臺大歷史學報第34期
2004年12月，頁1~42

BIBLID1012-8514(2004)34p.1-42
2004.7.30收稿，2004.10.27通過刊登

皇帝的餐桌：明代的宮膳制度及其相關問題

邱　仲　麟*

提　要

本文處理與明代宮廷膳食制度有關的幾個面向，包括皇帝用膳時的情況、御膳的菜色、備辦宮膳的機構、宮中的飯食人數，以及膳食花費的金額。

明朝初年，皇帝飲食較為節儉，御膳菜色種類較少；到中葉以後，御膳內容較為豐富，牛肉、牛乳、糖製點心亦有所增加，且主食由米食逐漸轉為麵食（即北方化），這是明代御膳內容的主要變化。

在備辦宮膳的體制上，其所涉及的機構有文官體系的光祿寺、太監衙門中的尚膳監與宮女系統的尚食局。按照慣例，負責製辦皇帝飲食的是尚膳監，但在萬曆年間出現了由皇帝身邊有權勢的太監輪流辦膳的情況。這一既存體制之外的辦膳小組，可以針對皇帝特殊的偏好額外製辦，而制式的御膳則成為頒賞的恩賜品。

明代宮膳體系為了辦理宮中膳食，編制了人數眾多的廚役，明初曾高達九千四百多人，後來漸漸刪減，至明代後期也有三千四百名。這些廚役除數百人支援尚膳監製辦御膳之外，其餘則負責造辦合計約一萬多名的宮女、宦官與辦公人員的飯食。

經費支出方面，萬曆三十九年（1611）的一筆數字，是月支白銀一萬二千多兩；崇禎皇帝較為節省，每月花九千兩左右。

關鍵詞：明代　宮廷膳食　廚役　宦官　宮女

* 中央研究院歷史語言研究所助研究員

前言
一、皇帝用膳儀節
二、御膳的菜色
三、備辦宮膳的機構
四、飯食人口與宮膳花費
結論

前言

關於吃，Sidney W. Mintz在一九九六年出版的書中曾說：人類的飲食絕對不是「純生物性」的行為。入口的食物，都包含了吃下它的人的種種過去；而用來取得、處理、烹調、上桌、消耗食物的技術，也全因文化而異，背後各有一段歷史。[1]以本文所要談的宮廷膳食而言，在食材取得、大部處理、細部烹調、用餐禮儀，以及人力編制、會計系統上面，就有著種種歷史。表面上看，「皇帝的餐桌」呈現的是皇帝與菜餚的關係，但其背後則涉及百姓差役、農畜生產、徵集體系、經濟活動、政治制度等諸多層面的問題。換言之，這些擺設在帝王面前的佳餚，純係透過帝國行政體系的食材供應，與宮廷膳食機構的採辦製作所獲致，他所享受的是全國獨一無二的多樣化飲食內容，與無以復加的物品用量，但這些菜餚卻是皇室日常的飲食。

在今日，若要研究歷代帝王的御膳，清代應算是最易入手，也較能深入分析的朝代。清代御膳之所以能夠做較深入的分析，在於相關檔案至今還保留下來。這些資料分別藏於北京第一歷史檔案館、北京大學圖書館、臺北故宮博物院、中央研究院歷史語言研究所等處，對於研究清代的宮膳內容及相關制度幫助甚大。因此，有關於清代御膳的討論遠遠

1 Sidney W. Mintz 著，林為正譯，《吃》（臺北：藍鯨出版公司，2001），23~24。

超過其它朝代。[2]反觀明代，雖然與清代同被列為中國宮廷御膳發展的最高峰，[3]但相關資料甚少。明人張鼐（？~1630）《寶日堂雜鈔》所錄的一份光祿寺宮膳帳目，對於明代宮膳有比較詳細的記載。[4]這份帳目未記載任何年月，據考證應為萬曆三十九年（1611）正月。[5]可惜這份資料並未受到注意，也未見好好利用。除了這份資料之外，徐大任的《南京光祿寺志》、黃一正的《事物紺珠》、劉若愚的《酌中志》、孫承澤的《天府廣記》及《春明夢餘錄》、憨融上人的《宮廷睹記》、宋起鳳的《稗說》也有零星記載。[6]由於資料零散，因此已難一窺明代宮膳及其相關制度之全貌。

2 相關研究，參見吳正格編著，《滿族食俗與清宮御膳》（瀋陽：遼寧科學技術出版社，1988），223~472；王仁湘，《民以食為天：中國飲食文化》（香港：中華書局，1988），冊 2，90~96；林永匡、王熹，《清代飲食文化研究——美食．美味．美器》（哈爾濱：黑龍江教育出版社，1990），208~346；陳詔，《食的情趣》（臺北：臺灣商務印書館，1991），54~59；林苛步編著，《滿漢全席記略》（上海：上海交通大學出版社，1995），26~35；周三金編著，《中國歷代御膳大觀》（上海：文匯出版社，1996），361~472；伊永文，《明清飲食研究》（臺北：洪葉文化事業公司，1998），276~284；徐海榮主編，《中國飲食史》（北京：華夏出版社，1999），冊 5，337~387；趙榮光，《滿漢全席源流考述》（北京：昆侖出版社，2003），328~432。

3 參見周三金編著，《中國歷代御膳大觀》，24。

4 見張鼐，《寶日堂雜鈔》，收於《北京圖書館藏古籍珍本叢刊》（北京：書目文獻出版社，1988，稿本），冊 10，頁 860~868；並見邱仲麟，〈《寶日堂雜鈔》所載萬曆朝宮膳底帳考釋〉，《明代研究通訊》6（2003，臺北），16~25。

5 參見邱仲麟，〈《寶日堂雜鈔》所載萬曆朝宮膳底帳考釋〉，4~8。

6 參見徐大任，《南京光祿寺志》（東京：高橋寫真會社，1974 據日本內閣文庫藏明萬曆間刊本照相複印），卷 2〈膳羞〉，16b~18a。黃一正，《事物紺珠》，收入《四庫全書存目叢書》（臺南：莊嚴文化出版公司，1995~1997 據萬曆吳勉學刻本影印）子部冊 200~201），卷 14〈食部〉，頁 26a~27b。劉若愚，《酌中志》（北京：北京古籍出版社，1994 點校本），卷 20〈飲食好尚紀略〉，177~184。孫承澤，《天府廣記》（北京：北京古籍出版社，1982 點校本），卷 10〈光祿寺〉，131；孫承澤，《春明夢餘錄》（北京：北京古籍出版社，1992 點校本），卷 27〈光祿寺〉，425。憨融上人，《宮廷睹記》，收入《明季史料叢書》（出版地不詳：聖澤園，1934 據清人寫本縮印）冊 7，「飲食」條，頁 2b。宋起鳳，《稗說》，收入《明史資料叢刊》2 輯（南京：江蘇人民出版社，1982），卷 4，「中外起居雜儀」條，121。

有關於明代的宮膳，最早加以深論的應屬Frederick W. Mote，他在考察元明飲食的文章中，曾經論及明代備辦宮膳的幾個機構、南京的貢鮮船、太常寺的薦新，以及皇家春節的慶祝活動及飲宴。[7]除此之外，王仁湘、周三金、伊永文等人亦有所述及；[8]其中，除伊永文所用史料較多之外，大部分僅依據《酌中志》加以鋪陳。如周氏《中國歷代御膳大觀》談及明代御膳的部分，即引述《酌中志》中的菜名，再談其如何製作，其篇幅雖甚多，但注重的主要是實用性。基於既有的研究成果尚有補充的空間，本論文擬從制度史的角度，討論明代御膳的制度性內容，包括皇帝用膳的情況、所用膳食的菜色、備辦宮膳的機構、宮中用飯的人口與膳食花費的金額。在行文當中，也將針對清帝指摘明代內侍、宮女之多，稍做一些釐清。

一、皇帝用膳儀節

清晨的微曦冉冉上升，大地從沉寂中慢慢甦醒，北京紫禁城內的執役人等，早已準備好諸般事務，等著皇帝起床。依照明朝「祖宗之制」，皇帝「每日早起，祝天、拜廟，然後視朝。遇節日、忌辰，或因事祭告，必親自行禮。」[9]因此，做為大明帝國的首腦，天子在一大早起床之後，就有不少事等著他去忙碌。明初，太祖勤於政事，天還沒亮即上朝，[10]

7 見 K. C. Chang ed., *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (New Haven: Yale University Press, 1977), 211-221。

8 參見王仁湘，《飲食與中國文化》（北京：人民出版社，1994），117~119；王仁湘，《民以食為天：中國飲食文化》，冊 2，86~90；周三金編著，《中國歷代御膳大觀》，303~359；伊永文，《明清飲食研究》，267~276；徐海榮主編，《中國飲食史》，冊 5，70~76。

9 《明武宗實錄》（臺北：中央研究院歷史語言研究所，1966 校勘本。以下所引明各朝實錄皆同），卷 16，正德元年八月辛未條，頁 9a。

10 《明太祖實錄》，卷115，洪武十年九月戊寅條，頁1b。

在位三十餘年，「未嘗見日而臨百官」。[11]而成祖在永樂初年，也每日四更即起，「衣冠靜坐」，然後上朝。[12]國都北遷之後，仁宗、宣宗的起床時間雖不清楚，但應該不會晚；至於英宗，其在復辟以後，每日五更起床，祭天之後，閱讀奏章，處置完畢，謁奉先殿行禮，之後才上朝；退朝之後，向母后請安，回到宮中，又閱讀奏章，方才用膳。[13]明代中葉以後，皇帝早朝的時間，雖然隨著時代發展而有所變遷，至後期皇帝甚至不早朝，[14]但皇帝每天早上均須用膳是無可置疑的，祇是我們已經不太清楚其用膳的確切時間了。

儘管如此，我們還是可以從零星的資料中，探察出明代皇帝用膳的情況。由於相關記錄不多，目前僅能根據崇禎皇帝用膳的相關記載進行討論。據資料記述：崇禎帝每日晨起，就會有四位宮女捧著「鑲以八寶」的四個紫金盆前來讓他盥洗。直徑二尺的金盆用於初盥手，直徑一尺則是漱口用，洗臉用的是直徑四尺的金盆；最後再洗一下手，用的乃是直徑一尺五寸者。在盥洗完了之後，接著是櫛髮。在宮中，為皇帝櫛髮的宮女地位最尊，俗稱管家婆。待櫛髮完畢，皇帝冠帶朝天之後，乃改穿便服吃早膳。早膳時，御案上陳設各種菜色，「羅列丈餘」。[15]

在崇禎皇帝換過衣服走出來時，宮人先進呈茶湯及諸種餅餌，讓皇帝在用膳之前先喝點茶、吃些小點心。吃過之後，執役人等在中殿陳設早膳。用膳之時，先奏樂，崇禎帝乃入殿，面南而坐。所奏細樂，「皆宮女按古樂府被之管弦，毋敢以褻詞鄭聲進」。崇禎若與皇后共食，則

11 尹昌隆，《尹訥菴先生遺稿．脩後宮疏》，收入《四庫全書存目叢書》（據萬曆刻本影印），集部，冊26，卷1，頁5a。

12 《明太宗實錄》，卷50，永樂四年正月丙辰條，頁6b。

13 李賢，《古穰集》，收於《景印文淵閣四庫全書》（臺北：臺灣商務印書館，1983），冊1244，卷26，頁1b〈天順日錄〉；並見《明英宗實錄》，卷327，天順五年四月乙未條，頁7b。

14 有關於明代各帝上朝的時間，參見邱仲麟，〈點名與簽到──明代京官朝參、公座文化的探索〉，《新史學》9：2（1998，臺北），23~31。

15 沈元欽，《秋鐙錄》，收於《筆記小說大觀》31編（臺北：新興書局，1980影印），冊10，總頁6364。

設桌案兩張，否則祇設一桌。在御桌旁邊，又設置桌案數張，宮人依次進餐。皇上用膳完畢之後，照慣例會賜膳，凡是平日侍候恭謹的宮人，或別院妃嬪曾經侍寢的，常會撤她們喜歡吃的膳饈數品賞賜，按例不用親自跪謝；有時也會撤賜當日在外殿值日的一二位宦官，膳饈用金盒裝著，令見習的小內侍傳送，這些受賜的宦官則必須在皇帝出來時叩謝。[16]

明代御膳所用的器皿，都是高級的材質，除了牙盤之外，也用金、銀、銅、錫之類。[17]而在皇帝或皇后等御膳之時，宦官們傳膳上菜，均有一定的規矩。據宋起鳳云：周皇后、田貴妃、袁貴妃用膳時，「每進一饈，以金絲籠罩盤面，內侍口兜絳紗袋，側其面，防口鼻息出入觸其饈也。」[18]這種規矩，自然也存在於皇帝用膳時。王世貞〈弘治宮詞〉就曾有「御前黃蓋進羹湯」之語。[19]憨融上人《宮廷瞎記》敘述崇禎用膳情況時亦云：太監「每進一味，有黃絹一端罩之」；傳膳時，「盒蓋上用小曲柄黃傘一把、金鈴數十，太監頂之而進，搖曳有聲」，以防鳥雀污及御膳。膳饈送至御駕前跪進，必須馬上用領巾將口鼻遮住，以免呼出的氣影響到御膳。崇禎用膳時，胸前佩帶著天藍色的餐巾。吃過之後，金盆洗手，隨即傳口諭：「到某殿、某閣」，該處的宦官與宮女，便得以分享皇帝未吃完的東西，「葥然取之，分食罄盡。」[20]基本上，分食予宦官、宮人的做法似為明代慣例，孝宗就曾賜鱘魚予宮女，因此王世貞在〈弘治宮詞〉嘗詠之云：「五月鱘魚白似銀，傳餐頗及後宮人。」[21]

又據宋起鳳記載，御膳早、中、晚三膳，其內容及娛興節目有所不同。每日三膳，惟有午膳與晚膳「水陸畢陳」。早膳、午膳按例皆不進

16 宋起鳳，《稗說》，卷4，「大內常儀」、「中外起居雜儀」條，120~121。標點有所改動。

17 憨融上人，《宮廷瞎記》，「飲食」條，頁2b。有關於明代御膳所用器皿，請參見劉新園，〈明宣宗與宣德官窯〉，《鴻禧文物》3（1998，臺北），30~38。

18 宋起鳳，《稗說》，卷4，「大內常儀」條，120。

19 王世貞，〈弘治宮詞十二首〉，《弇州山人四部稿》（臺北：偉文圖書出版社，1976據萬曆間世經堂刊本影印），卷47，頁8a。

20 憨融上人，《宮廷瞎記》，「飲食」條，頁2b。

21 王世貞，〈弘治宮詞十二首〉，《弇州山人四部稿》，卷47，頁8b。

酒，晚膳則必須準備。晚宴進行中，殿樂停止後，內宮承應歌舞的女優數十人上來歌舞或演劇。這時，皇上才宣布當夕侍寢的女眷名單，其人選有時為妃子，有時或貴人、夫人、才人等。這些女眷在接到宣召後，乘坐步輦入宮，免行大禮，止四叩頭，其後賜坐，「再謝免」，遂在旁侍宴。飲酒過程中，若所演戲劇能得皇上歡心，即宣詔賜予錦帛、金錢、八寶、銀豆等物各有差等。至喝完酒，細樂停止之後，則例設紗罩燈籠，綿延直達寢宮，皇上與所召女眷乘步輦入寢宮。[22]

從這一記載可以了解，晚膳除了吃飯、飲酒、賞樂、觀舞、看戲之外，還有一個重點，即欽點夜裡侍寢的宮眷。此一制度，可能即清代所謂的「膳牌」制度，但在制度上稍有不同。明代是用膳前點膳牌，點了侍寢的妃嬪之後，即將被點者召來一起用膳，用膳之後即同入寢宮。而在清代，則是皇帝用完膳才點膳牌，隨即返回寢宮，待其上床之後，宦官們才將女眷衣服脫光，用毯子裹著，背來與皇帝睡覺。[23]雖然清代資料說這樣的規矩是沿襲明代而來，但實質上恐怕還是有所不同。如明代自洪武二十八年（1395）起，在尚儀局司贊司中，設有彤史二人，秩正

22 宋起鳳，《稗說》，卷4，「中外起居雜儀」條，121~122。

23 據小橫香室主人編，《清朝野史大觀》（臺北：臺灣中華書局，1959據1916年版重印），輯1《清宮遺聞》，卷下，「敬事房太監之職務」條云：「敬事房太監者，專司皇帝交媾之事者也。帝與后交，敬事房則第記其年月日時於冊，以便受孕之證而已。若幸妃之例則不然。每日晚膳時，凡妃子之備幸者，皆有一綠頭牌，書姓名於牌面，式與京外官引見之牌同。或十餘牌，或數十牌。敬事房太監舉而置之大銀盤中，備晚膳時呈進，亦謂之膳牌。帝食畢，太監舉盤跪帝前，若無所幸，則曰：『去！』若有屬意，則取牌翻轉之，以背向上。太監下，則摘取此牌，又交一太監，乃專以駝妃子入帝榻者。屆時，帝先臥，被不覆腳，駝妃者脫妃上下衣皆淨，以大氅裹之，背至帝榻前，去氅，妃子赤身由被腳逆爬而上，與帝交焉。敬事房總管與駝妃之太監，皆立候於窗外。如時過久，則總管必高唱曰：『是時候了！』帝不應，則再唱，如是者三。帝命之入，則妃子從帝腳後拖而出，駝妃者仍以氅裹之，駝而去。去後，總管必跪而請命曰：『留不留？』帝曰：『不留！』則總管至妃子後股穴道微按之，則龍精皆流出矣。曰：『留！』則筆之於冊曰：『某月某日某時，皇帝幸某妃』，亦所以備受孕之證也。……此猶沿前明宮禁之例，世祖因其可制子孫淫逸之行，遂因之。」見頁141。

六品，「掌后妃群妾，御於君所，書其月日。」[24]因此，登記皇帝臨幸某宮眷日期的人，並非清代的敬事房太監，而是六尚體系的女官。另外，若從宋起鳳記載的這些資料看來，明代皇帝對於與宮眷行房事，還是比較有人倫樂趣，不像清代幾乎是將這些女眷當做某種工具。

二、御膳的菜色

明代皇帝做為一國之尊，「錦衣玉食」自不待言，然而他所吃的「玉食」究係如何，是一個令人感興趣的問題。有關於明代宮膳的菜色，目前所留下的資料有限。萬曆年間，徐大任在《南京光祿寺志》曾說：「國初二祖進膳之式，於故牘得之，僅存一二，今本寺職掌所無矣。」[25]他在彙集此書時，曾將所見到的兩條宮膳資料納入書中。第一條乃是太祖在洪武十七年（1384）六月的御膳內容，其早膳為：羊肉炒、煎爛拖蘿鵝、豬肉炒黃菜、素熇插清汁、蒸豬蹄肚、兩熟煎鮮魚、爐垡肉、箠子麵、攛雞軟脫湯、香米飯、豆湯、泡茶。午膳則為：胡椒醋鮮蝦、燒鵝、俜羊頭蹄、鵝肉巴子、鹹鼓芥末羊肚盤、蒜醋白血湯、五味蒸雞、元汁羊骨頭、糊辣醋腰子、蒸鮮魚、五味蒸麵觔、羊肉水晶角兒、絲鵝粉湯、三鮮湯、棻豆棋子麵、椒末羊肉、香米飯、蒜酪、豆湯、泡茶。[26]統計早膳有飯菜十二道，午膳有二十道。至於晚膳內容，則未見於記載。這條資料除了記載御膳菜色之外，也記了皇后、東宮及其他皇子、皇孫的肉類用量，基本上所記以肉品為主。[27]

---

24 《明太祖實錄》，卷241，洪武二十八年九月是月條，頁5a~b。

25 徐大任，《南京光祿寺志》，卷2〈膳羞〉，頁15a。

26 徐大任，《南京光祿寺志》，卷2〈膳羞〉，頁16b。

27 其記載為：「正宮，上分用鴈八隻，下分用豬蹄六隻，多人用豬肉并腰油六十三斤二兩。東宮，上分用鴈二隻、豬肉一斤。柔儀殿，用鵝一隻、雞二隻、豬蹄二隻、豬肚一具、烏雞二隻。秦府，上分用鴈一隻半，多人用豬肉五斤。韓府，用鴈一隻半、羊肉四斤。魯府，上分用鴈一隻，膳用鴈半隻、羊肉二斤。靖江府，上分用鴈三隻，膳豬肉一斤八兩。安府，用鴈半隻、豬肉二斤。唐府、郢府、伊府，並用鴈半隻、羊肉

《南京光祿寺志》記載的第二則宮膳資料，係永樂元年（1403）十月的御膳內容，包括：酒四品，俜羊肉、清蒸雞、椒醋鵝、燒豬肉、豬肉攛湯。這些飯菜所用材料，計有鵝一隻、雞三隻、羊肉五斤、豬肉六斤、白撬米二斗、茶食九斤、香油燒餅九十片。另外又有砂餡小饅頭，計用了白麵四斤、砂糖八兩、赤豆一升、雪梨、鮮菱各二十斤。[28]看起來，明成祖的飲食內容，要比太祖更為簡單，原因為何不得而知。但值得注意的是，成祖吃的東西中雖亦有米飯，卻多了香油燒餅、砂餡小饅頭之類的北方麵食，而這些麵食同樣出現在諸王的膳食之中。[29]由此看來，從太祖到成祖，御膳的風格已經在轉變。又，以上兩則膳單比較特別的地方，在於其膳食都僅有醣類與蛋白質，並無青菜、水果。到底是不包括在膳單之內，或是本人不喜歡吃蔬果，則無法確定。

除了以上兩則宮膳資料之外，萬曆年間黃一正在所輯《事物紺珠》（萬曆十九年刊，1591）之中，也記及明代帝王飲食的通概內容，據其「國朝御膳米麵品略」條記載，御膳中的米麵食包括：撚尖饅頭、八寶饅頭、攢餡饅頭、蒸捲、海清捲子、蝴蝶捲子；大蒸餅、椒鹽餅、豆餅、澄沙餅、夾糖餅、芝麻燒餅、孀皮燒餅、薄脆餅、梅花燒餅、金花餅、寶粧餅、銀錠餅、方勝餅、菊花餅、葵花餅、芙蓉花餅、古老錢餅、石榴花餅、金磚餅、靈芝餅、犀角餅、如意餅、荷花餅；紅瑪瑙茶食、夾銀茶食、夾線茶食、金銀茶食、白瑪瑙茶食、糖鈸兒茶食、白鈸兒酥茶食、夾糖茶食、透糖茶食、雲子茶食、酥子茶食、糖麻葉茶食、白麻葉茶食；棗糕、肥麵角兒、白瓕子、糖瓕子、芝麻象眼薄熼。又有剪刀麵（麵片）、雞蛋麵、白切麵，以及用水晶飯、龍眼粉、龍腦末、牛酪漿

二斤。二皇孫府，用雞二隻，羊肉並腰油四斤。三皇孫府，用雞一隻、羊肉二斤。」見徐大任，《南京光祿寺志》，卷2〈膳羞〉，頁16b~17b。

28 徐大任，《南京光祿寺志》，卷2〈膳羞〉，頁17b。

29 如岷府早中晚膳，雞一隻、羊肉二斤、茶食一斤、香油燒餅十一片、粳米一升五合、鮮菱一斤、茶芽一兩、牛乳一斤。韓府，茶食五斤、香油燒餅五片、牛乳一斤。瀋府、安府、唐府、郢府、伊府、魯府、保安府、靖江府並四府，並用茶食十四斤、香油燒餅十一片。見徐大任，《南京光祿寺志》，卷2〈膳羞〉，頁17b~18a。

調和，放入金提缸，再垂下冰池冷透，在大暑天食用的「清風飯」。[30]

至於所用肉品，據同書「國朝御膳肉食」條記載，共有數十種：鳳天鵝、鳳鵝、鳳鴨、鳳魚、棒子骨，是整隻燒熼進呈；另外，又有燒天鵝、燒鵝、白熼鵝、錦纏鵝、清蒸鵝、暴醃鵝、俜鵝、錦纏雞、清蒸雞、暴醃雞、川炒雞、白熼雞、燒肉、白煮肉、清蒸肉、豬屑骨、暴醃肉、荔枝豬肉、燥子肉、麥餅鮓、菱角鮓、鱘鰉鮓、饟魚、蒸魚、豬耳脆、暴醃肫肝、煮鮮肫肝、玉絲肚肺、蒸羊、俜羊。[31]又據記載，御膳中有一道菜叫「炮龍烹鳳」，其實「所謂鳳者，不過五色之雄雞；所謂龍者，直白馬肉耳。」[32]

而在湯品方面，同書「國朝御膳湯略」所載計有：牡丹頭湯、雞脆餅湯、蘑菇燈籠湯、豬肉龍松湯、豬肉竹節湯、瑪瑙糕子湯、肉釀金錢湯、錦絲糕子湯、璽珠糕子湯、木樨糕子湯、錦繡水龍湯、月兒羹。酸甜湯、蒲萄湯、柿餅湯、棗湯、豆湯、蜜湯、炒米湯、漿水、牛嬭。後九樣是以涼進，屬冷飲之類。[33]另外，又有一種飲料叫靈露飲，其製法係天啟年間霍維華所獻，乃以齋米或糯米、老米、小米同時入甑鍋提煉，取其凝結之露水，故名靈露飲。[34]

黃一正這三條資料，標題均書有「國朝御膳」字樣，然而其所指時代到底為何？按黃一正為嘉靖至萬曆年間人，其所記載或許正是這段時間的御膳內容。若將此與洪武年間的飲膳相比，其在品類上增加了相當多，特別是在麵食、點心及湯品方面尤其明顯。至於肉品的烹飪方式，也比明初要多樣多元。而在宮膳用料之中，糖的使用似有增加之勢，特別是在點心方面。明初成祖所吃東西中，僅砂餡饅頭用到糖，但在此則

30 黃一正，《事物紺珠》，卷14〈食部〉，頁26a~b。

31 黃一正，《事物紺珠》，卷14〈食部〉，頁27a~b。

32 抱陽生編，《甲申朝事小紀》（北京：書目文獻出版社，1987，點校本），初編卷10，〈禁御秘聞三十四則〉，「炮龍烹鳳」條，245。

33 黃一正，《事物紺珠》，卷14〈食部〉，頁26b~27a。

34 劉若愚，《酌中志》，卷3〈恭紀先帝誕生〉，22。並見抱陽生編，《甲申朝事小紀》，初編，卷10〈禁御秘聞三十四則〉，「靈露仙方」條，246。

出現許多甜食，如夾糖餅、糖鈸兒茶食、夾糖茶食、透糖茶食、糖麻葉茶食、糖瓤子等。帶糖點心的多樣化，應是糖供應越來越充足的表現。據萬曆末年姚旅說，當時運往北京的糖，主要是江西生產的。[35]另一方面，值得注意的是，御膳北方化的情況也已相當明顯，饅頭、花捲、燒餅、餃子、麵片、麵條等麵食占據了主食的地位，南方的米食在當中反顯得並不重要，「清風飯」或許也是偶一食之。大致上，宮膳的主食可以說已經完全北方化了。因此，雖然學者對於明代宮廷膳食屬何種菜系，或云其是南方式的，[36]或云係以南方風味為主，兼及北方風味，並逐漸交融，[37]但個人還是認為其已北方化。

在《南京光祿寺志》、《事物紺珠》之外，張鼐《寶日堂雜鈔》也抄錄了萬曆三十九年（1611）正月的宮膳月摺，其中記載了宮膳的用料與數量，資料相當豐富。就所記載，神宗每日所用膳食，畜品有豬肉、驢肉、鵝、雞、鵪鶉、鴿子、火薰肉、雞子及嫻子（牛奶）。飯菜用料則包含麵、麵觔、豆腐、腐衣、木耳、麻菇、香蕈、豆菜、綠煆、鹽煆等。其它又有豆粉、芝麻、核桃、紅棗、清菜豆、赤豆、杏仁、香油、白糖、黑糖、砂仁、回香、花椒、胡椒、生姜、紅邊、土醬之類。[38]而李太后每日所用，品項較神宗為多，其中畜品多了羊肉、羊肚、羊肝、

35 姚旅為福建莆田人，生活在萬曆、天啟年間，曾在所著《露書》（成於萬曆四十七年，1619）中，比較當時各地甘蔗的栽培情況以及甜度云：「張載詩：『江南都蔗，讓液豐沛，三巴黃甘，瓜州素柰，凡此數品，殊美絕快，渴者所思，銘之衣帶。』今不第豐、沛無蔗，海內寥寥，有之惟閩、粵，多液而甜。其運入兩都者，出自西江，不半閩而味復短。甘亦惟泉州、漳州為佳，兩都得之，喜同隋珠。洞庭只堪作奴，三巴至小至酸，稱以重臺可也。」見《露書》，收於《四庫全書存目叢書》（影印天啟間金陵徐登刻本），子部，冊111，卷10〈錯篇上〉，頁5a~b。按張載原詩為：「江南都蔗，張掖豐柿。三巴黃甘，瓜州素柰。凡此數品，殊美絕快。渴者所思，銘之裳帶。」姚旅所引有不少錯誤，且誤讀詩意。不過，其所述明代甘蔗的分布及其優劣，仍足以說明當時情況。又，姚旅在此書中稱江西均用「西江」，故其所云：「其運入兩都者，出自西江」，非指廣東西江流域，而是江西所產。

36 王學泰，《華夏飲食文化》（北京：中華書局，1993），241。

37 邱龐同，《中國菜餚史》（青島：青島出版社，2001），274。

38 張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁860。

豬肚，菜類多了香蓋、水煆、石花菜、黃花菜等，點心所用則多了榛仁、松仁、蜂蜜等，烹飪所用則多了山黃米、醋，果品有葡萄、甜梅、柿餅。除了這些之外，又有三日一進、十日一進的肉品、醬菜及零食等等。不過，可能由於太后不喜吃羊肉、羊肚、羊肝，故摺子中載其改折為豬肉。[39]太后膳食較神宗為多，除了與階級性有關之外，自可能也與孝道思維相涉。而在皇太后之下，皇后、貴妃、妃、嬪等其她女眷的膳食用料，按其身分高低，種類及用量均依次遞減，但都能夠享受到豬肉、羊肉、鵝、雞、薰肉、豬肚、羊肚、雞子等高營養價值的畜產品。不過，就如同李太后一樣，在皇后及貴妃的宮膳中，仍可以看到羊肉、羊肚、羊肝改折為豬肉的例子。[40]

另外，清初宋起鳳在《稗說》中，亦述及崇禎皇帝的膳食，米食如蒸香稻、蒸糯、蒸稷粟、稻粥、薏苡粥、西梁米粥、涼谷米粥、黍秫豆粥、松子菱芡棗實粥等，皆一一陳設，看他喜歡什麼，即端上來，其餘移置別桌。麵食則有玫瑰蒸點、木樨蒸點、果餡蒸點、洗沙蒸點、油糖蒸點、諸肉蒸點、諸菜蒸點等，又有發麵、燙麵、澄麵、油搽麵、撒麵等，均與米食同列，亦同時撤。膳饈方面，牛、羊、驢、豚、僻、鹿、雉、兔，及水產、海鮮、山蔬、野蔌，也無不俱備。此外，遠方之物，除鱘魚、冬煆、橙桔等官運抵達者之外，其餘概不向地方上徵取，亦不令中外進貢。[41]

在此必須指出的是，明初太祖、成祖的膳單中並未見牛肉、驢肉，而萬曆朝則出現了這些肉品。明朝初年，太祖以農為國本，明令不得擅宰耕牛，但至明中葉，京城軍民為了牟利，宰殺耕牛的例子日多，是以官員們曾在景泰六年（1455）、弘治五年（1492）建請查禁此事。[42]雖然宰殺耕牛可能為了取得牛角、牛膠、牛油等具經濟價值的材料，不見

39 張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁860。

40 張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁861~862。

41 宋起鳳，《稗說》，卷4，「中外起居雜儀」條，121。

42 參見《明英宗實錄》，卷256，景泰六年七月丁酉條，頁8b；《明孝宗實錄》，卷68，弘治五年十月癸亥條，頁10a~b。

得完全為了取肉吃，但在十六世紀，牛肉應該已成為京師飲食內容的一部分。萬曆十三年（1585），巡城御史楊四知榜禁殺牛，還導致宣武門外以宰牛為生的回回人「萬家鼓噪」，並揚言刺殺楊四知，都察院左都御史趙錦乃亟命收榜，方才平息此事。[43]或許也就因為北京在明後期流行吃牛肉，這一肉品乃跟著成為皇帝餐桌上的菜餚。但明代皇帝何時開始吃牛肉，現在已經無從查考。至於驢肉，有資料曾記載：穆宗曾經食驢腸而覺其味美，左右近侍乃請詔令光祿寺備辦，穆宗曰：「若然，則光祿當日殺一驢以備宣索，吾不忍也。」其事乃罷。[44]由此看來，穆宗朝對於吃驢還有所斟酌，但到萬曆朝，則御膳、太后膳中各列有驢肉十斤。[45]而在崇禎皇帝的飲膳之中，也有牛肉與驢肉。

另一方面，由於牛乳與乳製品均是對人體極其滋補之物，[46]故明代皇室成員的膳食中亦均有此物。不過，在明初，太祖對於牛乳並不輕用。據記載：太祖時，「膳羞甚約，親王、妃既日支羊肉一斤，牛肉即免，或免支牛乳，膳亦甚儉。」[47]《南京光祿寺志》所記洪武十七年六月的膳單，正可做為佐證。至於成祖，本身亦不用牛乳，但岷、韓二王則日食牛乳一斤。[48]由於牛乳對老年人特別有益，故成為太后飲膳中不可缺的膳品，而此也被視為皇帝體貼聖母的表現。王世貞〈弘治宮詞〉中，即有「雪乳冰糖巧簇新，坤寧尚食奉慈綸」之句。[49]而在《寶日堂雜鈔》

43 沈德符，《萬曆野獲編》（北京：中華書局，1959點校本），卷20〈言事〉，「禁嫖賭飲酒」條，516~517。談遷，《棗林雜俎》，收於《續修四庫全書》（上海：上海古籍出版社，1997~2000影印清抄本），冊1134~1135，〈和集．叢贅〉，「禁殺牛」條，頁48b。

44 張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁851。

45 張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁860、861。

46 參見陳貴廷主編，《本草綱目通釋》（北京：學苑出版社，1992），下冊，卷50，〈獸部．牛〉，2114。

47 徐復祚，《花當閣叢談》（臺北：廣文書局，1969影印嘉慶刊本），卷1，「物價」條，頁18b~19a。

48 徐大任，《南京光祿寺志》，卷2〈膳羞〉，頁17b~18a。

49 王世貞，〈弘治宮詞十二首〉，《弇州山人四部稿》，卷47，頁8b。

所錄帳目中，太后、皇帝、皇后、貴妃、妃、嬪也都吃嬭子，太后每日六十斤，神宗五十斤，皇后及貴妃二十斤，妃、嬪四斤。而長公主、諸皇子、公主及諸王妃則吃乳餅，前三者每日各八兩，王妃則各四兩。[50]至於其他人，則無法吃到牛乳及乳製品。這種安排呈現了明顯的等級性。不過，牛乳與乳製品保存不易，僅能在氣溫低的孟冬、仲春間使用，這在《酌中志》中就有所記載（參見下文）。

在中國飲食史上，明代之前的元代與之後的清代，其御膳均有民族特色，而明代若說有其特點的話，可能就是有平民吃的普通菜吧！據清初宋起鳳記載，崇禎皇帝用膳時，膳房按例會擺設一些粗菜，因此「民間時令小菜、小食亦畢集」。其中，小菜包括：苦菜根、苦菜葉、蒲公英、蘆根、蒲苗、棗芽、蘇汁、葵瓣、龍鬚菜、蒜苔、匏瓠、苦瓜、齏芹、野薤等。小點心如：稷黍棗豆糕、倉粟小米糕、粹子、高粱、艾汁、雜豆、乾糗餌、苜蓿、榆錢、杏仁、蒸炒麵、麥粥、菽粔等。這些小菜、小點心，俱各依季節進呈，未曾中斷。明代御膳之所以有這些東西，乃祖宗為了讓「子孫知外間辛苦」而設。[51]推測起來，應該是明太祖怕子孫不知民間疾苦，故在御膳中排定民間粗食，要他們嚐嚐普通百姓吃的東西，於是變成祖宗家法的一部分。這是明代御膳菜色中，最具有制度性、且未更動的部分。雖然此舉在後來可能流於形式，但明代御膳兼具高級與一般兩種菜色，的確是相當特殊。就此而言，明太祖的出身及其思想觀念，成為明代御膳文化的歷史根源。

必須指出的是，御膳菜色常伴隨著季節而有所變化。崇禎年間，劉若愚回憶萬曆至天啟的宮中飲食時說，正月所崇尚的是冬煆、銀魚、鴿蛋、麻辣活兔，塞外之黃鼠、半翅鷂雞，江南之密羅柑、鳳尾橘、漳州橘、橄欖、小金橘、風菱、脆藕，西山之蘋果、軟子石榴之屬，及「水下活蝦之類，不可勝計」。至於本地的食品，則有燒鵝、燒雞、燒鴨、燒豬肉、冷片羊尾、爆炒羊肚、豬灌腸、大小套腸、帶油腰子、羊雙腸、豬膂肉、黃顙管兒、脆團子、燒煆鵝、爆醃鵝、爆醃雞、爆醃鴨、煠魚、

50 張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁860~862、865、866。

51 宋起鳳，《稗說》，卷4，「中外起居雜儀」條，121。

柳蒸煎燲魚、煠鐵腳雀、滷煮鵪鶉、雞醢湯、米爛湯、八寶攢湯、羊肉豬肉包、棗泥捲、糊油蒸餅、乳餅、奶皮、燴羊頭、糟醃豬蹄、豬尾、豬耳、豬舌、雞肫、雞掌。蔬菜則滇南之雞蹤菌，五臺山的天花菜、羊肚菜、雞腿沁菇、銀盤沁菇，東海的石花、海白菜、龍鬚、海帶、鹿角、紫菜，江南的烏煆、糟煆、香蕈，遼東的松子，薊北的黃花金針，北京本地所產的土藥、土荁，南京的苔菜、糟煆，武當的鷹嘴煆、黃精、黑精，北山的榛、栗、梨、核桃、黃蓮茶、芽木蘭、芽蕨菜、蔓菁，又不可勝計。茶則六安、松蘿、天池、紹興岩茶、徑山茶、虎邱茶。[52]至於其它月分，二月則食河豚，飲蘆芽湯，吃桃花鮓。三月則吃燒煆鵝，吃涼餅、蝫巴，吃雄鴨腰子。四月吃煆雞、白煮豬肉、包兒飯，吃白酒、冰水酪。五月吃蓺子，吃加蒜過水麵，吃馬齒莧。六月嚼蓮藕芽、吃蓮蓬、蓮藕。至七月，則以吃鱘魚為盛會。八月吃月餅，吃螃蟹。九月吃花糕，吃迎霜麻辣兔，飲菊花酒。十月吃羊肉、炮峋羊肚、麻辣兔，及虎眼等各樣細糖。又自這個月起，開始吃牛乳、乳餅、奶皮、奶窩、酥糕、鮑螺，直至春二月方止。十一月則吃糟醃豬蹄、豬尾、鵝脆掌，吃羊肉包、扁食餛飩。十二月吃灌腸、吃油渣滷煮豬頭、燴羊頭、爆峋羊肚、煠鐵腳小雀，加雞子清蒸牛白、酒糟蚶、糟蟹、煠銀魚等魚、醋溜鮮鯽魚、鯉魚，吃臘八粥。[53]

劉若愚提到的這些飲食材料，除少部分由直隸生產者外，大部分來自其它地方供應，有些則是透過土貢體系而來。然而，宮膳所用材料雖來自全國，但以當時的交通條件，到北京時大半已不新鮮，特別是海鮮、水產之類。舉例來說，江南的鱘魚經由貢鮮船送到北京，難免異質變味。據《萬曆野獲編》云：鱘魚到京後，才加以刷洗製成御膳進呈，聖上常將其頒賜予內閣大臣及擔任經筵日講的翰林官，承辦御膳的太監每「雜調雞豕煆葙以亂其氣」，再以銀沙鑼送來，受賜的近臣「侈為珍味，然實不堪下箸」。有位宮裏的太監出任南京守備太監，夏天突然把廚子叫來罵，說食饌中沒有鮮鱘魚，廚子回答說每頓都有。太監不信，叫他端

52 劉若愚，《酌中志》，卷20〈飲食好尚紀略〉，178~179。

53 劉若愚，《酌中志》，卷20〈飲食好尚紀略〉，179~183。

來諦視，這時太監才又驚又疑地說：「其狀頗似，但何以不臭腐耶？」聞者皆捧腹大笑。[54]由此看來，宮中所吃到的鱭魚都已經變味了。

此外，或許有人要問，隨著全球航路的打通，明代宮膳是否出現美洲傳來的新作物？目前所見，僅《酌中志》在談到正月宮中飲食好尚時，曾提到北京附近生產的土藥與土荳，這裡的土荳或許就是北方俗稱的「土豆」（potato）。如果這個推測無誤的話，那馬鈴薯在萬曆年間已經傳到北方，[55]而且已成為宮中飲食的一部分。

其實，御膳的內容雖多，皇帝未必盡皆愛嚐，他們多半有個別其它喜歡吃的菜。據《酌中志》記載：明熹宗最喜歡吃的，是炙蛤蜊、炒鮮蝦、田雞腿及煆雞脯，而將海參、鮝魚、鯊魚筋、肥雞、豬蹄筋共燴成一道，他尤其愛吃。另外，熹宗亦愛好鮮蓮子湯，又喜吃鮮西瓜，微加鹽焙。[56]又如雲南的雞蹤菜，每斤值白銀數兩，熹宗酷愛吃，曾經撤賜給奶媽客氏。[57]至於崇禎皇帝，據王譽昌〈崇禎宮詞〉云：「帝嗜燕窩羹，膳夫煮就羹湯，先呈所司嘗，遞嘗五六人，參酌鹹淡，方進御。」[58]又云：崇禎帝與皇后每月持齋十日，頗嫌膳食無味，尚膳監因將生鵝退毛，從尾穴去其腸穢，再將蔬菜塞進，一煮沸即將菜取出，用酒洗淨，另用麻油烹煮，烹好後呈進，他們這才覺得齋菜甘美。[59]

受限於資料不足，御膳是否考慮到營養搭配、其中有無養生概念，現已無從查考。至於菜色是天天一致，抑每日有所變化，或有其輪替規

54 沈德符，《萬曆野獲編．兵部》，卷17，「南京貢船」條，431。

55 據何炳棣考察，中國種植馬鈴薯最早見諸記載的是臺灣，約西元一六五〇年。另外，西人在一七〇〇年發現寧波外海的舟山島已栽種馬鈴薯。至於中國本部，最早記載的是一七〇〇年修的福建《松溪縣志》，北方見於方志記載，則已經晚至乾隆年間。參見其〈美洲作物的引進、傳播及其對中國糧食生產的影響〉，收於《大公報在港復刊三十周年紀念文集》（香港：大公報，1978），下卷，715~723。

56 劉若愚，《酌中志》，卷20〈飲食好尚紀略〉，179、181。

57 秦徵蘭，〈天啟宮詞〉，收入雷夢水輯，《明宮詞》（北京：北京古籍出版社，1987，標點本），33。

58 王譽昌，〈崇禎宮詞〉，見《明宮詞》，78。

59 王譽昌，〈崇禎宮詞〉，見《明宮詞》，90。

則，同樣也得不到解答。基本上，明代御膳菜色應以多樣性為主，以便皇帝有比較大的選擇空間。然而，皇家飲膳的菜色，雖於種類與數量上取勝，但在一些士人心目中，它不見得就是美食。萬曆後期，謝肇淛曾云：「今大官進御飲食之屬，皆無珍錯殊味，不過魚肉牲牢，以燔炙釀厚為勝耳。」[60]宋起鳳在《稗說》中也說：御膳「大率熏、炙、爐、燒、烹、炒，濃厚過多。」[61]即皇家所吃的菜餚口味偏重。究其根源，或許與操辦御膳的人員有關，明末劉若愚曾云：「凡宮眷內臣所用，皆炙垺煎煠厚味」，[62]而在這些內臣中，就有不少是辦理御膳的成員。其實，御膳製作偏於濃厚，是與北方一般人的口味相符的。[63]因此，宮膳的材料雖來自於全國，但其烹飪方式卻是北方式的。

三、備辦宮膳的機構

在世界史上，帝王飲食所動用的組織之大與人力之多，中國應是屬一屬二的。而明代宮膳體系，又可能在中國歷朝歷代中排前幾名。黃仁宇就曾經說：明代宮廷是全世界最大的食材店（grocery store）與餐廳（dining hall），從送入的酒罈數與鹽的消費量來估計，廚役每天大約要準備一萬至一萬五千人的伙食。[64]在明代，與宮膳有關的機構，有外朝的光祿寺、內府的尚膳監，及女官系統的尚食局。這三個機構，任務彼此分工，職掌各有不同。據憨融上人《宮廷賭記》指出，御膳製造的流程是：

光祿寺進膳單，每樣牲口若干、香料若干，某物該用某法、某味合配

60 謝肇淛，《五雜俎》（臺北：偉文圖書出版社，1977），卷11〈物部三〉，275。

61 宋起鳳，《稗說》，卷4，「中外起居雜儀」條，121。

62 劉若愚，《酌中志》，卷20〈飲食好尚紀略〉，184。

63 王士性在《廣志繹》（北京：中華書局，1981，點校本），卷1〈方輿崖略〉中就曾說：「河北人食胡蔥、蒜、薤，江南畏其辛辣」，3~4。

64 Ray Huang, “Fiscal Administration during the Ming Dynasty,” in Charles O. Hucker ed., *Chinese Government in Ming Times* (New York: Columbia University Press, 1969), 90.

某料，呈內庖太監，隨照單調和進御。[65]

也就是光祿寺負責的是御膳食材的採買、菜單的規劃、佐料的搭配等工作，其後將菜單遞送至尚膳監，尚膳監的廚役在根據這一菜單，下廚烹調製作。因此，光祿寺所辦理的是外部的事務，而尚膳監所掌理的是內部的庖製。

光祿寺

按光祿寺之前身為宣徽院。吳元年（1367），當時還是吳王的朱元璋，就已沿襲元代制度設立宣徽院，設院使、同知、院判、典簿，其下轄尚食、尚醴二局。局設大使、副使。[66]至洪武元年（1368）底，改宣徽院為光祿寺，下設光祿卿、少卿、寺丞、主簿等官，仍轄尚食等局，又移太常司供需庫隸之。[67]洪武八年（1375），改光祿寺為光祿司，設卿（從三品）、少卿（從四品）、司丞（從六品）、典簿（從七品）、錄事（從八品），置大官、珍羞、良醞、掌醢四署，每署，令一人（從六品）、丞一人（從七品）、監事一人（從八品）。[68]洪武三十年（1397），復改光祿司為光祿寺，官制大致仍舊，惟少卿降為正五品。[69]永樂年間，行在北遷之後，光祿寺位於北京皇城東安門內，凡是祭饗、宴勞、酒醴、膳羞之事，都由光祿寺「辨其名數，會其出入，量其豐約，以聽於禮部。」其下仍轄大官、珍羞、良醞、掌醢四署，以及司牲、司牧二局。[70]其各署、局的職掌，大官署掌供應祭祀、宮膳、節筵、濟貧等事，珍羞署專職供應宮膳茶飯，良醞署則負責「獻殿膳官，均給內外官人、夷匠之事」，

65 憨融上人，《宮廷睹記》，「飲食」條，頁2b。

66 《明太祖實錄》，卷25，吳元年九月辛卯條，頁6b。

67 《明太祖實錄》，卷37，洪武元年十二月壬申條，頁2b。

68 《明太祖實錄》，卷101，洪武八年九月甲戌條，頁2a。

69 《明史》（北京：中華書局，1974，點校本），卷74〈職官志三〉，光祿寺，1799。

70 正德《大明會典》（東京：汲古書院，1989影正德四年司禮監刊本），卷171〈光祿寺〉，頁1a。孫承澤，《天府廣記》，卷10〈光祿寺〉，129~130；《春明夢餘錄》，卷27〈光祿寺〉，422。

掌醢署掌管祭祀所用茶飯與齋禱事務，司牲、司牧二局掌管養牲畜，「視其肥瘠而蠲滌之」。[71]

光祿寺所需的食材，主要有三個來源，第一個來源是官方機構所生產的物產。其中，上林苑就是重要的供應者。此一機構，開設於永樂五年（1407），其下轄良牧、蕃育、嘉蔬、林衡、川衡、冰鑑，及左右前後典察諸署，合計共十署。宣德十年（1435）加以裁併，只存良牧、蕃育、嘉蔬、林衡四署。此四署專職豢養雞鵝，繁殖花卉，種植蔬菜、水果，以供應光祿寺使用。[72]據明末資料，蕃育署有養戶二千三百五十七家，牧地一千五百二十頃又三十四畝，光祿寺歲取孳生鵝一萬八千隻、鴨八千隻、雞五千隻、線雞二十隻、雞子十二萬個。嘉蔬署有栽種地一百一十八頃又九十九畝，光祿寺歲取青菜二十四萬七千五百斤，芥子七石八斗。良牧所有牧戶二千四百七十六戶，草場地二千三百九十九頃又十三畝，光祿寺歲取孳生牛八百隻、羊五百隻、羊羔二十隻、腌豬二千口，正旦和冬至節取肉豬一千口。[73]

又，官方為了供應皇室牛乳及乳製品，設有皇家的養牛廠。按明代制度，光祿寺所轄之司牧局下，設有乳牛廠。南京乳牛廠，位址在西安門內，「周垣可一百餘丈」。[74]乳牛例由南直隸鳳陽等府，解納一百五十隻。弘治十七年（1504）奏減，止解八十隻。嘉靖八年（1529）又議減，止解五十四隻，「擠乳造辦酥油，充奉先殿供養。」嘉靖十二年（1533）奏革南京司牲司，將原來養的乳牛九十隻，送珍羞署餧養，擠乳供用。[75]至於北京乳牛廠的乳牛，原額一百九十九隻，由兵部坐派直隸等處解納，擠乳造辦酥油、乳餅等物，以充宮中膳饈之用。至嘉靖五年（1526）奏准：每牛一隻，折銀六兩，將折銀貯庫，以備買辦嬭子、酥油、乳餅

71 徐大任，《南京光祿寺志》，卷1〈建置〉，頁8b~10a。

72 孫承澤，《天府廣記》，卷31〈上林苑〉，400~402。

73 談遷，《棗林雜俎》，〈智集．逸典〉，「上林苑」條，頁28a~b。

74 徐大任，《南京光祿寺志》，卷1〈建置〉，頁3b。

75 萬曆《大明會典》（臺北：東南出版社，1963影印萬曆十五年司禮監刊本），卷217〈南京光祿寺〉，頁23a。

應用。[76]自是改為以銀直接向市面上買辦。因此，明代後期皇宮中所吃的牛奶及乳製品原料，均非由皇家乳牛廠供應。而就供應面而言，當時北京附近有人養乳牛擠乳出售，自亦無庸置疑。

光祿寺食材的第二個來源，為各地所上貢的品物。舉例來說，如順天府宛平縣每年須上貢光祿寺核桃百斤，紅棗百斤，蒜十七斤八兩，土堿五百斤，箬葉一千斤，蓼芽五千斤，腌麻五十斤；每半年，豬十口，羊四隻，鵝十隻，雞八十隻。另外還有小麥、赤豆、白豆、大青、黃豆等。[77]另外，在順天府寶坻縣又設有銀魚廠，每屆深秋，銀魚自海溯河而上，至境內諸淀中產卵，宦官即趁此時至廠督捕進貢。[78]又如南直隸常州府江陰縣，必須歲貢子鱭萬斤；[79]而應天府江寧、上元兩縣，則例須上貢鱘魚。[80]浙江嘉興府平湖縣，則定例歲貢鮮黃魚三百尾；[81]溫州府瑞安縣，亦例須歲貢石首魚、鯷魚、鱸魚、鰡魚、鰻魚、黃脊魚、蝦米及水母線。[82]

第三個來源，則為向京城舖行買辦。按照明朝定制，光祿寺所用牲口、果菜等物，在上林苑四署供給不足的情況下，乃向民間買辦。[83]明初，光祿寺在與民間交易時，價格有特別的規定。洪武元年（1368）正月初八日，太祖上諭：「今後但係光祿寺買辦一應供用物件，比與民間交易價錢每多十文。且如肉果之類及諸項物件，民人交易一百文一斤，

76 萬曆《大明會典》，卷217〈光祿寺〉，頁13b。

77 沈榜，《宛署雜記》（北京：北京古籍出版社，1980，點校本），卷15〈報字．經費下〉，150。

78 蔣一葵，《長安客話》（北京：北京古籍出版社，1994，標點本），卷6〈畿輔雜記〉，「寶坻銀魚」條，137。

79 見隆慶《新修靖江縣志》，收入《稀見中國地方志匯刊》（北京：中國書店影印，1992），冊13，卷3〈物產．鱗介〉，總頁959。

80 亦見隆慶《新修靖江縣志》，卷3〈物產．鱗介〉，總頁959。

81 俞汝楫等纂，《禮部志稿》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊597~598，卷38〈主客清吏司．歲進．黃魚〉，頁39a。

82 嘉靖《瑞安縣志》，收入《稀見中國地方志匯刊》，冊18，卷3〈貢稅〉，總頁699。

83 正德《大明會典》，卷171〈光祿寺．事例〉，頁1b。

光祿寺買辦須要一百十文，隨物貴賤，每加一分，賣物之人照依時估，多取十文利息。」[84]這樣的做法，可以避免官方壓低價格，造成民間的損失。永樂年間，採買時差宦官一員會同光祿寺署官、廚役，領取寶鈔，在京城附近州縣，依時價「兩平收買」。洪熙、宣德以來，只差光祿寺署官與廚役收買。[85]

不過，採買所產生的弊端還是難免。明初，光祿寺買辦應用品物，按舊例皆預先支給官錢，各舖行的行頭及衙門吏役等，乃藉此欺瞞上官、侵吞公款。後來改變方式，預先令各舖行報納，然後才領款，各行頭又藉此為姦，壓榨舖行商人。市井上又有號稱「報頭」的無賴，常常假冒供應之名，在東西上「或刷以紅土，或覆以黃袱」，然後肆無忌憚地取去，官方要跟他買，一件東西要兩倍價錢。及至送納之後，行頭又不馬上將錢支付給舖商，「動輒經年，方得給價」。遠地來的行商，往往無法守候而去，京師的坐賈也因遷延時日而虧損資本。更糟的是，這些舖商拿到的價錢，常是被行頭東剋西減的。[86]弘治四年（1491），巡視光祿寺御史李鸞乃上奏指陳這種種弊端，建請發下禮部研議：

> 今後光祿寺買辦，各照時估，本寺差官領之，給與印信票帖，同該縣委官，率行頭到市平買，隨即給價，毋付行頭，及同城減價收買不堪之物。凡遇領價，一聽提督內官驗收，如舊例具數送監收，給事中、巡視御史並本寺委官日逐驗放，每五日一結算，發該署附卷，俱送刷卷御史處照刷。仍移文五城巡視御史，責令兵馬司，並行錦衣衛巡視官校，一體訪察，有稱報頭等名目，在市街抑勒賒買者，即執治其罪。若被害者指實告官，審明即發生理，止將犯人逮問，如此則官民兩便，姦弊可除。

禮部覆奏，認為李鸞的建議甚好，應該採納，孝宗亦應允禮部所議，於是下令：「買辦供應，即宜給價，不許行頭用強賒買。今後但有指稱報

84 孫承澤，《天府廣記》，卷10〈光祿寺〉，130；《春明夢餘錄》，卷27〈光祿寺〉，423。

85 正德《大明會典》，卷171〈光祿寺〉，頁1b。

86 《明孝宗實錄》，卷57，弘治四年十一月庚寅條，頁6a。

頭等名目，強賒害人，所司嚴以法治之。」[87]這一辦法實施後，採買造成的弊端，在短時間內或許有所減少，但施行既久，弊端還是再起。弘治十四年（1501），光祿寺就因賒欠行戶豬羊銀三萬二千八百餘兩，欲照慣例借太倉銀補還。禮部認為太倉銀乃為應付各邊急用，實不可再行挪用，建議光祿寺刪節開支，則銀兩不足的情況應可慢慢改善。[88]另外，在嘉靖年間，梁材也曾指出買辦上的諸多弊端，其中仍談到光祿寺給價太慢，影響到資本小的鋪行（如嫻子、麻繩等行）的生計。[89]至萬曆年間，宛平知縣沈榜還是談到鋪行「守候之苦」與催事者、押事者從中討賞或索賄。[90]

另一方面，光祿寺為了經辦相關的菜餚，其下設有廚役。按洪武二十六年（1394）的規定，凡是要選取廚役，由光祿寺具文上呈禮部，禮部再照數目行文各處，「選取精壯慣熟，無過犯殘疾之人」，起送到禮部，再轉發至光祿寺服役。[91]這些廚役在宮中工作，必須遵守既定的規定，否則將受懲罰，如「造御膳，誤犯食禁，廚子杖一百；若飲食之物不潔淨者，杖八十；揀擇不精者，杖六十；不品嘗者，笞五十。」[92]

至於光祿寺廚役的員額，其數字相當龐大（參見表一）。[93]宣德初

87 《明孝宗實錄》，卷57，弘治四年十一月庚寅條，頁6a~b。並參《明實錄校勘記》（中央研究院歷史語言研究所校印本《明實錄》附錄），〈孝宗實錄卷57校勘記〉，170~171。

88 俞汝楫輯，《禮部志稿》，卷99〈光祿寺例〉，頁26a~b。

89 梁材，〈議勘光祿寺錢糧疏〉，收入陳子龍等編，《皇明經世文編》（北京：中華書局，1987影印崇禎間刊本），卷102，頁1a~13a。

90 沈榜，《宛署雜記》，卷13〈無字．鋪行〉，119。

91 俞汝楫輯，《禮部志稿》，卷40〈廚役〉，頁13a~b。

92 正德《大明會典》，卷129〈刑部四．儀制．合和御藥〉，頁4a。

93 資料來源：《明英宗實錄》，卷2，宣德十年二月戊辰條，頁12b；韓文，〈題陳時宜革弊政事〉，收於黃訓編，《皇明名臣經濟錄》（中央研究院傅斯年圖書館藏嘉靖三十年序刊本），卷31，頁58b~76a；《明孝宗實錄》，卷28，弘治二年七月丙子條，1b；《禮部志稿》，卷40〈廚役〉，頁14a；嚴嵩，《南宮奏議．議處光祿寺廚役》，收入《續修四庫全書》，冊476，卷23，頁10b~12a；張天復，《鳴玉堂稿．覆冗濫疏》，收入《續修四庫全書》，冊1348，卷9，頁13b；萬曆《大明會典》，卷217〈光祿寺〉，頁10a~19b。

年，廚役員額有九千四百六十二名，宣德十年（1435）裁至五千名。但自正統四年（1439）起，至成化十一年（1475）止，隨著宦官權勢的上升，廚役員額成為其占取錢糧的工具，屢次奏請添加，人數又增至六千八百八十四名。[94]在成化二十三年（1487），因太監山青奏請，員額又添一千名。弘治二年（1489），禮部尚書耿裕等上奏，乞請將山青所添者革去，即以六千八百八十四名為定額，「以後內外官不許輒奏添收」。[95]此奏獲得孝宗同意。自此以後，光祿寺廚役逐步減少，在隆慶元年（1567）減至三千四百名，「永為定額」。[96]不過，巡視光祿寺御史張守約在隆慶四年（1570）談到：「舊額廚役三千二百五十人，而大庖執事七百人，役占買閒者甚眾，宜每歲查覈，酌量存留，即大庖人數涉浮冗者，亦量與裁減。」[97]但後來並未有結果。不過，這裡說廚役三千二百五十人係舊額，是不是在這幾年間又有所減少，不得而知。但在天啟年間，光祿寺廚役員額還是三千四百名。天啟六年（1626），

表一：明代光祿寺廚役數額增減

年　份（西元）	人　數
宣德初年	9,462
宣德九年（1434）	6,400
宣德十年（1435）	5,000
正統四年（1439）	5,380
正統七年（1442）	6,384
成化十一年（1475）	6,884
成化二十三年（1487）	7,884
弘治二年（1489）	6,884
嘉靖八年（1529）	5,804
嘉靖九年（1530）	4,000
嘉靖十六年（1537）	4,193
嘉靖三十四年（1555）	3,860
嘉靖末年	3,600
隆慶元年（1567）	3,400

94 韓文，〈題陳時宜革弊政事〉，頁64b~65a。

95 《明孝宗實錄》，卷28，弘治二年七月丙子條，頁1b。

96 參見俞汝楫輯，《禮部志稿》，卷40〈廚役〉，頁14b。並見萬曆《大明會典》，卷217〈光祿寺〉，頁10a、12a、14a~b、17a、19b。不過，合計會典所記各署員額，則為三千四百零一名。

97 《明穆宗實錄》，卷47，隆慶四年七月乙亥條，頁4b。

熹宗在上諭巡視光祿寺衙門時曾云:「聞有四署廚役, 額至三千四百名, 而實應役者幾何人, 即尋常一飯, 亦取給于外庖, 而其坐享月糧如故也, 關領布花如故也。」[98]

明熹宗所提到的廚役「坐享月糧」, 與張守約所說的「役占買閒者甚眾」, 其實是一老弊端。嘉靖中葉, 就有官員提到:「正德年間以來, 因循日久, 奸弊漸滋, 占用數多, 買閑例起, 膳夫為貪饕囊咱之具, 官廩充游民豢養之資, 煎和烹割之業荒, 而操鸞執匕之人病矣。」在嘉靖八年(1529)時, 見在食糧的廚役有五千八百零四名, 其中撥到尚膳監大庖廚者一千一百八十六名, 撥至御酒庫、供應庫及蠟燭、旛竿二捨飯寺者一百一十六名, 欽撥給尚膳監跟隨太監等內官者五百八十九名, 在內閣、翰林院、尚寶司、吏科等衙門者一百二十六名, 在大烹門關防搜檢巡風者二百五十二名, 真正在光祿寺當差的廚役祇有二千八百一十五名。而經調查發現, 大庖廚役一千一百餘名中, 僅五百三十七名真正是在大庖執役之人, 其餘六百三十六名俱聲稱是奉聖旨要其跟隨太監、少監、監丞、奉御、長人等內官者, 實際上這些名額多是宦官額外私占的。[99]也就因為廚役被太監佔用者甚多, 耗費錢糧不貲, 因此外朝官員才會一再要求裁減其員額, 減少被太監私役的可能, 並以此節省開支。

尚膳監

在整個宮膳體系中, 光祿寺承擔的是統籌性的角色, 而尚膳監則直接負責製作皇帝的膳食。而光祿寺所轄廚役所處理的是皇室以外宮廷當差人員的膳食, 並對食材做大塊支解, 尚膳監大庖廚役則專辦皇室膳食。至於尚膳監烹飪的食材, 則是向光祿寺領取。按照洪武十七年(1384)定制, 尚膳監職掌御膳, 設令一人, 正七品;丞一人, 從七品。[100]洪武二十八年(1395), 重定內官等官職秩, 則職務有所擴大, 「掌供養奉

98 《明熹宗寶訓》(中央研究院歷史語言研究所校印本《明實錄》附錄), 卷4, 103。

99 韓文, 〈題陳時宜革弊政事〉, 頁58b、65a~66a、74b~75b。

100 《明太祖實錄》, 卷 161, 洪武十七年四月癸未條, 頁 7b。

先殿，并御膳與宮內食用之物，及督光祿司供奉宮內諸筵宴飲食之事。」[101]又據《酌中志》記尚膳監的編制與職責云：

> 掌印太監一員，光祿寺西門提督太監一員，西華門內裏總理太監一員，管理僉書、掌司數十員，寫字、監工及外牛房、羊房等廠監工百餘員。而攆供養官、撥子、長隨各數十員。光祿寺涼樓、醬房、逢七等項，各有監工坐家名色，職掌造辦每日早午晚奉先殿供養膳品，乾清宮等宮、一號殿、仁壽宮等宮眷月分廚料，各有差等。……至如南京等處進各樣鮮品，皆屬收納。[102]

由這條資料可以看出，尚膳監與光祿寺的關係相當密切，光祿寺中的涼樓、醬房等處，均派駐宦官監督，製造宮廷所用膳品、醬料等物。而其與光祿寺最大的不同，在於職掌宮膳廚料的造辦，及南京所貢各種鮮品的點收工作。這裡所提到的鮮品，係透過貢鮮的制度北運而來。按明代定制，南京各衙門每年進貢往北京的物件，合共三十六起，動用鮮船一百六十二艘，其中用冰者四十六艘，運送鮮梅、枇杷、楊梅、鮮煆、鱘魚；其中，運送鮮鱘魚者又佔十四艘。不用冰者一百一十六艘，運送鮮藕、荸薺、橄欖、鮮茶、木樨花、石榴、柿子、柑橘、甘蔗、天鵝、醃菜、糟煆、蜜煎櫻桃、乾鱘魚、紫蘇糕、木樨花煎、薑種芽苗、苗薑、香稻、十樣果等。[103]南直隸沿江漁戶於夏初採捕鱘魚，按例均在南京裝船，船上「先用底蓋鹽冰打築結實後，然後起運前進」，[104]沿運河北上，貢至北京。在正德、嘉靖年間，五月已有鱘魚到京。[105]萬曆末年，利瑪竇（Matthew Ricci，1552~1610）在其札記中也曾記到：為了使食品在到達北京前不致變質，所以將其放在冰裡保存。因而在沿途的幾個停泊

101 《明太祖實錄》，卷 241，洪武二十八年九月是月條，頁 6b。

102 劉若愚，《酌中志》，卷 16〈內府衙門職掌〉，104。標點有所改動。

103 正德《大明會典》，卷 160〈工部十四．船隻〉，「鮮船」條，頁 7b~9a。

104 潘季馴，《河防一覽．申明鮮貢船隻疏》，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 576，卷 8，頁 11b。

105 潘季馴，〈工部申明鮮貢船隻疏〉，收入《景印文淵閣四庫全書》，冊 576，卷 8，頁 14a。

處，設有巨大的冰庫，船隻可以獲得足夠的冰塊，以保持貢品的新鮮。[106]萬曆末年，沈德符曾云：太監的貢鮮船，「其船晝夜前征，所至求冰易換，急如星火。然實不用冰。惟折乾而行，其魚皆臭穢不可嚮邇。余於夏月北上，曾附其舟，幾欲嘔死。」[107]實際上，他可能誤以為鮮船皆應用冰，殊不知其所搭的乃是不用冰的鮮船，當中載運的即是官方定制中的乾鰣魚。

按照規矩，尚膳監內的相關人員必須認真辦事，好好造辦御膳等食物，然而有時情況未必如此。正統八年（1443）二月，英宗在傳諭尚膳監太監等官時，曾指責說：「朝廷設尚膳監，掌供養及御膳并宮中食用之物，必擇老成謹厚之人專任其事，期於供養精潔豐儉得宜。近者爾等視為泛常，略不經心，於供養祖宗神明，或不精潔，甚至竊取私用，不知撙節，以至褻瀆神靈，費耗財物，論罪非輕，姑宥不問。」[108]但這樣的情況或許以後也是存在的。

大體而言，明代烹製御膳的機構是尚膳監，故御膳應由尚膳監太監辦理，但這並非是一成不變的。在萬曆年間，就出現了體制外輪流辦御膳的小組。事據孫承澤記載：「神宗朝宮膳豐盛，列朝所未有，不支光祿寺錢糧。彼時內臣甚富，皆令輪流備辦，以華侈相勝。」至崇禎朝禁止此事，乃又回歸尚膳監備辦。[109]又據劉若愚《酌中志》指出：天啟以前，聖上每日所進之膳，俱由司禮監掌印太監、秉筆太監、掌東廠太監二、三人輪辦。崇禎以後，又改由尚膳監辦理。至崇禎十三年（1640），復令司禮監掌印太監、掌東廠太監、秉筆太監照先年慣例，挨月輪流辦膳。[110]這就是熹宗所謂的「外庖」。後來，熹宗奶媽客氏也成為小組的一員，且享有常川辦膳的特權。劉若愚《酌中志》記其事云：

106 Matthew Ricci 著，何高濟、王遵仲、李申譯，《利瑪竇中國札記》（北京：中華書局，1983），326~327。

107 沈德符，《萬曆野獲編》，卷 17〈兵部〉，「南京貢船」條，431。

108 《明英宗實錄》，卷 101，正統八年二月庚寅條，頁 2b~3a。

109 孫承澤，《天府廣記》，卷 10〈光祿寺〉，131；孫承澤，《春明夢餘錄》，卷 27〈光祿寺〉，425。

110 劉若愚，《酌中志》，卷 16〈內府衙門職掌〉，104。

> 每月先帝所進之膳，皆客氏下內官造辦，名曰老太家膳，聖意頗甘之焉。舊制司禮監掌印、掌東廠、秉筆、大膳房遵照祖制所造辦之膳酒，乃只為具文，備賞用而已，稀進御也。初王體乾、宋晉、魏進忠三家，每月挨辦膳。天啟二年，進忠改名忠賢。四年以後，便是王體乾、魏忠賢、李永貞三家輪流辦之。遇閏月，則各四十日算之。惟客氏常川供辦，共四家矣。每家經營造辦膳羞掌家等官數十員，造酒、醋、醬等項，并葷素各局外，廚役將數百人。[111]

崇禎年間，秦徵蘭〈天啟宮詞〉就曾詠及此事云：「太家供膳備時珍，蝦煆常先百味陳。」其註云：天啟四年（1624）以後，辦理御膳的是王體乾、魏忠賢、李永貞、客氏四人，而客氏所傳進者，熹宗「性尤甘之」，宮中稱之為「老太家膳」。其中，如炒鮮蝦、人蔆筍，都是熹宗所愛喫的菜，至於大膳房所進御膳，「以為具文，備欽賞而已」。[112]由此看來，熹宗對奶媽客氏所辦的菜是有特別的感情。[113]

尚食局

尚食局的女官及宮女，在宮膳體系中所負責的是伺候皇帝用膳的工作。明代宮中女官之制，初設於太祖即位之前，在吳元年（1367）十二月，太祖已降旨設置內職六尚局。[114]至洪武五年（1372）六月，又命禮部重新議定女官之制，禮部於是議定設立尚宮、尚儀、尚服、尚食、尚寢、尚功六局與宮正一司，俱正六品衙門，下設女官七十五人，女史十八人。[115]洪武十七年（1384）四月，更定宮官六尚局品秩，陞六局一司為正五品衙門，然女官數減為六十八人，女史則不變。[116]至洪武二十八

111 劉若愚，《酌中志》，卷 14〈客魏始末紀略〉，71。標點有所改動。

112 秦徵蘭，〈天啟宮詞一百首〉，見雷夢水輯，《明宮詞》，41。

113 有關於客氏與熹宗的關係，參見衣若蘭，〈明熹宗乳母「奉聖夫人」客氏〉，《史耘》3：4（1998，臺北），39~55。

114 《明太祖實錄》，卷 28 上，吳元年十二月丁未條，頁 3a。

115 《明太祖實錄》，卷 74，洪武五年六月丁丑條，頁 1b。

116 《明太祖實錄》，卷 161，洪武十七年四月癸未條，頁 7a。

年（1395）九月，又重定宮官六尚品職，其中尚食局的職掌及編制如下：

> 尚食局，尚食二人，正五品，掌供膳羞品齊之數，總司膳、司醞、司藥、司饎四司之官屬，凡進食，先嘗之。〇司膳四人，正六品；典膳四人，正七品；掌膳四人，正八品。司膳掌割烹煎和之事，典膳、掌膳佐之。女史四人，掌執文書。〇司醞二人，正六品；典醞二人，正七品；掌醞二人，正八品。司醞掌酒醴酏飲之事，典醞、掌醞佐之。女史二人，掌執文書。〇司藥二人，正六品；典藥二人，正七品；掌藥二人，正八品。司藥掌醫方藥物之事，典藥、掌藥佐之。女史四人，掌執文書。〇司饎二人，正六品；典饎二人，正七品；掌饎二人，正八品。司饎掌給宮人廩餼薪炭之事，典饎、掌饎佐之。女史四人，掌執文書。[117]

由此可知，尚食局尚食是長官，總管下面的司膳、司醞、司藥、司饎四司的女官。尚食局女官的任務，主要掌管皇帝飲食方面的事務，包括用膳、飲酒、用藥等事，其中皇帝用膳時在旁服侍，自是最重要的工作之一。而且在皇帝進食之前，她們必須先品嚐，以免食物有異狀或有毒，對一國之尊造成健康上的影響。因此，在宮膳制度之中，女官的記載雖然最少，但卻承擔著最後的把關工作。

四、飯食人口與宮膳花費

對於明代的宮廷花費，一般的印象是極為奢侈。康熙二十九年（1690），清聖祖曾諭命內閣將明代宮中每年所用銀兩及金花、鋪墊銀兩數目查閱上奏，結果是：明代宮內每年用金花銀九十六萬九千四百餘兩，光祿寺每年送至宮內所用各項錢糧二十四萬餘兩，每年木柴二千六百八十六萬餘觔，每年用紅螺等炭共一千二百零八萬餘觔，各宮每年床帳、輿轎、花毯等項共用銀二萬八千二百餘兩。又，明代宮殿、樓亭、

117 《明太祖實錄》，卷 241，洪武二十八年九月條，頁 5b。此處文字有缺漏，據《明實錄校勘記》，〈太祖實錄卷 241 校勘記〉補全，參見頁 770~771。〇號為個人所增。

門數共七百八十六座，比清朝多出十倍，維修費用亦多。[118]這些數字看來不小，到底是那一年不得而知，但大學士們所列舉的額度，可能僅是明代花費最高的那一年的數字，而不是每年的平均。然而，不論如何，明代宮廷的用度還是比清朝多。康熙四十八年（1709），清聖祖又說：「明朝費用甚奢，興作亦廣，一日之費，可抵今一年之用。其宮中脂粉錢四十萬兩，供應銀數百萬兩，至世祖皇帝登極，始悉除之。」[119]

今日，我們看到這些數字，其實已無法查核，故亦無從證實或反駁。抑且，明清兩代宮中花費的差異，並不僅是帳面數字這麼簡單而已，它牽涉到宮廷制度、主僕關係、監控體系、會計系統等的不同，要做比較恐怕必須再做細部的考察。舉例來說，清人方濬師（1830~1889）曾經比較明清兩代光祿寺的廚役，他說嘉靖朝廚役至四千一百名，「觀廚役一項，人數之多如此，無怪乎萬曆以後，宮中脂粉錢開銷至四十萬兩，馬口柴、紅螺炭需用至數千萬觔也。」並說：「我朝光祿寺，一切用度，俱有定制，惟御膳房屬之內務府衙門。恭讀《會典》內載：『膳房屬下庖長四名，副庖長四名，庖人五十名，廚役二十八名。』又內膳房廚役六十七名，通計不過一百五十三名。」[120]這樣的比較其實並無實質意義，因為他所講到清代數字僅是御膳房的廚役，明代的數字則包括備辦宮內所有服役人員膳食者在內，兩者的統計原則並不相同。而且，帝國初創通常較為節儉，越往末葉則越奢靡，故以晚明同清初相比，也有其不相稱之處。

實際上，明代帝王對於宮膳花費之多也感到奇怪。嘉靖三十七年（1558），明世宗曾對光祿寺歲用銀三十六萬兩，覺得相當不解，認為當中定有貪瀆，乃諭問內閣：「即今兩宮大分盡省，妃嬪僅十餘，宮中罷宴設二十年矣。朕所日用膳品悉下料，無堪御者。十壇供品，不當一次茶飯。朕不省此三十餘萬，安所用也？靡費滋廣，當由侵欺者多。」

118 《清聖祖實錄》，見《清實錄》（北京：中華書局，1986），冊 4~6，卷 144，康熙二十九年正月己酉條，總頁 584~585。

119 《清聖祖實錄》，卷 240，康熙四十八年十一月癸未條，總頁 391。

120 方濬師，《蕉軒續錄》（北京：中華書局，1995，點校本），卷 1，「光祿寺廚役」

大學士嚴嵩回話提到：光祿寺除米豆果品油糖等項由各處徵取本色之外，每歲定額銀二十四萬兩，早期該寺歲用不過十二、三萬兩，每年積有餘銀。後來年年加添，至嘉靖三十二、三年，增至四十萬兩，近年稍微減少，也將近三十六萬兩。這當中冒費之弊多端，而其大者有四：（1）「傳取錢糧，原無印記，止憑手票取討，莫敢問其真偽」；（2）「內外各衙門，關支酒飯，或一人而支數分者，或其事已完，而酒飯尚支者」；（3）「門禁不嚴，下人侵盜無算」；（4）「每歲增買磁器數多」。當前祇要諭命光祿寺將每年歲用之數、冒濫之件明白開具回奏，通通加以改正，則弊端可以革除，而費用亦可省下。既而光祿寺卿盧宗哲等，將一年之中費用支出款項開具冊籍上奏，竟將由御前銀兩支出的「上分青膳」及「皇壇齋事供品」二項，也列入光祿寺的費用。世宗看了之後大怒，認為當中隱弊昭然若揭，乃叫內閣傳話下去，要光祿寺今後將逐日開支，每月上揭帖進覽。大學士嚴嵩隨即回奏：《會典》內光祿寺的部分有一款：「凡本寺供應物件，每月差監察御史一員照刷具奏。」又《會典》內另有一款：「內府尚膳監，刊刻花欄印票，遇有上用諸物，開寫某日于光祿寺取某物若干，用印鈐蓋，照數支領進用，本寺仍置文簿登記，歲終會計稽查。」這兩個慣例不知何時停擺，現在只要按照《會典》既有規定加以重申及執行，則諸弊自然可以平息。世宗於是下令復設巡視光祿寺御史一員，每月開具該寺支出費用進覽。[121]由此事看來，明代有關於尚膳監支領光祿寺食材、佐料的法規，與相關的御史稽覈辦法，可謂設想周到，祇是在運作上出現停擺或脫序，因此弊端百出。然而，即使嚴嵩提到尚膳監提取品物要有官式文件，但這個個弊端並未革除。隆慶元年（1567），光祿寺少卿李鍵於奏章中仍提到：尚膳監常以「僅用片紙，沿無印信」的傳帖，要光祿寺依命送入，而實際上舞弊多端，多非出自御旨，因此建議立法以便遵行。此議獲禮部尚書高儀等支持，認為「除日進常供外，其不時添取等項，須印信手帖，開傳明旨到寺，方

條，499。

121 《明世宗實錄》，卷 467，嘉靖三十七年十二月丁未條，頁 1a~2b。

行照數上進。如空白片紙，即係詐傳，巡刷科道及該寺，指實參究。」[122] 此一建議雖得到穆宗批准，但尚膳監事後是否確實執行，恐怕很難說。整體而言，明代宮膳花費之高，問題應在於宦官的舞弊、官員的浮報與冗役太多。其中，宦官的因素又最為重大。

以上所談及者，為光祿寺整個機構的開支，若就其中宮膳的部分來說，現在僅有最完整的記載，乃是張鼐《寶日堂雜鈔》所抄錄的萬曆三十九年正月的光祿寺月摺。這一月摺記載了宮中相關成員的膳食品項、用量及其花費，據此可此考察明代宮膳的飯食人口與經費支出數額。

飯食人員

明代宮膳所供應的飯食人口甚多，從《寶日堂雜鈔》所錄帳目之內容來看，明代的宮膳除了供應皇帝及皇室成員，如太后、皇后、貴妃、妃、嬪、長公主、太子、太子妃、諸王、諸王妃、皇孫等之外，也及於在宮內應役的官女、婆婆及大小宦官。在該資料中，這方面記載甚多，茲舉三例：（1）「翊坤宮婆婆于景科女、田仁女、田德女、王鎮女、趙臣女、張蓮花、尹梅女、田迎壽、楊鉞女等，共二百三十一分。」（2）「養心殿等宮，景仁宮等宮，聖哲殿等處，怡神殿等處，隆德齋人役，樂志齋人役，玉芳軒人役，管事牌子等；御前答應執事、答應人等；暖閣答應宮女，常報更時人役，常報更時宮女；暖閣外地方等役，牌子等役；養心後殿等人役，隨駕听担人役；御前詣膳人役，茶房宮女；涵春室等五處，涵春室答應，答應宋桂花等，各執事田仁女等，湯鞢、酒鞢共一百四十桌。」（3）「慈寧宮御前，常在趙壽女等，學經宋玉鶴等；慈慶宮皇太子等，常在趙重金等，答應張炳等；司禮監魏伸等，乾清宮掌事人等，牌子谷朝等，請小轎王臣等，拏馬錢朝用等，兩班管庫人等，萬壽寺王忠等，聖濟殿提督劉進等，皇史宬官張佃等，宮後苑張儒等，御藥房梁安等，御茶房魏學賢等，讀書太監成敬等，藥房近侍人等，學醫魏忠等，醫士王椿等三十名，賞近侍馬清等，養鷹王奉，常在錢舍女

122 高儀，〈議革光祿寺積弊疏〉（隆慶元年七月十一日題），《高文端公奏議》（中央研究院傅斯年圖書館藏萬曆刊本），卷 8，頁 47b~49a。

等，玉熙宮童敬等，指揮等官；慈寧宮管事人等，太監蘇朝等，西門太監陳恩等，內牌子張陽女等，劉端等，禮儀房石光等，隆德殿李昇等，教習提督崔文昇，御前常在宮女等，兩司房黃佩等，搜檢盧壽等，延慶長公主小姐，聖醫書堂楊吉祥等，常在龔朝女，承運庫掌印孫順，共湯飯一百七十九桌。」[123]

另外，在紫禁城辦公的文官、雜職官及來朝貢者，也都供應膳食。《寶日堂雜鈔》就記載了內閣、光祿寺堂上并廳署官及四門校尉、六科、尚寶司、中書科官、文華殿管事官并官匠等、教習官、武英殿官、畫官、聽事官、浣衣局官、御藥房官、譯字官、誥敕房官、翰林院官、起居輪流官、常川編纂官、謄錄官、清理軍職貼黃兵部主事、補造武官寶簿兵部主事等，以及養獅子哆思麻、泰寧衛夷人升合兒等、夷人龐迪峨等人的膳食費用。[124]

在這些飯食人口之中，紫禁城辦公的文武官員數字不大，主要還是宮女與內侍。因此，宦官、宮女人數的多寡，與宮膳的花費有直接關連。根據清人記述，一般認為明代宦官、宮女的數字極為龐大。康熙四十八年（1709），康熙皇帝曾與大臣們談到：「明季宮女至九千人，內監至十萬人，飯食不能遍及，日有餓死者。」[125]康熙六十一年（1722），康熙在千叟宴後，又與漢大臣們言道：「明時宮監多至數萬人，宮女至二萬餘人。」[126]這兩則資料有其前後彼此矛盾之處，前者云：「宮女至九千人，內監至十萬人」，後者則說：「明時宮監多至數萬人，宮女至二萬餘人」。事實上，宦官有數萬人還可以接受，數字達十萬則恐怕太誇大了。

明代早期，宦官的來源主要為收用邊族子弟、藩屬進貢幼童、收閹罪犯家屬，每次選入人數不多，最多千餘人。至明中葉以後，由於自宮

123 以上三例，見張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁 862~863。

124 張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁 864~868。

125 《清聖祖實錄》，卷 240，康熙四十八年十一月癸未條，總頁 391。

126 陳元龍，《愛日堂詩集》，收入《四庫全書存目叢書》（影印乾隆間刻本）集部，冊 254，卷 20〈還朝集二〉，「千叟宴恭紀十首并序」，頁 14a~b。

求用的淨身男子日多，情況才有所改變。明代前期，對於這樣的男子，通常以其違犯「不孝」之罪，非但不予收用，甚且充軍邊陲。至弘治五年（1492），將二千二百四十六名自宮者發充南海子為淨軍，一千零五十名發送戶部為海戶，才將其納入市場供需來考慮，但這還不算是正式選用。正德元年（1506），武宗下令從南海子的海戶、淨軍中選一千餘人入宮，正式開了選用自宮者入宮的例子。自此以後，朝廷在特定年份又選入了為數不等的淨身男子（參見表二）。通計神宗朝選入的宦官總數為一萬三千三百二十名，熹宗朝共收了七千二百名。至於崇禎朝，據說三次選用，「數增萬人」。[127]然而，即使將神宗朝以來所收用者，不計其是否歿去，合計亦僅三萬零五百二十名，何來十萬之數？另外，嘉靖八年（1529），司禮監呈報當時太監衙門各內官、長隨、內使、小火者、淨軍等，通計共一萬二千六百三十九員。[128]至嘉靖十五年（1536），禮部撥了新選入的自宮男子三千四百五十五名至內府供役，[129]假設嘉靖八年以後大小宦官無人過世，再加上這一年撥入內府供役者，合計為一萬六千零九十九人。大致上，明代在內廷走動的宦官應在二萬以內。

表二：明中葉以後收取淨身男子人數

年　份（西元）	人　數
弘治五年（1492）	3,296
正德元年（1506）	1,000
正德十一年（1516）	3,468
嘉靖十五年（1536）	8,446
萬曆元年（1573）	3,250
萬曆六年（1578）	3,570
萬曆十六年（1588）	2,000
萬曆二十九年（1601）	4,500
泰昌元年（1620）	4,700
天啟三年（1623）	2,500

至於明季宮女數，九千人是有可能，但二萬人則過於誇大。有關於

127 參見邱仲麟，〈明代自宮求用現象再論〉，《淡江史學》6（1994，臺北），125~146。表二資料來源亦同。

128 梁材，〈復議節財用疏〉，收入陳子龍等編，《皇明經世文編》，卷 102，頁 14b。

129 《明世宗實錄》，卷 188，嘉靖十五年六月壬辰條，頁 1b。

明代選用宮女之記載，雖不如選用淨身人詳細，然明代各帝選用女官及宮女，除世宗次數較多，計九次選入三千餘人之外，其它各朝所載不多。依照慣例，除少數特例之外，明代採選秀女每次均在三百人以下。[130]據隆慶元年（1567）御史凌儒疏稱：「先帝選取宮人，所積不下數千餘人。」[131]又同年光祿寺少卿李鍵奏言：嘉靖四十三年（1564）九月間，給宮人膳食二千五百七十五分，至隆慶元年二月前扣減十分，三月內扣三百餘分，四月內又扣七百餘分，尚餘一千五百餘分，[132]即宮女尚有一千五百餘名。此為隆慶初年宮女之數。萬曆朝採選民間淑女，扣除為了選后及為諸子選妃之外，其純為選取宮女者，見於《實錄》者僅一次，收了三百人。天啟年間，亦僅在天啟元年（1621）為選后而下詔採選淑女。至於思宗朝，在崇禎初年，宮女均是令戚臣買進。[133]而在崇禎十五年（1642），思宗曾欲選擇淑女以充九嬪，旋因官員諫止而作罷。[134]換言之，晚明採選宮女的次數並不是太多。倘若晚明宮女至二萬人，則採選至少要幾十次。次數如此之多，《實錄》必當有所記載，野史亦應述及，然事實則否。實際上，明代後期的宮女數並沒有康熙皇帝所說的那麼多。明季陳龍正（1585~1645）所云：「宮女動以千計，多或至萬」，[135]應該是一個比較合理的數字。

從《寶日堂雜鈔》所錄帳目來看，其身分屬皇家者，膳食均以「分」

130 邱仲麟，〈奔嫁殆盡：明代的選秀女謠言與社會恐慌〉（初稿）。

131 見高儀，〈議放宮女疏〉，《高文端公奏議》，卷 2，頁 25b。《明穆宗實錄》，卷 9，隆慶元年六月己酉條，頁 14b。

132 見高儀，〈議革光祿寺積弊疏〉，《高文端公奏議》，卷 8，頁 53b。

133 劉鑾，《五石瓠》，收於《庚辰叢編》（臺北：藝文印書館據民國 29 年排印本影印，1972），卷 3，「令戚臣買宮女」條，頁 2b。

134 光時亨，〈緩選嬪御疏〉（崇禎十五年九月），收入朱東觀輯，《（崇禎朝）奏疏》，《四庫禁燬書叢刊》（北京：北京出版社，2000），史部，冊 57，卷 8，頁 16a~18b。《崇禎實錄》（歷史語言研究所校印《明實錄》附錄），卷 15，崇禎十五年正月戊子條，446。按此二資料所計月份有異，待考。

135 陳龍正，《幾亭全書》，收入《四庫禁燬書叢刊》，集部，冊 11~12，卷 14〈學言詳記．政事下〉，頁 24a。

計；至於宦官、宮女人等，身分較高者以「位」、「分」計，其餘則以「桌」計。統計宦官、宮女（含婆婆）以「位」、「分」計者，數字為六百一十八。至於以「桌」計者，則有三百六十一桌。以一桌十人計，數字為三千六百一十人。其他，還有一些內廷雜差淨身人等，未記其分數或桌數，暫估以五千人。合計宦官、宮女，加起來不滿一萬人。若假設其他外朝的官役是二千人，宮膳所供應的人員，最多也才一萬二千人。這與黃仁宇所估計的數字也是差不多的。實際上，明代宮中的膳食人口，絕不至於高到五、六萬人或十萬人以上。

不論如何，由於明代宮膳所供給的飯食人口，包括屬於皇家奴婢的內侍、宮女、婆婆等，故其花費的數字甚大。清代由於太監、宮女員額縮小，飯食供應也不包括內務府包衣等員役，故相較之下會覺得其花費驚人，但如果也把包衣等計入，則清代的宮廷膳食支出，恐怕也不算少。

費用方面

前面談到《大明會典》規定，光祿寺每月必須將支出帳目上呈御覽，宮膳的費用自然也在呈報之列。張鼐《寶日堂雜鈔》所載的膳食支出，會計帳目分為兩部分，前一部分支出銀一萬一千零四兩四分七釐六毫七絲六忽二微，後一部分則為銀一千二百廿二兩七錢七釐六毫九忽九微，[136] 兩者合計為一萬二千二百二十六兩有餘，平均每天為四百二十一兩多。至於為何分為兩部分，有可能前者是實際膳費，而後者乃是欽賞桌數銀兩。此據劉若愚《酌中志》云：

> 凡在御前掌印、秉筆、管事、牌子、暖閣近侍，及外之內閣、文華、武英殿中書、畫士桌兒銀兩，咸光祿寺職掌，用點簿關防緘封。每月酒飯一桌，折銀十兩有奇；半桌者，五月有奇。到每月晦，照欽賞數目，坐名頒給之。[137]

從這一記載可以了解，在御前服侍的宦官與在紫禁城內出勤的官員等，每月會再賞給飯食銀，這些銀兩是以折桌的方式，在每個月的月底發

136 見張鼐，《寶日堂雜鈔》，頁 865、868。

137 劉若愚，《酌中志》，卷 16〈內府衙門職掌〉，104。

給。由此看來，明代皇帝對於在紫禁城服勤的相關人員，是有另一番照顧與體貼，也就因為如此，其相應的開支也大。不過，平均每天四百二十一兩多這個數字，比我們所見到的一些記載要少得多。清初，王世德曾回憶說：「神宗以來，膳羞日費數千金」，[138]為何實際會計帳目是每日四百多兩，而筆記所言是數千兩？或許後者並未接觸到實際檔案，故每每以訛傳訛。其實，《寶日堂雜鈔》的這個數額，與戶科給事中光懋在萬曆五年（1577）所言的「今光祿月費萬金」，[139]是差不多的。換言之，萬曆朝每月的宮膳花費，平均是一萬兩左右。清聖祖在康熙三十九年（1700）談到：「明季宮中，一月用萬金有餘。」[140]依其所言每月一萬多兩計，則每年費用為十多萬兩，這個數字也與萬曆三十九年的數字相當。易言之，在晚明時，宮中膳食費用應該有一個定額，即一萬兩上下。不過，清聖祖談到的費用數，應該是指萬曆至天啟的情況，而不包括崇禎朝。

在明代諸帝中，思宗以節儉著稱，據崇禎時任錦衣衛指揮之王世德云：「上恭勤節儉，勵精圖治」，膳饈較神宗以來，「減存百一」。[141]另外，宋起鳳亦云：崇禎帝「日進常膳，樂九奏，尚食以次獻，帝概徹去，止三奏，食列數器，三宮亦同焉。」[142]在崇禎初年，思宗就曾因國家財政窘困，「罷織造，減珍羞，節儉以先天下」。[143]崇禎十六年（1643）九月，還下令將宮中膳食，「日用膳品減去一半，各宮分減去十分之四，宮女、內員桌銀減去十分之三。」[144]當時周皇后、田貴妃、袁貴妃亦能曲體上意，「每膳各減半，不妄賜予。」[145]故崇禎朝的宮膳費用，當較

138 王世德，《崇禎遺錄》，收入《明史資料叢刊》第 5 輯（南京：江蘇古籍出版社，1986），6。
139 《明神宗實錄》，卷 60，萬曆五年三月戊子條，頁 1a。
140 《清聖祖實錄》，卷 201，康熙三十九年九月丙午條，總頁 44~42。
141 王世德，《崇禎遺錄》，6。
142 宋起鳳，《稗說》，卷 1，「明崇禎善政」條，23。
143 《崇禎長編》（歷史語言研究所校印《明實錄》附錄），卷 31，崇禎三年二月戊寅條，頁 49a。
144 孫承澤，《春明夢餘錄》，卷 27〈光祿寺〉，426~427。
145 宋起鳳，《稗說》，卷 4，「三宮節儉」條，124。

神宗朝有所減省。如此一來，也就證實了筆記所記多屬誣傳或誇大。清初，沈元欽在《秋鐙錄》中，曾記述崇禎朝宮女與其所談的宮中掌故，當中語及崇禎之膳食云：「宮中皆豐美，其食唯心所欲，頃刻即至，日費三千金為例。」[146]若按此推算，則一個月費用達九萬兩，一年至一百零八萬兩，似乎不太可能。宮女所說的「日費三千金為例」實係以訛傳訛，實際上應如談遷（1594~1657）所說的：「上儉約，御膳日費三百金。」[147]則崇禎年間的宮膳費用，實是每月九千兩，而非九萬兩。

關於崇禎朝宮膳的支出，目前留下一份節錄的帳目。孫承澤（1592~1676）在崇禎年間，曾抄錄崇禎十五年（1642）宮膳的部分費用，頗具有參考價值。據孫承澤記載該年三月光祿寺揭報的宮膳費用云：

> 皇帝膳，每日三十六兩，每月一千四十六兩，廚料在外，又藥房靈露飲用粳米、老米、黍米在外。皇后膳，每日十一兩五錢，每月三百三十五兩；廚料二十五兩八錢。懿安皇后同。承乾皇貴妃、翊坤貴妃兩宮，每月各一百六十兩。皇太子膳并廚料，每月一百五十四兩九錢。定王、永王兩宮，每月一百二十兩。[148]

可惜的是，孫氏僅記下這些部分，而未將其它內容全文抄錄，故無從得知其月膳的費用細目及總額。不過，這份資料仍可與萬曆三十九年（1611）正月的帳目做比較（參見表三）。由表三可以看出，萬曆朝的皇后膳、太子膳與崇禎朝相當，而御膳、貴妃膳則要比崇禎朝花費多，特別是貴妃膳為後者

表三：神宗與思宗兩朝宮膳初略比較

年份／類別	萬曆三十九年正月（A）	崇禎十五年三月（B）	相差數（A減B）
御　膳	1,173	1,046	127
皇后膳	335	335	0
貴妃膳	324	160	164
太子膳	152	154	-2

146 沈元欽，《秋鐙錄》，總頁 6364。

147 談遷，《棗林雜俎》，〈智集．逸典〉，「御膳」條，頁 53b。

148 孫承澤，《天府廣記》，卷 10〈光祿寺〉，131；孫承澤，《春明夢餘錄》，卷 27〈光祿寺〉，425。

之兩倍，若再考慮萬曆年間的物價較低，則當時所能獲致的物品，數量要比崇禎朝多出甚多，則神宗、鄭貴妃在膳食上的享受，自必高出崇禎朝甚多了。

不過，光祿寺所呈報的帳目，可能僅是正式編列的款項，其它額外的開銷，或許有其它的管道可以支付。據說有一天，崇禎皇帝傳口諭買元宵來。尚膳監管事的隨即進呈一刨，崇禎問多少錢，回答說：「一貫錢。」崇禎笑說：「朕在藩時，每以三十文買一刨，今算一貫耶？」但還是准其支領一貫錢，管事的還為此不安數日。[149]清初，唐宇昭在〈擬故宮詞〉中曾詠到：「尋常一餌御前陳，動輒支消數百緡。上在邸中諳肆價，只令加倍給庖人。」[150]崇禎皇帝由於早年常在街市上走動，對於物價甚為熟悉，因此得以洞悉太監們的報價太過。但唐氏詩中所言的「數百緡」，也就是數百貫錢，或許過於誇大。又據云：一日，崇禎帝欲吃米糖，內臣奏令御膳監製進。崇禎問用料花費多少，回答說：「得銀八兩」。崇禎給了白銀三錢，令其前赴市場購買。不久，這人捧了一盒回來。崇禎將其分給各皇子、公主，笑說：「此寧須八兩耶？」[151]另一則故事則說：崇禎初年，大官庖開列「應支物價簿」，思宗訐問太監，認為報價太浮誇，並說：「炙鵝、醃鱘、肉鮓，在某肆市之，錢半百耳！」太監為此嚇了一跳。[152]清初談允謙〈聞內臣述往事詩〉：「潛邸曾親到市廛，民間物價每流連。西華鵝炙前門鮓，一箸才消半百錢。」[153]所詠即是此事。由這類的故事可知，明代尚膳監的報價其實是一個「黑洞」。

149 王譽昌，〈崇禎宮詞〉，見雷夢水輯，《明宮詞》，85。

150 唐宇昭，〈擬故宮詞〉，收入《四庫全書存目叢書》，集部，冊 216，頁 6b~7a。

151 孫承澤，《天府廣記》，卷 10〈光祿寺〉，131；孫承澤，《春明夢餘錄》，卷 27〈光祿寺〉，425。

152 饒智元，〈明宮雜詠〉，見雷夢水輯，《明宮詞》，314。

153 劉鑾，《五石瓠》，卷 3，「烈皇帝知民間物價」條，頁 2b。

結論

明代宮膳是透過龐大的機構與組織製作出來的。每日例行的三餐，皇帝坐上擺滿菜餚的餐桌，宮女在他的脖子上繫上餐巾，然後他指了喜歡的菜（如蒸豬蹄肚、胡椒醋鮮蝦、燒天鵝），太監或宮女為他夾入盤中，如此一道接著一道品嚐。中間也許配香米飯或清風飯，吃芝麻燒餅、羊肉水晶餃子或三鮮麵，喝蘑菇燈籠湯、攛雞軟脫湯或豬肉竹節湯，再輕嚐一下祖宗所規定的粗菜，最後來點炊米湯、豆汁或牛奶。這一餐豐富無比，皇帝理應吃得高興。然而，明代皇帝吃到的御膳，菜色是光祿寺搭配的，即使上呈御覽，恐怕也少有改動，就照膳單送到尚膳監，讓大庖開始烹飪。

明朝初年，太祖與成祖的膳食簡單，膳品種類不多；到中葉以後，御膳內容則較為豐富，甜點亦有所增加，且主食由米食逐漸轉為麵食，這是明代御膳內容的主要變化。另外，明初對於耕牛，視之為農本，即使貴為皇帝，也以身作則，不輕易入膳。至於牛乳，雖有皇家的乳牛廠生產，但能免則免。這樣的情況，到明代後期也有所轉變，皇室的膳食中多半有此物，而且分量也比明初多。這反應了飲食觀念與材料供給上的變化。除此之外，晚明的幾位皇帝（神宗、熹宗與思宗），其享受到的美味也比以前多。原因在於出現體制外的辦膳小組，這也就是萬曆以後由司禮監掌印太監、秉筆太監、掌東廠太監輪流辦膳的情況（熹宗時外加奶媽客氏）。在此情況下，尚膳監被新的制度斥逐到外圍，不再名副其實。由於尚膳監所辦的膳食是制式的，難免忽略了個人的喜好，而新出現的這種制度，卻可以針對皇帝特殊的偏好額外製辦，因此皇帝對於這些人所辦的往往比較愛吃，而制式的御膳則成為頒賞的恩賜品。說起來，皇帝不喜歡的東西，仍然有其儀式性的價值。

明代的宮廷膳食，對紫禁城的成員而言是日常飲食，但對一般人而言卻是高級菜餚。而這種高級菜餚，是經由體制建構出來的。正如Mintz所說的：高級菜餚的社會特質，是以階級為基礎。而特定階級或特權團體在飲食上表現其身分地位的方式，體現在幾個方面：（1）藉由所烹調與呈現的菜色、（2）藉由供應當令的物產、（3）藉由烹煮方式、（4）

藉由使用特殊的原料。[154]就此四點而言，御膳都是無與倫比的。從菜色來說，它琳瑯滿目，豐富多元；就當令物產而言，它突破了空間的距離，有來自南方的鮮鱘魚與鮮黃魚等食材；在烹調方式上，也是各種方式齊聚一堂；至於特殊原料，其所用香料與佐料恐怕也是罕有其匹。當然，如果食物製作的過程與時間是高級料理的指標的話，那御膳烹製過程之繁複也是難以相比的。其它如食物講究精雕細鑿和色香味俱全，也是無庸置疑的。但在另一方面，南方士人卻認為宮膳「以燔炙釀厚為勝」，算不上是真正的美食。追根究柢，社會群體對於高級菜餚的認定，本就有許多差異，很難絕對區分高下。換句話說，誰來認定是美食，才是比較重要的。而且，宮中廚役的烹調手法與太監們的飲食概念，早已決定了宮膳的品味，而此與自認為是美食家的江南文人比起來，兩者有著截然不同的飲食價值觀。在這個意義上，宮膳可以是佳餚，也可以是俗味。

西方學者曾經指出：用餐不僅是件輕鬆愉快的事，也是一場「感官的饗宴」。賓客緩緩展開餐巾，開心地吃吃喝喝。玻璃杯清脆的碰觸聲及餐具在碗盤中發出的叮噹聲，正是名副其實的「用餐進行曲」。[155]這種具有意趣的用餐情境，肯定不是皇帝用膳時的景象。原因在於，皇帝用膳雖是一件極為平常的私事，但卻是體制下的儀式性行為。這種莊嚴性，常掩蓋掉用餐的趣味。而且，宮廷用膳的規矩，也讓上位者失去用餐的自由，欠缺Georg Simmel在〈進餐的社會學〉中所謂的「個性化」，[156]對食物的強烈慾望也被規矩或餐具隔絕了。在此情況下，尚膳監所辦的正餐可能食不知味，而其它太監帶來的伙食或點心反而讓皇帝充滿驚奇，這也許是皇帝不喜歡吃制式菜餚的根源。

明代宮膳體系所動用與供養的人數，在中國史上均是少見的。光祿寺為了辦理宮中膳食，所轄廚役人數眾多，雖從明初的九千四百多人，減至明代後期的三千四名，人數還是相當可觀。實際上，在這些廚役之中，有數百人是支援尚膳監辦御膳的，其餘則負責將徵解或買辦來的食

154 Sidney W. Mintz 著，林為正譯，《吃》，130~131。

155 Heidrun Merkle 著，薛文瑜譯，《饗宴的歷史》（臺北：左岸文化，2004），10。

156 Georg Simmel 著，涯鴻等譯，《橋與門——齊美爾隨筆集》（上海：三聯書店，1991），284。

材做大部處理，並造辦宮中一萬名以上宮女、宦官的伙食。換句話說，皇家必須供應這些下人的飲食。如此一來，宮中膳食花費的銀兩，自然相當高。以晚明來看，每個月的額度是九千至一萬兩上下，並非私家筆記所云的日費三千兩。儘管如此，宦官漫天報價，確實是宮膳經費核銷的一個大問題。而太監佔用廚役為自己辦膳，在明中葉以後成為常見的事，即至萬曆以後，因為他們要為皇帝輪流辦膳，或許更有藉口可以如此。在宮中，除了皇室成員，宦官的權勢最大，弊端所涉也都與其相關，但對於外朝官來說，這是碰不得的。因為，宮中是他們的天地，即使像崇禎這種深悉市場價格的皇帝，有時也對他們沒辦法。明代宮膳經費報支之浮濫，僅是整個國家財政問題的縮影而已。

2004.07.22初稿，11.05定稿

*本文初稿曾在「第十屆明史國際學術討論會」（南京：中國明史學會暨南京大學歷史系等合辦，2004.8.21~25）上宣讀。又，在此要感謝兩位審查者所給予的建議與指正。

（責任編輯：楊宗霖　校對：林穎鈺　邱俊明）

The Emperor's Dining Table: The Serving System of Palace Meals and Its Related Problems in the Ming Dynasty

Chi'u, Chung-lin*

Abstract

This study deals with several aspects of the system of serving palace meals in the Ming Dynasty: how the emperor dines, the dishes, the institutions of preparing the meals, the number of people that have meals in the palace, and the amount of spending on the meals. In the early years of the Ming Dynasty, the emperors were served with frugality, and there were not many kinds of dishes on the table. After the middle period, the meals of the imperial palace became comparatively abundant—beef, milk and sweets were increased. Besides, the main food was gradually changed from rice (food of southern China) to wheat (food of northern China). These were the main changes in the palace meals. As for the preparation system, there were three intitutions involved: Guang Lu Si (光祿寺) of the civil service system, Shang Shan Jian (尚膳監) of the eunuch's system, and Shang Shi Ju (尚食局) of the palace maid system. By convention, it was Shang Shan Jian that supervised the serving of the emperor's diet, but it became gradually the case for the powerful eunuchs of the inner court to prepare emperor's meals in turn after the Wan-Li period (1573-1620). This meal preparation group, which was outside the established system, was more able to satisfy emperor's special appetite, and the formal meals became gifts awarded by the emperors to their favorites. For preparing the imperial meals, the serving institutions employed up to 9,400 kitchen servants in the early period, but its number gradually decreased to 3,400 in the late Ming. Among these kitchen servants, only several hundred went to the Shang Shan Jian for preparing the emperors' meals; and the remainder were responsible for the meals of 10,000 palace maids, eunuchs, and imperial officials. The expenses incurred amounted to 12,000 taels in silver per month in 1611, and 9,000 taels per month during the Chong-Zhen (1627-1644).

Keywords: Ming Dynasty, palace meals, kitchen servant, eunuch, palace maid.

* Assistant Research Fellow, Institute of History & Philology, Academia Sinica.