

时间过得飞快,不知不觉,昨天已是腊月二十三了,北方的小年。传统习俗里,老百姓要在这天送“灶神”。这位掌管厨房的灶老爷,不仅管吃,更掌管一家人的福运。

对于紫禁城里的皇家来说,吃同样是“头等大事”。春节里皇帝都吃啥?怎么吃才有福气?往下看就知道啦。

现代快报+/ZAKER南京记者 胡玉梅 宋经纬
本文部分内容整理自《故宫宴》 部分图片来自《故宫宴》

故宫年夜饭,不是一般的牛!



《紫光阁赐宴图》
(局部)

01 最“牛”的饺子 再多好菜也不能没有它



饺子

过年吃饺子,是北方人的传统习俗,清朝皇宫也不例外。

乾隆帝在位期间,国库充盈。正因为有了经济基础,乾隆帝的年夜饭也格外丰盛,猪、鸭、鸡、鱼、鹅、鹿、羊,样样不少。但在这么丰富的餐食中,素馅饺子绝不会缺位。

相传,当年清太祖努尔哈赤以十三副遗甲起兵,连年浴血奋战,为夺取统治权,杀伤无数。为表对无辜死伤者的怜悯,努尔哈赤对天起誓,以后每年除夕都要包素馅饺子祭奠死者。从此,清宫就留下一条不成文的规矩,春节吃素馅饺子。

清代皇室入关前生活在关外,冬天天寒地冻,除夕要包出很多饺子储存起来,类似今天的“速冻饺子”。自除夕子时煮着吃,一连十几天,天天吃饺子。清朝前和中期的几位皇帝都严格遵守祖训,在除夕辞旧迎新瞻拜礼仪之后,到乾清宫东侧的昭仁殿东小屋吃煮饺子。

饺子也是新年餐食里的“气氛组”。当皇帝一行人登上乾清宫台阶时,御膳房开始煮饺子,皇帝到昭仁殿东小屋坐稳后,饺子恰好出锅。热气腾腾的饺子,一只只饱满漂亮,为大年夜增添了很多欢快的气氛。

饺子形似元宝,饺子之名也取“岁更交子”之意,所以饺子不仅好吃,更寓意吉祥,期待来年平安快乐。

get同款饺子

根据仪式,皇帝吃饺子需四盘调料,分别装酱小菜、南小菜、姜汁和醋,饺子分两碗,一碗中放素饺子6个,另一个放带铜钱饺子2个,确保皇帝来年行好运。

清宫素馅饺子主料是干菜,有马齿苋(知寿菜)、金针菜、木耳,辅以蘑菇、笋丝、面筋及豆腐干、鸡蛋等。

02 最“牛”的一顿饭 足足摆了530桌

在清代宫廷的元旦(农历大年初一)筵宴中,最具规模的是乾隆四十八年正月初十的“宗亲宴”。这顿饭吃得浩浩荡荡,摆了530桌,从大殿到丹陛(注:宫殿的台阶)下的广场上都坐满了人,那场景你能想象吗?这里我们可以参照一下同是大宴的《紫光阁赐宴图》。

皇亲国戚吃团圆饭,首先得有两个必备技能:抗冻+抗饿。

辰正二刻(早上八点半),筵宴序幕拉开。乾隆乘暖轿从养心殿到乾清宫,乾清宫内外的与宴者均在殿外正门两旁恭候。在悠扬乐声中,乾隆帝缓缓坐上宝座,筵宴正式开始。

这么大规模的饭局都吃什么?第一道是奶茶,皇帝与各王公宗室们先进奶茶。喝完奶茶再用饽饽,首领太监抬饽饽桌于金龙大宴桌上,饽饽桌上摆米面炉食饽饽十五品,均用五寸黄盘盛装。

吃完“开胃菜”,少不了喝酒。御膳房首领太监执金酒壶,睿亲王双手捧金酒杯至宝座前,跪进乾隆帝御爵,众王公宗室离座,面北(皇帝座)跪视皇帝饮酒,行一叩礼。乾隆帝接过御爵酒饮后,筵宴侍者进赴宴者每人一杯酒,赴宴者接酒爵前,皆行一叩礼;酒饮后,酒杯赐给饮者。赐酒毕,赐肴饌。

大冷天的还得来口热的。金属材质的小锅架在名为“热屉”的小装置上,热屉里可以点上火保持食物的温度,这就类似于如今的小火锅,当时称为“热锅”。

清元老大臣嵇璜年老体弱,曾多次想要告老还乡,但乾隆帝就是不放人。为了让嵇璜安心吃下这顿饭,乾隆帝还特别给老臣赐了件大袄子“端罩”,让他吃饭时别冻着。

get同款筵宴

其实早在筵宴前一个月,乾隆帝就下旨确定筵宴的日期,一一定筵宴程序、肴饌品种、桌张安置、赏赐物品、赴宴者所穿服饰等。

关于这场筵宴的菜品也有详细记载:乾清宫正中地坪台,摆皇帝金龙大宴桌,桌上餐具为金盘、金碗,由里向外摆八路膳食。头路正中摆四座松棚果罩(内放青苹果),两边各摆一只花瓶(内插鲜花);二路摆高足碗九只(盛蜜饯食品);三路摆折腰碗九只(盛满洲饽饽,即点心);四路摆红雕漆果盒两副(内有果盘十件);五路至八路摆冷膳、热膳、群膳共四十品,主要是关东鹅、野猪肉、鹿肉、羊肉、鱼、野鸡等制成的菜肴。皇帝大宴桌靠近座位处正中摆金勺、金镶象牙筷和金布碟等进食餐具。餐具左摆奶饼、奶皮及干湿点心;右摆酱小菜、水蔬菜、芥菜缨儿、清酱等佐餐调料。

03 最“牛”的奶茶 它是清朝“国俗”



奶茶

清代宫廷里,奶茶是必不可少的饮品,用适量的牛奶、牛油、盐、玉泉山水与浙江产优质黄茶熬煮而成,茶色如咖啡,散发阵阵奶香。

奶茶几乎出现在皇宫的各种场合:坛庙祭祀了要喝奶茶、萨满祭祀了要喝奶茶、中正殿喇嘛念经要喝奶茶、皇帝皇后吃夜宵了要配奶茶……有句话总结得很到位:没什么事不是一杯奶茶解决不了的,如果有,就来两杯!

众所周知,游牧民族的菜谱中有大量的肉制品和奶制品。而茶能帮助消化,缓解因长期食肉、蔬菜摄入量过少导致的身体不适,从中原地区传来后,很快成为游牧民族的心头好。清代皇室入关后,受汉族饮食文化影响,在生活习惯上有了很大改变,但清代宫廷仍以饮奶茶为嗜好,保留着本民族旧有的习惯。清代皇帝将奶茶视为“国俗”。乾隆帝曾作诗注云:“国家典礼,御殿则赐茶(奶茶)。乳汁,所以使用使人肥泽也。”

宫廷筵宴中凡有进茶、赐茶的仪式,都将赐奶茶作为隆重的礼仪制度,绥怀蒙藏等民族。乾隆二十五年正月初九、初十两日,西藏安集延额尔德尼伯克、拔达山汗素尔坦沙等遣陪臣输诚入觐,乾隆帝在乾清宫赐奶茶招待。

清代宫廷筵宴所用奶茶的熬制由光禄寺承办。筵宴前一日,光禄寺派人亲临熬茶所,监督熬制。

清宫《钦定总管内务府则例》规定:从皇帝到皇子,每人每日供应调制奶茶(以及制作各类点心)所需的牛奶量均以奶牛头数为份例,其中皇帝每日乳牛50头,皇后25头,皇贵妃6头,贵妃4头……其余后宫人员也各有定额。

get同款奶茶

奶茶的原料是茶和牛奶或羊奶,做法是:先将砖茶捣碎,放入铜壶或水锅中煮,茶烧开后,加入牛奶、盐,待茶汤煮沸时不断用勺扬茶,直到茶乳充分交融,再除去茶叶即成奶茶。将熬成的奶茶盛装在银茶桶内备用。筵宴时,再分装在银质龙首奶茶壶中。

04 最“牛”的鸭 乾隆爷顿顿不放过它

据《清宫膳食档》记载,皇帝的膳食单上出镜率异常高的是鸭子做的菜肴。

以某年除夕的菜单看:燕窝口蘑火熏白鸭子、红白鸭子炖白菜、糟鸭子糟肉、葱椒鸭子、挂炉鸭子、燕窝莲子鸭子、山药鸭羹……五十余种热菜里大半都是鸭子。

要说最钟爱鸭子的当属乾隆爷,从早膳到晚膳顿顿有鸭,可谓“无鸭不欢”。

翻开清代御膳房档案留下的《膳底档》会发现,乾隆帝的菜谱里有燕窝扒鸭、鸭子火熏萝卜炖白菜、火熏葱椒鸭子、八仙鸭子、山药酒烧鸭子、燕窝火熏鸭子、鸭子豆瓣汤、挂炉鸭子等多种鸭膳,仅以鸭子做馅的食品就有鸭子馅提褶包子、鸭子口蘑馅提褶包子、鸭子口蘑馅烧卖、鸭子口蘑馅烫面饺子……听听这些菜名都很感慨,这得多爱吃鸭子。

get同款鸭子

乾隆帝最喜欢的鸭菜之一是“清炖鸭子”。这道汤菜做法讲究,先将调好味的鸭子装在瓷罐里,再把瓷罐装入一个盛有一半清水的有蒸汽的锅里,然后盖紧锅盖,勿令散汽。文火连蒸三天鸭肉会极为酥烂。

好书推荐



《故宫宴》
苑洪琪 顾玉亮/著
化学工业出版社

本书以清代宫廷荐新食材为线,结合《膳底档》的记录,用80余篇御膳档案,并辅以80余道皇家复刻美食,介绍皇宫中不同时节的饮食文化内容,勾勒出皇家生活百态,朝堂盛衰,宫廷趣闻。



江苏文脉公众号
扫码关注