

试吃的怎么成做菜的？

明代宫廷美食生活剧《尚食》播出后,引起争议,赞者称“非正剧,但有参史,文化细节随处可见”,弹者称“生动诠释了什么叫华而不实”。只论历史,《尚食》堪称舛错连连,随手就可举出一些:

其一,明朝尚食只负责试吃,防止有人下毒,不负责做菜。其二,清初才有“四大菜系”的说法,即鲁川粤苏,概括为“南甜北咸东辣”(鲁菜多用葱蒜,故也称辣),“八大菜系”更晚,清末民初才有湘菜,剧中明代厨娘竟高呼“八大菜系”,附赠大外行才说的“南甜北咸东辣西酸”。其三,剧中用的是南方的煊锅,近年才流行。其四,剧中蔬菜亦穿越,以大白菜、胡萝卜为例:元明清画家喜绘大白菜,明代皆散叶,清代李鱣的《花果册》中才见包叶;明代胡萝卜是赤红皮,橙色胡萝卜出自荷兰,依据皇室色培育而成。其五,明代宫廷尊鲁菜,被《尚食》果断无视。其六,女官受罚“提铃”,是明末宫廷处罚,被移植到明初。其七,明代宫廷筵席的座位确分二等或三等,但不是《尚食》中说的上中下,而是上席、上中席和中席,无下席。其八,御膳原则是“不穿凿”,做什么必须像什么,不可能用剩鱼骨吊汤。

那么,明朝御膳和尚食局的宫女和女官,究竟是什么样?

太后一天领60斤牛奶

明宫饮食资料欠缺,细节难详。

清帝每日两膳(早膳和晚膳,中午吃点心),明帝每日三膳,膳时配乐,即“日进常膳,乐九奏”。据邱仲麟先生《皇帝的餐桌》一文钩沉,崇祯朝时,早膳“罗列丈余”,皇帝进殿前已奏乐,“皆宫女按古乐府被之管弦,毋敢以褒词郑声进”。上菜时,“每进一味,有黄绢一端罩之,盒盖上用小曲柄黄伞一把,金铃数十,太监顶之而进,摇曳有声,防鸟雀之污也”,内侍则“口兜绛纱袋,侧其面,防口鼻息出入触于馐也”,太监跪进时,亦用领巾遮口鼻。崇祯穿常服,佩天蓝色餐巾。早膳、午膳不用酒,晚膳必备酒。午膳、晚膳需“水陆毕陈”,早膳略简单,但“牛羊驴豚狗鹿雉兔及水族海鲜山蔬野蔌,无不具”,此外有民间小菜小食,明太祖担心后代忘记民间疾苦,特设苦菜叶、蒲公英、枣叶、龙须菜、苦瓜、高粱、稗子、榆钱、小米糕等。晚膳前,皇帝先看歌舞再点膳牌,被选中侍寝的妃嫔可一起用膳。清朝皇帝是晚膳后才点牌,妃嫔连饭都蹭不上。

明太祖、明成祖的膳单中无牛肉。明太祖重农,禁宰耕牛。万历十三年(1585年),巡城御史榜禁杀牛,宣武门外宰牛为业者“万家鼓噪”,禁令被收回,此时食牛肉或已普及。

明太祖、明成祖不吃牛肉、不喝牛奶,但亲王、妃嫔吃牛肉、喝牛奶。到明神宗时(1573年至1620年),太后可日领60斤牛奶,皇帝50斤,公主、皇子才8两。牛奶难保存,仅孟冬、仲春有。

尚食局主要负责试吃

明代负责皇帝餐饮的是光禄寺和尚膳监。

光禄寺是政府机构,归礼部,“辨其名数,会其出入,量其丰约,以听于礼部”,负责确定菜单、组织厨工、办理食材、确定仪式等。尚膳监是皇帝的私人机构,“掌御膳及宫内食用并筵宴诸事”,负责做菜。

还有甜食房、酒醋面局和御酒房。甜食房的配方保密,有代表性的有丝窝、虎眼糖、松饼、减煤(油炸面粉团)等。酒醋面局负责后宫酒饮,即“内酒”,分新酒和熟酒,前者酒精度低,近饮料,后者醇厚。御酒房只为皇帝供酒,“专造竹叶青等酒,并糟瓜茄”。

明代尚食局的主要功能是试吃。据洪武二十八年(1395年)定制,尚食局的职能是“掌供膳羞品齐之数,凡进食先尝之”,下设司膳、司酝等,名曰“司”,其实不直接做饭、酿酒,《尚食》从一开始就理解错了。

清人程岱菴在《野语》中称,尚食局某宫女出宫后,族人问宫中事,她说只负责切葱。族人拿葱给她切,她用针将葱“镂成人物花鸟,别具逸致”,此说似宋代笔记称奸臣蔡京家厨中专人切葱事,未必确凿。

《明会典》记:“女官所管,皆宫中事务,不过记录名数物件而已,别无艰难。”

明代厨师列入匠籍,光禄寺厨役都来自世家。有这么多专业人才,何需尚食局的外行们代庖?

明代宫廷食风粗放

《尚食》呈现的是当下的烹饪技术,不是明代的。御膳不“穿凿”,羊必须是羊味,鸡必须是鸡味,

样子不能变,比的是技法。比如“炉焙鸡”,先煮八分熟,炒至极热,加酒醋汁烹,收干汁后,加酒醋汁再烹,反复数次,直到酥熟。工艺极繁复。再如炒羊肚,切条后先下汤锅焯,再用粗布吸干水,急下油锅,一烹即起,稍慢即软如皮条,难以下咽。还有“羊背皮”,即羊的荐骨部分,羊身上仅一块,食材难得,制作亦难。

据学者邵万宽考证,在肉面上刮花,是明代创举,此外,禽类从肋骨处取内脏、鱼类从鱼鳃中取内脏,保持食材外形完整,都是明代绝技。

明代厨师摸索出许多小窍门:“洗猪肚用面,洗猪脏用砂糖,不气。煮笋入薄荷,少加盐,或以灰,则不菰。糟蟹罈上加皂角半锭,可留久。洗鱼滴生油一二点,则无涎。煮鱼下末香不腥。煮鹅下樱桃叶数片,易软。煮诸般肉,封锅口,用楮实子一二粒同煮,易烂又香。夏月肉单用醋煮,可留十日。”

明代食风粗放。谢肇淛曾说:“今大官进御饮食之属,皆无珍错殊味,不过鱼肉牲牢,以燔炙醇厚为胜耳。”清初宋起凤《稗说》也说:“(御厨)大率熏炙炉烧烹炒,浓厚过多。”

万历末年,皇帝不吃尚膳监做的饭,而由司礼监掌印太监、掌东厂太监、秉笔太监每月办膳,皇帝轮流蹭饭,即“外庖”。直到崇祯时又由尚膳监负责御膳。

饮食注重季节性

明太祖朱元璋登基后,曾召百岁老人贾铭,询以长寿之道,贾说注意饮食。明宫饮食重季节性,每节都有独特的食俗:二月二,吃煎黍子面枣糕、薰虫(煎饼);三月二十八,吃烧笋鹅、凉饼、糍巴、雄猪腰子;四月八日,吃“不落夹”(苇叶包糯米,味与粽子同);四月二十八,吃白酒、冰水酪、稔转(新麦穗煮熟,去壳磨制成细条);端午节,饮朱砂、雄黄、菖蒲酒,吃粽子和加蒜过水面;夏至伏日,吃“长命菜”(即马齿苋);六月初六吃过水面,嚼银苗菜(即藕之新嫩秧);立秋日吃莲蓬、藕;七月十五,吃佛波罗蜜;八月十五,吃月饼、瓜果;九月初一起,吃花糕;重阳节,吃迎霜麻辣兔、饮菊花酒;十月初四,吃羊肉、炮炒羊肚、麻辣兔,以及虎眼等细糖;十一月,吃“糟腌猪蹄尾、鹅脆掌、羊肉包、匾食馄饨”“冬笋”“每日清晨吃辣汤,吃生炒肉、浑酒以御寒”;十二月,“吃灌肠,吃油渣卤煮猪头、烩羊头、爆炒羊肚、炸铁脚小雀加鸡子、清蒸牛白、酒糟蚶、糟蟹、炸银鱼等鱼,醋溜鲜鲫鱼、鲤鱼”。

明廷在南京设162艘鲜船,送时鲜入京,其中46艘冰船。以送鲟鱼为例,冰船入京后,从码头到皇宫修了一系列冰窖,接力运送,以防腐烂。如此铺张,难怪光禄寺年花销曾达100万两白银。可据《万历野获编》记:某太监去南京,厨师烧鲟鱼,他大骂不正宗。厨师拿鲟鱼给他看,太监说:“其状颇似,但何以不臭腐耶?”看来,他在宫中一直吃的是臭鲟鱼。

宫女聚餐笑吃蟹

尚食局真的都不会做饭吗?倒也不是。明朝宦官、宫女不用御膳房提供饮食,宫女自有小厨房,自做自吃。有的宫女不愿做,另花钱请小太监做。

太监值班靠近皇帝住所,严禁用火,不敢设厨

房。像司礼监、内官监、御用监、司设监等,每个部门相当于一个大家庭,每家有掌家、管事、掌班、厨房、茶房等,各部门的厨房在宫外做好饭,抬入宫,再用木炭加热,大家一起吃。

宫女与太监常结成夫妻,“唱随往还,如外人夫妇无异”。宫女如无太监为夫,会受同伴嘲笑,这种“婚姻”也有媒妁担保。成婚后,太监退出部门食堂,到宫女的小厨房吃饭,故称“对食”。

在明宫中,太监与宫女也常聚餐。据《酌中志》记:“凡宫眷、内臣吃蟹,活洗净蒸熟,五六成群,攒坐共食,嬉嬉笑笑。自揭脐盖,细将指甲挑剔,蘸醋蒜以佐酒,或剔蟹胸骨八路完整如蝴蝶式者,以示巧焉。食毕,饮苏叶汤,用苏叶等件洗手,为盛会也。”

清代康熙称明朝太监数万,宫女两万。太监的数字较靠谱,宫女的数字有些夸张,一般认为应在7000人左右,由女官管理。

女官一般在20岁以上,甚至有寡妇入宫,选女官看文化,不重相貌。明成祖篡位时,“清官三日,诸宫人、女官、内官多诛死,惟得罪于建文帝者乃得留”,以致女官缺乏,不得不“若女子识字,虽容貌丑陋,年十七八以上愿来者听,一体应付脚力”。

女官有工资,朝廷还给家庭发一大笔钱,且免徭役,民间皆愿女儿当女官。

女官被尊为“女秀才”

明代宫廷招收女官有严格的考试制度,通关者被尊为“女秀才”。

《尚食》中称女官到年龄须出宫,不确。据朱国桢《皇明大政记》:洪武二十二年(1389年),“令服劳五六载归其父母,从与婚嫁,年高者许归,留‘守者听’。”永乐朝则“女子入宫十数年后,有识字人替用,愿还乡及适人者听从其便”。

有文章认为,《尚食》中主角均未满20岁,于史实不合,其实是作者搞错了招女官与招宫女的区别,后者均小于20岁。宫女入宫后需读书,据黄溥《闲中今古录》记:“永乐末,诏许学宫满乏功绩者,审有子嗣,愿自净身,入宫中训女官辈。”

当上宫女,家庭即成女户,亦免徭役,但明代皇帝多苛刻,明世宗即“(宫女)若有微过,多不容恕,辄加捶楚。因此损命者,多至二三百人”,逼得十多名宫女联手暗杀他,惜未成功。

在《尚食》中,有宫女被处罚“提铃”,即双手拴重物,“徐行正步”,边走边喊“天下太平”,这是明末才有的刑罚。崇祯在雨中曾遇受罚宫女,其声凄婉,便赦免了她,还升她为女史。

明代宫廷允许太监读书识字后,女官渐衰落,有学者认为,这导致明末阉祸。其实,女官与阉党常有合作。

《尚食》中忽略的细节太多,比如“宫女衣皆以纸为护领,一日一换,欲其洁也”。创作者们确实查了一些资料,但用功不深,且只当成贴片来使用,常张冠李戴,名为传播美食文化、展现宫廷生活,实将美食、宫女都变成猎奇元素,反复落入“出现问题——道新菜——问题解决”的俗套中,实在遗憾。

来源:北京晚报