

我国清代宫廷蔬菜的生产和供应

张平真

我国清代建都北京,清代宫廷蔬菜的供应工作,充分反映了当时北京乃至全国蔬菜生产和供应的最高水平。借助清代宫廷的档案以及其他相关的文献资料深入研究这一课题,对全面了解我国清代蔬菜的生产和供应情况,具有十分重要的意义。

1 供应对象及供应制度

清代宫廷蔬菜供应的主要对象是皇帝及其他皇室成员。据清代皇家档案《内务府堂清册》等文献资料记载,清代中后期(从嘉庆、道光到光绪、宣统年间)居住在紫禁城内的皇室成员一般不超过二三十人。其次,供应对象还包括因履行公务而在内廷值班的满汉大臣、军机章京,从事秘书、医疗和保卫工作的翰林、医生、教习、喇嘛,以及其他近侍人员。这些人员总数大约在400~800人之间。

鉴于明代后期的宫廷生活“相习于奢侈”,清初根据“鉴往规来,禁浮返朴”的原则,由皇帝亲自审定:上自后妃,下及杂役,按照严格的等级供应标准,并以“宫中则例”的形式固定下来,形成一套完整的等级供应制度。按此规定,各类人群对蔬菜(包括新鲜蔬菜和加工蔬菜)的需求,有“日用”和“例用”之分,分配方式又有“定例”和“分例”之别。而其核心内容在于根据“贵有常尊,贱有等威”的原则,按照名份和地位划分而成的等级供应标准。

清代前期的供应标准是由乾隆皇帝审定的。他并没有给皇帝和皇子规定具体的供应标准。《国朝官史》一书利用文字的形式详细介绍了其他皇室成员以及侍从人等每天的供应标准。其中把对后妃的蔬菜供应水平分为五等,每日的供应量分别为:

皇太后、皇后:鲜菜15斤、茄子20个、黄瓜20条,每人定量折合29斤;

贵妃、妃:鲜菜10斤、茄子8个、黄瓜8条,每人定量折合15.6斤;

嫔:鲜菜8斤、茄子6个、黄瓜6条,每人定量折合12.2斤;

贵人、常在:鲜菜6斤、茄子6个、黄瓜6条,每人定量折合10.2斤;

答应:每人定量只有随时鲜菜2斤。

其余皇子福晋(配偶)每人不过供应鲜菜3~5斤。而宫女、乳母和保姆等人每日供应水平尚不足1斤。

到了清代的中后期,随着宫廷生活的日趋腐化,蔬菜供应水平相应提升。“贵有常尊”的皇帝虽然执政腐败无能,然而每天的蔬菜供应量竟然定到110斤,皇后也相应增至55斤,比原来的标准提高了89.7%;其他皇室成员也平均增至15斤。而就食于宫廷的近臣和侍从人等的供应水平,大致保持在每人每天供应1斤的水平上。

2 管理机构及生产组织

清代宫廷蔬菜的生产、采购和供应工作,由负责宫廷事务的“内务府”总管。据清代会典馆编著的《清会典·内务府》介绍,它通过所属的“掌关防处”、“掌仪司”、“会计司”、“广储司”,以及“御茶膳房”等机构,借助“额交”(包括“园差”和“贡”;“差”,音钗,指差役)、“内造”,以及“和买”等多种途径征收、存贮,并按照不同的等级标准按时供应各种“腌、酸、干、鲜蔬菜”,以满足宫廷各类人群的需要。

“掌关防处”下设“菜库”和“酒醋房”,分别负责收贮新鲜蔬菜和制作腌酱菜。这是供应宫廷蔬菜的主渠道。“掌仪司”下设“果房”和“南果房”,分别负责收贮全国各地进贡的干菜。“御茶膳房”下设“收鲜处”、“干肉库”和“买办处”,分别负责收贮从市面购进的时鲜蔬菜和加工蔬菜。而“广储司”下设的“银库”则负责管理蔬菜购进的经费收支。

“菜库”又称“青菜库”,由“掌关防处”委派的正副

张平真,高级工程师,北京市朝阳区西大望路59号院,北京100022

收稿日期:2009-11-06;接受日期:2009-12-15

“内管领”管理。另设“库掌”1名,“库守”30名,“领催”15名,“苏拉”(即杂役)30名,具体负责瓜菜等蔬食的收贮、整修、加工和供应工作。

“菜库”的首要任务是保证供应宫廷日用的新鲜蔬菜。据《清会典·内务府》介绍,“菜库”每年向“御用菜园”征收瓜果蔬菜20余种,总计约有17万斤。为了满足皇室的不时之需,还要到市场购买相当数量的时鲜蔬菜,然后把蔬菜加以清杂择净,再向“御茶膳房”提供净菜。其次,“菜库”的任务是负责腌渍加工蔬菜。腌渍种类约有一二十种,每月平均数量在0.6万~2.0万斤之间。此外“菜库”还要负责提供帝后拜谒陵寝时所需的各类干鲜蔬食。例如光绪二十九年(公元1903年)皇室成员拜谒西陵(位于河北省易县)时,“菜库”就动用18辆大车拉运了“各色(即各种)腌酸干鲜菜蔬”30余种,共计2万多斤。“菜库”兴建于康熙三十三年(公元1694年),其原址在今北京故宫博物院的西北隅。

“酒醋房”亦设正副“内管领”2人负责。其职责除酿制酱类以外,还负责制作酱渍蔬菜。其酱菜种类亦有10余种,每月的加工数量约有1000~2000斤。

“掌仪司”原是掌管内庭礼乐之事的机构,设“郎中”2人负责。乾隆八年(公元1743年)增置承办生姜和大蒜的“领催”之后,“掌仪司”及其所属的“果房”和“南果房”兼管收贮、供应生姜、大蒜,以及产于南方的各种干制加工蔬菜制品。“果房”和“南果房”由“掌果”2人负责。清代中后期,每年由南方“贡差”进贡的干菜加工制品约有20余种,数量达到300箱(桶)。

“御茶膳房”除从上述机构领取各种鲜、干、腌、酱蔬菜以外,还通过其所属的两处:“买办处”和“收鲜处”采购、贮藏各类时鲜蔬菜;并借助其所属的“干肉库”收贮盛京(今辽宁沈阳)和吉林“额交贡差”进贡的山韭菜和小根菜等山野菜。

“广储司”下设的“银库”是掌管金钱的机构。每年分期向“菜库”、“果房”和“御茶膳房”等机构预支经费,并定期或在年终进行结算、核销。

专供宫廷食用的蔬菜其主要产地分设在北京近郊的南苑地区(称“畿辅菜园”)以及直隶的安肃县(今河北徐水)。“御用菜园”总计占地342顷。其生产组织由宫廷蔬菜的征收机构“菜库”负责管理。“畿辅菜园”共设瓜菜园地34处,主要种植各种瓜果蔬菜。其中包

括“香瓜菜园”30个,“西瓜菜园”4个。每个瓜、菜园占地9顷,合计占地306顷。设在直隶安肃的“御用菜园”共有4个,合计占地36顷,主要种植安肃白菜(即今日的结球大白菜)。

“御用菜园”以实物地租的形式,每年上缴的蔬菜产品计有20多种,约达17万斤。其中白菜类蔬菜11.8万斤,约占总产量的69.2%。其余还包括叶菜类的芥菜、韭菜、菠菜、紫苏和大葱;果菜类的黄瓜、茄子、扁豆、豇豆、豌豆(嫩豌豆)和黄豆角(毛豆),以及杂样干菜(各种干菜制品)。此外每年还要上缴西瓜7000个、香瓜3000担,西瓜和香瓜总计约合37万斤。

在北京郊区还另外设有“官菜园”59处,每处“官菜园”每年要以货币地租的形式上缴白银160两,租金总额为0.94万两,经由“内务府”的“会计司”征收,转入“广储司”的“银库”。这笔款项专供“菜库”买办蔬菜时支用。

清代利用天然冰进行冷藏保存蔬菜,由“工部”委派司员负责管理。宫廷蔬菜主要存放在位于紫禁城的隆宗门,以及景山西门附近的冰窖中。其中最著名的是“雪池冰窖”,其原址在今北海公园东门迤北地区。

3 供应种类和供应水平

清代宫廷日用的蔬菜不但品种多样、数量充足、质地纯净、品质优良,而且还能初步达到周年均衡供应的较高水平,从而使得蔬菜供应水平跃居封建社会的顶峰。

3.1 栽培方式多样,供应品种丰富 清代按照定制:每个“御用菜园”设“园丁”5人,并遴选其中的壮丁1人为“园头”主管蔬菜栽培事宜;除园地以外,每个菜园还配备耕牛2头,蒲帘(蒲席)125件,夹篱帐(障)菽(秫)秸3500本(捆)。(蒋廷锡,《古今图书集成·博物汇编·草木典·蔬部》)因此每个“御用菜园”除进行露地栽培以外,还可以开展风障、阳畦,以及火炕、暖洞子、土温室等多种方式的保护地栽培。此外还能够应用遮光、覆土、间作、复种,以及排开播种、育苗移植和延迟栽培等诸多方式栽培蔬菜。

据现存于中国第一历史档案馆的清代《内务府堂清册·菜蔬清册》等档案和文献资料显示,清代供应宫廷的日用蔬菜超过60种。依据其食用器官的不同而分类,这些蔬菜可以涉及根菜、茎菜、叶菜、花菜、果

菜、藻类和食用菌等七大类,其中:

根菜类包括:萝卜(包括大萝卜、水萝卜和卞萝卜)、小萝卜(四季萝卜)、胡萝卜、蔓菁(芜菁)、芥菜疙瘩(根用芥菜)和番薯(甘薯)。

茎菜类包括:倭笋(窝笋)、苕蓝(球茎甘蓝)、藕、大蒜、山药、荸荠、玉笋(竹笋的干制品)、豆芽菜(绿豆芽)、蓼芽菜(香蓼的嫩芽和嫩茎叶)和百合。

叶菜类包括:白菜(普通白菜)、安肃白菜(结球白菜)、芸薹菜(芸薹)、菠菜、春不老(分蘖芥菜)、凤尾菜(花叶芥菜)、韭菜、芹菜、香菜(芫荽)、大葱、苏叶(叶用紫苏)、苕荻菜(叶甜菜)、苋菜、茼蒿、椿芽(香椿)、小生菜(莴苣)、茼蒿和吉祥菜(蕨菜)。

花菜类包括:黄花(黄花菜)、蒜薹(蒜苗,大蒜的花茎)、韭菜花和苏葵(穗用紫苏,紫苏的花序)。

果菜类包括:茄子、冬瓜、倭瓜(中国南瓜)、西葫芦(美洲南瓜)、黄瓜、丝瓜、稍瓜(菜瓜)、香瓜(甜瓜)、西瓜、瓠子(瓠瓜)、扁豆、毛豆、豌豆、豇豆和芹菜(甜椒)。

食用藻类包括:海带、紫菜、麒麟菜和葛仙米。

食用菌类包括:木耳(黑木耳)、蘑菇、香菇(香菇)、南华菇(草菇)和天花蘑(侧耳)。(参见章乃炜等《清宫述闻》)

由于栽培方式多种多样,使得蔬菜的供应品类更加丰富。菠菜有普通菠菜和红头菠菜之分;茄子有大海茄和凉水茄之别。大蒜、蒜薹、青蒜和蒜黄,大萝卜、水萝卜、卞萝卜和四季萝卜,使大蒜和萝卜按季上市的花色品种五花八门。韭菜不但一年可以收获4~6次,而且青韭、芽韭和非黄等诸多品色,令人目不暇接。

3.2 供应数量充足,蔬菜品质优良 据同治五年(公元1866年)和光绪三十四年(公元1908年)两年的《内务府堂清册·菜蔬清册》档案资料整理统计:清代后期,每年供应宫廷的蔬菜总量达到185万~208万斤,平均每人每天的消费水平为6~7斤。供应数量为充沛。

在供应的品类结构方面,以叶菜类的白菜(包括普通白菜和结球大白菜)和根菜类的萝卜(包括各种萝卜)为大宗,它们大约分别占到供应总量的六成(59.7%~62.9%)和一成(7.7%~15.4%),其他种类的蔬菜大约只占两、三成(24.9%~29.4%)。

供应宫廷的原始蔬菜必须先经由“菜库”清杂、挑选、修整、加工成净菜,然后才能送入“御茶膳房”。不

同种类蔬菜的净菜与荒菜的比例大致保持在(1.1~7.0):1之间。比如韭菜的净菜比为2:1,即指2斤荒菜可以通过清杂修整成1斤纯净的韭菜。从而保证了御用蔬菜的纯洁、干净。

另外从菜品的个体质量分析,各种蔬菜的内在品质也达到了较高的水准:黄瓜每条重0.125~0.200斤,茄子每个重0.145~0.500斤,萝卜每个重1.5斤,胡萝卜每个重0.25~0.60斤,干闭瓮菜(干燥的蔓菁腌渍制品)每个重0.5斤,大白菜每棵重2~4斤。此外芽韭、青蒜、蒜薹(蒜苗)和豇豆都捆扎成把供应,保护地栽培的黄瓜和茄子采用蒲包包装。这些捆扎和包装形式的出现,也从另一个侧面反映出该种菜品的鲜嫩程度。

3.3 利用综合手段,实现基本均衡 为了保证皇室日常蔬菜的供应工作,清代宫廷综合运用了多种行政手段和财政措施,通过开展栽培、加工、贮藏,以及采购、包装、调运等多种途径,初步实现了多品种蔬菜的周年均衡供应。

清初宫廷蔬菜绝大部分均由“御用菜园”生产供应。由于生产手段的限制,供应种类和供应水平都有限。随着时间的推移,特别是到了清代晚期,由于宫廷生活日趋奢靡,致使到市场“和买”(采购)高档细菜的比重逐年增加。以同治五年为例,在当年消费蔬菜总量的208.2万斤当中,仅有17万斤取自畿辅等地“御用菜园”的“园差”,其余91.8%都是通过“和买”采购而来的。这在客观上不但提高了均衡供应的水平,同时也刺激了蔬菜生产的发展。此外产于全国各地的其他名特蔬菜制品(特别是干制品)通过陆路、水路(清末增加海上航运)运抵京城,从而对供应工作也会起到一定的调剂作用。

由于受到气候条件的限制,蔬菜生产总会形成淡旺季的差异。我们发现:

同治五年(公元1866年2月15日~1867年2月4日,共计355天)在蔬菜生产淡季的农历正月,每日平均供应量为0.47万斤,仅比全年每日的平均供应水平0.59万斤低20.3%;而在蔬菜生产旺季的农历八月,每日平均供应量为0.72万斤,比年平均供应水平高出22%。即使在淡季,人均每日供应量也不低于6斤。由此可见,从淡旺季的供应数量层面看,也基本上达到了较为均衡的水准。

清代的蔬菜加工手段主要包括腌渍、酸渍、酱渍和干制。其中经“酒醋房”“内造”的加工产品包括:

腌渍加工的黄瓜、茄子、萝卜、胡萝卜、芥菜疙瘩(根用芥菜)、白菜、春不老(叶用芥菜)、韭菜、韭菜花、葱、倭笋(莴笋)、苜蓝(球茎甘蓝)、生姜、干闭瓮菜(干燥的蔓菁腌渍制品)；

酸渍加工的白菜、萝卜、黄瓜；

酱渍的黄瓜、冬瓜(片状)、整瓜(菜瓜)、茄子、萝卜、胡萝卜、倭笋(莴笋)、苜蓝(球茎甘蓝)和生姜。此外清末宫廷还另辟蹊径,直接从“六必居”等酱园采购酱菜；

干制的蔬菜加工制品统称为“杂样干菜”,其中包括:黄瓜干、茄子干、干闭瓮菜、干菠菜、干扁豆角、干豇豆角、干葫芦条,此外还有冬笋(竹笋)以及黄花、木耳、蘑菇和吉祥菜(蕨菜)等蔬菜的干燥制品。这些种类繁多的加工制品也为周年均衡供应做出了贡献。

其次从供应的类别分析,清代宫廷的蔬菜供应还是以白菜、萝卜等耐贮藏的蔬菜为大宗,在生产淡季这些大路菜的供应比重占到 78.4%,细菜供应只能占到 21.6%。

如果按照种类再具体细分,大约有 11 种蔬菜基本实现了周年均衡供应：

通过运用栽培方式和品种调节等手段,实现周年供应的有:芹菜、韭菜(包括芽韭、青韭和非黄)、大葱(包括老葱和沟葱,即小葱)、香菜(芫荽)和大蒜(包括青蒜、蒜薹和蒜黄)等 5 种。例如韭菜的供应期为农历 3~9 月,芽韭的供应期为 9 月~翌年 2 月,两者互相接力即可实现周年供应。

通过运用栽培和贮藏方式以及品种调节等手段,实现周年供应的有:白菜(包括小白菜、箭杆白菜和结球大白菜)、萝卜(包括各种萝卜)、胡萝卜和菠菜(包括越冬菠菜、春菠菜、夏菠菜和红头菠菜)等 4 种。其中的贮藏手段不可或缺。比如大白菜、萝卜和菠菜就是分别通过窖藏、沟藏和冻藏手段来充实冬春淡季供应,从而实现周年供应的。

通过运用栽培和加工方式以及品种调节等手段,实现周年供应的有:黄瓜和茄子共 2 种。例如通过露地栽培的春黄瓜、秋黄瓜,以及保护地栽培的洞子黄瓜,即可实现新鲜黄瓜的周年供应。当然还可常年供

应黄瓜的干、腌制品:黄瓜干和腌黄瓜。

除此以外,还有冬瓜和扁豆等 2 种果菜,它们在一年当中从农历 6 月~翌年 4 月均可供应,仅差农历 5 月不能供应。这与周年供应的要求相比,尚有一定的差距。

4 经费来源和经费总额

清代初年宫廷“一切财用,岁有定额。”(清·鄂尔泰等《国朝宫史》“御茶膳房”每年用于蔬菜副食的费用总额不超过 4 万两白银(清·吴振樾《养吉斋丛录》)。其后“菜库”每年按照定额分 3 次向“广储司”的“银库”领用菜金 0.95 万两。前已述及,这项经费来自 59 处“官菜园”上缴的地租。

及至清代中期的道光六年(公元 1826 年),年度菜金的支出已增至 2.52 万两,不足部分再向“广储司”补领核销(《内务府堂清册·菜蔬清册》,下同)。而这项经费则来源于国家的税收。

清代后期,特别是进入同治、光绪时代,由于宫廷挥霍无度,“和买”的数量逐年增多,除“支领”定额菜金以外,“菜库”和“御茶膳房”等机构还经常借用“上用”(即皇帝专用)和太后“添用”(即慈禧太后专用)等诸多名目“找领”菜金。到了光绪末年(光绪三十四年,公元 1908 年),全年菜金支出总额高达 9.43 万两,平均每天耗用白银 258.3 两。其经费总额相当于道光年间菜金的 3.7 倍,超过清初定额的 8.9 倍。其中经费的 10% 直接来自“官菜园”菜农的血汗,另外的 90% 则取自国人的民脂民膏。

光绪八年(公元 1882 年)的档案资料显示:当年夏季“菜库”雇用人夫拉运西瓜时,支付的饭费为每人每日制钱 800 文,折合当时的白银 0.100 73 两。由此可以推知:在晚清时期,一个劳动力每天的生活费用仅有白银 0.1 两,那么清末宫廷每年耗用的菜金总额,就相当于剥夺了 94 万劳动人民一天(或者相当于 2 500 余人一年)的基本生活费用。

注 清代每“斤”相当于现今的 0.5 kg；

清代每“顷”相当于现今的 100 亩(6.67 hm²)；

清代每“担”相当于现今的 50 kg；

清代每“两”相当于现今的 31.25 g。