

清代宫廷饮食文化的人类学解读

路征

**LU ZHENG**

指导老师

**Prof. HAN Xiaorong**

韩孝荣教授

**Dr. MEULENBELD**

梅林宝博士

**MA in Chinese Culture**

**The Hong Kong Polytechnic University**

**2018**

## 论文摘要

本文以清代宫廷皇室贵族的饮食为研究对象，旨在将关于清代宫廷饮食的文化价值进行梳理，围绕宫皇室的饮食种类、饮食方式、饮食机构和饮食宴会等表层知识入手，对满汉关系、宫廷与民间的饮食文化及其互动性等方面进行分析。作为最后一个封建王朝，自初期至清中叶以及发展到后期，宫廷皇室对于食物的推崇与喜好的演变，伴随统治者对满族文化的认可度以及中后期汉族与满族文化的融合而相应地发生了一些变化。这些变化反映出满、汉不同的饮食结构和各具特色的风俗习惯，食物的内容和种类，还能够体现出封建时期的农业和经济发展水平。

第一章，对清朝宫廷饮食文化的涵义作出限定，阐释藏于饮食内容背后的食物所承载的区域文化和民族文化特征，以及与饮食器具相关的礼仪制度。在种类与方式方面，清宫御膳源于东北地区饮食文化圈的女真族的饮食特征依旧可显示，即依赖于特殊自然地理环境的倾向于高蛋白和高热量的饮食习惯。第二章，介绍由御膳房、内务府和光禄寺等机构所承担的宫廷饮食制作和管理职责，彰显封建王朝森严的管理模式。论述饮食宴会上的座位排列，以及依照官员的职位大小而变动的食物类型和餐具材质、颜色等等如何成为统治者维护阶层秩序的政治手段。第三章讨论宫廷饮食的社会传承。在当今的文学艺术领域内，与清朝御膳相关的文学作品、绘画、影视纪录片、小品等，显示宫廷饮食还丰富普罗大众的精神文化。通过清朝宫廷饮食文化物质的和精力的双重传承，深化了人们对于中国历史文化的认同感。

关键词：清代、宫廷饮食、饮食礼制、饮食宴会

## **Abstract**

This article takes the diet of the royal family aristocrats in the Qing Dynasty as the research object, and aims to sort out the cultural value of the Qing Dynasty court diet. It is about the surface knowledge of the royal family's diet, eating way, eating institutions and eating banquets. In addition, the relationship, the court and the folk food culture and its interaction are analyzed. Qing Dynasty, as the last feudal dynasty, from the early period to the middle of the Qing Dynasty, The court royal family's admiration for food and the evolution of its preferences, along with the ruler's recognition of the Manchu culture and the integration of the Han and Manchu cultures in the middle and late stages, have undergone some changes. These changes reflect the different dietary structures of Manchu and Han and the unique customs and habits. The content and types of food can also reflect the level of agriculture and economic development during the feudal period.

The first chapter defines the meaning of the Qing Dynasty court food culture, and explains the regional culture and national cultural characteristics carried by the food hidden behind the food content. As well as the etiquette system related to eating utensils. In terms of types and methods, the dietary characteristics of the Jurchen family from the Qing Dynasty food culture circle can still be shown. That is, the high-protein and high-calorie eating habits that depend on the special natural geographical environment. The second chapter introduces the court food production and management responsibilities undertaken by the Imperial Diet House, the House of

Internal Affairs and the Guanglu Temple, and demonstrates the strict management mode of the feudal dynasty. It discusses the arrangement of seats on the banquet, as well as the type of food and the material and color of the dishes. Which change according to the size of the official position, and how it becomes a political means for the ruler to maintain the order of the class. The third chapter discusses the social inheritance of the court diet. In today's literary and artistic fields, literary works, paintings, film and television documentaries, and essays related to the Qing dynasty imperial diet show that the court diet also enriches the spiritual culture of the general public. Through the dual inheritance of the material and spirit of the Qing Dynasty court culture, people have deepened their sense of identity with Chinese history and culture.

Keywords: Qing Dynasty, court diet, diet etiquette, diet banquet

## 致谢

感谢我的论文导师韩孝荣老师在我撰写本文过程中的指导，在确定论题、思路开拓和资料选取上，让我受益良多。甚至在句型的处理等细节方面，老师也带给我很多的灵感。而第二导师梅林宝老师对于论文的修改建议使我更好地完善本文。在中国文化化学系学习的一年半里，当我有困惑时，每位老师都及时地给与我学习和生活上的指点。另外，感谢我的好朋友和同学们的互相鼓励，跟李金亭、樊姝廷在我迷茫期的交流使我得到了宽慰。由于纯粹个人兴趣选择的论文主题，在写作中后期信心不足而产生个人怀疑时，也多亏了童霄学长的帮助。

感谢我的父母作为我的长期精神支柱，理解并尊重我的想法，让我能自在地选择自己喜欢的生活方式。最后，谢谢你们的陪伴，我很庆幸自己来到了 PolyU，希望未来的我能够继续进步。

## 目录

第一章 前言.....	1
(一) 研究综述.....	2
(二) 研究方法.....	5
第二章 宫廷饮食形式的呈现.....	7
(一) 满族食物的主导地位.....	7
(二) 食具的「符号化」呈现.....	16
第三章 宫廷饮食礼制.....	21
(一) 饮食宴会与礼制.....	21
(二) 饮食礼制的现代性.....	30
第四章 宫廷饮食的社会传承.....	32
(一) 电影电视产业中的宫廷饮食.....	32
(二) 旅游产业中的宫廷饮食.....	35
第五章 结语.....	41
参考书目.....	44

## 第一章 前言

清朝统治阶层的饮食文化所包含的满族宫廷贵族的饮食种类、饮食机构、饮食方式和饮食习俗等方面，较于中国饮食文化层中的其他四个层次具有政治上的优越性，<sup>1</sup> 因而对于一定历史时段内的饮食文化的发展趋势产生了再创造的意义。满族在清朝虽然是至高无上的统治阶层，但是其人口规模与占据中国主体的汉族而言并不占优势，因此，在某些领域为了保障清朝统治集团的政治利益，例如在官僚的入职途径和任期时间上，满族子弟更加受到了清廷的政策呵护。在司法和经济方面族群关系不平等的例证也不胜枚举。然而，以最基本的食物种类的变化为研究对象，剖析满、汉文化的交融现象显然没有受到学界的重视。但食物并非管中窥豹的「一斑」，除了满足人类的正常身体器官的运行，维持生理功能需求之外，也担当着社会秩序和政治伦理表现的窗口。所以，在中国饮食文化层的顶端的宫廷层，无疑扮演了社会中饮食体系特色的领先者。本文将以人类学和清朝的社会史、饮食文化史为研读对象，试图从饮食内容、饮食礼仪和饮食的社会意义三个模块，通过宫廷饮食内容、宫廷食礼与社会制度、宫廷饮食的社会传承和结语四个章节，层层递进地展示清朝宫廷饮食文化的发展历程，并通过满汉族群关系变迁的历史现象在宫廷饮食上的表征，力求反映出与食物相关的宫廷礼俗背后的人类学意义。

以宫廷饮食文化的蕴含内容来看，饮食种类（吃什么）、饮食方式（怎么吃）、饮食机构（由谁做）和饮食宴会（和谁吃）共同组成了本文论述的主要的四个基

---

1 中国封建制历史时代大致有以下五个基本的饮食文化层次：果腹层、小康层、富家层、贵族层、宫廷层。赵荣光，《中国饮食文化史》（上海：上海人民出版社，2014），页 76。

本方面。彭兆荣曾描述饮食对于中国社会关系的影响：「饮食之于中国的社会伦理，实际上是以食物为介体的经验理性建设起来的社会秩序。」<sup>2</sup> 从清朝这一重要的历史转折时期的视角来看，社会关系乃至族群关系的变化从饮食内容的逐渐「汉化」，由清中叶汉族御厨的数量慢慢增多的饮食机构这些现象上得以表现。虽然，有部分学者提出，清朝统治者始终未弱化满、汉之间的文化差异，接纳并运用汉族的传统习俗乃是服务于政治目的。这一观点似乎被认为是皇帝下达和推崇相关政策时的根本目标，同样被新清史的代表人物之一罗友枝在作品《清代宫廷社会史》内重申。然而，清宫御膳中文化特色受到汉族的影响，在某一程度上透露出主动性接受的姿态。尤其以几位皇帝的个人经历和喜好来看，特别是乾隆皇帝南巡时期备受宠爱的擅长江南风味菜肴的汉族御厨，以及清朝八旗制度演变后形成的汉军旗自然而然带来的汉人饮食传统，均造就了清宫御膳的特色构成部分。总之，本论文试图从人类学的视角上分析与清宫御膳相关的礼仪制度、满族和汉族的各具特色的食俗特征，宫廷御膳在当今的传承表现和历史文化意义等。力图提高人们对于饮食文化之于人类学和历史研究的认知度，并论述具有民族性的传统食物所负载的精神文明理念和社会影响。

### （一）研究综述

清代宫廷饮食文化与历史学和人类学有着千丝万缕的联系，而饮食文化作为一种正在逐渐为学界所关注的领域，其随着时间推进的演变过程也透露出了区域性与民族性。与清代宫廷饮食直接相关的论著数量较少，《清稗类钞》作为一部著名的清史研究资料，从其中的部分章节如「各省特色之佳肴馔」可以得到满族

---

2 彭兆荣，《饮食人类学》（北京：北京大学出版社，2013），页8。

皇室关于汉族中央政府的政策带给饮食文化的冲击的记载。然而，诸如以清代宫廷或者饮食文化这两个类别为研究对象的文献，目前的确存在颇具参考价值的书目和论文。但是，这类论著的内容大多容纳了清代的社会发展历程等内容，宫廷贵族的饮食在书中大多被描述为一种仪式以推行特殊的文化制度。可见以罗友枝等新清史的代表学者的部分论著和研究侧重的点来看，饮食文化在清代扮演了皇帝维护身份地位和社会关系的一种工具，正如她在《清代宫廷社会史》中所提到的。但这些基于政治话语为前提的饮食探讨，对于我们了解饮食文化目前在学界的研究动态，并吸取与清代相关的历史文化资料更有帮助，尤其在原始资料的搜集途径有限的情况下。

饮食结构中粮食品种的比例和在宴席上的应用在《明清饮食研究》中得以详细的归纳，「明代的米和稻作为主要的粮食品种并占据前两位，而清代的豆类产量跃居第一。」<sup>3</sup> 宫廷膳食的职能特殊也进行了讨论，「官僚们将皇帝日常膳食的赏赐当成得宠的一种标志」。<sup>4</sup> 赵荣光关于中国饮食文化区位概况的描述显示了发源于东北地区饮食文化圈的满族食物类型的区域特质。特别是饮食文化的地域性受到文化政策的牵制也具有参考意义。「满足皇权与蒙古族上层联姻、分治和畅行喇嘛教等一系列政策」推进了文化联络的紧密，「中北饮食文化圈逐渐向牧、农和手工业综合经济的模式演化。」<sup>5</sup> 彭兆荣把饮食体系与社会伦理的关系论述地详略得当，《饮食人类学》一书中摒弃了政治色彩包裹下的饮食文化，倾向于重视食物自身在社会里扮演的角色。饮食方式与各异的生活差异和文化差异

---

3 伊永文，《明清饮食研究》（台北：洪业文化出版社，1997），页 5。

4 伊永文，《明清饮食研究》，页 28。

5 赵荣光，《中国饮食文化史》，页 48-49。

血脉相连，「人们又可通过饮食方式建立广泛地交流与交通，组成社会结构中的重要元素。」<sup>6</sup>

关于满族风味的菜肴在清宫御膳中所占据地位的研究，当前的部分论文以清代的宫廷礼仪制度为研究对象，基本按照时间的顺序，揭示了宫廷食礼从入关前到入关后的不同形式，进一步讨论统治者推崇的「满化」到「满汉融合」在食物上的各色表征。郑南在《清代宫廷御膳礼制演变论述》一文内用较长的篇幅，就清宫御膳礼仪制度自努尔哈赤、皇太极时代的存在形式，到康熙和乾隆时期的演变作出了较为详细的探讨。<sup>7</sup>姚伟钧于《满汉融合的清代宫廷饮食》论述了宫廷御膳的管理机构的设置和内部构成的概况，值得一提的是文章提出的由满族菜、山东菜和苏杭菜这三种菜系共同组成的清代皇室宫廷御膳的风味特色。并且清中叶乃至后期，宫廷内野味肴馔比例的减少也暗示了统治者「满化意识」的降低和汉族文化的渗透。<sup>8</sup>《满族食俗文化的传承研究》就「满席—汉席」关于社会饮食文化、城市餐饮文化的样式和发展的影响作出了相关研究。然而「满席」在康熙颁布朝廷筵式改革政令后确定为「国宴」，令我们引发了食物在宫廷中呈现出的政治伦理涵义的思索。<sup>9</sup>

关于清代宫廷饮食文化在历史学和人类学的论著，可得出目前学者们关注于清宫御膳与满族食俗这一研究领域。当然，由于宫廷饮食的民族性的问题，引发

---

6 彭兆荣，《饮食人类学》，页 21。

7 郑南，〈清代宫廷御膳礼制演变论述〉（哈尔滨：黑龙江大学硕士学位论文，2003），页 1-72。

8 姚伟钧，〈满汉融合的清代宫廷饮食〉，《中南民族学院学报》，卷 1997 期 1（1997 年 1 月），页 5。

9 郑南，〈满族食俗文化的传承研究〉，《满语研究》，卷 2012 年期 1（2012 年 1 月），页 57-63。

了「满汉全席」的社会传承性讨论。关于这一问题，吴正格在其《满汉全席》等作品中指出了此种宴席的缘由与现实表现方式，但也有学者将某些耗资巨大却以「满汉全席」为揽客招牌的开发视为违背了民族文化健康发展规律的「毁灭」行为。<sup>10</sup>

## （二）研究方法

### 文本分析与实地调查

本文将主要以《清稗类钞》等古籍文献作为依托的文本，并以中外具有代表性的以饮食文化、清代社会学为研究对象的论著的相关理论作为参考。旨在侧重于清代宫廷饮食的文化价值，运用文本分析法探析清宫御膳与礼制之间的关系。关于清代宫廷饮食文化的传承在当今社会的表征是否违背了传统文化的民族性这一问题，将通过查询以清宫御膳或满汉全席等历史文化博物馆和餐饮机构，进行图片采集和采访等途径进行调查。

### 一手资料与二手资料

由于涉及明清、满汉等历史学科的知识，笔者也将吸收历史学的相关研究成果作为部分论据。仔细研读《清代宫廷社会史》等新清史代表作品，并基于本文初步的论述方面之一（宫廷饮食与满汉族群的关系）为前提作出相关的二手资料搜集和笔记整理。尽量以客观的角度去展示满汉关系、宫廷与民间饮食文化的互动性所承载的人类学意义。

### 个案研究与一般论述

---

10 郑南，〈满族食俗文化的传承研究〉，页 62。

选择清代乾隆、康熙的食具为研究对象，对其颜色、样式和相关特征做出研究。通过调查搜集相关资料和实地观察的手段进行个案的资料收集工作。着重分析宫廷饮食器具的民族性和符号化的象征意义。另外选择文化产业中的宫廷饮食文化为另一研究对象，论述电影电视和旅游文化中的清宫饮食存在样式和传承情况，预计得出当前宫廷饮食文化在现实社会的边缘化原因。

## 第二章 宫廷饮食形式的呈现

### （一）满族食物的主导地位

尽管满清贵族在入关前后对待饮食的态度有着较为明显的变化，尤其以努尔哈赤、皇太极将饮食作为清初维护国家安宁的工具，再到康乾盛世，统治者的个人喜好和习俗的汉化趋势共同推动了宫廷饮食的种类的增多。但是满族的饮食传统之于清宫御膳的构成始终占据着主导地位，即便在清中叶乃至后期。而其最初的饮食文化的民族性依赖于自然地理环境的条件，正如赵荣光所言：东北地区饮食文化圈，提供了满族、蒙古族、达斡尔族少数民族文化发展和生产、生活模式诞生的温床。

由于满族的前身女真族在明代多居住于山林地区，野生动植物资源例较平原土壤更加丰沛，因此，逐渐形成了游牧、渔捞、狩猎、农耕、畜牧等多种成分共存的经济模式。满族皇室源于居住在东北地区的女真族，生活环境所处地域的冬季严寒且时间长，基本长达6个月以上，南北温差较大，较地势相对于平缓地区而言，山区冬季的温度更低。然而，夏季较为丰富的降水和冬季长时间的日照给予了看似恶劣的生态条件一定舒展的空间。通过狩猎、渔捞和农耕等途径，女真族得到了狐皮、貂皮、人参、虎水獭皮等物产，在农耕环境较弱的情况下，通过「马市贸易」与其他民族如蒙古族和汉族换取其他日常生活用品，如米、盐和布。

对于农业意识的淡薄而言，依靠狩猎获取的生活物产促进了女真族对于武力的崇尚，「军卒则但砺刀剑，无事于农亩者」的历史情境并不限于入关前。<sup>11</sup> 清

---

11 栾凡，〈明代女真族的农耕经济状刍议〉，《东北史地》，卷2004期9，（2004年9月），页55-60。

朝初年，皇室子弟在年满七岁就开始接受骑射训练以遵循尚武传统。这种对于武力的推崇，使得满族的先祖逐渐适应了东北地区长年的低温多雪、湿冷的环境。狩猎、渔捞等需要长期耗费体能的生活模式，对骑射的较高喜爱程度令人们的饮食结构趋于高热量、高蛋白为主。因而以兽、鱼、禽类等高蛋白的动物性食物为主，辅以豆类，菌类的丰富多样的饮食构成，提供了人们身体强健、精于骑射的物质保障。即便在清中叶山东菜和苏杭菜涌入了宫廷御膳，但发源于东北饮食文化圈的女真族饮食习惯依旧根深蒂固。康熙帝为了巩固祖业，延续尚武之风，每年都会组织八旗子弟一同到猎场围猎。而康熙三十三年，把满席尊为「国宴」的食制改革同样印证了这种源于骨血的民族性饮食传统贯穿百年的强大生命力。

因此，满族肴馔的地位从政治立场上来说自始至终高于汉族肴馔，尽管清中叶康熙垂青于汉族文化，将汉军并入满洲八旗。而乾隆帝多次在南巡途中钟爱汉族厨子做的苏杭菜，并给予赏银和官职。后来，对蒙古族的怀柔政策促进了满蒙之间文化联系趋于密切，蒙古族的饮食生活随之同清代宫廷的饮食文化的连接更加频繁。至晚清到民国期间，欧洲餐厅也涌入了中国，带来了具备其他民族特色的各类菜系，但这也印证了区域饮食文化的开放性和包容性。

清宫御膳中的肉、乳制品所占的较大比例延续了北方游牧民族的饮食偏好。根据《钦定满洲源流考》记载的早期女真族的御宴饮食构成：「以木碟盛猪、羊、鸡、鹿、兔、狼、麂、獐、狐狸、牛、马、鹅、雁、鱼、鸭等肉，或燔或烹，或生齏以芥蒜汁清沃，陆续供列。」<sup>12</sup> 可见女真族嗜好肉类的饮食习惯，也影响到了清代宫廷饮食的构成。比如，在乾隆帝曾在正月二十七日夜下达旨意：明

---

12 吴正格，〈金代女真族食俗窥略〉，《满族研究》，卷 1986 年期 3（1986 年 3 月），页 77-78。

日伺候一天的「野意膳」。<sup>13</sup> 即便是重视食疗养生的乾隆帝，也未免俗于具有民族风味的菜肴，虽然对于野意膳的食用并不能充分体现出统治者是出于个人的饮食倾向还是出于对满族饮食风尚的恪守和遵从，但足以彰显出北方游牧民族的嗜肉习性对于清代宫廷饮食文化的深远影响。另外，乳制品的数量供应在清宫中根据品级的高低呈现出严格的区分。茶在清宫御膳中占据着一席之地，并归属于御茶膳房进行烹制，在茶水中加入牛乳也成为清代宫廷饮食中的一个显著的特征。据清宫的规定：皇太后用 24 头奶牛，皇帝和皇后用 100 头，依照品级的大小往下递减。19 世纪初，虽然奶牛数量不足导致供奶量大幅度减少，但这项规定仍旧持续表明了乳制品对于满族皇室的饮食构成的特殊意义。<sup>14</sup> 肉、乳制品在清代宫廷饮食中的重要地位似乎能够反映源于北方游牧民族的饮食习惯已植根于满族皇室的日常饮食生活。



清代乾隆年间的元宝式火碗：以维持食物热量为目的，同热锅的用途相似

13 伊永文，《明清饮食研究》，页 279。

14 罗友枝著，周卫平等译，《清代宫廷社会史》（北京：中国人民大学出版社，2009），页 68。

\* 拍摄于沈阳故宫博物院

一些政策倾向维护了满族的利益，同时也巧妙地维持着满、汉之间的文化区别，这也强化了文化在两个族群之间，特别是在宫廷饮食文化中地位上的不平等。例如，相关政策表明满人可以通过更加简单的途径进入仕途并有着更长的任期和更多的升职机会。在科考方面，满人有着更加显著的优势，「满人只考一科，与科举相比，这种考试仅仅是一项翻译考试，内容更加简短，录取比例也要高几倍。然而实际的待遇并不亚于科举。」<sup>15</sup> 这也正是路康乐认同的满汉文化的融合很不彻底，政策的倾向致使满汉之间保持着特定的文化距离，当然，同样在家族姓氏、语言应用和生活方式方面，两个族群间也表现出迥异的特征。其中，生活方式与宫廷饮食文化密不可分，汉族是以五谷作为主食，辅以蔬果，肉食占少量或微量的民族，而满族则以动物性食物为主食，这也反映了两个族群所处的生态环境和农业生产、经营方式的不同。汉文化的逐步渗透在清中叶更加明显，但是满族肴饌不可撼动的「国宴」地位，离不开满族遵循的「骑射根本」的生活方式，即便在 19 世纪末期，洋枪等新式武器取代了传统弓箭，骑射传统已经衰落转变为一种形式而继续苟延残喘。骑马与射箭带来的体能耗费令以肉类为主食的满族饮食传统得以保护，一些资料中显示康熙、乾隆帝嗜好清淡的饮食，然而，据宫廷御膳的食单显示，高比例的肉类食物在食单的前几位并且每日都会供应。数量较多的肉类食物为主的宫廷饮食和靠前的排列顺序从侧面对满族食俗的恪守进行了直观的表现。另外，虽然在农业为主的封建社会中，宫廷饮食中的高比例肉

---

15 路康乐著，王琴等译，《满与汉：清末民初的族群关系与政治权利（1861-1928）》（北京：中国人民大学出版社，2010），页 40。

食似乎是以「物以稀为贵」来衬托满族皇室地位的工具，但在文学作品《红楼梦》中，肉类食物甚至成为了一种社会品级的隐喻性表现介体。在第三十九回刘姥姥进大观园一节，贾府以一两银子一个的鹌鹑蛋招待刘姥姥和其孙子板儿。因为不会使用象牙制作的餐具使得鹌鹑蛋屡次滑落在桌面上，可见荣国府所代表的贵族与刘姥姥所代表的平民农户之间在饮食层面上不可逾越的鸿沟。一方面，以「好客之道」的饮食思维为主的传统中国人以动物性食物招待客人，反映出肉类在清代的贵族家庭中是较高层次的食物类别，与皇宫利益密不可分的贾府自然也会受到来自宫廷饮食文明的影响，在一定程度上折射出宫廷的饮食构成对贵族层的影响。另一方面，「山珍海味」似乎成为了上层社会的政治地位的一种现实表征，这着实体现了赵荣光所提出的「文化优势保证了对味的误解，政治地位又强化了上述条件与优势。这就造就了辨味实践几乎成为富贵者的专权。」<sup>16</sup>

正如前文所述，动物性食物占据宫廷饮食的主体部分是传统食俗的延续、也是满族意识的强化。当然，值得肯定的是，封建社会中，肉类产品的稀少和价格的高昂是一个更加直接的因素。在一些祭祀节日，献给神明的供品的排列和组成显示了动物类食物明显高于谷类的地位。比如猪肉往往在祭祀的供桌上摆放在明显的位置，形成动物类食物在中央，四周环绕谷类或是水果的情况。正如「人们根据事物与自己的远近进行排序」作为认知人类学的原则之一，「视事物的重要性进行可观的排列，离生活最近者最为重要，依次递减，形成了一个关系序列的体系。」<sup>17</sup>

---

16 赵荣光，《中国饮食文化史》，页 420。

17 彭兆荣，《饮食人类学》，页 211。

蒙古族的饮食文化与满族存在着相似性，尤其是满族皇室与蒙古族进行的联姻，丰富了清代宫廷饮食的内涵。从中国饮食文化区位的历史发展状况来看，东北饮食文化圈内涵盖了满族与蒙古族，就两个族群生存的自然地理条件导致了生产和生活模式的相似性，均以游牧、渔捞、射猎为主，农耕为辅。并且，明初，无论是明朝联合蒙古族压制满族的先人女真族，还是蒙古族与女真族共同联手抵抗外来侵略，亦或是两个族群的斗争引发了明朝政府的关注与协调。至明末，日渐崛起的后金与蒙古的往来更加频繁，比如多次联姻促使了后金在与明朝进行最后的战争中得到了蒙古方面的军事力量支持。而在饮食文化方面，不仅让蒙古族的较为单一的以畜牧为主的经济向农、牧和手工业三位一体的综合模式转化，而且，蒙古贵族与清代皇室的联姻也对丰富清宫御膳的内容产生了有利的影响。

明末蒙古与女真族的联姻赋予了后金更加强大的军事储备，也开启了「满蒙联姻」的传统。从明代万历四十二年至四十五年期间，「蒙古国札鲁特部落贝格钟嫩以女妻上子贝勒代善」，「蒙古国札普特部落内齐汗以妹妻上子贝勒莽古尔泰」，「蒙古国礼鲁特部落贝勒额尔济格以女妻上子台吉德格类」<sup>18</sup> 不仅蒙古族女子嫁给女真族的男子，根据《清代宫廷社会史》的清代额驸民族分布表来看，至 1850 年前，清代皇帝在选择公主的归宿时，更加倾向于蒙古族的贵族子弟，而远嫁外蒙古的公主的随嫁妆奁的价值和规格明显更多。<sup>19</sup> 满蒙联姻巩固了满族、蒙古族之间的政治、军事和文化上的紧密关系，而在宫廷饮食层面，乳肉的相似饮食结构强化了满族食俗的生命力。而嘉庆的早膳食单似乎不单表现了皇室

---

18 白凤岐，〈试析明末清初满族-蒙古族关系史上的因果性〉，《满族研究》，卷 1990 期 1，（1990 年 1 月），页 24。

19 罗友枝著，周卫平等译，《清代宫廷社会史》，页 172。

饮食的奢侈之风，如「鹿尾烧狍肉攒盘一品、羊乌叉一品、烧鹿肉一品、鹿尾一品」等数量可观的野味肴馔的存在，似乎与宫廷中蒙古族的后妃或是亲贵大臣也有着一些联系。因此，从某种程度上来说，蒙古族在清代宫廷饮食文化中参与了延续和维护传统满族饮食内容的功能。

皇帝的饮食时间规律性强，除了节日祭祀之外，每日的进食时间形成了早六点至八点一晚十二点至两点的一般模式。这种程式化的饮食时间与皇帝追求的长寿密不可分，从另一角度而言，也体现出一定的具有中国特色的中医养生的理论。比如档案所载，皇帝饮食场所具备不固定的特点，往往依照旨意或者境遇而变化，乾隆帝在两天内分别于弘德殿和重华殿用早膳和晚膳。处理政务是皇帝的基本工作，那么其所需的体能的消耗仅仅由两顿正餐来供应吗？实际上，在每晚的六点左右，小吃如茶与饽饽等点心给予了帝王其他的能量补充，满族风味小吃的增加也反映出皇帝对于本民族食物和文化的尊崇与恪守，这与前文所述，满族肴馔占据清宫饮食文化的至高地位是不谋而合的。虽然食单上的食物种类多，肉类、谷类应有尽有，数量庞大，但是皇帝的进膳时间却控制在 15 分钟之内。而且，据资料显示，进膳的过程由太监帮忙布菜夹菜，每个菜肴食用的频率只有 3 次，即便是皇帝喜欢的菜肴。在国宝档案的节目，《御膳房》纪录片里也重申了这一叙述，并指出这种做法的目的是为了避免显露出皇帝的饮食喜好，避免周围的人下毒，同时防止内廷与大臣联合起来迎合皇帝的喜好以谋求利益。在膳食品种极多的条件下，皇帝之于每个菜肴的食用次数的严格控制也能显示出中国饮食文化倡导的「少食多餐」的理论。每日不宜过量饮食，并且要均衡膳食，食用过度会有损人体的心肺功能，从而消耗正常的寿命。正如《博物志》所说：「所食愈少，

心开愈益，所食愈多，心愈塞，年愈损焉。」<sup>20</sup>

中国饮食之道的内涵丰富，「均衡饮食，少食多餐」成为人们对身体健康、延年益寿所追求的途径之一。值得注意的还有清代宫廷饮食中同样渗透了具备中医特性的「药食同源」思想。在乾隆帝在晚年为了治疗自己的脾胃，亲自研制了一款「八珍糕」以调理身体。关于食用和制作此物的过程也有严格的指令，「人参、茯苓、山药、扁豆、建莲肉、粳米面、糯米面共为极细加白糖，和匀蒸糕，俱系药糕，蒸的时晾凉了，每日随着热茶送。」<sup>21</sup> 因此，寿达 89 岁的乾隆帝对待饮食上极为讲究，不是单纯的将美味佳肴风味奉为上宾，因帝王一贯的关注并珍惜自己的寿命，希望能够有更长的时间来控制和管理国家。其实，在明朝时期，对于医药和饮食之间的关系凭借关于营养学与食物烹调的书籍的印刷发行而推广。而在明末，李时珍《本草纲目》的问世将医药与中国食物的融合互通推到了一定的高度。书中不仅记载了中草药物的在医学上的特殊效用，而且囊括了大量的中国食物如蔬菜和动物所具备的特殊医学价值和营养功效。到了清朝时期，政府给予此书高度的关注并大量印刷。「清版《本草纲目》卷帙浩繁，并以某些世界上最精美的植物图版作为插画。」<sup>22</sup> 因此，医药与营养在食物中的意义也被清代宫廷饮食文化所涵盖，「药食同源」理论的实践性很强，至今仍然存在中国社会中。清代宫廷御膳显示出该理论的现实功能，对于医药学和清代帝王的饮食研究也有着一定借鉴价值。

---

20 孙补卿，〈中国饮食文化的民族学研究〉（北京：中央民大博士学位论文，2004），页 33。

21 伊永文，《明清饮食研究》，页 228。

22 尤金·N·安德森著，马嫫等译，《中国食物》（南京：江苏人民出版社，2003），页 87。

内务府与光禄寺各司其职，分别负责宫廷众人的日常饮食和特殊宴席的餐饮。御膳房和御茶膳房隶属于内务府旗下管理，为皇帝、皇室诸人、宫女、太监和其他人供应膳食、茶等一般性日常食物。在明末清初，满族与汉族的文化之间有着巨大的差异，皇太极曾让群臣翻译《三国志》和辽、金、元史并以这样的方式告诫满人勿忘祖训，牢记祖制。此外还采取了在饮食方面的措施，如「满化意识」较强的时期在御膳房内安置了满族的御厨，在此之前，来自山东的御厨在御膳房内占据了一隅之地，即便满族特色的肴饌在清代占据着重要的地位，尤其是乾隆之前，清宫御膳中的满族肴饌的主导地位尤其明显，然而，山东风味的菜肴在清代宫廷饮食体系中仍旧存有蛛丝马迹。

宫廷御膳的管理机构庞大且各个下属机构之间的任务「泾渭分明」。比如在「掌管房处」下的机构：内饽饽房、外饽饽房、菜库、酒醋房、官三仓等。以内、外饽饽房为例，这两个机构都是建造于雍正二年，在职责有相似性，即为特殊节日、筵席和祭祀等提供饽饽、花糕等面食。然而，内饽饽房主要负责清代宫廷的日常早、晚膳的面食供应，与之相对应的外饽饽房的任务则为提供接待外藩和大臣的宴会、寺庙中的各类饽饽和糕点。另外，礼部下属的机构光禄寺的年代更为久远，根据《汉书》记载，自周代时光禄寺掌管膳食的职能已经有所体现。「若今光禄寺在周官，为膳夫之职。」<sup>23</sup> 至隋朝时该机构专掌宫廷膳食，唐宋元时期，光禄寺经过了漫长的变革完善的过程，到明代该机构内的官员的职能有了更为详细的纪录。「卿掌祭享、宴劳、酒醴、膳馐之事，率少卿、寺丞官属，辨

---

23 柴奇，《南京光禄寺题名记》，《黼庵遗稿》卷7，《四库全书存目丛书》集部第67册（济南：齐鲁书社，1997），第93页。

其名数，会其出入，量其丰约，以听于礼部。凡祭祀，同太常省牲；天子亲祭，进饮福受胙；荐新，循月令献其品物；丧葬供奠饌。」<sup>24</sup> 有着悠久历史的光禄寺历经时代变迁，规模与成员日益完善，同内务府一起在清代继续为皇室的饮食供应立下了汗马功劳。

## （二）食具的「符号化」呈现

在宫廷饮食过程中，餐具的色彩、纹饰与数量往往与使用者的身份具有一种互动性，精美复杂的图案与特殊花纹的餐具一般只有地位较高者才可使用。虽然与食物种类一样，饮食用具也是一种身份和权力的象征，但是，食具比食物而言，更加具备浓厚的符号性隐喻色彩。例如，皇帝与地位不同的嫔妃在酒膳上所用碗的品类、图案、颜色各异，这种差异比食物类型更为直接的彰显出宫廷等级的森严。而且，部分现存的清代宫廷食器相比于只有文字资料记录的清宫食单而言，在考古学与艺术学等研究领域，显得更加具有「有据可考」的意义。

「在酒膳中，皇帝、皇后用金龙盘、金龙碗，皇贵妃使用黄底黄龙碗，妃用黄底绿龙碗，嫔用蓝底绿龙碗，贵人用酱色绿龙碗，常在以下用五彩六龙碗。」<sup>25</sup> 对于金色与龙纹饰的偏爱在宫廷的日常食具中便可体现，而某些富有美好寓意与北方民族特色的器具，表现出皇帝对「长寿」和国家稳定的追求。乾隆时期的宫廷食具有奢华艳丽的特征，如现存于沈阳故宫博物院的万寿无疆盘，除了由鲜艳的黄色底，遍布整个盘神表面的枝蔓，内部四朵牡丹花和外部的八朵番莲花

---

24 张廷玉，《明史》卷74页5，《百官志》，《钦定四库全书》，第1798页。清朝顺治二年（1645）下诏设立明史馆，为修撰《明史》进行准备，康熙十八年（1679年）正式开始撰修，至雍正三年（1735）《明史》定稿，乾隆四年（1739）正式刊行，历经95年，是二十四史中修撰时间最长的一部。

25 伊永文，《明清饮食研究》，页282。

外，色彩运用了皇室常用的明黄色，另外，蓝色，粉色，紫色的晕染过渡皆非常考究。 这只御用的精美盘子显示出清代珐琅工艺已经达到了一定的高度，而篆书的「万寿无疆」表明了皇帝对于长寿的追求和国家能够长治久安的美好希冀。另外，值得注意的还有，除了颜色上皇帝和后宫的各等级的妃嫔按照固定的规制外，在数量上的严格限定显示出皇权的至高无上和对于等级制度的尊崇备至。



清代乾隆年间款画珐琅缠枝花卉万寿无疆盘

\* 拍摄于沈阳故宫博物院



清代康熙年间黄地绿龙纹碗（妃用）

\* 拍摄于沈阳博物馆明清瓷器展

以乾隆帝为例，「皇帝、皇太后和皇后三人可支配使用的瓷器为 7560 件，而妃嫔共十三人可支配的瓷器数目为 4373 件。」<sup>26</sup> 瓷器数量的庞大和制作的精美表明清代宫廷饮食风尚的奢华，以及作为最高饮食文化层的「宫廷层」所享有的文化和政治的优越性。而颜色、图案、样式的各异反应了宫廷内部成员之间的社会关系。值得肯定的是，与饮食相关的器具也担任了社会结构的承载功用。象征皇权的黄色所凝结的还有尊贵厚重的特征，在清宫中只有地位至高的皇太后、皇后可使用 200 余只黄色瓷盘，而等级仅次于皇后的皇贵妃仅仅享有 4 只的使用权。这也体现出清代关于皇权的重视度颇高，等级制度的严密已渗透并深入到清宫的日常事务中。

---

26 王亚，〈乾隆御膳房用瓷研究〉（景德镇：景德镇陶瓷学院硕士学位论文，2013），页 26。

### 清宫后妃每年日用瓷器品种和份额示意图

	黄瓷盘	各色瓷盘	黄瓷碟	各色瓷碟	黄瓷碗	各色瓷碗	黄瓷盅	各色瓷盅	各色瓷杯	瓷渣斗	瓷缸
皇太后	250	100	45	50	100	100	300	70	100	6	
皇后	220	80	40	50	100	50	300	70	100	4	
皇贵妃	4	40	4	15	4	50	2	20			
贵妃	4	40	4	15	4	50	2	20			
妃	2	20	4	8	4	30	2	12			1
嫔	2	18	4	6	4	20	2	10			1
贵人	2	10	2	4	4	18	2	10			
常在	2	8	2	4	4	10	2	6			
答应		8		4		10		6			
皇子福晋		14		8		6		20			
皇子侧室		8		4		4		8			

表格 清宫后妃每年日用瓷器品种和份额示意图

\* 图片拍摄于沈阳博物馆明清瓷器展

源自北方女真族的器具样式被沿袭到清代宫廷，皇帝不仅恪守满族的传统习俗，在器具的选用和制作上，同样遵循了北方游牧民族的文化特征。首先，清代对于动物形态和纹样的使用较为显著的表征为文武官员的朝服图案，从官员朝服中央补子的图案上能够反映出品级的高低和封建等级制度与服饰文化的融合。比如文官的补服图案由飞禽类图案构成，从一品文官至九品依次为：仙鹤、锦鸡、孔雀、鸳鸯、白鹇、鹭鸶、鸂鶒、鹌鹑、蓝雀、与之相应的武官则由兽类图案的补服为特色，由一品至九品的图案依次是：麒麟、狮子、豹子、老虎、熊、彪、犀牛（七品到八品）、海马（站立在海上的马）。其次，以乾隆时期的仿生壶为例，采用了除了龙、凤两种皇室常用的形态之外，狮子壶盖的使用也暗示了皇权

的至高无上和「尚武」的满族风气。另外，虽然在材质上与传统的北方游牧民族惯用的皮、毛、木等材质完全不同，也不同于清代宫廷常用的金、银器，此壶的材质为瓷，在整体造型上沿袭了北方游牧民族使用的多穆壶的风格，展现「尚武」的族群特性和崇高皇权。最后，食具在清代已不再限于明末时期的实用性，仅仅是女真族人依赖自然环境进行的一般选择。在宫廷内，器具更是一种特殊的载体，突破了作为满足人们对生态的适应和日常生活的一般需求，表现了等级的差异与皇室奢侈生活方式。不仅仅在食物的选取上，御膳容纳了以野生动物为材料的肉类食物，在饮食器具的使用方面，野生动物和象征皇权的「龙凤」同样备受青睐。像林淑蓉提出的「食物具有展现认同与象征权力的关系意涵。」<sup>27</sup> 宫廷的食具与器物与使用者之间的紧密互动性，也构成了表现宫廷结构与身份等级的重要元素。

---

27 林淑蓉，〈食物、味觉与身体感：感知中国侗人的社会世界〉，收入余舜德主编，《体物入微：物与身体感的研究》（北京：清华大学出版社，2008），页 279。



清代银多穆壶

\* 拍摄于沈阳故宫博物院

### 第三章 宫廷饮食礼制

#### （一）饮食宴会与礼制

饮食在宫廷的宴会、祭祀等特殊场合往往更具备「粘合剂」的功效，这也是宫廷饮食文化区别于其他社会阶层的一个重要方面。由于隶属于「宫廷层」，清代宫廷成员在饮食上的用度、排场、风格对于其他的四个层次有一定影响，但是，舞蹈、音乐等艺术在宴会和祭祀上的表现力较强，艺术的魅力在其他的饮食

文化层中比较罕见，尤其是视食物为满足生理需求的果腹层和小康层，因此，从宫廷宴会和祭祀上还可以窥见中国艺术与中国饮食文化之间的联系。

在清代宫廷里礼仪也渗透到了饮食文化中，部分食物也由此与「礼」融会贯通，被赋予了维系社会结构和人伦关系的色彩。清代的满族对于礼仪相当重视，并不亚于人口数量占据优势且文化底蕴深厚的汉族。《天咫偶闻》曾记录了出身于八旗家庭中的瓜尔佳氏的满族学者关于「长幼尊卑」思想的践行过程：「余少时见长上之所以待子弟，与子弟之所以事长上，无不各尽其诚。朝夕问安诸长上之室，皆侍立。命之坐，不敢坐。所命，耸听不敢怠。不命之退，不敢退。路遇长上，拱立于旁，俟过而后行。」<sup>28</sup> 这种对于「尊卑」的恪守其实与满族未入关之前的生活方式有密切关系，满族聚居形成一个个部族，由德高望重的族长主管部族的大小事宜，在重大的事项上，族长的意见往往会起到至关重要的作用。例如代善担任皇太极时期的族长一职，后被封为「礼亲王」受到宫廷上下成员的尊敬。入关后的满族建立新的朝代后，为了能够建立起更为稳定的国家，并与前朝的统治族群的主体汉族维持良好的关系，饮食宴席上「尊卑有序」的思想被贯彻的淋漓尽致。而宴席的分类方式众多，粗略的分类有三种：从族群上，有「满席」和「汉席」；从品级上，以后宫妃嫔为例，有一等宴席、二等宴席、三等宴席之分；特殊时期的宴席，如康熙帝为了庆贺高寿举办的「千叟宴」，招待外藩和来朝使者的宴席等等。大至参与宴席的宫廷成员的品级和座次安排、小至使用的食具、食物种类和数量等细节均有所不同，这也成为传统满族文化与清代宫廷饮食文化之间重合的缩影。而在一些特别的宴席上，似乎流露出皇帝的另类怀柔

---

28 震钧，《天咫偶闻》，（北京：中华书局，2010），页 73。

政策和招揽方式。以寿宴为例，宫廷内享有等级地位的皇室和后妃的寿宴，参与宴会的成员大多数由皇室内部的诸人构成。并且，食物在宫廷宴会中的地位明显列在了礼仪之后。



崇庆皇太后八旬万寿图

\* 拍摄于沈阳故宫博物院

「千叟宴」作为清代非常特殊的宴席，在所有的宴席中次数最少，自康熙、乾隆和嘉庆年间出现仅仅四次，但是，却反映出清代盛世的状貌和皇帝对于「尊老敬老」相关礼制的宣扬。顾名思义，千叟宴为宴请千位老人的宴席，其实在第

二次举办该席时，即为 1722 年（康熙六十一年），有一千余名与宴者参加，此宴席名字由此而确定。该宴席的特别之处并不限于邀请的对象为长寿的老人和举办了极少的次数。食物成为一种皇帝的赏赐，以及参加宴席的人囊括了除了八旗、宫廷大臣之外的从事其他行业的人，体现出了在清代宫廷食物所负载的赏赐制度的另一重含义，以及清代千叟宴邀请各个社会阶层长寿老人表层现象显示的包容性背后的怀柔政策。

食物在清代宫廷作为一项「赏赐」的措施在日常饮食和宴会中均有所反映。并且此举措于清初顺治帝时期已有先例。「军民年七十以上者，许一丁侍养，免其杂派差役。八十以上者给与绢一匹、帛一斤、米一石、肉十斤。九十以上者倍之。」<sup>29</sup> 可见数量极为可观的食物参与了政策的推行并且在此时被赋予了一种「尊老」的价值。首先，御膳本身具有贵重的特征，不仅由于御膳的食物来源是各地的优质和特产品类，自身的价值高和来源渠道较为纯粹。比如给皇帝使用的大米是产自皇家庄园的优质米和进贡的米，野猪、野鸡、野兔等各种野味由北部鞑靼人进贡，福建和两广的总督进献了当地的特产水果荔枝。<sup>30</sup> 而且，为清代皇室所专享的御膳在一定程度上代表了天子的威严与贵重。因此，皇帝将御膳赏赐给臣子一方面表示出食物辅助了政治活动的进行，得到皇帝赏赐的食物能表达出臣子的功绩受到关注和表扬，成为受到恩宠的标志。另一方面，由于御膳的制作材料来源于全国各地，臣子们也可以从品尝食物的过程中感受来自其他地域的自然特征与人文风貌。其次，参加千叟宴的长寿老人们也同样得到了珍馐之赏，宴会上的食物的寓意更为丰富，既能够彰显皇帝对于「尊老敬老」思想的贯彻和遵

---

29 王彦章，〈清代尊老优老礼制论述〉，页 1。

30 罗友枝著，周卫平译，《清代宫廷社会史》，页 89。

循，还体现出该时代人均寿命较长表征之后的经济富裕与国力强盛。比如乾隆时期的千叟宴上年九十者、一品大臣和王公设座于距离皇帝最近的乾清宫内，宴席开始后由皇帝亲赐御酒。之后的敬酒环节由皇帝的子孙来完成，以表达对于「尊老敬老」的礼制的延续：「皇子、皇孙、皇曾孙向殿内的老者敬酒。侍卫手执红木盘，为檐下、丹墀耆旧进酒，并分颁食品。」<sup>31</sup>当皇帝赐酒、与宴席者谢恩、皇室子孙敬酒、再次谢恩等一系列环节结束后，由内务府负责上膳食，正式饮食的环节伴随着奏乐声徐徐展开。

参与千叟宴的人群的社会地位和族群，伴随着清代经济实力的日益雄厚与人均寿命的逐渐延长而多样化。康乾盛世的国家财力与国土面积曾达到清代的高峰，而这两个朝代的千叟宴却在一些方面呈现出大相径庭的状貌。最值得关注的是第一次康熙朝代的和第三次乾隆年间的千叟宴除了规模上有着明显区别，像是参加宴会的成员的社会阶层，宴请满族和汉族的形式等方面，也有着较大的不同。首先，乾隆时期的与宴者已经不限于康熙朝的年满六十五岁的满汉臣子的小范围聚餐。除了满汉的官员和兵民百姓之外，来自蒙古的王公、贝勒、贝子、公、扎萨克台吉，甚至来自西洋的，以及朝鲜等藩属国的少数臣子均可参加。在年龄上也下调至六十岁的标准，千叟宴的涵义也更为丰富，比起康熙朝的臣子聚会式宴席，乾隆年已经发展成一个全国性的大规模「各国共乐，与民同乐」的庆典。其次，宴请满、汉两个族群的与宴者的形式，从「泾渭分明」演变至「合二为一」，显示出乾隆年间满式和汉式肴馔风格渐渐趋同的现象，也在某种程度上流露出满、

---

31 衣长春，〈清代千叟宴的历史意义〉，《文化学刊》，卷2016年期3（2016年3月），页210。原文千叟宴的程序，参见清代阿桂纂修《八旬万寿庆典》卷30，影印四库全书本，上海：上海古籍出版社，1987。

汉之间饮食文化的融合。第一次康熙年间的千叟宴上，宴请的过程中满汉的参与者分两天两次进行。康熙年间的千叟宴对于参与者的分类中规中矩，主要以满、汉两个族群为大分类，以普通文武官员和与军事相关的臣子为小分类。「三月二十五日，宴直隶各省现任、致仕、给还原品文武汉大臣、官员、士庶者于畅春园正门前。三月二十七日，宴满洲、蒙古、汉军现任、致仕、给还原品文武汉大臣、官员、护军、兵丁、闲散人等与畅春园正门前。」<sup>32</sup> 而乾隆朝满汉实现了满汉、文武、兵民同宴的盛况，仅凭借官位品级的不同分列座次与位置。「应席入宴之王公一、二品大臣于殿檐下序爵对坐；三品大臣以下、五品以上官员，俱于丹墀甬路序爵对坐；其余六品以下至众年老拜唐阿、护军、领催、披甲以及工民人等，俱于丹墀下两旁相对列坐。」<sup>33</sup> 乾隆时期千叟宴的满汉、军民共宴的情况来看，似乎两个族群之间的文化冲突已经不再「显而易见」，由于食物所具备的在宴席上的「粘合剂」功效，来自不同品阶的六旬及以上的参与者共桌赴宴的情形，反映出满汉饮食文化的融合，也暗示了满汉民族文化在一定程度上的和谐共处。

千叟宴在康熙、乾隆和嘉庆年间举办的因素是多重的，首屈一指的原因为安定的盛世所造就的国家财政充实与民族间的密切文化联系。「从康熙二十三年（1684），到嘉庆四年（1799），也就是说从十七世纪晚期到十八世纪末这一个世纪又几十年的时间。它是清代 286 年最辉煌的时期，也是中国古代最后一个盛世。」<sup>34</sup> 由于盛世的农业水平持续发展，因此国家的经济收入一直不断升高，继

---

32 王彦章，〈清代尊老敬老礼制论述〉，《历史档案》，卷 2006 年期 4（2006 年 4 月），页 40。

33 王彦章，〈清代尊老敬老礼制论述〉，页 39。

34 郭成康等著，《康乾盛世历史报告》中《康乾盛世的成就与隐患》，北京：中国言实出版社，2002，页 1。

而促进了人口的生殖繁衍，人口数量不断地增多，根据乾隆时期的人口统计，人口增速在半个世纪内翻了一倍，由 1741 年至 1790 年，人口总数从 1.4341 亿持续增加到了 3 亿多。<sup>35</sup> 人口总数增速较快实际上反映出该年代人民的总体生活环境和条件较好，当然，这与乾隆帝之前的五个皇帝为其打下了坚实的政治和经济基础密不可分。因此，总人数多并且年过六旬的老年人口也较之前年代增加，乾隆时期的财政储蓄平稳增多也促使了将康熙年间的参与者年龄条件从六十五岁下降至六十岁。而与宴者的族群情况突破了满、汉两族，也显示出清中叶后民族矛盾的缓和。

至于宴会对于饮食文化的彰显非常的直观，特别是可以反映出一定的宫廷礼仪与饮食之间的关联。另外，值得一提的是，因为千叟宴的表层目的之一是团聚来自全国乃至其他国家的长寿者，并予以庆祝和褒奖，所以，现存一些在千叟宴上流传下来的诗词的数量比较可观，对于后世「尊老敬老」文化的传承和推进以及学者关于清代皇帝对「孝文化」的相关研究有一定的借鉴意义。比如第二次千叟宴上康熙帝所题的名为《千叟宴诗》的律诗，而宴席也因此而被命名，描绘出白发老者们齐聚一堂，互相贺喜的盛况：「百里山川积素妍，古稀白发会琼筵。还须尚齿勿尊爵，且向长眉拜瑞年。莫迓君臣同健壮，愿将亿兆共昌延。万机惟我无休息，日暮七旬未歇肩。」<sup>36</sup> 后来诗文被刊印，命名为《御定千叟宴诗》四卷。乾隆时期也效仿圣祖康熙题诗。「抽秘无须更骋妍，惟将实事纪耆筵。追思

---

35 柳彤，〈清代的御赐养老银牌与千叟宴——兼论康乾盛世的成就影响〉，《首都博物馆丛刊》，卷 2007，页 148，总 145-150。

36 爱新觉罗玄烨，《御定千叟宴诗》（第一首）。清康熙六十一年（1722）奉敕编。为集皇家开宴庆颂之诗。首录康熙之作，继以群臣和章，以颂“盛世”安以乐之音。（上海：上海古籍出版社，1987），卷 1，页 3。

侍陛髻垂日，讶至当轩手赐年。君醉臣酬九重会，天恩国庆万春延。祖孙两举千叟宴，史策饶他莫并肩。」<sup>37</sup> 后编录为《钦定千叟宴诗》，并在康熙帝基础上进行了增补，共计三十六卷。这些融汇了中国孝文化、中国饮食文化与礼仪的诗歌，表达了宴会的盛大以及君、臣一心的愿望。所以，清代宫廷中特别的千叟宴促进了满、汉的族群关系，君、臣关系，君、民关系，进一步巩固国家的和平与安定。虽然消耗巨大，但是次数不多。「奢侈之风」为皇室日常生活饮食的风尚，何况是大型的宴会，因此，「千叟宴」对饮食文化和历史研究的领域而言具有一定的意义。

在一些清代宫廷宴会上，值得重视的一点是满族女子地位的体现，无论是千叟宴上，还是其他贵族家庭的宴会环节，满族女子的地位显然比汉族女子的地位更受到重视，当然，不可否认的是「男尊女卑」的现实情况也不仅仅存在于汉族中。女真族的骑射传统，最初是为了获取生活物质的来源而将骑马射箭作为一项基本的技能，到入关后建立清朝，演变为一项皇室尊崇的带有一定地位象征色彩的技术。因此，清代宣扬八旗女子不裹脚，并禁止八旗内的满族女子学习汉族裹脚的风尚。以清代的康熙年间为庆祝六十岁大寿举办的千叟宴为例，来自满汉八旗以及蒙古族的达到七十岁年龄的妇女均可被邀请。皇太后、皇上赐大臣妻女衣饰和银两作为礼物，依据年龄层次的不同，七十岁至九十岁的妇女的座位主要设置于皇太后的宫门内外，年龄越高者越受到尊崇，其座位距离皇室越近。而值得一提的是大臣的妻女全部被赐子宫内的座位，千叟宴的政治功效不言而喻。「男

---

37 爱新觉罗弘历，《钦定千叟宴诗》三十六卷。此集乾隆五十五年（1790）奉敕编成。清康熙皇帝以海甸承平，咸登仁寿，曾以康熙元年（1662）召开嘉宴，以千叟为名。（上海：上海古籍出版社，1987），卷1，页11。

尊女卑」的思想在该宴席中同样得到了一些体现，虽然年迈的妇女同样能够参加千叟宴，然而，女性在其中却被更多的从另一种角度去剖析，比如贞洁观，这种对于女性的价值评价植根于中国古代的社会土壤，无论是满、汉。因此，往往得到赏赐的妇女需要同时具备「贞」与「寿」两个条件，其中前者更明显被视为不可或缺的前提。因而年满百岁的妇女得到的是「贞寿之门」的匾额，这与男子被赐予的「升平人瑞」承载的意义截然相反。<sup>38</sup> 妇女往往背负了整个家族的利益，对其的评价依旧围绕着传统的贞操，即便是标榜为庆寿的千叟宴。「重男轻女」的观念在清代宫廷也不免俗，据统计，皇帝女儿的存活率明显比皇子低，尽管康熙帝的女儿数量达到了清代皇帝之最，但 20 位公主最后的成活率甚至不到一半，仅为 40%。<sup>39</sup> 当然，公主仍旧会受到关注，不仅因为皇室的血脉和满族的血统，更为深刻的是，她们的婚姻通常被作为皇帝处理地域甚至国家之间关系的一种方式，以达到政治控制的目的。

参与千叟宴的成员来源自满、汉等不同族群和国家，虽然从表面上看似于包容度较强，实际上，对于宫廷大臣、军、民的座次设置、赏赐内容上的差异，以及对于男、女被赐予的匾额的不同。大臣妻女和平民妇女所受到的不同待遇，均体现出清代宫廷宴席的政治含义，在社会层次上的分别较为显著，并且借助宣传孝文化前提下，巩固君民关系，以及与其他国家的联络往来。除了千叟宴，满族肴馔一些处理与不同民族的关系的宴会上至关重要，一方面作为清廷标榜满族文化的崇高地位来维护皇室统治的手段，另一方面，饮食在古代与礼制的融合也构成了中国饮食文化的特别之处。在以下的宴会上，满族肴馔融入了清代的文化政

---

38 王彦章，〈清代尊老优老礼制论述〉，页 2。

39 详情参见罗友枝，《清代宫廷社会史》，页 170，表 7，清代皇子和公主成活率比较表。

策的反应，发挥了其应有的政治价值。用满族肴馔招待少数民族使团，少数民族作为了饮食的接纳方，也是满族文化的接纳方。这似乎也是皇室维护满族阶级地位的手段。「款待朝拜的藩属国使团，皇帝的生日、婚庆、季节性盛典，在承德和北京招待哈萨克、藏族、维吾尔、蒙古贵族的宴会，招待蒙古额駙的宴会以及皇室宗亲的宴会等。」<sup>40</sup>

正如在前文中所述，满族肴馔占据着清代宫廷饮食的重要部分，无论是皇室的日常膳食、大型宴会和神灵祭祀，均离不开以肉类为主要饮食结构的传统满族菜系。而康熙年间正式确认了满宴为国宴后，满席与汉席分割的情况在清代的一些时间段内仍旧存在。比如「摆满、汉饭，张五色绸幔，红毡铺地，席面犒等靡费千数金，百人伺候，数百人迎接。」<sup>41</sup> 此为这两种筵席的形态在康熙年间的官场出现的描述之一，直至道光年间，满席和汉席继续分立存在着，「赴公馆送席（帖式用枚全内夹单）：满席一筵、汉席一筵（围碟全）、绍酒二樽。」<sup>42</sup> 是否满席和汉席仅为两种名称上的差别，还是在重要场合也演变为形式上的分立？在清后期，有学者认为满席已经只作为一个维护皇室的尊严和地位存在的程序。

## （二）饮食礼制的现代性呈现

饮食文化由于自身的复杂性，与中国的礼制、政治、经济等领域均互相牵制。宫廷宴会涵盖的礼制与习俗，在最后一个封建王朝呈现出纷杂而又有序的特征，

---

40 罗友枝著，周卫平译，《清代宫廷社会史》，页 55。

41 姚廷遴，《续历年纪》，收录于上海史资料丛刊《清代日记汇抄》，（上海：上海人民出版社，1982年），页 147-148。

42 转引自赵荣光《天下第一衍圣公府食单》「衍圣公府满汉席研究」，（哈尔滨：黑龙江科学出版社，1992年），页 162-268。

而这种与食物密切相连的「礼仪」或者「制度」，在如今同样有着另类的多种表现形式。首先，体现在饮食的「座次」与「长幼有序」的关系上，这一方面似乎延续了末代王朝关于座次设置的一丝不苟，当然，文化的开放性在一定程度上冲击了人们对于「尊卑之别」的传统意识。但是，「长幼有序」不仅在饮食世界中占据着重要的部分，在中国的现代社会更被标榜为推动社会关系和谐发展的途径之一。

「上座」在当今的中国饮食生活中成为很普遍的「规则」，在南北方的不同地域中有着大同小异的体现方式。而当今中国饮食宴席的餐桌规制大多数情况下为圆形或椭圆形，既是家庭圆满和睦的美好寓意追求，也令座次的设置更为考究。如南北方的饮食过程中的座次图的对比，（加南北方座次图）数字表示了座位次序的高低，「1」的位置由家族中的最年长者或是聚会中被宴请的一方所拥有。不同之处在于，「6、7、8」在餐桌左右的朝向略有差异，这与南北方的文化不同也有一定的关系。<sup>43</sup> 不仅座次在南北方体现了部分差异，在一些少数民族的特殊宴席上，座次的设置更是千差万别。可见，虽然地域元素的差异造就了饮食过程中座次的细微区别，但是植根于封建王朝的饮食文化之中的礼制依旧焕发着不寻常的生命力。饮食文化与「尊老敬老」等礼制以一种大众化的形态显示在人们的日常生活，另外，清代的「男尊女卑」等级观念逐渐消融，在饮食文化领域中也有一定的体现。正如前文所述，在「千叟宴」中部分大臣的妻女虽然得到了邀请，但是女性的地位并没有因此受到相应的提高。封建社会的女子在很多情况下出席宴饮场合是有局限的，这种情况随着时间和文化的开放与包容渐渐缓和。

---

43 赵荣光著，《中国饮食文化史》，参见南北宴会坐法的两种类型图，页 411。

在上个世纪的农村，女性的饮食顺序大多排列在家族中的末位。在全部家庭成员用完餐后，才轮到女性食用。导致这种现象的原因较为复杂，首先，「男尊女卑」的思想的确也有一定的影响。另外，家族中的男性作为劳动者需要更多的食物储备以保障体能，而女性的劳动力有限。其次，居住的空间较为狭小，而饮食活动并未给予了足够重视，只为满足人体的正常运作。因此用餐的场所具备随意性，往往只能容纳少数人，有的甚至没有桌椅供应人们进行饮食活动，当时在一些家庭中起居室、院落等露天的场所坐着或者蹲着用餐也非常的普遍。当居住场所变更后，餐厅在居住空间内被分隔开，女性也拥有了同男性一样的「用餐权利」。不再担当男性成员用餐时的助手或者只能站着用餐，女性也能够与全体的家庭成员一起进行饮食活动。当然，这一日常的表现也是新时代倡导「男女平等」观念的积极反映。

## 第四章 宫廷饮食的社会传承

### （一）电影电视产业中的宫廷饮食

清代的饮食之盛况达到了封建王朝的顶峰，而饮食文化自身并非一成不变，在当今社会以多种形式继续延续着。注重文化多样发展的现代，小品、电视栏目、纪录片和电视剧这些艺术作品中也渗透了部分清宫御膳的特色，使得历史、文学与艺术达到了一个互动互融的状态。然而，不可否认饮食文化依旧处于边缘的位置，在艺术文学作品里起着「调味品」的功效。

以下我将以《打工奇遇》、《国宝档案：御膳房》和《红楼梦的饮食》这三

种不同类型的作品为例，初步阐述清代饮食文化与现代艺术作品之间的关系，以及宫廷饮食文化的现代性表现方式及特色。

清宫服饰和菜品以诙谐幽默的形态融入在小品《打工奇遇》中，然而，饮食文化在此处更倾向以模糊化的方式衬托艺术作品真正的主题意蕴。该小品于1996年春节联欢晚会播出并备受赞誉，除了将舞蹈、说唱、方言等多元文化特色交织并汇，像清代的女性旗装、宫廷的肴饌等具有历史魅力的元素的加入，也成为该节目为人所称道并且历久弥新的重要原因之一。首先，事情发生于一间名为「太后大酒楼」的场所，赵丽蓉饰演的角色装扮为慈禧的模样是在酒楼当跑堂的主要人物。故此，清代女性的旗装在该小品中得到了一定的体现，然而，与饮食文化在此节目中的存在意义大致相同，鞋子、礼仪等方面仅仅「模仿」了清代宫廷的基本表现方式。其次，小品的对白从侧面展现出清代宫廷生活方式的奢华，但依旧与历史沾亲带故，并未完全地尊重史实文化。例如「一顿饭吃二百多道菜的慈禧」、「宫廷玉液酒」和「沾上宫廷两个字都涨价了」这些人物对白的目的是为了彰显小品的主题，即为倡导餐饮业的实事求是之风，推动旅游资源的适度与和谐开发。而在另一电视栏目《国宝档案：御膳房》的第一集，据中国第一历史档案馆的研究员李国荣所言，「普通的膳单，皇帝一般每次20道菜左右，而慈禧的膳食在48道，节假日除外。」可见，现代的艺术作品将历史以更夸张的方式表达出来，饮食文化的真实形态被渲染后得以赋予艺术作品更加充沛的表现力。另外，宫廷乐舞师的伴奏在小品中的惊鸿一瞥也体现了清代宫廷宴会中的特色之一。「乐舞伴和」在清宫筵席中成为一项突出的特征，「舞者都是满、蒙及宗室大臣侍卫充当，无论品级都戴元狐冠红宝石冠帽，着貂厢朝衣，佩嵌宝腰刀。」

而舞蹈也分为「文舞、武舞」。<sup>44</sup> 出席宴会的舞蹈者的族群来自于统治和贵族阶级，表现出清宫宴会的局限性和上层社会的聚餐模式，着重政治目的与饮食文化结合的风尚。

而在另一档以清宫御膳为阐释对象的电视栏目《国宝档案：御膳房》，与上述的小品《打工奇遇》在节目的制作目的上存有一定的相似性，借助了清代君王饮食的文化传统，揭示康熙、乾隆、溥仪等主要皇帝的以食物为核心的活动，凭借古代文明的外衣以宣扬现代思想。首先，为数 9 集的节目里的每一集都有一或两位清宫御膳的研究员或是学者作为嘉宾进行解读，确保了一定的学术严谨性，使得该节目不至于过度的背离历史的轨迹而依赖于单纯的艺术创作。例如，第四集《国宴上的烦恼》邀请了北京社科院的研究员李宝臣，他提出：「清代的早期宴会上需要大臣提供食品，亲王则需要进献。例如亲王进献八桌筵席，有羊三只，酒十瓶。郡王进献五桌，羊三只，酒十瓶。」国宴的过程浓缩为三个步骤表明「进膳赐膳，进酒赐酒和进馐赐馐」。<sup>45</sup> 其次，清宫菜用普通材质制作精致食品的特点涵盖其中。在「吃什么」里重申的以肉类食物为主的烧烤制作的传统满族菜肴在清宫御膳中占据着重要地位，而《慈禧的美味》这一集里，通过崔岱远关于「镶银牙」这道宫廷菜的解读，从传统做法，用细铜丝将肉糜镶入豆芽的中部。至今天演变为用绑线的绣花针在鸡茸中穿过后再穿豆芽。此菜品的步骤可以体现清代御膳的极为精细考究的特征，和宫廷层为主的人们生活方式的奢侈之风。

另外，1921 年御膳房的职能被溥仪削弱，丽景轩更改为番菜房预示着西方文化对满族传统的侵蚀，饮食等文化的变更也暗示了清代王朝的没落第六集《溥

---

44 伊永文，《明清饮食研究》，页 293。

仪与西餐》展示了番菜房中的西式餐桌、西式高背椅、餐具、酒柜、咖啡桌椅、日本银质茶具和钢琴凳家具，具备满族特色的家具在画面中荡然无存，而该时段内溥仪的早晚餐的内容也与清朝前几位皇帝产生了很大的改动，其西式的生活方式受到入宫教英文的庄士敦的影响。「大部分情况下，早餐由三份番菜组成，晚餐类似，通常为两菜一汤一点心。」最后，值得一提的是在每集的末尾处都会展示与清宫御膳相关的文物，依次为清代的斗彩花鸟纹碗、木质的腰牌、紫光阁赐宴图、慈禧的镶银牙箸、银「甲子万年」字元宝式火锅、《平安春信图》、白描地描金红云龙盘、赤金簪花餐具、道光款绿彩云龙纹碗、铁锅、乾隆御用金瓿永固杯。节目中这些惊鸿一瞥的文物目前均藏于北京的故宫博物院，彰显出本档栏目宣传「国宝文物」及相关文化知识的现实意义。然而，由于《国宝档案：御膳房》归属于艺术类的电视节目制作，在「满汉全席的存在」这一目前仍有争议的问题上的论断有待考究。节目第五集《真假满汉全席》提出，满汉全席在清朝历史上并不存在。但学界关于满汉全席的是否存在争议不断，现在很多旅游产业相关的行业以「满汉全席」的招牌作为吸引顾客的方式屡见不鲜，比如在北京、沈阳等建有故宫博物院的地方，均可见到一些标榜满汉全席菜式作为招牌的餐厅。的确，如果单纯以满席、汉席的统称作为满汉全席存在的依据，那么清朝时确有诸如千叟宴之类的筵席作为例证。而满汉全席的定义较为困难成为难以确定它存在与否的原因之一，与此同时也可以证明清朝时满、汉的饮食文化相互融合、相互影响的交织状态。

## （二）旅游产业中的宫廷饮食文化

至于清代宫廷的御膳房，笔者在赴沈阳考察期间发现沈阳故宫博物院的御膳

房并未开放。而相关人员也表示，如今坐落于北京故宫的另一处御膳房已经被更改为仓库。考察中与宫廷饮食文化相关的部分，只有在「后妃生活用品展」中展示的清中期的食具，例如康熙款斗彩龙凤盘，乾隆款画珐琅缠枝花卉万寿无疆盘，道光款粉彩荷花碗等等。显而易见的是，与辽宁省博物馆相比较，在收藏与满族宫廷饮食文化相关的资料的方面，沈阳故宫博物院并不占优势。因此，政策上予以文化产业高度关注，对于旅游业而言，有着同等的互相促进的作用。但难免顾此失彼，清代历史文化的传承和相关文物的有效保护在一定程度上受到了威胁。

首先，被商业文化浸染的沈阳故宫「御膳房」名存实亡，已丧失了其原本的历史文化价值。在考察中发现的「沈阳故宫御膳房」仅借鉴了此饮食机构的名称，以更好地出售各类旅游产品如八旗酒、永福饼、御膳点心、故宫明信片、御膳围裙等。其次，旅游业的产值逐年上升，沈阳故宫博物院引用了文化产业的刺激促使了游客数量的逐年上升，虽然在占地面积和开放宫殿的数量上与北京故宫博物院相比并不占优势。自 2013 至 2015 年，到沈阳故宫参观的人数呈现逐年上升的趋势，从 129.6 万人至 156 万人。门票的收入也随之节节升高，在 2015 年高达 6830 万元（人民币）。<sup>46</sup> 值得关注的是，可供游客参观的宫殿为数较少，只有大政殿、清宁宫、关雎宫、永福宫等皇帝处理政务、接见使臣和妃嫔居住的场所。另外，八旗的办公场所目前变更为展览清代兵器的地方，向游客展示八旗将士在日常训练和战争中使用的武器。关于八旗的历史文化知识在该故宫中并未得到很好的体现。由于沈阳故宫建于努尔哈赤时期，政治功能在一定程度上要强于生活功能，与统治者处理政务的宫殿和八旗将领值班场地的占地面积较多的情况相关。因此清代的八旗制度的知识，应受到与文化产品相同甚至更多的关注度。大多数

---

46 数据来自沈阳故宫博物院

面积较小的宫殿担任了展览的场所，比如「后妃生活用品展」，与清代相关的图片、瓷器展等等。由于笔者于周日进行实地参观，上午「海兰珠归嫁」的歌舞表演在八旗办公的中间场地徐徐开展。带有满族民族性的宫廷歌舞演出在文化产业中一般属于劳动密集型，仅在游客较多的节假日才会进行的清代宫廷歌舞表演，具备浓烈的艺术色彩，掩盖了历史的本质，其实此节目也归属于旅游产业与文化创意产业相互结合而诞生的附属品。

然而，将民族文化符号嵌入文化产业中的衍生产品是否会增加该产品的商业价值，有时候会与其蕴含的文化本质相矛盾。这也造成了饮食文化始终只能作为电影电视产业中的配角存在，而清代宫廷饮食文化在旅游产业中被赋予了商品的特质，在当今社会传承的表征较为模糊。首先，文化产业日益发展成为一种重要产业的标志性表现之一在于电影电视行业的崛起，尤其近年来以英美剧、好莱坞的影片在中国的流行且受到了大部分年轻群体的追捧为例，年轻群体对于精神文化与心理需求的期待在一定程度上凭借这类文化产业的兴起而得以彰显。正如同以饮食文化为主要表现对象的《舌尖上的中国》系列纪录片的流行，也迎合了当代人关于自我尊重等更高层次的个人价值追求。因此，年轻人对于心理需求的认同感依托于影视文化的源头与经济在时代中发挥的重要性不言而喻。「经济嵌合于社会之中」的理论在《大转型：我们时代的政治与经济起源》里被强调，然而，虽然当今社会中经济活动与文化之间紧密相关，发展文化产业以谋求经济效益为目的之一的企业也不计其数。<sup>47</sup> 但是，以沈阳故宫博物院的考察作为参考，历史文化属性与商业价值在某种程度上呈现出一种互相牵绊的状态。

---

47 波兰尼著，冯钢译，《大转型：我们时代的政治与经济起源》（杭州：浙江人民出版社，2007），页 50。

仅仅开放了几个主要宫殿作为游客参观场所的沈阳故宫博物院，此外其旅游产业的价值表现于将规模相对较小的场所安置为展览，比如后宫嫔妃生活用品展，八旗子弟兵器展等等。与宫廷饮食文化相关的仅可在皇帝与嫔妃曾使用过的物品上得以窥见一斑，但是，清朝早期的民族性饮食文化的传承方式在当今以文化产业的兴起而流传，似乎对于人们关于文化遗产和民族性文化的理解更加有利。首先，关雎宫和永福宫等嫔妃曾居住过的宫殿内部已经被设置为中间可活动的区域，四周环绕床铺、祭祀的佛像、婴儿的摇篮这些模式化的相似摆设。对于历史文化的尊重或许并没有很好的展现出来，中间较大的空间也为了迎合日渐增长的游客人数而被扩大。其次，与辽宁省博物馆相比较，与饮食文化相关的瓷器数量在沈阳故宫博物院中并不占优势。另一部分则为这两个旅游景点的文化属性存在着不同的特点，各自承担着满汉民族和历史文化共同凝结于沈阳的带有地域特质的文化复杂性的展现功能。再次，向纯粹的商业价值靠拢的「沈阳故宫御膳房」坐落于关雎宫东侧，主要销售永福饼、八旗酒、永福宫酒和各类与满族皇室相关的纪念品。而标榜延续了为皇室成员所食用的满族传统风味的前提下，揉入了南方美食的特色的介绍，可见文化产业的经济附加值凭借着历史文化属性得到了提升。但是，作为满族文化的起源地，民族文化的存在和传承的表现形式发展成具有时代特色的文化产业。沈阳故宫博物院在权衡民族文化属性和商业性上，表现为在糅合经济价值的功利性为主，在历史文化的边缘上吸取为商业服务的一些资源。然而，在较为理想的地方文化产业的发展趋向上，有学者指出：「强调产品具有的生活性与其价值内涵，将地方产业做适时性的文化包装，使地方产业活动具有精致性、品味性、生产力、和促进地方重新发展的原动力。」<sup>48</sup> 这种综合了历

---

48 陈永祥，〈从文化人类学检视「文化」相关产业在台湾社会之发展〉，《树德科技大学学报》，

史文化的优势以推进地域发展的模式，在辽宁省博物馆有一定的表现。比如满族民俗展对于民族性的舞蹈、礼俗、宫廷与民间常用服饰的品种对比进行了比较详细地展示。饮食文化方面，更加侧重于整个民族的食物相关的知识介绍，而非宫廷、民间之间的社会性差异。像是饽饽的不同类型及其对于满族中的重要性、祭祀中的食物及模型还原等，如以海量面食作为清朝国宴中的重要组成部分，构成清王朝饮食文化中的特色之一，而饽饽类型更为丰富，包括杏仁酥、烙蝴蝶、木樨糕、缸炉、棋子等，形成了数量庞大的清朝满族面食体系。可见，实地考察弥补了部分从资料中难以搜集的知识空白，因为在目前论述满族或是宫廷饮食的书籍中，关于饽饽等面食为主要描述对象的内容较为有限。

旅游文化在庞杂的文化产业门类中逐渐受到了重视，其原因主要是它不仅维护了民族文化的安全，传播了人文价值观，还促进了地域经济水平的增长。但是，沈阳故宫博物院在周日的表演「海兰珠归嫁」活化了历史文化资源，一场表演浓缩了民族性的多重元素，比如把满族传统的服饰、歌舞等元素以户外演绎的形式表现出来。消费者在周六、日的数量相较于工作日更多成为了该表演安排在周日上午进行的主要原因，这种消费者主导的文化生产的方式可能会导致一些负面影响。首先，生命周期短暂似乎是第一个需要考虑的问题，「海兰珠归嫁」每周仅在游客数量集中的一天内演出，本质上依托于消费者的猎奇心理，而关于历史本质的内涵的关注是否能适当地在演艺过程中彰显呢？正如与文化创意相关的活动存在的问题如出一辙，「短暂性、独特性、和不断追求创意性的文化产业领域建构模式或许可以带动某些社会群体去追随流行性的共享价值和消费行为模式，

---

卷 15 期 1（民国 102 年 01 月），页 58。

却没有办法保证后续不会有新的「竞争者」出现」。<sup>49</sup> 其次，即使海兰珠、皇太极、满族宫廷服饰和相关的歌舞等隶属于历史和民族性的文化产物，其真实性被创意性的故事化所束缚了，这也不可避免地与旅游过程中消费者往往倾向于娱乐和轻松的体验项目有关。融合了部分民族文化特征的歌舞表演所建构的真实性也值得去探索，舞台的真实性向来是一个相对性的概念，西方的人类学家针对此概念的分析表示文化的真实性也是不断地发展的。「一种旅游产品是否真实会因为不同的时间、地点、旅游客体以及观赏和参与活动的人而发生变化。」<sup>50</sup> 所以，沈阳故宫博物院中的关雎宫、永福宫内的宫殿陈设用品，以及「海兰珠归嫁」的表演流程与应用道具等等，是糅合了历史、民族的传统文化与现代艺术表现形式的旅游文化产品，在未来也将随着各种动态的因素而重新「建构」历史的真实性。

无论是吸收了部分清代宫廷礼仪文化制作的纪录片、小品和电视栏目，还是传播历史知识的清代瓷器展览，亦或是迎合消费者猎奇心理的满族宫廷表演艺术，均为立足于文化遗产保护与商业价值之上建立起来的文化产业开发模式。宫廷饮食文化的传承方式在目前来看以影像技术的传播作为主要的渠道，而文化产业中的旅游文化服务中，更加侧重于消费者占主导的娱乐性的体验式活动。而少数民族文化资源的产业化在未来的发展路径至今还存有较大的疑虑。新媒体如电影电视关于民族性饮食文化相关题材的敏感度较低，令饮食文化的价值无法得到现代人的深度认可。的确，文化产业的全球化发展催动了历史民俗文化资源的新生，

---

49 陈永祥，〈从文化人类学检视「文化」相关产业在台湾社会之发展〉，页 69。

50 高芳，〈民族旅游开放中的文化商品化与文化真实性关系辨析〉，《保山师专学报》，卷 2008 年期 5（2008 年 5 月），页 55。

但是不可避免地让这些具备文化内涵的事物丧失了原本的一些稳定元素，在商品与文化形态之间游离不定。

## 第五章 结语

虽然饮食文化作为研究对象在学界逐渐受到了关注，但是，深层地剖析饮食文化中的民族文化的相同、差异和互动的发展趋势在饮食人类学的研究领域内，目前还存在着较大的发展空间。

满、汉文化的区别始终贯穿于清朝，即便是清末的动荡与危机似乎缓和了二者之间的地位差异。但是，从康熙帝尊崇满席为国宴的政策上分析，在表明了汉文化具有强大冲击力的同时，也证明了维护政治立场的意义对于皇室而言远远比皇帝个人的喜好更加重要。或者，统治者个人对于汉文化的垂青也未尝不适于一种维系民族感情的「保护色」？在第二章提及的宫廷饮食器具更进一步地显示出，宫廷层的饮食文化区别于其他社会阶层的标志之一，在与饮食相关的事物所蕴含的强烈的符号性色彩，而不仅仅作为共享食物的群体之间的「粘合剂」。构成宫廷饮食宴会的「千叟宴」实际上营造了满汉、军民、甚至男女共饮共乐的和谐共处的文化氛围，在清代宫廷的食制和礼俗上成为一项特殊的例子。由于大部分的宫廷宴会，邀请的大多数是满族、蒙古族的重要亲贵和拥有品级地位的人为主要宾客。这里也不可避免地渗透了统治者「怀柔政策」的政治性目的。宫廷饮食文化的政治意义也构成了其区别于其他饮食文化层的关键内容，但的确可以传达出不同族群在某些场合和时期内达到的共融的和睦关系。这也与新清史的研究者的观点相互辉映，正如罗友枝提到的那样，礼仪是清朝统治者说服臣民承认其

政治统治结构的道德正确性和种族正确性的手段。论文的前三章大部分围绕的清代宫廷饮食文化与之相关的内容，一方面表现出了满、汉为主的族群关系在一定时期内的大致变化和走向，另一方面，将潜藏在宫廷饮食背后的象征、隐喻结合历史事物进行分析。最后的章节，从文化产业的角度并结合笔者个人赴沈阳故宫博物馆和辽宁省博物馆的实地考察经历，以探寻清代宫廷饮食文化在当今社会的传承表征。然而，由于文化产业涵盖的方面较为冗杂，各个方面之间也呈现出相互交织的状态。因此，从沈阳故宫博物院为例，该旅游产业中的民族性、商业性和历史文化等各个元素目前也表现为互相羁绊的主要特征，经济行为占据主导地位的发展模式。当前尊重民族性的旅游文化产业未受到类似电影电视产业相同关注度，且还有很大的发展空间。来自于人们对该类型的心理需求较低。诸如沈阳故宫博物院中的清代饮食器具和其他展览品，普罗大众所关注的大多是这些器具的观赏价值，甚至连具备满族的「民族性」特质也不曾有效地建立起观念的认同。

即便忽必烈对于汉文化和汉族的儒士采取了柔和的态度，元朝时期蒙古族与汉族在饮食上依旧存有较大的差异。的确，植物性食物如谷物在蒙古族南下后的饮食结构中的比例有一定程度的增长，这与农耕文明对蒙古族的影响有关。即便如此，牛羊肉和乳制品在蒙古族饮食文化中的地位无法撼动，汉族的谷物只能称作元朝时期蒙古族饮食中的一类辅助品。与之相较，满汉文化在清中叶之后的相互影响更加推动了两个族群之间饮食的趋同。直至清末，宫廷饮食文化层的存在更多的流于一种社会标签的表现形式。至于现在，清朝满汉饮食文化的融合流传在当今社会标签的体现其一，即为「满汉全席」的存在与否，诸如沈阳和北京等地以此为肴饌特色的餐厅，京剧《满汉全席》的出现等似乎会导致人们的误解。若以千叟宴上满席和汉席的存在作为例证，那么满汉全席在清朝历史上与在现代

人看到的实际上是大相径庭的。所以，此筵席不变的意义在于清朝统治者和当代人关于饮食文化丰富多彩的向往，更多的则为关于汉族和其他民族文化的和谐共处的希冀。

## 参考文献

### 一. 书著

波兰尼著，冯钢译，《大转型：我们时代的政治与经济起源》。杭州：浙江人民出版社，2007。

黄永林，《从资源到产业的文化创意——中国文化产业现状评述》。武汉：华中师范大学出版社，2012。

黄以周著，王文锦点校，《礼书通故》。北京：中华书局，2007。

路康乐著，王琴等译，《满与汉：清末民初的族群关系与政治权利（1861-1928）》。北京：中国人民大学出版社，2010。

罗友枝著，周卫平等译，《清代宫廷社会史》。北京：中国人民大学出版社，2009。

李东阳，《大明会典》。扬州：广陵书社，2007。

彭兆荣，《饮食人类学》。北京：北京大学出版社，2013。

伊永文，《明清饮食研究》。台北：洪业文化出版社，1997。

尤金·N·安德森著，马嫫等译，《中国食物》。南京：江苏人民出版社，2003。

伊永文，《明清饮食研究》。台北：洪叶文化事业有限公司，1998。

赵荣光，《中国饮食文化史》。上海：上海人民出版社，2014。

中国社会科学院，《民族学译文集》。北京：中国社会科学出版社，1991。

中国社会科学院，《民族文化习俗与萨满教调查报告》。北京：民族出版社，1991。

## 二. 古籍

尹直,《饗斋琐缀录》。台北:台湾学生书局据国立中央图书馆藏明蓝格抄本影印,1969。

爱新觉罗玄烨,《御定千叟宴诗》。上海:上海古籍出版社,1987。

爱新觉罗弘历,《钦定千叟宴诗》。上海:上海古籍出版社,1987。

钦定 姚廷遴,《续历年纪》,收录于上海史资料丛刊《清代日记汇抄》。上海:上海人民出版社,1982。

柴奇,《南京光禄寺题名记》,《黼庵遗稿》卷7,《四库全书存目丛书》集部第67册,济南:齐鲁书社,1997。

郭成康等著,《康乾盛世历史报告》中《康乾盛世的成就与隐患》,中国言实出版社,2002。

震钧,《天咫偶闻》。北京:中华书局出版社,2010。

赵荣光,《天下第一衍圣公府食单》。哈尔滨:黑龙江科学出版社,1992。

## 三. 论文

白凤岐,〈试析明末清初满族-蒙古族关系史上的因果性〉,《满族研究》,1990年第1月,页24。

陈永祥,〈从文化人类学检视「文化」相关产业在台湾社会之发展〉,《树德科技大学学报》,民国102年第1期,页58。

高芳,〈民族旅游开放中的文化商品化与文化真实性关系辨析〉,《保山师专学报》,2008年第5期,页55。

郑南,〈清代宫廷御膳礼制演变论述〉(哈尔滨:黑龙江大学硕士学位论文,2003),页1-72。

栾凡，〈明代女真族的农耕经济状刍议〉，《东北史地》，2004年第9期，页55-60。

林淑蓉，〈食物、味觉与身体感：感知中国侗人的社会世界〉，收入余舜德主编，《体物入微：物与身体感的研究》（北京：清华大学出版社，2008）页279。

柳彤，〈清代的御赐养老银牌与千叟宴——兼论康乾盛世的成就影响〉，《首都博物馆丛刊》，2007年，页145-150。

孙补卿，〈中国饮食文化的民族学研究〉。北京：中央民族大学博士学位论文，2004。

吴正格，〈金代女真族食俗窥略〉，《满族研究》，1986年第3期，页77-78。

王亚，〈乾隆御膳房用瓷研究〉（景德镇：景德镇陶瓷学院硕士学位论文，2013），页26。

王彦章，〈清代尊老优老礼制论述〉，《历史档案》，2006年第4期，页40。

姚伟钧，〈满汉融合的清代宫廷饮食〉，《中南民族学院学报》，1997年第1期，页5。

衣长春，〈清代千叟宴的历史意义〉，《文化学刊》，2016年第3期，页210。

郑南，〈满族食俗文化的传承研究〉，《满语研究》，2012年第1期，页57-63。

庄孔韶，〈影视影像摄制的人类学研究定位〉，《民族研究》，1996年第2期，页2。

#### 四. 外国文献

A.H.Maslow. *A Theory of Human Motivation*. Psychological Review, 1943.

Clifford Geertz. *The Interpretation of cultures*. New York : Basic Books, 1973.

Gillian Growther. *Eating Culture: An Anthropological Guide to Food*. Toronto: University of Toronto Press, 2013.

K. C. Chang. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Havens: Yale University Press, 1977.

Ronald L. Grimes. *Beginnings in Ritual Studies*. CreateSpace Independent Publishing Platform, 2010.

Ronald L. Grimes. *Readings in Ritual Studies*. Piscataway Township: Prentice Hall, 1995.