# 档案还原：清宫年夜饭的排场

来源：网络 作者：雨声轻语 更新时间：2025-01-15

*保存至今的乾隆四十六年的清宫档案——《节次照常膳底档》详细记载着乾隆皇帝这年年夜饭从摆桌到散席的全部过程及所有菜品。　　■清朝皇帝很少吃海鲜，偶尔吃鱼　　清朝皇帝平时一天正式的饭是两顿，早上6点多钟早膳，下午2点多钟是晚膳。年三十这天，...*

　　保存至今的乾隆四十六年的清宫档案——《节次照常膳底档》详细记载着乾隆皇帝这年年夜饭从摆桌到散席的全部过程及所有菜品。

　　■清朝皇帝很少吃海鲜，偶尔吃鱼

　　清朝皇帝平时一天正式的饭是两顿，早上6点多钟早膳，下午2点多钟是晚膳。年三十这天，因为是过节，所以晚膳推迟至下午4点多钟开始。但据档案记载，中午12点就开始摆桌布置凉菜、点心了。晚宴摆在乾清宫殿内，皇帝一人一桌，桌子是“金龙大宴桌”，大小与现今的半张乒乓球案子差不多。桌边围以“黄缎绣金龙镶宝石桌刷一分”，也就是桌围子。大宴桌与皇帝的“宝座”之间设一“长几”，长几的角“至桌边八寸五分”。菜点都摆在大宴桌上，皇帝吃时再由人取到长几上。

　　大宴桌上的菜点由外到里分成八路，有各式荤素甜咸点心，有冷膳，有热膳，共六十三品，还有两副雕漆果盒，四座苏糕、鲍螺等果品、面食。各种膳点在餐桌上的位置，彼此间的距离也都有尺寸要求。所谓“鲍螺”并非今日宴席所吃的鲍鱼、海螺，清朝皇帝很少吃海鲜，偶尔吃鱼，也只吃松花江贡进来的银鱼、鲟鳇鱼。这里的鲍螺，据说是一种海产品晾干后磨成粉做成的点心。

　　大菜之外有果钟八品，及奶子，小点心、炉食、敖尔布哈、鸭子馅包子、米面点心等小吃分东西排列，其中“敖尔布哈”系一种满族油炸的面食，还有四品南北小菜。

　　以上膳点按清宫大宴规矩全部用铜胎掐丝珐琅盘、碗、碟盛装。

　　因为是过年的家宴，所以平时各自单独开伙、单独吃饭的妃嫔们也有幸来陪皇上吃饭。其中愉妃、容妃、十公主为东头桌，顺妃、循嫔为东二桌，禄贵人、鄂长在为东三桌，颖妃、惇妃为西头桌，诚嫔、林贵人为西二桌，明贵人、白常在为西三桌，以上乾隆的品级分为四等的十二个老婆加一个女儿是这顿年夜饭的陪客，内中东头桌的容妃也就是几乎人所共知的那位从新疆来的香妃。

　　老婆孩子以外，还有六桌陪客，每桌冷热菜点一共二十四品，比起皇上就少多了，而且盛菜的碗也降格为瓷碗了。

　　将近下午五点，冷膳、热膳全部摆好以后，太监请万岁爷升座，此时乐声奏起，皇帝入座后，妃嫔入座。然后再奏乐，随着乐声给万岁爷进汤膳。汤膳用对盒盛装，放在飞龙宴盒上呈进。“对盒”即两盒合一，取成双成对吉祥之意。皇上的对盒是两副，左一盒为燕窝红白鸭子腰烫膳一品，粳米乾膳一品。右一盒为燕窝鸭腰汤一品，鸭子豆腐汤一品。

　　皇帝的汤送完了，给妃、嫔、贵人、常在送汤，也用对盒，但数量减半，每人一副，内装粳米膳一品，羊肉卧蛋粉汤一品。而且也有规矩：“头桌先进还是头桌先出”，不能端齐了挨着桌送，而是送完一个，再送第二个。

　　■转宴完毕开始摆酒宴

　　汤膳送过了，送奶茶，送果茶，此时停止奏乐，转宴开始。

　　所谓“转宴”就是大宴桌上的八路膳点及后上的汤膳依次送到皇上面前的长几上，也就是皇上正式开吃。吃的顺序是“转宴先从万岁爷怀里转起”，也就是哪个离皇上近，就先来哪个。汤膳是最后进的，离皇上最近，于是“先转汤膳”，头对盒进过，二对盒进的同时开始给妃嫔们转宴了。这意思是皇上要吃头一口，皇上没吃，妃嫔们不能先吃。

　　妃嫔们的转宴也是“先从怀里往外转，唯有花瓶、筷子不转”，花瓶、筷子不能吃自然不用转。

　　转宴完毕开始摆酒宴，这时再奏乐，随着乐声“上万岁爷酒宴一桌四十品，摆五路，每路八品”。

　　这四十品菜有荤菜二十品，果子二十品。也用对盒呈进。与前面一样，头对盒送完，随二对盒进的同时“摆妃嫔等位酒宴六桌。每桌十五品，菜七品，果子八品”。

　　酒宴摆毕，乐止。然后再奏乐，此时总管太监“请酒一杯至万岁爷前跪进”。

　　皇帝开喝后，给妃嫔进酒。然后给皇上进果茶，与喝酒的程序一样。喝完果茶，皇上、妇嫔该撤了，此时又掉了一个过儿，妃嫔们先“起座”，然后乾清宫总管太监报告皇上“宴毕”，然后是“万岁爷起座”。这时乐止，皇上的大宴、酒宴就吃完了。

　　最后一个节目，皇上下令把自己吃过的、吃剩的、只看没吃的百十样“折罗”赏给亲近的大臣和亲王、郡王们。有幸吃到这顿剩饭的名单也详细登录在案：

　　“奉旨，大宴一桌赏：罗布藏多尔济、拉他那西弟、孔拉丰阿、福隆安、梁国治、和珅、董浩、福长安。酒宴一桌赏：睿亲王、庄亲王、裕亲王、诚亲王、恒郡王、和郡王，钦此。”

　　摆完了大宴、酒宴，该给大家报报菜名了。与民间想象的不同，皇帝当年的饭菜与今天的宴席相比也算不得太丰盛。如今请客，特别是公款吃喝，各类海鲜必不可少，但当年皇宫的膳房除了几个海参做的菜，其他海鲜如大虾、螃蟹、蛏子、海螺几乎没有，更不用说什么石斑鱼、象拔蚌了。据说康熙东巡到了松花江才吃到鲜鱼，立刻派人用600里快递打马进京孝敬给她奶奶孝庄太皇太后品尝。

　　■宫廷膳房的厨师做的饭菜基本上是辽沈一带的汉族风味

　　清朝皇家兴起于满洲，饮食上带有浓重的关外特色。主持宫廷膳房的厨师大多是清初入关前的汉军旗人，这些人做的饭菜基本上是辽沈一带的汉族风味。加之满族先祖崇尚打猎，所以菜肴中野味是其重点，像鹿肉、狍子肉、野鸡、野鸭，家畜肉类以羊肉居多，其次是牛肉，猪肉最少。家禽中鸭子用得最多，其次是鹅、是鸡。另外菜也好，汤也好，几乎都少不了燕窝，此外口蘑、冬笋也不少见。这些菜从顺治一直吃到咸丰，到了慈禧掌政的同治、光绪年间，清宫的伙食才有了比较明显一点儿的改变，蔬菜开始多了起来。

　　从乾隆朝的《膳底档》上看，主食大致为粳米饭、馒头、花卷，各种米面糕，鸭子口蘑馅、鸡肉馅、羊肉馅、韭菜馅的包子、烫面饺子，各种汤面，猪肉馅烧饼、各种面食，饽饽。

　　菜分三种：一为热锅，有四十多种，其中鸭子占了大半，如燕窝口蘑火薰白鸭子、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。再有就是肥鸡烩大丸子、肥鸡鸡冠肉、炒鸡肉片炖菠菜豆腐、酒炖羊肉豆腐丸子菜。鸡肉、羊肉及杂脍热锅。

　　热菜有五十多种，多半也少不了鸭子，如燕窝口蘑鸭丝、冬笋鸭腰、口蘑冬笋炒鸭丝、鸭子东坡肉、鸭丁炒豆腐、醋熘鸭腰。此外是鹿筋拆肥鸡、肥鸡拆肘子、鹿筋酒炖羊肉，还有烧狗肉、炒木樨肉、狍子肉、羊肉片、羊肉丝、羊肚丝等。

　　冷盘有二十几种，如清蒸鸭子鹿尾糊猪肉、蒸肥鸡炸羊羔、烧狍肉、野鸡爪、五香肘子丝、五香鸡丝。

　　除了皇上的御膳房自己做的菜，太后、妃嫔、亲近大臣有时也给皇上送菜。如“乾隆四十一年正月二十四日早膳，皇太后赐炒鸡大炒肉炖酸菜热锅一品、酒炖羊肉一品、鸡蛋蜂糕一品”。

　　乾隆四十六年十二月二十六日“和珅进热锅一品、菜八品……攒盘肉一品、饽饽六品……银碟小菜四品、咸肉一品、糟鹅蛋一品……”和珅一次送来热菜、冷菜、点心、奶子、果子粥一大堆、摆了好几桌，也许是皇上吃得高兴，吃毕赏给和珅家厨子他思哈、四儿、张成、王玉每人大制钱两贯。

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn