第一图书网, tushu007.com

<<清宫饮食养生秘籍（彩色图文卷）>>

图书基本信息

书名：<<清宫饮食养生秘籍（彩色图文卷）>>

13位ISBN编号：9787805688138

10位ISBN编号：7805688133

出版时间：2007-1

出版时间：中国书店出版社

作者：姚伟钧,刘朴兵

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

“ 五味神尽在都门 ”。
有着几千年悠久历史的中国饮食文化，发展到清代更是登峰造极。
百年深宫中的皇帝与后妃们，饮食起居是如何安排的？
帝后们偏爱何种食物？
他们的养生秘方又是什么？
是否真如野史传说中一样神秘？
本书由有“ 中国餐饮文化大师 ”称誉的姚伟钧教授执笔，将上述的种种谜团如抽丝剥茧般解开，逐一呈现在您面前！

书籍目录

前言 揭开清宫饮食文化的面纱一、调养身心的清代宫廷御膳 1. 御膳管理机构 2. 清宫饮食礼俗 3. 清宫日常膳事 4. 承德离宫膳事 5. 御膳的主要特色 6. 满汉全席 7. 清宫名菜 8. 清宫酒的特色 9. 清宫饮茶探秘 10. 清宫吸烟一瞥二、幽雅和谐的清代宫廷御宴 1. 隆重庄严的太和殿国宴 2. 亲情融融的乾清宫家宴 3. 论功行赏的丰泽园凯旋宴 4. 忆苦思甜的凉棚宴 5. 空前绝后的千叟宴 6. 心旷神怡的野宴 7. 琴瑟和鸣的婚宴 8. 增福延年的寿宴 9. 推陈出新的茶宴三、延年防疾的帝后饮食养生 1. 康熙皇帝的饮食养生主张 2. 乾隆皇帝的饮食养生实践 3. 慈禧太后的食疗保健之术四、亦真亦幻的帝后饮食典故 1. 康熙皇帝的饮食典故 2. 乾隆皇帝的饮食典故 3. 慈禧太后的饮食典故 4. 清代其他皇帝的饮食典故五、高贵洁雅的清宫餐饮器具 1. 餐具 2. 茶具、酒具

章节摘录

书摘　　内务府是掌管清代宫廷事务的机构，综理承办皇室的衣、食、住、行诸务，处理一些与六部有关的事务，如宫中财物收支、各项典礼、修造工程、稽察警卫以及管理太监、宫女等等。
内务府下属的“御茶膳房”、“掌关防管理内管领事务处”则是专门管理皇帝与宫廷饮食的机构。
另外，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，也都与宫廷饮食有密切地联系。
　　御茶膳房是负责宫廷日常膳食，并承担部分筵宴的机构。
御茶膳房下设茶房、清茶房和膳房。
如膳房的司膳官员有总领3名，另有饭房人35名、承应长2名、承应人15名、庖长3名和厨役20名。
以后各朝人数均有增减，并陆续增设章京、笔帖式和主事等官职，均无定额规定。
　　乾隆三十六年(1771年)，御茶膳房又增设档案房，设主事1名、委署主事1名，每人各领披甲苏拉5名，管理各项膳食档案事宜，后又增设笔帖式11名，负责记载皇帝、皇后、妃嫔和宫中各项饮食事宜。
　　嘉庆二十五年(1820年)，在寿康宫内又增设了茶膳房，它是专门为太后、嫔妃承办茶膳的机构。
　　清代皇宫中还为皇子设有专门的饭房和茶房。
另外，在“圆明园”、“颐和园”等御园内，也设有御膳房(称“园庭膳房”)；在热河、滦河、张三营等行宫处，亦设有“行在御膳房”，皇帝每次出外巡幸，都要带一个御膳班子，以保证皇帝在外的饮食。
　　御茶膳房之下还设有买办肉类处、肉房和干肉库等机构，负责各种肉类和海鲜品的采进、保管和供应，由内务府派来的各库库长、库守主掌其事。
　　御茶膳房每日所需的牛羊均由庆丰司所属的各牛羊群供给，仅张家口外三旗牛群，每年额交膳房乳油即达1400斤、乳饼619斤、乳酒2530斤。
至于广储司茶库管理的茶叶，均是各地向皇上及皇宫恭进的上等名茶，仅江南六安州，每年额交的茶叶就有400袋(每袋1斤12两)，浙江则每年交上等龙井茶28篓(每篓800包)。
　　御茶膳房下设几个分处，在景运门外的叫“外御膳房”，在养心殿侧的叫“养心殿御膳房”，在各御园的叫“园庭御膳房”，在各地行宫的还有“行在御膳房”。
御茶膳房下面又分五个局：荤局、素局、饭局、点心局、挂炉局(专管烧烤菜点)。
每个局下面又分股办事。
御茶膳房到底有多少人，从无准确统计，只知道“养心殿御茶膳房”一处就有几百人，可见机构之庞大、人员之众多了。
　　掌关防管理内管领事务处，其简称为“掌关防处”。
钦定《大清会典》对其职掌规定为：“掌供大内之物役，凡宫中之事，率其属而听焉。
”掌关防处有正、副内管领各30名，使用苏拉(役人)4950名，其中服役于食、粮、钱等事宜的苏拉就有2700名，这些苏拉主要是为宫廷饮食服务，他们主要供职于掌关防处下属的内饽饽房、外饽饽房、菜库、酒醋房、官三仓、恩丰仓等，这些机构的职掌范围如下：　　内饽饽房，建于雍正二年(1724年)。
清代皇帝及皇室每日早、晚膳用的各类饽饽，每月朔望两日佛楼上用的“炉食供”和佛城用的“玉露霜供”，平时内用、赏用的饽饽、馇子、拉拉、花糕以及每年上元节、端午节和中秋节宫中所需要的元宵、粽子和月饼，均由内饽饽房承办。
　　外饽饽房，建于雍正二年(1724年)。
皇室备办供桌、大宴桌、筵宴外藩蒙古王公用的班桌、筵宴各位妃嫔和皇子用的翟乌桌和内用桌、专备赏赐用的跟桌、佛前上供用的小供桌、七星供桌等，还有各寺庙用的供饼等，均由外饽饽房承办制备。
仅以供桌为例，一张供桌有：大饽饽四盘(每盘4()个)，蜂蜜印子二盘(每盘60个)、薄烧饼二盘(每盘80个)、红白点子二盘(每盘50个)、鸡蛋印子二盘(每盘60个)、梅花酥四盘(每盘60个)、夹馅饼四盘(每盘70个)、玉露霜二盘(每盘50)个)、芝麻酥四盘(每盘50个)、小饽饽二盘(每盘30个)、红白馓子三盘(每

盘大、小75把)、冰糖、八宝糖、核桃缚各盘，外有随时干鲜果品十五盘。
菜库，建于康熙三十三年(1694年)，主要职掌管理和供应宫廷所用瓜菜等物。
宫廷中平时膳食所需瓜菜，均由各地菜园头、庄头和瓜园头每年按量缴纳，也有一部分时令鲜菜是采买来的。
酒醋房，建于顺治十年(1653年)，其主要任务是为宫廷的宴饮制作高级调味品和饮料，如承做玉泉酒、白酒、醋、豆酱、面酱、清酱等。
此外，还制作各种美味的酱菜，如酱瓜条、酱王瓜、酱茄子、酱苤蓝、酱胡萝卜、酱紫姜、酱糖醋蒜、酱豆豉、酱莴笋、酱冬瓜片、酱包瓜等。
官三仓，建于雍正元年(1723年)，主要是“掌供仓储之物用，凡内廷分例、各处分例及祭祀、筵宴等所需米、麦、盐、蜜、糖、蜡、油面及豆谷、芝麻、高粱等一切杂粮，并家伙等项，俱由本仓照例备办”。
仅米、麦一项，数量就十分惊人，每年宫廷所用上等好米70石，这些米为宫廷成员专用，其他各处还要用白米6000石、粗黄老米8000~，麦子每年需用10000石之多，每石麦可磨得面粉约94．7斤。
宫廷用蜜由打牲乌拉处交送，无定额。
糖、蜡、香油、灯油均由广储司出银采购。
光禄寺，它是专门管理皇室盛大筵宴的机构。
明代光禄寺属礼部，清康熙十年(1671年)由礼部分出，专掌祭享宴劳、酒醴膳馐之事。
宫廷的筵宴，除内廷筵宴、宗室筵宴等属内务府管外，其它各种筵席，如三大节(元旦、冬至、万寿节)、“燕筵”、“馔筵”、“奠筵”、“供筵”、“斋筵”等均归属光禄寺。
寺下所属大官署掌祭品宫膳、节令筵席、蕃使宴犒；珍馐署掌供备禽兔及鱼、面、茶等物；良酝署掌酿酒及供备乳油羊只及牛乳等；掌醢署掌供备盐、酱、醋、花椒、榛粟、香油等。
所用牲畜、水果、茶物等或取之于上林苑，或来自于民间，或靠四方贡献。
清朝对光禄寺尤为重视，乾隆十三年(1748年)特委派满族大臣一员总理该寺事务。
光禄寺供膳成为国库开支的一项沉重负担。
P3-7

媒体关注与评论

书评康熙皇帝饮食主张，乾隆皇帝养生实践，慈祥太后保健之术，清宫御膳真的如野史般神秘？
皇帝们到底怎样安排饮食养生？
　幽怨的深宫之中，皇帝们的饮食生活是如何安排的？
吃些什么菜？
喝些什么酒、茶？
肃穆而繁缛的宫廷宴礼是如何进行的？
宫廷中的饮食器具又是什么样的？
究竟这些御膳与皇宫养生有着怎样的密切联系？
又改变了谁的命运？
翻开秘籍，中国餐饮文化大师姚伟钧将揭开清宫饮食文化的层层内幕……

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com