

北京城里一些的典故和传说（二）PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E5_8C_97_E4_BA_AC_E5_9F_8E_E9_c34_234525.htm 李莲英与永寿斋 永寿斋一组建筑，地处慈禧居住的乐寿堂东跨院北侧。是清朝大太监李莲英在颐和园的住处。 寿斋的正厅从外外面看是五间房屋，但当你进屋后，马上会发现室内特别宽敞，原来这是把前后两个五间合在一起的双五间正厅。精美的雕花扇，把室内分隔成几块，形成几个别具一格的空间。这组建筑，西邻乐寿堂，东靠近光绪皇后隆裕居住的宜芸馆。 李莲英是慈禧时期的总管太监，被人们呼为"九千岁"，是清末最有权势的宦官。有人说李莲英是一人之下，万人之上，等于是挂名的宰相。 在清朝初期，对太监涉政是有严格规定的。清朝入后的第一个皇帝，清世祖顺治对此曾发布"上谕"说："以后但有犯法干政，窃权纳贿，嘱托内外衙门，结有满汉官员，越分擅奏外事，上言官吏贤否者，即行凌迟处死，定不姑贷。"由此可见，在清朝开国初期，是严禁太监干涉朝政的。当时，宫内太监总数不过9000人，是明末的十分之一，但到慈禧执政时期，由于后妃干政，太监在宫中的作用又加强了。故先后出现了安德海、李莲英等有权有势的太监。按清制，太监在宫中的地位是很低的，不能住正房。但是李莲英一反常规，不仅住了正房，而且占了一个很大的院子。永寿斋的室内比光绪皇帝居住的玉澜堂还宽敞。但是，人们只要仔细观察就会发现，此院不是标准的四合院。有人说这个院子之所以建成三缺一（缺西房）的形状，可能与李莲英的太监身份有关系。现在，永寿斋院内布置了三个展室。第一展室

介绍了中国太监的形成和发展，并用泥塑展示了光绪、慈禧由紫禁城来颐和园的情景；第二展室，用泥塑形式向人们介绍了中国历史上影响较大的几个太监，如秦朝的赵高、唐朝的高力士、明朝的魏忠贤等；第三展室，基本上按原状陈列，展示了李莲英在此居住的实景。人们通过对三个展室的参观，不仅看到李莲英住颐和园时的情况，还会对太监--我国历史发展上的这个“怪胎”的产生、发展和演变过程有个初步的了解。

2、西太后在颐和园内用膳

西太后在颐和园内用膳是颇为讲究的，可以说在中外历史上罕见。颐和园专有一座供西太后享用的“寿膳房”，地处仁寿北殿的后身，大戏楼东侧，共有八个大院，一百多间房子。专门为她烹调饮食的首领太监、厨役、菜役等有一百二十八人之多，比乾隆时期的御膳房多二十余人。膳房下设五局：一、荤菜局。专做烹、炒、炸、熘、蒸、炖各种山珍海味、鸡、鸭、鱼、肉等荤菜。二、素菜局。专用豆腐、面筋等素菜做各种炒菜、炸菜、熘菜等。三、饭局。专做饭、粥、馒头、花卷、烙饼、面条等各种主食。仅每顿要做的粥就有：绿豆粥、小米粥、肉粥、薏米仁粥、大麦粥、大米粥等。四、点心局。专做早点、午后点心，还有夜宵所有的各种蒸、煮、炸、烙点心。五、饽食局。专做酥皮饽饽、酥盒子、奶油琪子、小炸食、萨其玛等点心。西太后膳房的太监、名厨等，不管皇太后到哪里巡幸，都要随驾侍奉。颐和园“寿膳房”的太监、名厨中的有不少是从故宫“西膳房”调来的。关于厨师随驾伺候的事，曾发生过这样一件事。有一位名厨师叫谢二，是一位首领太监的弟弟，因油炸糕做得好，被传入宫中效力。他做的烧麦皮薄如纸，馅美可口，特别受到“老佛爷”赏识。有一

次西太后去东陵祭祀，谢二没有随驾，到了东陵西太后要吃烧麦，吃完后感到味道不对，问是什么缘故，手下人说谢二没随驾，是刘大做的，结果一怒之下，打了刘大四十大板，并立即传旨命谢二火速赶到了东陵。在西太后爱吃的菜品中，有一个菜叫“酿豆芽”。这道菜做起来非常费功夫，必须挑选挺直肥大的豆芽，先用手将头尾掐去，只留中段，再用细铜丝将其挖空，然后再将事先用鸡肉或其它佐料调好的馅塞进去，上锅蒸熟。就这一个菜，十个人做一天也够忙累的。在她爱吃的面食里有一种“小窝头”。其主要原料有栗子粉、小米面、豆粉、糜子面和玉米面，再加桂花、白糖和枣泥，精心做成如同拇指般大小的窝头。寿膳房制作的食品花样繁多，能制点心四百多种，菜品四千样，各种上等高级食品如燕窝、鱼翅、熊掌等应有尽有。西太后用膳每天有固定时间，一般早膳六点，午膳十二点，晚膳下午六点。另外还有晚点。传膳前，各局将做好的菜食一律装入菜食盒中，放在廊下几案上。盛菜的用具是淡黄色的绘有二龙戏珠的木制膳盒，膳盒底部有一个用锡制成的底座，座内装有热水，外包棉垫，能保温较长时间，一般情况下，西太后在乐寿堂用膳，乐寿堂离寿膳房一百多米，每次进膳前，乐寿堂正厅内临时用几张桌子拼成一张大餐桌。只有当首领太监发出“传膳”时，所有的膳食才能从寿膳房向乐寿堂运送。传膳时，膳房学徒的小太监有几百人之多。当传膳太监传旨开膳时，小太监每人把自己的膳食盒搭在右肩上，管膳太监和首领太监领着这些小太监依次而入，再由内侍太监把菜食放在膳桌上。这时总管太监李莲英用银筷子试尝，他认为安全可靠后才请皇太后用膳。西太后每天的膳食费一百两白银，比乾隆规

定的六十两还高。在当时，一百两白银可买大米一万二千斤。按当时一般农民的正常用粮每人每年三百斤计算，可够一人吃四十年的。那真是“帝后一顿饭，百姓数年粮”。西太后在颐和园消夏如何吃冷食。慈禧常吃的是的一种叫“甜碗子”的冷食。系用莲子、藕、各色瓜果，加上冰糖，经过冰镇之后食用。据说西太后很爱吃，宫女、太监如若能够被赏赐吃上一碗，那是莫大的幸事了。晚清就用上冰箱了，但那时的冰箱不是机械制冷，而是用天然冰块冰镇的。冰箱的外形呈斗状，即四方形，上面略比底大，由下往上渐大。大冰箱有高八十多厘米者，体积容量不小，冰箱的下面都做有流水孔，盖面上留有气孔，便于放出冷气，可使室内降温。皇宫冰箱多用红木制作，也有的用珐琅制作。其表面多有雕刻或镶嵌纹饰，也是极好的工艺品。

3、慈禧的油画像

西太后在颐和园内画像。在颐和园清华轩院内，有一件美术作品--慈禧全身的油画像。此画高2.23米，宽1.42米，画像上写“大清国慈禧皇太后”。左下方有“hubertvos”，并署汉文铭款“华士胡博恭绘”，此画家是荷兰著名女画家。她为慈禧画了两幅肖像，另一幅现藏于美国福格美术馆。此外，还有一位为慈禧画过油画肖像的女画家，美国人卡尔（katecarl）小姐。她为慈禧画了四幅肖像。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com