

# 舌尖上的皇权：古代帝王的日常三餐

(接上一期)

晚点，光绪帝的餐单上出现了奶茶、奶饽饽、萨其马、驴打滚等满族特色美食，以及应季果品如蜜渍海棠。奶茶是满族传统饮品，富含蛋白质、脂肪、维生素等营养成分，具有提神醒脑、补充能量的作用。奶饽饽是用牛奶、奶油等制成的点心，口感香甜，营养丰富。萨其马是满族传统糕点，以面粉、鸡蛋、糖等为原料，经过油炸、熬糖等工序制成，口感酥脆，香甜可口。驴打滚则是用糯米粉、豆沙馅等制成的小吃，外皮软糯，内馅香甜，深受人们喜爱。这些满族特色美食不仅是光绪帝的喜爱之物，也是满族饮食文化在宫廷中的体现。而应季果品蜜渍海棠，海棠果富含维生素、矿物质等营养成分，具有健脾开胃、生津止渴、涩肠止痢等功效，经过密渍处理后，口感更加香甜，既美味又养生。

在帝王的饮食世界里，也不乏一些反奢侈的特例，其中道光帝的玉米面饼子宴和宋仁宗的忍渴罢宵夜的故事，令人印象深刻。道光帝以节俭著称，他在位期间，为了节省开支，削减了许多宫廷开支，甚至连自己的饮食也力求简朴。在皇后生辰宴上，他为了彰显节俭，下令宴会仅准备六道菜，而且菜品极为简单，其中就有玉米面饼子。然而，这看似简单的玉米面饼子宴，背后却隐藏着惊人的浪费。为了制作这些玉米面饼子，御膳房耗费了大量的柴禾，仅仅烙饼所用的柴费就超过了百两银子。这一事件深刻地揭示了道光帝在节俭与现实之间的矛盾，他试图通过节俭来挽救国家的财政危机，但却因为宫廷的奢靡风气和制度的漏洞，导致节俭的初衷无法实现，反而成为了一种讽刺。

宋仁宗则以其宅心仁厚和政治自觉而闻名。有一次，他在深夜

批改奏折时，因饥饿而想起了烧羊的美味。然而，他深知如果自己下令准备烧羊，御膳房可能会因此每天宰杀羔羊，以备不时之需，这将导致大量的牲畜被宰杀，造成不必要的浪费。于是，他忍住了饥饿，没有下令准备宵夜。宋仁宗的这一行为，体现了他作为帝王的政治自觉，他深知自己的一举一动都可能对国家和百姓产生影响，因此在满足个人欲望时，会考虑到对社会的影响，展现出了一位贤君的风范。

权术：赏赐与监控的饮食政治  
在古代宫廷的权力游戏中，饮食不仅仅是满足口腹之欲，更是皇帝施展权术、维护统治的重要手段。皇帝通过赏赐食物这一行为，巧妙地传达着政治意图，笼络人心，巩固自己的统治地位。

康熙皇帝赐荔枝给年羹尧的故事，便是一个生动的例子。在古代，荔枝是南方的特产，对于地处北方的京城来说，荔枝是极为珍贵的水果。康熙为了表达对年羹尧的恩宠，特意派人用“八百里加急”的方式将荔枝送到年羹尧手中。这一举措不仅展现了康熙对年羹尧的重视，更让年羹尧感受到了皇恩的浩荡。在那个交通不便的时代，“八百里加急”通常是用于传递紧急军情的，而康熙却用这种方式为年羹尧送荔枝，这无疑是一种极高的荣誉，让年羹尧对康熙感恩戴德，更加忠心耿耿地为朝廷效力。

乾隆皇帝在千叟宴上赐朝鲜使臣豆腐，这一行为背后也蕴含着深刻的政治隐喻。千叟宴是清朝时期为了表示敬老爱民、彰显国家兴盛和祥和而举行的盛大宴会，参与宴会的不仅有国内的老人，还有来自藩属国的使者。乾隆在宴会上赐朝鲜使臣豆腐，“豆腐”与“菽”相关，而“菽水承欢”是儒家伦理中子女对父母尽孝的一种体

现。乾隆通过赐豆腐这一行为，向朝鲜使臣传达了儒家的伦理观念，暗示朝鲜作为藩属国，应该像子女对父母一样，对清朝尽忠尽孝，维护双方的宗藩关系。这一赏赐行为，不仅是一种文化的传播，更是一种政治上的暗示，体现了乾隆皇帝在外交场合中运用饮食来传达政治意图的高超手段。

除了赏赐食物来笼络人心，皇帝对饮食安全的监控也极为严格，这背后同样有着深刻的政治考量。每一道呈现在皇帝面前的菜肴，都需要留样 72 小时，这一规定是为了在皇帝万一出现食物中毒等情况时，能够及时通过留样菜品进行检验，查明原因。在留样的过程中，每一道菜都要详细记录制作厨师、配菜人员、传膳太监等相关人员的姓名，并且将这些信息刻在银牌上，以便在出现问题时能够迅速追责。这种严格的责任追溯制度，使得参与御膳制作和传送的人员都不敢有丝毫懈怠，因为一旦出现问题，他们将面临严厉的惩罚。

溥仪在《我的前半生》中回忆，民国时期，御膳房存在着严重的虚报开支问题。当时，御膳房编制有 20 人，但实际上真正当差的只有 2 人。这一现象反映出宫廷管理的混乱，也从侧面揭示了皇帝对饮食监控的困难。尽管有严格的制度规定，但在实际执行过程中，由于各种利益关系的交织，制度往往难以得到有效的落实。御膳房的太监们为了谋取私利，虚报开支，导致宫廷饮食费用虚高，而皇帝却被蒙在鼓里。这种管理漏洞不仅影响了皇帝的饮食质量，也削弱了皇帝的权威，反映出宫廷内部权力斗争的复杂性。

在古代宫廷中，皇帝的饮食安全与权力制衡密切相关。皇帝通过赏赐食物来拉拢人心，通过严格的饮食监控来保障自身安全，维护

权力的稳定。这些饮食政治手段，既是皇帝统治的需要，也是宫廷文化的重要组成部分，深刻地影响着古代政治的发展。

对比：各朝代饮食的独特气象  
饮食，作为一个时代文化与政治的缩影，在不同朝代展现出独特的风貌。从开放包容的唐朝，到士大夫精致化审美的宋朝，再到游牧文明征服者姿态的元朝，皇帝的饮食特色与政治隐喻紧密相连，成为解读历史的独特视角。

唐朝，一个充满开放与包容气息的时代，其饮食文化也体现出了这种宏大的帝国气象。在唐朝的宫廷中，胡饼与驼峰炙是常见的美食。胡饼，源于西域，其制作工艺和口味独特，随着丝绸之路的繁荣传入中原，并迅速受到人们的喜爱，甚至进入了宫廷，成为皇帝饮食中的一部分。胡饼的流行，不仅是因为其美味，更重要的是它象征着唐朝与西域的文化和交流。驼峰炙则是一道更为奢华的菜肴，以骆驼的驼峰为主要食材，经过精心烹制而成。骆驼在古代是重要的交通工具，特别是在丝绸之路的贸易中扮演着关键角色。驼峰炙的出现，一方面体现了唐朝宫廷对美食的追求，另一方面也反映出唐朝通过丝绸之路与西域、中亚等地的密切联系，以及对异域文化的接纳和欣赏。波斯葡萄酒也是唐朝宫廷中的常客，它的出现同样彰显了唐朝与外国的贸易往来和文化交流。波斯葡萄酒以其独特的酿造工艺和醇厚的口感，成为唐朝宫廷宴会中的珍品，象征着唐朝开放包容的外交态度和对多元文化的尊重。

宋朝，是士大夫文化繁荣的时期，这种文化氛围深刻地影响了宫廷饮食。蟹酿橙这道菜，将螃蟹的鲜美与橙子的清香巧妙地融合在

一起，不仅口感独特，而且制作工艺精致，体现了宋朝饮食对精致化的追求。螃蟹在宋朝是一种常见的食材，但将其与橙子搭配，并采用独特的烹饪方式，展现出了宋朝厨师的创新精神和对美食的独特理解。这道菜不仅是一种味觉的享受，更是一种艺术的体现，反映了宋朝士大夫阶层对生活品质的追求和对精致生活的向往。山家三脆也是一道具有代表性的宋朝宫廷素食。这道菜以嫩笋、小香菇、枸杞头等食材为主，烹饪方式简单，注重食材的原汁原味，体现了宋朝宫廷对素食的喜爱和对自然、健康饮食的追求。在宋朝，士大夫阶层崇尚自然、追求简约的生活方式，这种审美观念也体现在了饮食文化中。山家三脆这道菜，以其清新的口感和自然的食材，成为了宋朝士大夫精致化审美的象征，也反映了宋朝文化中对自然、和谐

的追求。  
元朝，作为一个由蒙古族建立的朝代，其宫廷饮食充满了浓郁的游牧文明特色。醍醐宴是元朝宫廷中重要的宴会形式，醍醐，即酥油，是蒙古族日常生活中不可或缺的食品。在元朝宫廷中，醍醐被视为珍贵的食材，用于制作各种美食，并在重要的宴会上展示。醍醐宴不仅是一场美食的盛宴，更是蒙古族游牧文化的展示，体现了元朝统治者对本民族文化的传承和弘扬。马奶酒也是元朝宫廷饮食中的特色饮品，它是蒙古族在长期的游牧生活中发明的一种传统饮品。马奶酒富含营养，具有独特的风味，在蒙古族的生活具有重要的地位。在元朝宫廷中，马奶酒是招待贵宾和举行重要仪式时必不可少的饮品，它象征着元朝统治者的游牧民族身份和对草原文化的坚守，同时也展示了元朝作为征服者的豪迈与自信。



## 大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

6-123

### 特价北京烤鸭套餐

2月13日至2月16日期间，  
买烤鸭套餐，免费送香脆全鱼

买北京烤鸭套餐，付现金只要\$61.99，包括一只北京鸭和一个菜，葱，瓜，酱，跟12张鸭饼，付信用卡只要\$65.99，再加一个菜是\$15.99。请在以下选菜：

- (1) 香脆全鱼
- (2) 椒盐大虾
- (3) 椒盐龙利鱼
- (4) 韩国牛肉辣不辣
- (5) 麻辣沸腾鱼片
- (6) 干扁四季豆
- (7) 大蒜炒青干菜

请大家打电话到店里订菜，谢谢 只限外卖(301)208-6868

前大北京师傅三十多年手艺，天天现烤  
——肉嫩多汁、皮脆不腻，配上独门酱料，风味绝佳。  
现正特价，正宗北京烤鸭不用花大钱！堂食外卖皆欢迎

需点单其他菜品超过\$28  
不包含所有套餐和其他优惠  
限堂吃 每桌限一只  
超过五位和以上需要订位



**\$38** / 只



### 情人节新春特价优惠

免費香脆全魚\$18.95



免費兩碟肉片共\$16.95



免費椒鹽大蝦\$18.95



免費一只北京烤鸭  
\$48.99



### 最新推出

最新推出免費北京烤鸭一只(只要消費超過\$150以上或消費超過\$60以上，免費送一條全魚或一盤椒鹽大蝦或兩碟肉片)當天送或留下次送，(不包括北京烤鸭和午餐套餐和任何其他折扣優惠)只限堂吃，每桌只限免費一樣，到2026年2月28日截止。

電話：301.208.6868 周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm

地址：24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)