

# 1500年前，中国人就开始喝“奶茶”了



当代年轻人手里那杯加冰加糖的奶茶，真的是现代人的专属吗？  
答案是：古人才是真·奶茶玩家。  
从唐代皇帝的“酥煎茶”，到元代宫廷的“酥酪”，再到清代皇室的“御制奶茶”——奶与茶这对CP，早就被中国人磕了上千年。而且古人玩得比你想象的还讲究，咸的、甜的、酥油的、炒面的，花样百出。

**01 唐代：奶茶的“开山鼻祖”**  
布达拉宫壁画(清代)  
如果说要给中国奶茶史排个序，唐代皇帝李适(唐德宗)完全可以当“形象代言人”。  
史料记载，李适在还是奉节郡王时，煎茶就喜欢加“酥椒”一类的东西。他在《邕侯家传》中留下一句诗：“旋沫翻成碧玉池，添酥散作琉璃眼。”——茶汤翻滚如碧玉，加入酥油后散开如琉璃般的油花。这画面感，

不就是今天奶茶爱好者追求的“挂壁”“奶盖”吗？  
“酥”是什么？就是奶油。  
唐人不仅喝茶加酥，还用酥做“点酥山”——把白酥或红酥滴淋在食器上，塑造成山川湖泊、花草树木的形状，堪称舌尖上的艺术品。晚唐诗人李商隐写道：“暖金盘里点酥山，拟望君王仔细看。”这排面，今天的网红奶茶店可做不到。  
更有意思的是，唐代已经出现了“甘酪樱桃”——新鲜樱桃浇上乳酪，与今天“芝士奶盖+水果茶”的思路如出一辙。唐人进士及第要办“樱桃宴”，席间摆满一盘盘的樱桃酪，那是读书人最高光的时刻。  
**02 宋代：奶茶“周边”全面开花**  
到了宋代，茶已经成了“开门七件事”之一。吴自牧在《梦粱录》中直

言：“盖人家每日不可阙者，柴米油盐酱醋茶。”茶的地位，与米盐平起平坐。  
但宋人玩茶玩出了新高度。  
点茶：把茶饼碾碎，少量沸水调成糊状，再用茶筴快速击拂，让茶汤泛起细腻的泡沫。宋徽宗赵佶在《大观茶论》中详细记载了“五步七汤法”，分七个步骤注水击拂，堪称古代版的“手打奶泡技术”。  
茶百戏：在茶沫上作画写字，禽兽虫鱼、花草山水，纤巧如画。这不就是宋朝的“咖啡拉花”吗？杨万里有诗：“分茶何似煎茶好，煎茶不似分茶巧。”——分茶(茶百戏)的巧劲儿，连煎茶都比不了。  
宋代市井茶坊里，各种“饮子”“熟水”琳琅满目。紫苏饮子、豆蔻熟水、桂花汤……《梦华录》里赵盼儿卖的“紫苏饮子”，就是当时流行的草本饮品。孙三娘做的果子——“桃夭”“笑春风”“春水生”，名字起得像诗一样美。  
不过，宋代文人对茶里加奶加料的态度比较“分裂”。苏辙出使辽国后写道：“又不见北方俚人茗饮无不有，盐酪椒姜夸满口。”——北方人喝茶啥都往里加，盐、酪、椒、姜，在苏辙眼里有点“土”。但文人自己喝起“酥酪”(酥油+茶)来，可一点不含糊。  
**03 元代：奶茶的“标准配方”诞生了**  
元代蒙古人入主中原，带来了草原民族的饮茶习惯，奶与茶的融合进入快车道。  
《饮膳正要》明确记载了“酥酪”的做法：“金字末茶两匙头，入酥油同搅，沸汤点之。”——两匙茶末，加酥油一起搅，沸水冲泡。这不就是今天的“奶茶粉”冲泡法吗？  
马致远在杂剧《吕洞宾三醉岳阳楼》里，让吕洞宾进了茶坊就点“酥

酪”，还跟掌柜较真：“你这茶里面无有真酥。”——可见元代人喝奶茶，对“真酥”是有执念的。  
有意思的是，《居家必用事类全集》还给出了一个黄金比例：“酥多于茶些为佳。”——酥比茶多一点更好喝。古人早就悟出了“奶香浓郁”的精髓。  
杨万里则用一首诗精准描述了酪的口感：“似酥还成爽，才凝又欲飘。玉来盘底碎，雪到口边销。”——似酥非酥，似凝欲飘，入口即化。这要是放在今天，绝对是奶茶测评博主级别的文案。  
**04 清代：奶茶的“宫廷顶配”时代**  
清代皇室才是真正的“奶茶控”。  
清宫喝奶茶，讲究得令人咋舌。原料必须是“顶配”：  
奶：皇帝每日例用乳牛60头，每头日产奶2斤，共120斤。皇后25头，贵妃4头，妃3头，嫔2头——按人头算奶牛，这排面绝了。  
茶：主用黄茶(安徽、浙江产)、普洱茶、安化茶、锅焙茶。黄茶经过“焖黄”工艺，健脾胃；普洱茶消食去腻，冬季格外受欢迎。  
水：必须是北京玉泉山的泉水。乾隆帝亲自用银斗称量天下名泉，玉泉水“斗重一两”最轻，被封为“天下第一泉”。  
配方：《乾隆朝钦定大清会典》明文记载：“熬茶一筒用黄茶一包，盐一两，乳油二钱，牛乳一锡罐，每罐重三斤八两。”  
注意那个盐——清代宫廷奶茶是咸口的！色如咖啡，奶香浓郁醇厚，可解油腻、去腥膻、驱寒暖腹。乾隆帝吃八珍糕，标配就是一杯咸奶茶。  
盛奶茶的器具也极尽奢华。乾隆有一只和田白玉奶茶碗，外壁镶

嵌108颗红宝石，碗内刻着他的御制诗：“酪浆煮牛乳，玉碗拟羊脂。御殿威仪赞，赐茶恩惠施。”——用羊脂玉碗喝奶茶，这仪式感，现代人只能仰望。  
清宫奶茶还有一个重要功能：政治。每逢大朝、经筵、千叟宴、迎接蒙古王公，皇帝都要赐奶茶。赐茶用的是瓷碗，喝完可以带走；用的是玉碗，喝完要归还——这是清代官场的“潜规则”。  
**05 古人奶茶的“灵魂配料”**  
纵观千年奶茶史，古人往茶里加的“料”丰富多彩：  
酥——奶油，唐代就开始加酪——酸奶或奶酪，魏晋南北朝就有了“酪奴”的说法  
盐——咸口奶茶，清代宫廷标配  
椒——花椒，唐代李适的独家配方  
姜——生姜，暖身驱寒  
蜜——蜂蜜，杨万里“蜜渍梅花”就是蜂蜜+梅花+茶  
果干、蜜饯——宋代茶坊里当茶点  
炒面——清代宫廷的“炒面奶茶”，相当于今天的谷物奶茶  
所以下次再有人说你喝奶茶不健康，你可以理直气壮地告诉他：古人喝了一千多年了，这叫“文化传承”。  
从唐代的“酥煎茶”到清宫的“御制奶茶”，中国人对“奶+茶”这对组合的探索从未停止。  
古人喝茶，讲究的是“茶尚清雅”的仪式感，追求的是“茗乳交融”的口感平衡，寄托的是“以茶养廉”的精神追求。而今天我们的奶茶，虽然少了几分仪式感，但那份对“好喝”的追求，其实一脉相承。  
所以说，当代年轻人的“奶茶自由”，不过是千年饮茶史的另一打开方式罢了。

**大北京**  
George's Hotpot & BBQ

## 大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

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

请大家打电话到店里订菜，(只限外卖)

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

### 20% OFF 优惠券

只限堂吃

需要消费满 \$20

- 不包括任何北京烤鸭、套餐、午餐套餐、越南菜单
- 如果单上有北京烤鸭就不能拿折扣
- 不与任何其他优惠和折扣同时使用

截止日期 5/31/2026

香脆全鱼	麻辣沸腾龙利鱼片	

电话：**301.208.6868**  
周一~周日 12pm~10pm  
周二休息

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