

## 光禄寺与尚食局

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，这一设置沿袭了一千多年，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、荤局、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。

俗话说，民以食为天。近期上映的电视剧《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？



《尚食》剧照。

## 舌尖上的古代宫廷

文本刊特约撰稿 金满楼

## 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。如膳房之下有荤局、素局、挂炉局、点心局、饭局等。其中，荤局负责提供鱼、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。

↓ 清《紫光阁赐宴图》局部(藏于北京故宫博物院)。

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、瓷等等。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。回



↑ 慈禧太后用过的银寿字火锅（藏于北京故宫博物院）。