

苏州菜与清宫御膳

周丹明
沙佩智

沙佩智：苏州吴门人家饮食文化遗产研究
中心主任。

苏州菜与宫廷的关系可以追溯到春秋时期，最早的记录就是《史记·刺客列传》

挑动皇帝的味蕾—— 苏州织造官府菜

中的专诸炙鱼，专诸为杀吴王僚而进的藏剑炙鱼就已经算是宫廷菜了。

明朝时苏州菜就已经进入宫廷，而且

从康熙皇帝说起。

在明代的京城，请客吃苏州菜还是一种时尚。

康熙二十三年（一六八四年）九月，康

到了清代，准确地说是乾隆朝，苏州菜迎来了自己的辉煌——

熙皇帝为了治河、导淮、济运，南巡视察

全国各地的美食佳肴都汇集在皇帝的宴桌上，但是像苏州菜这样以完整菜系出现在宫廷的，几乎没有。

淮安地区的水患防治工作。康熙皇帝先后进行了六次南巡，曾经四次住在苏州织造

曹寅的家中。曹寅的母亲是康熙皇帝的奶妈，他本人又是康熙皇帝的伴读，受到超乎寻常的器重与恩宠是理所当然。

曹寅以江南料理，即苏州织造官府菜招待康熙皇帝，结果大获成功。精巧的苏州菜敲开了

中，可以说是为清宫御膳带来了革新，在成就清宫御膳的同时也将中华美食推上了一个高峰。

来自北方的皇帝的味蕾，本身就倾心于汉族文化的康熙皇帝对苏州菜极其喜爱，据史料记载，康熙皇帝偏爱吃质地软滑、口味鲜美的清淡菜肴，而苏州菜恰恰符合这些特点，使得康熙回銮之后也是念念不忘。

苏州菜是怎样进入乾隆皇帝的视野并最终实现它自身飞跃的呢？苏州菜与清宫御膳到底存在着怎样的联系？中华大地菜系众多，为什么最终会是苏州菜得到乾隆皇帝的青睐？

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

量记录了苏州菜的历史档案，其中包括皇帝御膳档，还有《苏造底档》，甚至还有皇帝下旨设苏宴之档、苏州织造府官员奏

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

有苏州厨房——苏造（灶）铺，宫中有大量记录了苏州菜的历史档案，其中包括皇帝御膳档，还有《苏造底档》，甚至还有皇帝下旨设苏宴之档、苏州织造府官员奏

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

有苏州厨房——苏造（灶）铺，宫中有大量记录了苏州菜的历史档案，其中包括皇帝御膳档，还有《苏造底档》，甚至还有皇帝下旨设苏宴之档、苏州织造府官员奏

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

折中的菜肴之档等等，苏州菜在宫中备受欢迎，且达到一个前所未有的高度。

燕窩一品 燕窩一品 燕窩一品

祭祀牛一隻 按四分分賞

十月初一日未正

萬歲爺重華宮正誼明道東暖閣進晚膳用洋漆花膳桌擺

燕窩雞絲香蕈炒火蔥絲 白菜絲饅頭平安果一品 燕窩水碗

續八鮮一品 燕窩鴨子火蔥片饅頭子白菜 肥鷄白菜一品 此二品五福

馳錫子一品 燕窩一品 飯房托陽燭鴨子一品 野鷄絲酸黃氣一品 此四品

後送芽菜秋鹿脯絲 四品黃乳鹿脯絲 燒鹿肉 錫燭鴨子 羊肉攪盤

一品 祭祀猪羊肉一品 此二品良盤 模餅粉次食一品 象眼棋餅小饅

首一品 黃盤 摺疊奶皮一品 良碗 瑞祭神糕一品 良盤 酥油豆起

一品 良碗 蜂蜜一品 此紫龍糖 桂拉一品 此金碗 瑞瑞葵花盒

小菜一品 南小菜一品 菠菜一品 桂花蘿蔔一品 此三品五福捧壽

匙筋手布 安畢 呈進 隨送粳米膳進一碗 照常班御碗 羊肉卧蛋粉湯一品 蘿蔔湯一品

野鷄紅湯一品 俱未用

上進畢 隨意費用

以送坤寧宮祭神糕二桌 每桌四盤

賞教習 祭神糕一盤

內頭冬 祭神糕一盤

布所景山裝冬生 祭神糕二盤

其餘四盤 總管張玉柱等奉

旨改着明日賞額食 欽此

此一次膳桌 呈進 膳桌上安祭祀猪由羊肉一品

上進猪由 總管張玉柱等 欽奉

上諭 祭祀猪由腥氣不好喫 欽此

賞果膳王 祭羊牛白一盤

太廟 祭羊牛白一盤 祭羊牛白一盤

祭羊牛白一盤

祭羊牛白一盤

祭羊牛白一盤

祭羊牛白一盤

为皇帝掌勺的御厨——张东官

苏州织造官府菜的烹制者是不应该被忽略的，苏造铺的御厨中最具代表性的集大成者，就是张东官。

从苏州织造府走进紫禁城

乾隆三十年（一七六五年）正月十七，

五十四岁的乾隆皇帝第四次下江南，住在

苏州织造府中。苏州织造普福早就听说乾

隆皇帝喜欢苏州菜，于是带着家厨张成、

宋元和张东官赶到宝应去候驾，三位家厨

备下「糯米鸭子一品、万年青炖肉一品、

燕窝鸡丝一品、春笋糟鸡一品、鸭子火熏

馅煎粘团一品、银葵花盒小菜一品、银碟

小菜四品，随送粳米膳一品、菠菜鸡丝豆

腐二品」这几样乾隆皇帝喜欢的菜肴，呈

上龙船给皇帝当早膳。当晚，乾隆皇帝驻

蹕高邮，普福又让张成做「肥鸡安徽豆腐」，

宋元做「燕笋糟肉」，张东官做「猪肉馅

倂包子」进呈，自此之后，三位织造府家

厨便成了乾隆皇帝的御用专厨。闰二月初

一，乾隆皇帝一到苏州便传下口谕：「太

监胡世杰传赏普福家厨役张成、宋元、张

东官每人一两银锞子二个。」闰二月二十

四晚，太监常宁传赏苏州厨役张成、宋元、张东官每人一两重银镮子两个。

宫中的御厨是世代相传的，外人不能随便入职，这是宫中的规矩。推测就是在乾隆三十年，乾隆皇帝将张东官带回北京，安排在长芦盐政西宁家中。张东官正式进宫当了一名御厨，官七品。此时的张东官达到了事业的巅峰，乾隆皇帝的每日膳单中第一道菜必署名为张东官。即便是乾隆皇帝居住在圆明园和避暑山庄等地时，也都由张东官备膳。

乾隆三十六年（一七七一年），乾隆皇帝出巡山东，张东官进菜四品，其中的「冬笋炒鸡」甚得乾隆皇帝欢心，于是赏其一两重银镮子两个。乾隆四十三年（一七七八年）七月到九月，乾隆皇帝出巡盛京，张东官随营供膳。七月二十二日，张东官进「猪肉缩砂馅煎馄饨」、「鸡丝肉丝油煸白菜」、「燕窝肥鸡丝」、「猪肉馅煎粘团」各一品，极为称旨，又赏银二两。乾隆四十八年（一七八三年）正月初二，张东官进晚膳「燕窝烩五香鸭子热锅一品，燕窝肥鸡雏野鸡热锅一品」……

乾隆四十九年，乾隆皇帝第六次南巡，七十多岁的张东官腿脚已不灵便，乾隆皇



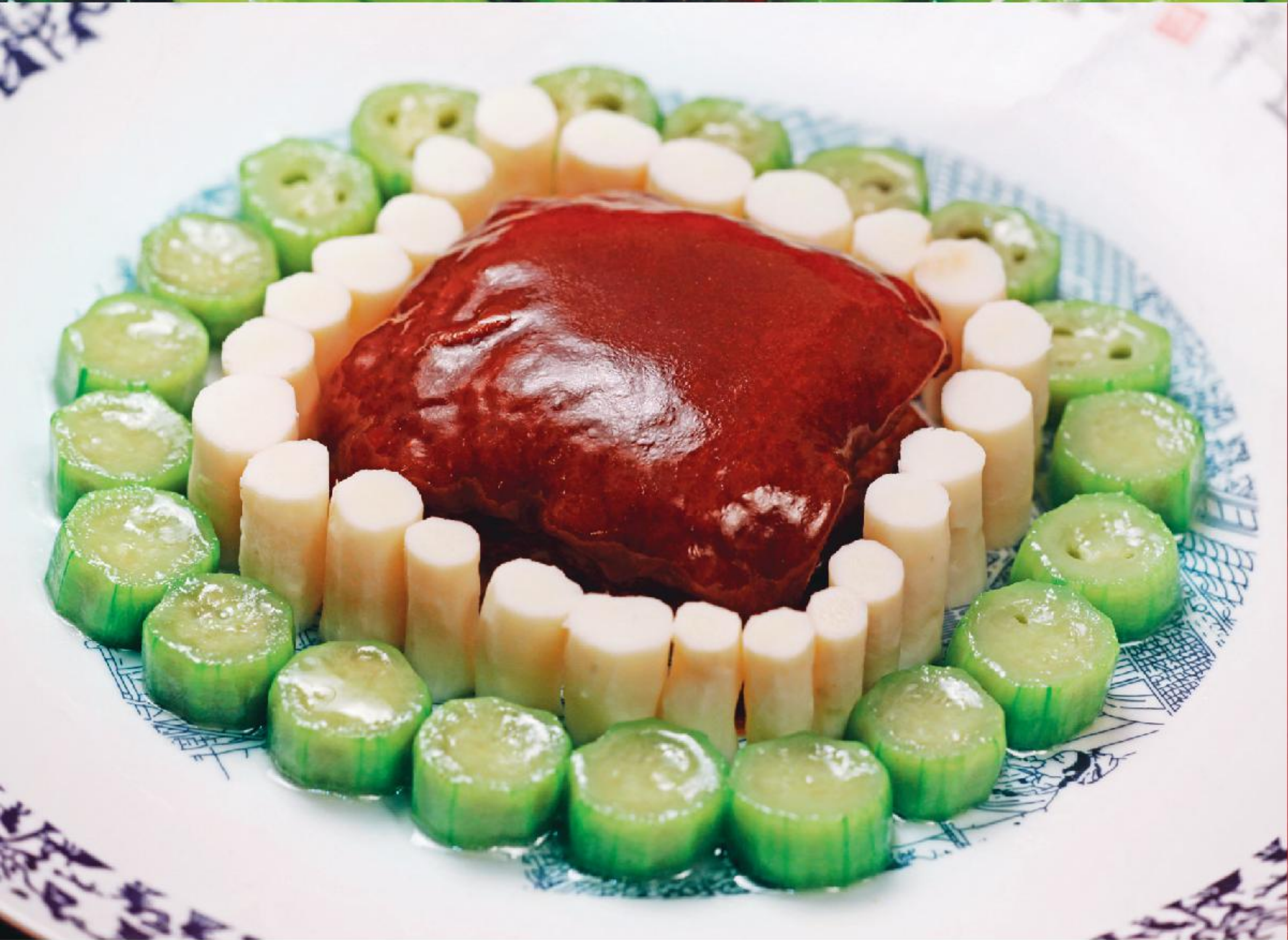
清 锡海棠式一品锅 故宫博物院藏



樱桃肉



燕窝鸭丝



山药酥肉



热锅鹿筋

帝恩准他乘马随行。行至苏州灵岩寺行宫，乾隆皇帝经和坤、福隆安向苏州织造下旨：「膳房做膳，苏州厨役张东官，因他年迈，腰腿疼痛，不能随往应艺矣。万岁爷驾幸到苏州之日，就让张东官家去，不用随往杭州。回銮之日，亦不必叫张东官随往京去。」乾隆皇帝终于放过了张东官，一代御厨得以善终。

精湛的厨艺改革清宫御膳

从乾隆三十年到乾隆四十九年，整整十九年间，乾隆皇帝无论在宫中还是在圆明园，都由张东官供膳，就是出巡也带着张东官，而且赏赉颇丰。最绝的是，乾隆皇帝能品出张东官所烧菜肴的滋味。有一次张东官生病，不得已由他人代为掌勺，乾隆皇帝品后即道：「此膳非张东官所做。」

能够得到乾隆皇帝这样大的恩宠，皆赖张东官为人机灵聪慧，能够揣摩乾隆皇帝的心思，不仅完成乾隆皇帝制定的菜品，还能推陈出新，因而得到乾隆皇帝的充分认可。

张东官凭借自己精湛的手艺，以苏州菜为根基，开始改良清宫御膳，为乾隆帝御膳添加了很多新式菜肴。比如苏造肉这道菜，可以说是清宫御膳的代表菜肴。其



清 光緒三十四年膳房辦買肉斤雞鴨清冊
故宮博物院藏

汤色红亮厚重，猪五花肉肥肉香甜糯而不油腻，瘦肉酥烂入味而不发柴，汤头鲜美又不油腻，整道菜醇厚奇香。张东官的这道苏造肉，用老汤加丁香、官桂、甘草、砂仁、桂皮、蔻仁、肉桂等九味香料，调出秘制汤汁，将上好猪五花肉置于汤中，慢火煨制而成。九种香料按照春夏秋冬四季不同的节气，按照不同的数量配制，一年四季食用皆宜。开始这道菜并没有名字，是乾隆皇帝御赐「苏造肉」之名。

不仅是苏造肉，张东官还制作了「苏造鸡」、「苏造肘子」等等，可称为「苏造系列」特色菜。另外，还有一些苏州家常菜新作，比如糖醋樱桃肉就是其中之一。可以说，张东官和他的苏州菜，奠定了现在我们普遍认可的清宫御膳的基础。

把普通做到极致—— 精到的御膳

说到底，清宫御膳究竟是什么样的？是不是极尽奢华、极讲排场？其实，通过前面述及的苏州菜从江南走进宫廷、张东官由民间迈入皇宫并改革御膳，我们可以发现，其实清宫御膳并不神秘，概括起来就是一句话：普通，但是精到。

普通近人

第一次看到《清宫御膳档》时，你也许不会相信这竟然是皇帝的食谱。因为御膳中除燕窝外几乎都是老百姓平时吃的菜肴，就连菠菜豆腐汤、老咸菜都有，都是一些极为普通的食材。这和苏州菜的特点一样——不以名贵稀有的食材为原料。皇帝也是人，顿顿大鱼大肉也会腻。善于养生、终得长寿的乾隆皇帝更是注重营养膳食的均衡，吃的也很简单，但是应该摄取的营养都有保证。

清宫御膳并非是高不可攀的存在，其实现代人吃的很多名菜都是清宫御膳「飞入寻常百姓家」的产物。比如之前提及的苏造肉，后来就传入民间。当时的穷苦人吃不起肉，便将苏造肉的制作手法用到了便宜的猪肉内脏上，再就上火烧，这就是我们今天常吃的北京名小吃——卤煮火烧了。

高不可攀的存在，终将由于曲高和寡而消逝。清宫御膳，其实可以很普通，毕竟吃是人类最基本的生理需求之一，可以吃饱、吃得健康是最主要的，如果在此之上能够达到赏心悦目，那就需要有些讲究了。

精益求精

清宫御膳的讲究很多，苏州织造官府菜能够走进宫廷，就是因为其十分讲究。首先其选材就极其讲究，包括食材的品种、产地、节令、时辰、鲜活、大小、部位以及采摘和屠宰方法等，都有具体要求，讲究「天时、地利、人和」——什么季节吃什么、吃地方的特产、针对人体需求来吃。其传统调料包括油、盐、酱、醋、酒、糖等，熬制各式的汤、卤汁和各类荤素调和油达十余种，使用搭配都有讲究，以冀叠味加

鲜。苏州织造官府菜擅用葱、姜、蒜以增香、灭腥、去臊、除膻，烹饪调和之事无所不用其极，以臻「精妙微纤，口弗能言，志不能喻」的美妙境界。制作同样要讲究，比如乾隆皇帝最喜欢吃的八宝鸭，并不是简单地把八样东西一起烹制就可以，而是要把鸭子整个去掉鸭骨，留下完整的可以实现「滴水不漏」的带有鸭肉的皮囊，清理后再填八样不同的食材，煮五个小时左右，出来还是一只完整和漂亮的鸭子，讲究酥烂但「不失其形」。

讲究，不仅仅是烹调的精细，还有其中反应出的那种人文气息，如缂纱馄饨。馄饨之形反映了中国人的哲学思想：馄饨

皮是方的，象征「地」，中间的馅是破碎的一团，象征「气」，古人有「天圆地方」的说法，馄饨包了馅就象征天地不分、天地相裹、天地相融的「混沌世界」。「缂纱」二字，又把丝绸文化融入其中。缂纱是丝绸产品的一种，绸料面是起缂的，有时有点半透明。缂纱馄饨把馄饨皮薄而半透明、隐约能见馅的特点十分形象地比喻出来，又显示了馄饨皮表面有缂折的特点。讲究的美味，佐之以讲究的外形，达到了一个完美的境界。

讲究，还包括另一方面，就是健康。乾隆皇帝喜欢吃鸭子，因为鸭肉属阴性。皇帝日理万机，难免焦躁体热，若进食生猛肉食，必然上火，引发高血压、心血管疾病。食鸭肉可以调和体内阴阳，达到身体康健的目的。再比如说樱桃肉，肉本身煮七八个小时后虽然入口而化，但上席时还是一块完整的肉，而且肉皮红亮，搭配精细的刀工切割，真宛若樱桃一般。其实，那一抹艳红的色泽得益于红曲粉。红曲可入药，汉代已有，医书上说吃了可以「轻身」，就是指人中风后身体笨重，而服用了红曲粉后症状会减轻。近年来药理学家发现，红曲入药，可降血脂、降血压。《本



重华宫御膳房内景
约摄于上世纪二十至五十年代。



重华宫御膳房外景
约摄于上世纪二十至五十年代。



重华宫御膳房内景
约摄于上世纪二十年代。



重华宫御膳房内景
约摄于上世纪二十年代。



苏州菜烹饪所用各种卤汁



烹调苏州菜所用油

阅读链接：乾隆四十八年（一七八三年）正月膳底档

乾隆四十八年正月初九日，乾清宫总管郭永清等传旨：十四、十五、十六此三日伺候上苏宴。奉旨：知道了。钦此。

正月十四日午正，奉三无私着安紫檀木苏宴桌一张，宝座扶手至两桌边一尺七寸，摆高头七品（青白玉碗上安灯笼花），两边花瓶一对，高头碗足至前桌边二寸二分，两边碗足至桌边六寸五分，高头碗足至怀里桌边二尺五寸，群膳热膳三十二品（内有外铺内六品，膳房四品）。青白玉碗，碗足至两桌边六寸五分，摆四路，每路八品，两边干湿点心四品，奶子一品，敖尔布哈一品，青白玉盘两边小菜四品，两边老腌菜一品，八宝菜一品，东边南小菜一品，清酱一品，青白玉碟，小菜碟至两桌边七寸，后桌边二寸，中匙、筋、叉子、手布、筷套。安毕。

正月十五日午正，奉三无私着安紫檀木苏宴桌一张，宝座扶手至桌边二尺二寸，摆高头七品（青白玉碗上安灯笼花），两边花瓶一对，高头碗足至怀里桌边二尺五寸。群膳三十二品，俱青白玉碗，碗足至两桌边七寸六分，摆四路，每路八品，两边干湿点心四品，奶子一品，敖尔布哈一品（青白玉碗），西边清酱一品，水贝瓮菜一品，东边南小菜一品，糟小菜一品（青白玉碟），碟足至两桌边七寸，后边两寸，中匙、筋、叉子、手布、纸花、筷子安毕。

正月十六日午正，正大光明设摆上用苏宴一桌，用器皿库苏宴桌一张，衣服库桌刷一分，摆高头七品（青白玉碗上安灯笼花）。两边摆花瓶一对，高头碗足至前桌边，二寸二分，至两桌边六寸，群膳热膳三十二品（内有外膳房四品，铺内伺候六品）。俱青白玉碗，摆四路，每路八品，两边干湿点心四品，奶子一品，敖尔布哈一品，西边老腌菜一品，八宝菜一品，东边清酱一品，南小菜一品（青白玉碟）。中匙、筋、纸花、筷套。叉子、手布安毕。

（注：“奉三无私”指圆明园的奉三无私殿。“铺内伺候”中的“铺内”应指苏造铺内。）



清 银椭圆锅 故宫博物院藏

草纲目》记载有若干个含有红曲成分的治病良方。此外，红曲霉衍生物还有很强的抗氧化兼抗癌作用。把红曲引入菜点中，做到了「药食同源」、「上工治未病」，不仅使樱桃肉艳红漂亮给人愉悦以为养

心，更防止了血脂和胆固醇在人体内沉淀以为养身。苏州织造官府菜体现出的是苏州官厨们的真功夫，是精致的烹制、高雅的调味、美味的提炼。正如织造世家曹雪芹在

《红楼梦》里写的「茄鲞」一般奢华、经典、光彩照人。苏州菜引领改革的清宫御膳，继承了这些特点，实现了中华饮食文化的升华。（本文所用菜品、佐料图片由「吴门人家」提供）