

奉旨做菜，他给民间留下一脉传承

有一种诗体，明明是诗，却称作词，那便是竹枝词。竹枝词原本是四川民歌，唐朝的刘禹锡取其内容作成七言绝句，描述男女爱情和三峡风貌，传诵一时。后来者纷纷效仿，都以“竹枝词”之名，介绍本地的风土人情。虽然是游戏文字，却兼有旅行指南之用，故特别受到外地人的欢迎。

民国时期，有人作了一系列关于街巷美食的竹枝词，合称“燕都小食品杂咏三十首”，悉心刻画，流传至今。其中一首谈“苏造肉”的，道是：“苏造肥鲜饱老饕，火烧汤渍肉来嵌。纵然饕餮人称腻，一窗膏油已满衫。”

先说饕餮，再讲苏造。饕餮是上古凶兽，著名的贪婪暴食。古人以饕餮形容贪得无厌，至苏东坡，则作赋以“老饕”自称，只强调嗜食一面。后来者有样学样，渐渐把“饕餮”发展成带有趣味性的雅称。

御膳房的苏造铺

诗中所说苏造肉其来历据《清稗类钞》称：“苏造糕、苏造酱诸物，相传孝全后生长吴中，亲自仿造，故以名之。”吴中即苏州。孝全后是道光帝的孝全成皇后。此说有误。御膳房的《苏造底档》是乾隆二十一年（1755年）所立，对应御膳房专门烹制苏州菜的厨房，称作苏造铺，比1782年才诞生的道光帝早近三十年，不会和道光帝的皇后有关。

清宫烹调宏观上只有三类：一是山东菜，明朝御厨主要是山东人，清朝留之；二是关外菜，由满族带来；第三就是苏造铺的苏杭菜。三者之中只有苏杭菜是后加的。苏造铺成立以前，皇宫内只有“苏宴”之谓，是效仿明廷用来宴请国宾的国宴。国宴不常有，迫得乾隆帝常常设法变通。比如乾隆六年（1741年）四月初九日：“宫殿监督领侍李英、苏培盛、谢成传旨：皇太后五十万寿，着怡亲王、内大臣海望查例具奏……奉旨将折欽改：大宴不必，着改苏宴三日……钦此。”借着给太后祝寿，顺便就享用了三天苏杭菜。

乾隆帝爱食苏杭菜，所爱之深，简直锱铢必较，非但认菜，且认人。史料中有一件趣事：乾隆十二年（1747年）十月初一，养心殿备了一桌十五品酒膳，其中四品标明张安官所制，乾隆帝尝了以后，断定绝非出自张安官之手，派人通知他亲自重做。张安官是当时御膳房主要的苏州厨役，和他同事的另有赵玉贵、吴进朝等。他们拿手的是“燕窝黄焖鸭子炖面筋”、“燕窝红白鸭子炖豆腐”、“燕窝秋梨鸭子热锅”等菜，受到乾隆帝的特别眷顾。

张东官的苏造汤

相比之下，张安官不如张东官。张东官生平不详，可能是乾隆帝第一次下江南（1751年）时，从南京带回的。据溥杰的夫人嵯峨浩所著《食在宫廷》介绍：“张东官本是苏州人，曾在江宁陈家当厨，后来随乾隆帝来到北京，在宫中执炊多年。”而且乾隆帝增设的苏造铺，从一开始就由他负责。据《苏造底档》可知，乾隆帝常点名要他做菜，比如：“乾隆二十一年十月初一日，张东官奉旨做菜。”又如：“乾隆二十一年十一月初九日，早膳后，太监胡世杰传旨：叫张东官做菜。”再如：“乾隆二十一年十一月廿一日，早膳后，太监如意传旨：叫张东官做菜。”早膳后就让太监传旨，自然是一大早就惦念上了。当时御膳房分作内膳房和外膳房，前者服务帝后妃嫔，后者承办内廷筵席及服务值班大臣。档案显示张东官做菜常使用外膳房的鸭子，其可能属于外膳房，是内廷筵席主厨之一。

御膳房高手如云，张东官脱颖而出，有一锅汤居功至伟。汤乃酱汁，深樱桃色，宫内名曰苏造汤。据学者吴正格先生《清宫膳膳考略》介绍：熬汤之时，先烧沸二十斤清水，再添进二斤酱油、四两红曲、六两精盐和半斤冰糖，使汤色红亮，咸中有甜；再添加微量黄酒，增其鲜味；再添加半斤葱茎、半斤鲜姜，以及花椒、大料各一两半，除尽汤中异味；再投进布袋一个，袋中有砂仁、豆蔻、桂皮、丁香、罗汉果、草果、甘草、陈皮、白芷、香叶，共十味药材，分量随四季略变。汤成后，可酱制猪肉、猪肘、猪肚和鸡、鸭等物。酱肉之前，先把肉料用

盐和芒硝腌一天，洗净血水、污物后，用沸水焯透；而后将酱汁烧沸，投进肉料；待汤沸时，加上盖子，转文火煨炖，每隔一段时间翻搅一次，使肉料受热均匀；最后将肉料捞出，用重物压至冷却。苏造之物，根据肉料的不同，而称作苏造鸡、苏造肉、苏造肘子云云。

苏造汤富含药料，又久酱荤腥，常使不换，味道浓醇至极。吴正格推测张东官的苏造汤，其实就是苏州老店“陆稿荐”酱汁的加强版，只因“稿荐”是乞丐用的破草席，听之不雅，所以更名苏造汤。陆稿荐是康熙二年（1663年）初创，发展至乾隆朝，是当之无愧的百年字号。此说法从时间来看，足可成立，只是尚缺乏决定性的证据。

不止一个张东官

张东官不但来历成谜，汤底成谜，去向亦成谜。御膳房的《苏造底档》到次年（乾隆二十二年）十一月结束，张东官就此下落不明。这个名字再出现，是八年后的乾隆三十年（1765年）——乾隆帝第四次下江南时。史载：“二月十五日早膳，游水路船上，苏州织造普福进奉菜肴多品，指明普福家厨役做。（总管马国用奉旨，赏织造普福家厨役张成、宋元、张东官，每人一两重银镮二个。）晚膳，崇家湾大营码头。其中有二品系张成、宋元做，一品张东官做，二品宋元做。”“次日十六日：晚膳，扬州天宁寺，张成一品，张东官一品，宋元一品。”“十七日：晚膳，天宁寺行宫西花园，张成一品，张东官一品。”

这个张东官是普福家的厨役，名列张成之后，和当年主持御膳房苏造铺的张东官恐怕不是同一人。他和张成等人一路跟随乾隆帝，前后三次受赏，最后一次是三月十一日：“总管孙进朝奉旨，赏苏州厨役张成、张东官、宋元，每人一两重银镮二个，仍交给普福，就叫他们回苏州府去。”“张东官当晚所做的菜，是鸭子火熏馅煎粘团。”

命运总是很难说的。这位张东官的主人普福，此前曾任两淮都转盐运使。乾隆帝回京后，乾隆三十三年，新上任的盐运使奏称普福贪污，要求彻查。乾隆帝一查之下，发现以往三任盐运使总共贪污六百八十一万两白银，对比他们每年五千两的薪俸，贪污总额竟和一千三百余年的薪俸相当！尤其这个普福平时衣着简朴，乾隆帝觉得他是难得的清廉官，哪知竟从他老宅地下挖出白银二百两，因此勃然大怒，把普福的脑袋砍了。张东官转投杭州织造西宁的门庭。乾隆三十五年，西宁调任长芦盐政，他跟着来到北方。而他的同僚张成则去了和珅府中当厨师。

西宁甚会钻营。乾隆三十六年，乾隆帝巡幸山东，西宁利用随行之便，让张东官进菜四品，其中一道“冬笋炒鸡”让乾隆帝很满意，赏了张东官一两重银镮二个。由此开始，西宁不断让张东官显山露水，打算将他推荐到乾隆帝的后厨。直到乾隆四十三年七月，乾隆帝巡幸盛京（沈阳），下旨将西宁所进厨役张东官一名，交膳房随营做厨。当月廿二日，张东官进“猪肉缩砂馅煎馄饨”一品，乾隆帝觉得不错，点名让他做晚膳，次日（廿三日）又传他再做一品。统计巡幸期间，乾隆帝共赏他五次，计有六个一两重银镮以及熏貂帽沿一付、大卷五丝缎一匹。乾隆四十五年，乾隆帝到天坛祭

天之后，又有口谕：“赏长芦盐政西宁家厨役张东官一两重银镮二个。”

称霸膳桌 御送回乡

乾隆四十六年（1781年）二月，御膳房名单里再次出现张东官的名字，且是领七品俸禄，是当时御厨能达到的最高级。此后，乾隆帝就算是去避暑山庄和圆明园，都要让张东官随营供膳。张东官的推荐人西宁该说如愿以偿，偏偏好景不长。当年闰五月，西宁年逾八旬，从长芦盐政的岗位退休；次年八月，和珅传旨给他，说他的盐政事务办理不善，命令他自行议罪。结果西宁东拼西凑，卖房卖地，才交出五万两“议罪银”向朝廷赎罪。

另一方面，张东官任职御膳房，兢兢业业，劳苦功高。据《乾隆四十八年正月膳底档》载：“正月十一日末正，同乐园进晚膳，用填漆花膳桌，摆肉丁酒炖鸭子热锅一品（张东官做）……正月十二日寅正二刻，请驾；卯正，淳化轩进早膳，用填漆花膳桌，摆燕窝脍五香鸭子热锅一品（张东官做）……正月十三日末初三刻，同乐园进晚膳，用填漆花膳桌，摆燕窝把酒炖鸭子热锅一品（张东官做）……”从新年正月的十一日至廿八日，张东官的名字总计出现二十七次，诚可谓一枝独秀，称霸膳桌。

乾隆四十九年（1784年），乾隆帝第六次南巡。其时，乾隆帝七十三岁，张东官则是七十许间。乾隆帝知道他腰腿疼痛，特准他骑马跟随；行到苏州，派人通知苏州织造署，说是皇帝驾临苏州之日，就让张东官回家养老，不用再跟去杭州和回北京了。所以当地人添油加醋，直说这是乾隆帝舍不得他，要亲自把他送回家。

苏造肉的宫外传承

乾隆帝传位嘉庆帝以后，大抵是父子俩口味不同，苏杭菜受到冷落。民间却开始流行苏造肉。特别是从光绪二十八年（1902年）开始，东华门外来了个专卖苏造肉的满族人，名唤克兴阿，汉名孙振彪。他的祖父和叔父都是御膳房的，懂得苏造肉。东华门是文武官员上早朝的指定宫门，皇帝五点上朝，大臣凌晨三点就要集合完毕。所以孙振彪通常凌晨两点钟开始摆摊，做这些官员的生意，天亮就收摊。据说他手艺极好，所制苏造肉味道浓郁，有些官员就算出门前垫了肚子，都要来这儿再补一碗。直到1924年，溥仪被逐出皇宫，他才把摊子挪到什刹海的荷花市场。

东三省沦陷后，北京物价上涨，老百姓消费的能力下跌，孙振彪欲求降价，只好缩减肉量，混以较轻贱的猪肺、猪肠，居然使口感变脆，生面别开，再加售火烧一枚，使大家都能吃饱。这就符合前引《燕都小食品杂咏三十首》中的“火烧汤渍肉来嵌”一句所述了。

由这句诗中，可知苏造肉尚有另一脉的传承。盖因《杂咏》原载《正风》杂志第九期，出版时间是1935年5月。据诗前文字，此乃七年前的旧作，作者是王荫斋和雪印轩主。换言之，早在1928年，民间就流行拿火烧搭配苏造肉，只是没想到猪肺和猪肠罢了。毕竟生意人控制成本，其方法往往一致。

来源：北京晚报