

16个名人与食物的奇妙故事,最后一个看饿了!

在历史的宏大叙事背后,总藏着一些与“吃”相关的趣味细节。那些改变世界的名人,竟与食物有着千丝万缕的羁绊——有的因一道菜改变命运,有的把饮食习惯写成传奇,甚至有人让食物成为文化符号。今天,就让我们透过“舌尖”重新认识这些历史人物——

1. 慈禧太后与苹果:奢侈到极致的“嗅觉治国”

慈禧太后对苹果的痴迷远超食用范畴——据《宫女谈往录》记载,她每年消耗苹果超15万个,并非为吃,而是用苹果香气熏殿。储秀宫、颐和园等处常设巨型铜缸,内盛新鲜苹果,每日更换以保持果香。这种“嗅觉治国”的奢侈习惯,侧面反映了晚清宫廷的腐朽与荒诞。

2. 牛顿与三棱镜煮鸡蛋:科学巨匠的“分心料理”

物理学家牛顿沉迷研究时常废寝忘食。某次煮鸡蛋时,他盯着桌上的三棱镜陷入思考,竟把怀表当成鸡蛋放进锅里。这个“怀表煮水”的典故,成为后世形容“专注到忘我的科学精神”的经典案例,也让牛顿的“吃货人设”多了几分呆萌。

3. 杨贵妃与荔枝:一骑红尘的爱情经济学

“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”背后,藏着唐代物流奇迹。为让杨贵妃吃到岭南荔枝,唐玄宗下令开辟“荔枝道”,以八百里加急快马转运,损耗率高达十之八

九。据《新唐书》记载,单是运输成本,就相当于长安城内中等人家一年的收入,堪称古代“爱情GDP”的极致体现。

4. 鲁迅与沙琪玛:文豪笔下的“甜党宣言”

鲁迅在《华盖集续编》中曾写道:“在沙漠上似的北京城里,唯一的慰藉是半块萨其马。”他对沙琪玛的偏爱,甚至到了“深夜写作必配甜食”的程度。许广平回忆,鲁迅常因熬夜吃沙琪玛被调侃“糖分摄入量过量”,却笑称“甜食能让人忘记世态炎凉”。

5. 哥伦布与辣椒:一场误会引发的饮食革命

哥伦布远航美洲时,误将辣椒认作印度胡椒,遂带回欧洲。这个美丽的错误彻底改变了世界饮食格局——辣椒先是征服了西班牙餐桌,后经丝绸之路传入中国,成为川菜、湘菜的灵魂。如今全球超1/4人口食用辣椒,这场因“认错食材”引发的味觉革命,堪称最香的历史巧合。

6. 乾隆与白菜豆腐:帝王的“人设烹饪”

乾隆下江南时,曾在农户家吃到白菜豆腐汤,赞其“清鲜可口”,回宫后命御膳房复刻,取名“珍珠翡翠白玉汤”。其实这道菜本是贫苦人家的充饥之物,经帝王“镀金”后成为宫廷名菜。乾隆此举既塑造了“节俭爱民”的形象,也让普通食材完成了“阶层跃迁”。

7. 莎士比亚与牡蛎:戏剧大师

的“催稿食谱”

英国剧作家本·琼森在《与莎士比亚共度的时光》中记载,莎士比亚创作《亨利五世》时,因deadline逼近焦虑难眠,每日靠生吃牡蛎提神。牡蛎富含的锌元素可能真的激发了他的灵感——剧中“上帝保佑亨利,英格兰和圣乔治”的经典台词,据说就是在咀嚼牡蛎时迸发的。

8. 宋美龄与西瓜霜:跨越世纪的“护嗓秘方”

宋美龄晚年热衷京剧,为保护嗓音,常含服西瓜霜润喉。这一习惯源自她的美国留学经历——20世纪初,西瓜霜随华人劳工传入旧金山,被制成“顺天堂”润喉糖,成为海外华人的“乡愁伴手礼”。宋美龄将其带入士林官邸,竟让这味传统中药成为横跨中西的“护嗓传奇”。

9. 李白与鲈鱼脍:诗仙的“莼鲈之思”与自由魂

唐代诗人李白在《秋下荆门》中写道:“此行不为鲈鱼脍,自爱名山入剡中。”看似否定西晋张翰因思念家乡鲈鱼脍而辞官的典故,实则暗藏对自由的向往。李白一生漫游江湖,虽未像张翰般“为口吃官”,却将鲈鱼脍的鲜美与不羁的人生态度绑定,使其成为唐代文人“人生得意须尽欢”的味觉符号。

10. 华盛顿与冰淇淋:美国总统的“破冰”嗜好

美国国父华盛顿是冰淇淋的狂热爱好者。1790年他在纽约寓

所的消费清单中,曾记录单月购买“奶油冰淇淋”花费200美元(相当于今日6000美元)。为保守食谱秘密,他甚至要求厨师签署保密协议。这位“不苟言笑”的总统,私下竟是个为冰淇淋一掷千金的“甜食控”,颠覆了大众对开国元勋的刻板印象。

11. 慈禧与酸梅汤:宫廷里的“冰镇黑科技”

除了苹果熏殿,慈禧对酸梅汤的讲究更令人咋舌。据《御香缥缈录》记载,其饮用的酸梅汤需用玉泉山泉水浸泡乌梅,佐以桂花、冰糖,再以银盘盛放冰块冰镇。为保证口感,冰块取自冬季储藏的“太液池冰”,经专人雕刻成花瓣状放入汤中。这杯酸梅汤,堪称晚清宫廷“舌尖上的制冷革命”。

12. 胡适与豆腐菜:新文化运动的“素食宣言”

胡适提倡“全盘西化”,却对豆腐情有独钟。他在《豆腐》一文中称:“豆腐是中国对世界饮食的最大贡献。”旅居美国时,他常以“麻婆豆腐”“锅塌豆腐”宴请外国友人,甚至将豆腐菜谱翻译成英文推广。一块豆腐,竟成为他践行“中国文化输出”的微妙载体。

13. 伊丽莎白一世与糖霜玫瑰:女王的“甜蜜霸权”

16世纪英国女王伊丽莎白一世痴迷甜食,尤其喜爱用糖霜制作的玫瑰花装饰餐桌。当时蔗糖价比白银,这种“糖雕玫瑰”成为王室财富的象征。她甚至颁布法令:只

有贵族可在食物中使用糖霜,平民若模仿将被严惩。一场“舌尖上的甜蜜”,竟成为巩固阶级特权的工具。

14. 张大千与牛肉焦饼:画家的“吃货朋友圈”

国画大师张大千不仅画技了得,更是资深“美食家”。他旅居成都时,与少城牛肉焦饼铺老板结为好友,不仅为店铺题写招牌,还亲自改良配方——在牛肉馅中加入姜末与秘制香料。这款“张大千同款焦饼”至今仍是成都名小吃,食客咬开酥脆外皮时,或许能品出几分水墨丹青的烟火气。

15. 路易十四与橙汁烤鸭:太阳王的“殖民味觉”

法国国王路易十四的御膳房菜谱中,记载着一道“橙汁烤鸭”——用加勒比殖民地进贡的甜橙榨汁,淋在烤鹅肝酱鸭肉上。这道菜看似普通,实则暗藏17世纪的殖民密码:糖与橙子的组合,暴露了欧洲对美洲、亚洲食材的掠夺史,也让王室餐桌成为“全球化味觉”的早期实验场。

16. 老舍与芝麻酱烧饼:作家笔下的“北平乡愁”

老舍在《四世同堂》中多次描写芝麻酱烧饼:“外皮焦脆,内里松软,芝麻酱的香气能飘出二里地。”抗战期间他客居重庆,因思念北平风味,曾尝试用当地麸皮仿制烧饼,却难敌记忆中的味道。这枚小小的烧饼,承载着乱世文人对故土的眷恋,也成为老北京饮食文化的文学注脚。



大北京
George's Hotpot & BBQ

大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

6-123

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

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

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



限堂吃

请大家打电话到店里订菜,谢谢 只限外卖(301)208-6868

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,(不包括北京烤鴨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)