

明代紫禁城的帝王食谱

宫廷饮食是我国古代饮食文化的重要特色。通过档案中帝王膳单的记载,可以发现明代帝王的饮食,有食料广泛、礼仪性强、追求时鲜等特点。而且,不同帝王还有不同的美食喜好,如永乐帝喜欢吃鲥鱼,从南京“快递”鲥鱼进京;隆庆帝喜欢吃驴肠,追求“节俭”的崇祯帝却偏好吃燕窝……

明代皇帝日膳有哪些
《南京光禄寺志》记录了一则洪武十七年(1384)六月,明太祖朱元璋的膳单明细情况:

早膳:炒羊肉、煎拖拖(捣碎的姜、蒜、韭菜等)鹅、猪肉炒黄菜、素馅插清汁、蒸猪蹄肚、两熟煎鲜鱼、炉焗(烘烤)肉、笋(算)子面、撞鸡软脱汤、香米饭、豆汤、泡茶。

午膳:胡椒醋鲜虾、烧鹅、焗(fén)羊头蹄、鹅肉巴子、咸豉芥末羊肚盘、蒜醋白血汤、五味蒸鸡、元汁羊骨头、糊辣醋腰子、蒸鲜鱼、五味蒸面筋、羊肉水晶饺儿、丝鹅粉汤、三鲜汤、绿豆棋子面、椒末羊肉、香米饭、蒜酪、豆汤、泡茶。

书中亦记载了永乐元年(1403)十月的某日,永乐帝朱棣的晚膳膳单:

按酒(即下酒菜)四品、焗羊肉、清蒸鸡、椒醋鹅、烧猪肉、猪肉撞汤;饭用鹅一只、鸡三只、羊肉五斤、猪肉五斤、白粳米二斗、茶食九斤、香油饼九十片;砂馅小馒头用白面四斤、砂糖八两、赤豆一升、雪梨菱菱二十斤。

从这两则膳单来看,明初的宫廷饮食是比较简朴的,虽然荤菜、素菜都有,但荤食大都是日常生活中的家畜和家禽。

永乐迁都北京后,明代多位帝王的御膳中,各色花卷、馒头、面饼等面食多了起来,而且肉菜的做法也多样。

清初官员宋起凤在撰写的《稗说》中,较为详细地介绍了崇祯皇

帝日常早膳的情况及膳单。

早膳设在乾清宫明间。崇祯帝早起洗漱后,至外室喝茶汤,吃饼饵,然后在乐队伴奏下,进入明间,面南而坐,享用早膳。

乾清宫明间,崇祯帝曾在此用早膳。

崇祯帝早膳的菜肴和主食很丰富。菜肴有牛、羊、驴、豚(猪)、狗、鹿、雉、兔、水族海鲜、山肴野蕨等;米食则有蒸香稻、蒸糯(米)、蒸粟粟、稻粥、薏苡粥、西梁米粥等;面食有玫瑰、木樨、果馅、油糖等;面食还有发面、烫面、澄面等做法;小菜有苦菜根、苦菜叶、蒲公英、龙须菜、蒜薹、豌豆、苦瓜、茼蒿、野蕨等;小食有稷黍枣豆糕、仓粟小米糕、稗子、高粱、艾汁、杂豆、苜蓿、榆钱等。

值得一提的是,朱元璋当初为了“示子孙知外间辛苦”,规定御膳里必须有百姓吃的野菜、蔬菜和粗粮,崇祯皇帝的膳单中也出现了很多民间“小菜”,这也展现了皇帝的忧民之情。

不过崇祯是否真的体察到民情,还需要打上问号。根据记载,崇祯曾宣布每天都吃真的水煮野菜,吃了两天就有些受不了,在御厨的努力下,诞生了新的“水煮野菜”:先将野菜放入鲜鹅腹中焖煮,随后取出野菜用美酒浸润,最后淋上香油,加入各种调料。

永乐帝“快递”鲥鱼进京
鲥鱼分布于我国的东海及南海,是一种洄游性鱼类,每年4月至6月洄游于江浙二省的淡水江河产卵繁殖,产卵后返回大海。东晋郭璞注《尔雅注疏》中有:“鲥,当鲥,海鱼也。似鳊而大鳞,肥美多鲠。”此处“鲥”、“当鲥”均指鲥鱼,“鲠”指鱼骨。这句话说明:鲥鱼体腹丰肥,尽管鱼身多刺,但肉质鲜美。

鲥鱼是明代宫廷的美食之一。早在朱元璋正式建立明朝当

年(1368),鲥鱼被朱元璋定为祭祀宗庙的贡物。如《明史》载:“洪武元年,定太庙月朔荐新仪物……四月,樱桃、梅、杏、鲥鱼、雉。”

朱元璋四子朱棣,对鲥鱼非常喜欢。迁都北京后,尽管鲥鱼产于南京、镇江等南方地区,且与北京相距千余里,这丝毫不影响朱棣对鲥鱼美食的喜爱。他下令在南京营建鲥鱼厂——即鲥鱼的“快递”站,将鲥鱼“快递”到北京。

鲥鱼厂是对鲥鱼进行保管、运输的机构。由于鲥鱼在长江出水不久即死,而南京与北京相距千余里,船运需要一个多月时间,鲥鱼的有效保鲜措施极其重要。

明早期,鲥鱼厂由南京守备太监掌管,专门负责鲥鱼的打捞、运输。关于鲥鱼厂,明人沈德符的《万历野获编》载:“金陵城外临江,旧设鲥鱼厂。每打鱼时,内官出视,科索百端,大为渔户及地方之害。”

捕捞后的鲥鱼,通过冰块覆盖的方式船运进京。《大明会典》之“南京兵部”记载,“计南京各衙门,每年进贡物件共三十起,用船一百六十二只”,其中鲥鱼等六种物件的运输用到了冰船,“头起鲥鱼四十四扛,实用(冰)船七只;二起鲥鱼四十四扛,实用(冰)船七只”。此处,“扛”是指两人共抬一物,一抬为一扛。这段话说明:每年南京运到北京的鲥鱼达88扛,装盛在14只船上。这些运送鲥鱼的船只,分为上下两层,均由冰块覆盖,以保证鲥鱼的鲜美。

鲥鱼从捕捞上皇帝餐桌,明代有着严格的流程规定。《万历野获编》详细记载了鲥鱼进贡的情形:“其最急冰鲜,则尚膳监之鲜梅、枇杷、鲥鱼等物。然诸味尚可稍迟,惟鲜鲥则以五月十五日进鲜于孝陵,始开船,限定六月末旬到京,以七月初一荐太庙,然后供御膳。”这

段话说明,每年四五月捕捞的鲥鱼,首先要到明孝陵供奉明太祖朱元璋,五月中旬船运进京,六月末旬到京,七月初一供奉北京太庙,然后才能供皇帝食用。

永乐款青花云凤纹盘
朱棣喜欢吃鲥鱼,并将它用于多种场合。明人何乔远的《名山藏》载:“上食鲥鱼,赐(杨)荣救日:南京进鲥鱼,朕献宗庙,荐母后尚食,方进朕,朕贤臣,念同殒之。”朱棣用鲥鱼,既祭祀了宗庙,又孝敬了母后,还笼络了大臣。

隆庆帝喜欢吃驴肠
驴肠又称驴板肠,为驴的大肠,自古以来即为我国的美食。关于食用驴肠的较早记载,可见于西汉桓宽的《盐铁论》,其中有“蹇捕胃脯”之语,“蹇捕”即指把驴肉及肠胃制成肉干。

在唐朝,水煮后的驴肠与各种调料相拌,用于佐酒食用。在宋朝,据南宋洪迈撰《夷坚志》载:宋神宗时的宰相韩缜喜欢吃驴肠,每次举办家宴时,都要邀请客人吃驴肠。他在烹制时,将驴肠放入汤中,驴肠煮的时长适中,再加上各种调料再食用,以保证驴肠味道脆美。

在明朝,驴肠亦为流行的美食之一。明人陆容《菽园杂记》载,官员之间宴请时,受邀者戏称“饕有驴板肠”,才愿意赴宴。明人宋诩《宋氏养生部》记载了驴肠的做法:“漉汁煮熟,复沃香油,炙干。宜蒜醋。”其烹饪方式类似于今天的爆炒,且辅以醋、蒜、香油等调料。明代时,皇家及民间皆流行吃驴肠。而明代宫廷中,隆庆帝朱载堉就喜欢吃驴肠。

出生于嘉靖十六年(1537)的朱载堉,因生母失宠,在16岁时就出居裕王邸,开始了独立生活。他生活简朴,在饮食上没别的嗜好,唯独喜欢吃在民间街坊流行的驴

肠。《万历野获编》载:朱载堉常差人去街市购买驴肠。逢年过节,他的餐桌上都离不开驴肠这道菜,这个习惯一直延续到他登上皇位。然而某天,当隆庆帝又想吃驴肠时,他无意间左右侍从驴肠的来源。当他得知光禄寺为了给他做驴肠,每天都要杀一头驴时,于心不忍,制止了这种行为,并从此严格限制自己食用驴肠的频次。《名山藏》载:“上在潜邸时,食驴肠而甘。及即位,问曰左右,左右请诏光禄。上不忍曰:‘若尔,则光禄日宰一驴矣’。”隆庆帝因不忍杀驴而限食驴肠一事,明人陈建的《皇明从信录》、明人黄光升的《昭代典则》等多个文献中,均有相关记载。

值得一提的是,明代的光禄寺为负责宫廷膳饈的机构,位于东华门外(今北京市二十七中附近)。

崇祯帝好食燕窝
燕窝是指金丝燕或雨燕分泌出来的唾液,再混合其他物质而筑成的巢穴。燕窝作为菜肴,在我国较早的记载,可见于元末明初贾铭的《饮食须知》,其中有“燕窝,味甘性平,黄黑微烂者有毒,勿食”的记载。明人陈懋仁的《泉南杂志》记载了燕窝的外观及功效:“蚕螺背上肉有两肋如枫蚕丝,竖洁而白,食之可补虚损,已劳病。”燕窝的燕丝细而密,色彩洁白,具有生精血、益肝肾等功效。燕窝在明代宫廷中,已成为日用美食之一。明代佚名小说《铸机闲评》,用华丽的辞藻描写明朝皇后、妃嫔的日常膳用,其中有“燕窝并鹿角,海带配龙须”之句。

对于崇祯皇帝朱由检而言,他一生号称奉行节俭,龙袍坏了都不舍得换新的,而是下令打补丁;为节省服务人员,在朝政上自己给自己倒热水。但就是这样一位“节俭”的皇帝,却十分喜欢吃燕窝,甚至达到痴迷程度。



大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

6-123

上百种美味任你选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

特价北京烤鸭套餐

买北京烤鸭套餐,付现金只要\$61.99,包括一只北京鸭和一个菜,葱,瓜,酱,跟12张鸭饼,付信用卡只要\$65.99,再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜:

(1)香脆全鱼	(5)麻辣沸腾鱼片
(2)椒盐大虾	(6)干扁四季豆
(3)椒盐龙利鱼	(7)大蒜炒青干菜
(4)韩国牛肉辣不辣	

请大家打电话到店里订菜,谢谢 仅限外卖(301)208-6868

对比其他店可省下一半价钱

需点单其他菜品超过\$20
不包含所有套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过五位和以上需要订位

\$38

/只



北京烤鸭

Free One Dish Crispy Jumbo Shrimp
Salty\$18.99 椒鹽蝦



Free Two Dishes Sliced Meat up To \$16 肉片



最新推出

赠送一条全鱼或一盘椒盐大虾或两碟肉片,需要消费超过\$60以上,(不包括北京烤鸭和任何其他折扣优惠)只限堂吃,到11月30日25年止。

电话: 301.208.6868

周日~周四 12pm~10pm
周五~周六 12pm~11pm

地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)