

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，每日更换以保持香气。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。为了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——

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。



大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

6-123

特价北京烤鸭套餐

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

买北京烤鸭套餐，付现金只要\$63.99，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

限堂吃



请大家打电话到店里订菜，谢谢 仅限外卖(301)208-6868

最新优惠，买二送一，新加越南汤面，欢迎品尝

必须有3人，才有一人免费，不能外卖，每一天前20份免费的，现在4/26/26止，也不可以用任何优惠。



越南什锦牛肉汤麵	本店特色羊肉片湯麵	越南雞肉湯麵	越南肥牛和牛胸肉湯麵	越南海鮮湯麵	越南燒烤猪肉飯	越南燒烤猪肉飯	越南素菜湯麵
\$13.99 原價\$17.95	\$13.95 原價\$17.95	\$11.95 原價\$15.95	\$12.95 原價\$16.95	\$13.95 原價\$17.95	\$11.95 原價\$15.95	\$11.95 原價\$15.95	\$10.95 原價\$14.95

电话：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)