寺是朝廷的正式机构,主要负责祭祀、朝会、宴会等官方活动

的饮食供给,尚食局则主要为皇帝和皇室成员服务,相当于皇家私人厨房。

明朝时期,宫廷膳食管理机构延续了传统的外廷、内廷两套体系。其中,光禄寺的主要职责是“掌祭享、宴劳、酒醴、膳羞之事”,这些活动还需要礼部、工部、太常寺等部门相配合,如礼部确定相应礼仪、工部提供饮食原料和餐具、太常寺确定参加宴会或祭祀的人员名单等。

在皇宫内部,负责皇家膳食的主要是司礼监、尚膳监、惜薪司和酒醋面局等机构。这些机构中,司礼监是宫内事务的总管部门,兼管宫内膳

食。在明熹宗之前,司礼监下还设有汤局、辇局、素局等,负责制作宫中饮食、服侍皇室成员用餐等。

明熹宗之后,明宫中设立了专门的饮食管理机构——尚膳监,掌管皇帝御膳、宫内饮食及筵宴事宜。惜薪司主要负责宫中的燃料供给,除了为厨房提供柴火外,还要为冬天取暖准备足够的燃料。酒醋面局的职责是为宫内提供足够的酒、醋、面,当然也包括糖、小麦、黄豆等与餐饮有关的原料、佐料等。由于明朝皇室成员及宫女、太监人数众多,明宫中的饮食制作任务十分繁重,费用不菲。

## 御茶膳房的由来

清宫中的膳食管理机构和前朝相比,既有相同之处,也有较大差异。首先,清朝仍保留了光禄寺这个机构设置,主要为朝廷庆典、祭祀等活动预备筵席并为官员提供食物。在举行以上活动前,光禄寺官员要会同御史、太常寺和礼部官员亲视监督宰牲,活动结束后还要负责将祭肉等分给官员。此外,光禄寺还负责为蒙古王公、外国贡使提供各季食物。

和前朝不同的是,清朝皇宫事务全部由内务府负责,皇室成员的衣食住行当然也包括在内。从这个意义上说,此前掌管宫廷膳食的尚食局、

尚膳监等已被内务府替代。当然,内务府是个大衙门,皇宫的修造、安保和对太监、宫女的管理等都在其职权范围之内,提供宫廷膳食只是内务府的一部分工作。

从时间上看,清宫的膳食管理机构有一个不断发展的过程。顺治初年,内务府分别设立“茶房”“膳房”负责宫廷饮食事务;乾隆十三年(1748年),茶房、膳房合并为“御茶膳房”,成为清宫膳食的专管机构。为了与御茶膳房相配合,内务府还设立了“掌关防处”,其所属的官三仓、恩丰仓、内饽饽房、外饽饽房、酒醋房、菜库等,都是为宫廷膳食提供食材、点

心和佐料的机构。此外,内务府广储司的茶库,营造司的炭库、柴库,掌仪司的果房和庆丰司管辖的牲畜群等,都与宫廷膳食有密切联系。

作为宫廷膳食的制作部门,御茶膳房也有明确的职责分工。如膳房之下有辇局、素局、挂炉局、点心局、饭局等。其中,辇局负责提供鱼、肉、海味菜;素局负责提供青菜、干菜、植物油等;挂炉局负责提供烧烤类菜肴;点心局负责提供包子、饺子、烧饼、糕点、饼类等;饭局负责提供粥、饭等。此外,御茶膳房还设有买办肉类处、肉房和干肉库等,负责肉类和海鲜的采进、保管和供应。

## 膳底档和寿底档

从布局来看,清宫有众多膳房,其中最大的就是为皇帝服务的御膳房。御膳房有两处,一处是位于景运门外的外御膳房(又叫御菜膳房),这里负责制作大宴群臣的“满汉全席”,同时也为值班的大臣备膳;另一处则是位于养心殿侧的内御膳房(又称养心殿御膳房),这里基本就是皇帝专用的小厨房。

除了皇帝外,皇子们也有自己的饭房和茶房,宫中的后妃也有相应的膳房。通常来说,地位越低,菜点越少,所用餐具也相应降级,从金、银到锡、瓷不等。嘉庆年间,寿康宫内增

设茶膳房,这是为太后、嫔妃承办茶膳的地方。此外,宫中还设有外膳房,这是为侍卫们提供饮食的饭房。

紫禁城之外,如圆明园、颐和园等御园内也设有膳房,即“园庭膳房”。在木兰秋狝时,热河行宫(承德避暑山庄)及沿途滦河等行宫也设有御膳房,即“行在御膳房”。皇帝每次出行,比如南巡江南、东巡泰山时,也都带有御膳人员,以保证皇帝等人在外的饮食安全。每到一处,地方官员往往会上献上当地的特色菜肴,如果皇帝觉得满意,有时也会将大厨带回宫中。

值得一提的是,清朝皇帝的饮食情况之所以能被后世充分了解,应该归功于乾隆三十六年(1771年)御茶膳房下档案房的设置,该机构主要负责记录宫中的饮食事宜及保管文书档案等。其中,皇帝的膳底档和皇太后的寿底档保存最为完善,分别记载了历任皇帝和皇太后的早膳、晚膳的食谱及厨师名单、用膳地点、各式餐具、膳桌摆设、膳毕赏赐等。皇帝出巡在外时,相应的饮食档案也有记载,这为研究清宫以及清代的饮食文化提供了相当丰富的素材。

据《海南日报》