

開放文學 – 風花雪月 – 御香縹緲錄 第九回 御膳房

太后這一次出去，「衣」，「住」，「行」三者，可算是已經圓滿解決了。還有那個最緊要的問題——食的問題，又是怎樣呢？在宮中，當然是儘量的富麗，儘量的考究；但是在火車上，卻不得不虧待伊一些了！第一個原因，就是地位不夠。然而就是這樣，我們的這一系列御用火車上，已有整整的四輛車子是專給太后充作臨時的御膳房了。

這車輛車上的佈置的詳細情形，我可以用最簡單的幾行統計來說明：（一）爐灶五十座，（二）廚子上手五十人，（三）廚子下手五十人，（四）洗滌夫等雜差計數不明，（五）共備正菜一百種，（六）糕點，水果，糖食，乾果等亦一百種。

看了這些，便不難知道大概的情形了。在中國，「食」的問題原是非常講究的，認真寫起來，一兩厚冊的「食譜」真可一揮立就；所以作者在這一章裡所記的，實在只是極小極小的一部分而已！

皇太后的一生，可說便是為著「吃」而生存的！這話並非侮辱，就是我自己，——伊的一個女官——也是如此。我們無論在什麼時候，總是討厭吃的東西太多，不會嫌吃的東西太少。

不但內廷裡的食物如此豐富，便在我們自己家裡，備的東西雖不能全象宮裡那般的珍貴，數量也比較少一些，但是我們每個人，都可以儘量的吃得失了滋味，下次一見這東西就頭痛。

宮裡面又有一個特殊的習慣：這習慣的來源已不是百年中間的事了，因此也沒有人再能說明它的用意。只知道太后或皇上每一次正餐，必須齊齊整整的端上一百碗不同的菜來。當然，太后無論怎樣好的胃口，也斷不會一齊把它們吃下去的，就是嘗也嘗不全咧！或即棄去，或由女官，宮女和那些上級的太監們依次享用。

每餐，太后總是一個坐著獨享的，不過有時候，伊也教我陪伊同餐。——我卻只能站著吃，不能跟伊一樣的坐著。——伊的餐桌並不是一張整幅的桌子，事實上也不能有那樣大的桌子，可以放得下整整的一百碗菜就是有，也未免太笨了，太后是決不會歡喜的！所以我們有一套小桌子備著，臨時擺將起來，便恰好足夠安放那一百碗正菜。桌子問題雖是這樣解決了！然而那些菜和太后相距得委實太遠了，除掉靠近伊的幾種之外，伊的箸匙都不能夠得到。那麼太后對於這些菜難道真是可望而不可即嗎？不！不！讀者無須為伊焦急，原來這邊還有一個專門服侍太后用膳的太監咧！這個太監的名字喚做張德。——後來慈禧太后賓天之後，這個人便繼李蓮英而為清宮中的總管太監。——太后如其愛上了某一種菜，心想嘗試一下的話，便吩咐了張德，讓他恭恭敬敬地端近前來，請太后下箸。可是這端菜的差使，也真不容易當，一舉手，一移步，都得非常的鄭重。

待太后餐畢之後。這些菜便一齊撤下去，聽我們自由取令。其中十分之九，不是完完整整的象供祖先時撤下來的祭菜一般。

菜既有百碗之多，煮炒的工夫當然是極繁複的了！現在我們只講車上的情形：在那四輛充作臨時御膳房的車輛之中，有一輛才是真正的膳房。在這一輛車上，靠壁的左右兩邊，分裝著五十座爐灶；這些爐灶都是用白色的黏土塗著磚瓦塊砌就的，架子是用生鐵做的，下面還有一個鐵盤，這兩件鐵器上，也一律白漆塗著，所以不但可以沒有起火之患，便是在外觀方面，也覺得很潔淨齊整。在每一座爐灶上，每餐必被指定要做兩樣菜。讀者也許要問：為什麼不讓它多擔任幾樣，也好減省幾座爐灶呢？這中間也有一層緣故，因為有許多的菜，不是臨時就可以做起來的，必須費好多的時候去準備。譬如象燜蒸鴨子，就得有兩天的文火去煮，才能酥爛。

當太后用膳的時候，必先有人去通知那幾個司機和司閘夫，吩咐他們把車子停下來；不過這些菜卻不能待車子停了再做，好在我們這列火車自始至終，從不曾行駛得怎樣快過，那些廚子盡可在車行時把菜餚端正下。

每一座爐灶上，有一名廚子承值著。這些廚子便是所謂「上手」。都得有相當的資格，才巴得上做「上手」。可是他們的工作，正是簡單而省力極了。每個人每餐只須做兩種菜，此外便別無差使。不過我總疑惑，他們各個人所擔任的兩種菜，是否確是他們自己的得間傑作？即使是的話，他們的技術是否已經登峰造極，還是疑問。

就在這一輛專放爐灶的車子的後面，還有一輛車子是專做預備工作的；所謂預備工作也者，就是把那菜餚的原料，在未下鍋之前，先加一番整理的工夫的意思。因為有的東西是要剝皮的，有的東西是要截斷的，有的東西是要切小的；差不多每一種生的東西，都需要加一番整理的工作。擔任這項工作的共有二十多個人，但他們還是很忙，這倒不是他們動作太慢，實在因為這些剝洗切的工夫是太繁了。譬如象豆芽，在下鍋之前，必須先把它莖上所生的很細的根須摘去，而且摘的時候還得十分用心，以致糟蹋了有用的東西。這要算來，便是專派一個人來料理豆芽一樣東西，也不會怎樣空閒了。何況別的東西都得一般的調弄呢！

我們退回去再講那些爐灶：它們一共是五十座，勻勻落落地分著兩行排列在左右，彷彿是一隊端整嚴肅的禁衛軍一樣。

這些爐灶裡所用的燃料便是煤球；可是因為煤球那東西很不容易著火，所以每次都需用廢紙或木花來做引火的東西。但是不能用得太多，否則那股煙就難受了。這一部分生火的工作是那些雜差做的，為便利敘述起見，不妨暫時稱為丙廚夫。因為除了他們之外，還有那真正做廚子工作的「上手」，「下手」，可以稱為甲廚夫和乙廚夫咧。丙廚夫一共也有五十人，就是每一個人管一座灶。

甲廚夫除掉每餐各做拿手的正菜兩種外，其他便一概不管了；乙廚夫只需當甲廚夫工作的時候，站在他的旁邊，把醬油，糖，香料之類，依次遞給他，不過因為要「依次」的緣故，他們就必須同樣的懂得一些烹飪的技術了。

當丙廚夫在生火的時候，甲乙兩廚夫無論怎樣閒空，也不願稍助一臂之力的，寧可瞪出了眸子在旁邊瞧著，不屑動一動因為他們覺得這種低微的工作，是要有損他們的尊嚴的。我看只要在宮裡當一些差使的人，上至總官太監下至打掃夫，可說是沒有一個不愛體面的，也沒有一個人不會搭架子了，這大概也是受了皇太后的熏陶吧？

待到那爐火熄滅旺之後，少不得也有一陣很濃烈的煤氣；當然，這是十分不合衛生的。在車子上奉天去的路，有好幾名太監因為受不住這種臭味而病倒了。不過他們漸漸地也乖覺起來，每次生火，總把所有的車窗併打開，這樣就不再聽見有中煤毒的人了。除掉開窗之外，另外還有一個減少煤氣的方法。

就是在那爐灶上開一個小洞，當開始生火的時候，先用一節很短的煙囪裝在這個小洞上，而把這煙囪的出口，各著窗年，於是那般濃烈的煤氣，便有一大半可以吹散出去了。待到爐內的煤球已生得十分的旺了，就是全部已變了透明的紅色，（這種煤球是極其耐燃的，一經生旺，便可以用好久的工夫。）這才把那短煙囪卸下。

為著要減少生火的時間起見，那些丙廚夫總得用一柄葵扇湊在那爐灶前端的火門上盡力的望裡而扇著；可是因為這火門的位置太低，他們非得把身子彎下去，便無從扇起，所以這一種工作，實在是很辛苦的。

我們再來算一算看：每一座爐灶上有甲，乙，丙三個廚夫，此外尚有無數的太監，往來般運，這一起人的數目，可是真不少了！所以在那四輛權充御膳房的火車上，一到了進餐的時間，空氣便立即緊張起來了。可是工作雖忙，倒並不曾有過出菜遲延，或碗碟倒置的失誤發生過去時。讀者別小看了他們！他們的動作真有些軍隊化呢！一到生火的時候，五十個丙廚夫便一起動起後來，因為各人的手法都是相等的，所以爐子裡的煤球也總是在同一個時候生旺，而那一截臨時裝上去的短煙囪，也連帶的在同一個時候被拆卸下來了；最好看的是當那五十個丙廚人同時彎下身子，各用著一柄葵扇，一揮一揮地在煽動，這情形真象船上的船夫的動作一般的整齊，一般的刻板。

這些廚夫雖然在地位上有甲，乙，丙之分，可是他們的服裝倒是一律平等的；他們都打扮得象宮裡的太監一樣，不過在衣袖上，多加一個白布的套子。所以在這四輛權充御膳房的車子裡，色調也跟別輛車子上機樣的燦爛奪目。

從前時代的人，無論貧富貴賤，對於廚房的清潔，都不很注意的。太后卻不然，在宮裡頭的時候，往往親自上御膳房去察看，因此那裡是永遠收拾得非常潔淨的。而這一次在火車上監時裝點成的這個御膳房，地位雖不大，清潔還是十分注意。

我敢說我從不曾見過這樣潔淨的廚房，連那地板也是擦得一些塵垢都沒有，差不多可以讓人家把它吃下去了。

每天有兩餐是規定的「正餐」，在這兩次的正餐上便得照著規定，把那一百碗菜齊齊整整的端上來了。除掉這兩次正餐之外，還有兩次的小吃；既稱小吃，當然不會再像正餐一般的富麗了，可是皇太后總是不肯過分隨便的，所以每次的小吃，至少也有二十碗菜，平常總在四五十碗左右。

那末所謂「正餐」一百樣，「小吃」四五十樣，究竟是些什麼美味呢？這個我真不能給你們作詳盡的答覆了！因為宮裡頭所吃的菜，花色實在太多，就是在車子上還是不少，斷非尋常人的記憶力所能記住的。本來我上面早就說過，中國人的飲食，原是一種範圍極廣的「實用科學」，我怎能記得清許多？

舉幾個例：譬如清燉肥鴨，便是太后所非常愛吃的一樣菜，它的煮法是先把鴨子去毛，去肝臟再洗淨，然後加上一些調味品，把它裝在一個磁罐子裡；再把這個磁罐子裝在一個盛著一半清水的鉗鍋裡，緊緊地蓋了一鍋蓋，不使它走氣，就是這樣盡讓文火把它蒸著，一連蒸上三天，鴨子便完全酥了，酥得可以不必用刀割，只須用筷子去夾，也可以絕不費力的夾開。那時候就可以給你大嚼了！皇太后雖然有時也夾些鴨肉吃，但多份是夾鴨皮吃的；因為那層鴨皮，才是這一碗菜裡最精美可口的一部分。

除了清燉肥鴨這一味佳餚之外，下面的幾樣，也是太后的餐養上所常有的東西，並且也是伊所歡喜的幾種。

熏炙一類的東西，似乎最合太后的口味，象烤鴨燒乳豬熏雞煨羊腿等等，差不多是不斷的會供呈上來的。這些東西當然不是什麼希品。尋常的百姓們在外面的灑菜館裡也儘可以享受得到，不過宮裡頭的烹調法，多少總比外面更考究些。據太后自己說，伊年輕時候，最愛吃的一味菜是燒豬肉再放在豬油裡煎著，結果是煎到那肉上的皮，脆得比什麼東西都脆了，它的滋味就著實的夠人垂涎。在北方，這味菜有個別名，喚做「響鈴」；意思是形容它脆得可以給人家嚼出聲音來。所以這樣菜總是做得愈鬆脆為愈好，而年老的人便因為牙齒的殘缺，只得望著它歎氣了。

到了太后暮年的時候，櫻桃肉便奪取了「響鈴」的位置，一變而為太后所特別中意的一味菜了，它的制法是把上好的豬肉，切成棋子般大的小塊，加上了調味品，便和新鮮的櫻桃，——在沒有新鮮櫻桃的時候，便把已經蜜餞或用其他方法制過的櫻桃，放在溫水裡浸著，浸得它跟新鮮的一樣好看，一樣鮮嫩。——一起裝在一個白磁罐裡，加些清水，讓它入在文火上慢慢地煨著；大約隔上十鐘頭，肉也酥了，櫻桃的香味也煮出來了，這樣就可以給貪嘴的人們恣意飽啖了。尤其是它的湯，真是美到了極點！

宮裡所常吃的幾種蔬菜之中，太后比較最歡喜的是「豌豆」。

豌豆總是極嫩的時候摘下來的，所以不但它的滋味是很清爽，便是看它的色相，象一顆顆綠珠似的堆在白磁碗裡，也很容易引起你的食欲來。蘿蔔這樣東西，原是不該有資格可以混入御膳中來的，因為宮裡面的人向來對它非常輕視，以為只是平民的食品，或竟是喂牲畜用的，絕對不能用來褻辱太后；後來不知怎樣，竟為太后自己所想起來，伊就吩咐監管御膳房的太監去弄來嘗新。也虧那些廚夫真聰明，好容易竟把蘿蔔原有的那股氣味，一齊都搾去了；再把它配在火腿湯或雞鴨的濃湯裡，那滋味使當然不會差了！此外，還有鮮嫩的竹筍，和絕細的薑芽，也是太后所中意的素菜；不論「正餐」或「小吃」，總得教他們做上來的。

菌類在中國出產得最多，大約有七八種以上。蒙古地方也有，比內地各處所產的還要大一些，滋味也格外豐腴些。太后對於菌，更是十二分的歡喜，所以無論在什麼菜餚裡，只要不是絕對不可能的話，便總有香菌或蘑菇和在裡面。但是菌類對於我，倒並無怎樣特殊的好感。我覺得山東膠菜的滋味，實在是蔬菜中最美妙的一種，它的葉子差不多是純白色，又嫩又甜，我往往是儘量的吃，不肯停止。

中國各地象膠菜那樣著名的菜，真是多得不能計算，而就中尤以四川一省所產的東西，最為名貴，亦最受人歡迎。譬如說銀耳那樣東西，它的市價是貴極了，往往一小匣的銀耳，要花一二十兩銀子才買得到。它們是寄生在老松樹上的一種下等植物，不過不容易覓到好的，所以價錢是絕無理由的貴起來了。

而且就是尋常人或官員，願意花多量的錢去買它的話，也不容易得到最好的；理由是因為最好的銀耳，已成了在四川省做官的人孝敬太后的一種專利品；他們僱了許多的工人，常年在那裡搜尋最好的銀耳，拿來去巴結太后。

銀耳在裝運的時候，總是已經烘曬得很乾了，且還依著它們的價值的高下，分別裝在各式各樣的錦盒裡面；最精緻的錦匣，往往也要值到好幾兩銀子一個。裡面所盛著銀耳的價值，便可想而知了！但是價值雖是這樣高貴，然而它的滋味，卻委實不知道好在那裡，既不鹹，又不甜，也沒有香味；總之吃了它，等於沒有吃什麼東西一樣。所以它總是放在雞汁或其他的鮮湯裡一起煮的。

還有種算是十分希罕的東西，喚做猴頭，大概跟打網球用的球一樣大較它的來源也是四川，而且大部分，總是呈進宮來給太后享用的。（譯者按：猴頭也是一種野生的菌類植物。）

產在宜昌和四川方面的深山裡頭。但是因為產量極少，不容易找到，所以它的價值便貴起來了。用來做菜或調羹，滋味和冬菇，蘑菇相彷彿，因為它的形狀象猴子的頭，故有「猴頭」之稱。這種東西也並不限於宮中有，北平市上常可以見到。也象銀耳一般的裝在很精美的錦匣裡頭，富貴人家買來當做送人的禮物。不過這東西假的極多，普通人不能辨真偽，往往花了很高的代價，而買到假的東西，只有在清宮裡用的，便從來沒有假貨。）呈進宮來的時候，總是每兩個猴頭裝一錦匣，錦匣常用極好的黃綢做襯托，那種外觀，尤其比銀耳來得富麗了。

猴頭有種種制法，也可以把整個東西擱在文火上蒸著，也可以切成一版一版的煎炒，有時候把它混和在各種肉食裡，也可以增加幾許風味；尤其是和在羊肉裡面，格外可口，就是用來做湯，其味亦不在雞湯之下。

還有一種「菜的」。在現代的食品中裡，也很少有得看見了。它是細得象頭髮一樣的東西，所以叫做髮菜。嚴格的講起來，菜的實在也是一種菌類，而且也是寄生在某種喬木上的下等植物。它的來源又是四川。——四川真可算是一處多產美味的地方了！不過菜的的滋味，卻未見其美在何處，而它的用途，也並不廣，只有把它截斷了，混在豬肉裡煎炒，倒很有幾分特殊的風味。

在各項海貨之中，常用的有魚翅，魚唇，魚肚，燕窩，海參等等，它們的種種制法，都和宮外各處大致相同，可以無須贅述。

大凡每一種海菜的價值，總要比尋常的牛羊雞鴨貴上幾分，想必是取得比較不易的緣故。但是論他們真正的滋味，卻實在不敢恭維。便是太后，對於各種海菜，也都看得很平淡；尤其不喜歡那海參。海參本是一種淡而無味的東西，它的形狀更是醜陋不堪，但一般人都說它有滋補的功用，因此也得濫竽在那些真正的美味裡頭。

太后還有一樣特別愛好的菜，那便是清燉鴨舌。這鴨舌就和鴨子的肉放在一起燉的，每次至少要有二三十條，浮起在湯的上面。因為這是太后所最中意的一樣菜，所以每次總是裝在一個特備的杏黃色的大碗裡的，而且總是安得最近太后。此外還有一種鹽水制的鴨掌，為每次「小吃」的時候所必備的一件特菜；但是這東西卻只有一種蹼皮尚可供人咀嚼咀嚼，旁的就全剩骨頭了。鴨肫肝，鴨麟等，也往往用種種不同的方法調製起來，供太后佐膳。從這幾點上看來，太后對於鴨子，真可說是特別的種情，除卻那一塊有奇臭的鴨屁股之外，伊簡直不肯輕易放過的。

到了夏天，各種瓜果都上市了，御膳房裡的廚夫，便得利用它們來做幾種時鮮的特菜，供上去孝敬太后。其中有一種為太后所最欣賞的，那是「西瓜盅」。它的制法是把西瓜中的瓜瓢一起挖去，而把切就的雞丁，火腿丁，新鮮蓮子，龍眼，胡桃，樺子，杏仁等等，裝進去，重複蓋好，隔著水用文火來燉，燉上了幾個鐘頭就行了，其味之清醇鮮美，我們不難想像得之。

太后的食欲之強，乃是我所永遠引為非常詫異的。在宮裡頭，或當伊在御園中散步的時候，或在便殿中間坐的時候，伊往往要吩咐太監們去把那特製的輕便小爐灶了來，就在伊自己的面前，讓那些廚夫烹調起來，伊便在旁邊立候著等吃。

在這一次上奉天去的車上，伊只要稍覺有些饑餓，或竟絕非饑餓，只是覺得肚子裡並不怎樣飽滿，伊立刻會下令停車；同時，

吩咐廚夫們預備餐點。太后的命令一下去，當然非同小可；那五十名甲廚夫便立即催督他們的助手——丙廚夫，趕快把爐子裡的火生起來；於是那五十名丙廚夫便象作什麼團體操似的一齊用力揮動他們的葵扇，把爐子裡的煤球生得象血球一樣的紅。這時候，太后正靠在車窗上閒眺著鐵路兩旁的風景。

本來在這些地方，少不得總有幾個鄉人在耕種，或走動，可是因為太后的御用列車將在職裡經過的關係，預先已由當地的該管官廳把一切人等全約束住了，禁止他們在附近行動；所以太后也不能見到半個人影了。

爐火生旺之後，那五十名乙廚夫便忙著把應用的原料和醬油糖醋之類，紛紛搬送給甲廚夫；甲廚夫就各自用心，調製起來。待到許多的菜全煮好了，便由那些太監用食匣端出去。因為菜實是太多了，所以每次來端菜的太監，總可以排成很長的一行。可是待他們端出去的時候，太后或者已不覺得餓了，於是這些菜便照舊的退回那四輛權充御膳房的車上去；列車也就繼續前進。這一次的停車，便完全失去了進餐的目的，等於是專為要讓太后欣賞伊自己所統轄著的土地而停的，不過在旁邊侍候著伊的人，聞到了那股熱騰騰的香味，卻已個個饑涎欲滴了！

我也是其中的一個。我的肚子彷彿是永遠不會覺得飽的！