

那些被才华耽误的“吃货”：名人与美食的奇妙邂逅

在大众的认知里,历史名人大多是在政治、文学、艺术等领域光芒万丈的存在,他们的丰功伟绩,传世佳作被人们传颂不衰。可你能想象吗,这些闪耀在历史长河中的人物,不少还是隐藏的“吃货”。他们对美食的热爱,丝毫不亚于对事业的追求,在品味美食中留下了诸多令人忍俊不禁又充满生活气息的故事。接下来,就让我们一起穿越时空,看看孔子、苏东坡、袁枚等历史名人不为人知的“吃货”一面,探寻他们与美食之间那些有趣的故事。

李白:诗酒美食皆风流
胡食爱好者

李白,这位浪漫至极的诗仙,生活在开放多元的唐代,自然也被胡食深深吸引。在那个胡风盛行的时代,胡食如胡麻饭、烤羊肉等,凭借独特的风味和制作工艺,成为唐代饮食文化中的一抹亮色。李白对胡麻饭情有独钟,一句“举袖露条脱,招我饭胡麻”,将他与友人共享胡麻饭的场景描绘得生动而惬意。胡麻饭那醇厚的口感,为李白的的生活增添了别样的滋味。

而在肉食方面,李白也毫不含糊,“烹羊宰牛且为乐,会须一饮三百杯”,尽显豪迈。受胡人饮食习惯影响,唐代流行的“羌煮貊炙”烹饪方式,将羊肉的鲜美发挥到极致。想象一下,在热闹的宴会上,李白大块朵颐地吃着烤羊肉,与友人举杯畅饮,那是何等的潇洒自在。

酒中诗仙,杯里乾坤
李白爱酒,可谓是家喻户晓。“李白斗酒诗百篇”,酒对于李白而言,不仅仅是一种饮品,更是创作的灵感源泉和情感寄托。在他的诗中,酒的身影无处不在。“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月”,是他对人生的豁达态度;“花间一壶酒,独酌无相亲。举杯邀明月,对影成三人”,则是他在孤独时与月共饮的浪漫。

李白对葡萄酒更是情有独钟,“葡萄酒,金叵罗,吴姬十五细马驮”,

描绘出葡萄酒的香醇和珍贵。“遥看汉江鸭头绿,恰似葡萄初酿醇”,他甚至将碧绿的汉江之水想象成刚酿好的葡萄酒,对葡萄酒的喜爱可见一斑。在李白的世界里,酒让他忘却烦恼,释放才情,展现出洒脱不羁的个性。

太白鸭的传奇

除了胡食和酒,李白与一道名为“太白鸭”的菜肴也有着一段传奇故事。唐天宝元年,李白终于迎来面圣机会,怀着“直挂云帆济沧海”的抱负,他想通过美食博得唐玄宗的欢心,进而实现自己的政治理想。于是,他以家乡江油常吃的焖蒸鸭子为蓝本,加入陈酿花雕、枸杞、三七等食材,精心烹制了一道鸭肴献给唐玄宗。这道菜色白肉烂,汤味鲜醇,唐玄宗品尝后龙颜大悦,询问菜名时,李白巧妙回答:“臣虑陛下龙体劳累,特加补剂耳。”唐玄宗听后十分高兴,赐名“太白鸭”。从此,太白鸭不仅成为一道美味佳肴,更承载着李白的壮志与情怀,在历史的长河中流传下来。

苏轼:舌尖上的文豪之旅
东坡肉的诞生

苏轼,这位北宋时期的文学巨匠,其诗词文章豪迈奔放,流传千古,而他在美食领域的造诣同样令人赞叹。苏轼一生仕途坎坷,多次被贬,但每到一处,他总能与当地美食结下不解之缘,创造出独具风味的佳肴,其中最负盛名的当属东坡肉。

北宋元丰二年,苏轼因“乌台诗案”被贬至黄州。那时的他,生活并不宽裕,然而黄州丰富的物产却为他的美食探索提供了契机。黄州猪肉价格低廉,苏轼便常常买来研究烹饪方法。有一次,他在家中烹制猪肉,将猪肉下锅,加好水和调料后,便与客人下起棋来。专注于棋局的他,全然忘记了锅中的肉。待棋局结束,他才匆忙跑进厨房,却惊喜地发现,锅中的猪肉色泽红润,香气扑鼻。原来,小火慢炖让猪肉在不经意间变得

汁浓味醇,口感软糯。苏轼品尝后,对这道菜的味道赞不绝口,随后将烹制这道菜的经验写成了一首《猪肉颂》:“净洗铛,少着水,柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他,火候足时他自美。黄州好猪肉,价贱如泥土。贵者不肯食,贫者不解煮。早晨起来打两碗,饱得自家君莫管。”这首诗不仅详细描述了东坡肉的烹饪方法,更展现了苏轼随遇而安、享受生活的乐观态度。

多样美食创造

除了东坡肉,苏轼还与许多美食有着独特的渊源。东坡饼,相传是苏轼被贬黄州时,常去西山灵泉寺与僧人交往。寺僧用寺内泉水和面,制作了一种油炸饼款待他。苏轼品尝后,对其酥脆香甜的口感赞不绝口,即兴挥毫画饼题字,从此这种饼便被称为“东坡饼”。如今,东坡饼以其独特的制作工艺和口感,成为湖北地区的传统名点。

还有东坡肘子,虽然有人认为是苏轼妻子王弗的妙作,但也与苏轼紧密相关。据说王弗在炖肘子时因疏忽,肘子焦黄粘锅,她连忙加各种配料再细细烹煮,没想到微黄的肘子味道出乎意料的好,令苏轼十分喜爱。此后,苏轼不仅自己反复炮制,还向亲友大力推广,东坡肘子也因此得以传世。这道菜色泽枣红油亮,肉肥而不烂,肥而不腻,深受人们喜爱。

此外,还有东坡豆腐等美食,也是苏轼在饮食方面的创新尝试。苏轼将自己对美食的理解和感悟融入到这些菜肴中,用简单的食材创造出令人难忘的美味。

美食与心境

苏轼对美食的热爱,不仅仅是满足口腹之欲,更是一种对生活的热爱和对人生的感悟。他把美食与自己的心境、地方的民俗文化紧密联系在一起,形成了独特的美食审美。在他的诗文中,常常能看到美食的身影,“雪沫乳花浮午盏,蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢”,一杯清茶,一

碟野菜,在苏轼眼中便是人间至味,体现了他对平淡生活的热爱和对简单快乐的追求。

苏轼在品尝美食的过程中,也会思考人生的哲理。他的美食故事,就像他的诗词一样,充满了豁达、乐观的精神。无论是在顺境还是逆境,美食都能给他带来心灵的慰藉和生活的乐趣。他用美食诠释了生活的真谛,告诉人们,即使生活充满坎坷,也能在一粥一饭中找到幸福和满足。

乾隆:御膳房外的美食探寻

六下江南品美食

乾隆皇帝,这位清朝在位时间较长的帝王,一生尽享荣华富贵,对美食的热爱也极为浓烈。他六下江南,不仅是为了巡视民情、巩固统治,这一路上的江南美食更是让他流连忘返。

相传,乾隆曾微服私访至苏州松鹤楼。当时,他看到店内神台上供奉的活鲤鱼,便吩咐店家烹制来食用。店主无奈,厨师灵机一动,将鲤鱼做成松鼠的样子,以回避杀神鱼之罪。乾隆品尝后,对这道菜酸甜可口、外脆里嫩的滋味赞不绝口。后来,这道菜改用鳊鱼制作,正式命名为“松鼠鳊鱼”。如今,松鼠鳊鱼已成为苏帮菜的代表菜品之一,其制作工艺复杂,鱼身需精心雕刻,油炸后再浇上一层番茄酱调制的酸甜汁,上桌时香气扑鼻,造型逼真,令人垂涎欲滴。

还有一次,乾隆微服出访到河间府,半夜感到饥饿,当地厨师便做了一道驴肉火烧给他吃。乾隆吃后,对其香酥可口的味道大为赞赏,询问这是什么食物。厨师和仆人不知如何命名,正巧此时外面青蛙呱呱叫,乾隆便赐名“蛤蟆吞蜜”,也就是如今的驴肉火烧。驴肉火烧在制作时十分讲究,从驴的品种选择、宰杀、驴肉的处理、煮制,到面粉的选用、和面的技巧、面剂的擀制,都有独特的方法。保定的驴肉火烧,选用太行驴肉,用陈年老汤加秘制作料大锅炖煮,火烧为圆形死面,外皮酥脆,内里

柔软,夹上切碎的热驴肉,浇上一勺热汤,咬上一口,肉香四溢,令人回味无穷。

烤红薯的意外之喜

除了在江南品尝到的各种美食,乾隆与烤红薯的故事也充满趣味。乾隆晚年,因久居宫中,饮食过于精细,患上了“老年性便秘”,太医们用尽各种名贵药材,都未能治愈。有一天,他散步路过御膳房,闻到一股诱人的焦香气味,询问之下,得知是小太监在烤红薯。乾隆出于好奇,接过一块烤红薯尝了起来,没想到这香甜软糯的味道一下子吸引了他。此后,乾隆便经常让御膳房为他烤制红薯。令人惊喜的是,吃了一段时间烤红薯后,他久治不愈的便秘竟然不药而愈。乾隆十分高兴,夸赞红薯是“功过人参”,还赐其“土人参”之名。从那以后,御厨们以红薯为食材,开发出了烙地瓜饼、炒地瓜丝、炸地瓜片、熬地瓜粥、拔丝地瓜等各种御膳,但乾隆最爱的还是烤红薯。

美食与文化的交融

从李白对胡食的喜爱,到苏轼创造的东坡肉,再到乾隆在江南品尝的各种美食,这些历史名人与美食的故事,就像一幅生动的画卷,展现了不同时代的饮食风貌和文化特色。美食,不仅仅是满足口腹之欲的物质,更是一种文化的传承和情感的寄托。它承载着历史的记忆,反映着地域的特色,蕴含着人们对生活的热爱和对美好生活的向往。

通过这些名人的美食故事,我们仿佛穿越时空,与他们一同品味那些令人垂涎的美食,感受他们的喜怒哀乐。这些美食,就像一颗颗璀璨的明珠,镶嵌在中华文化的皇冠上,散发着独特的魅力。

在现代社会,美食的种类和烹饪方式越来越丰富多样,但我们不能忘记美食背后的文化内涵。让我们珍惜这些传统美食,传承和发扬中华美食文化,让更多的人了解中国美食的魅力,感受中华文化的博大精深。



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

请大家打电话到店里订菜,谢谢 只限外卖(301)208-6868

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



北京烤鸭

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



免費一只北京烤鴨 \$48.99



最新推出

最新推出免費北京烤鴨一只(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)