

十位历史上顶级美食家， 放在今天绝对是超级吃货！

你知道吗？古代的美食爱好者对美食的追求不亚于现代人。他们不仅爱吃，还会用各种奇招获取美食。今天我们就聊聊这些古代“吃货”的故事。

袁枚

袁枚是清代著名的诗人和散文家，也是美食研究的专家。他的著作《随园食单》是美食界的经典。为了收集菜谱，袁枚费尽心思。

一次，袁枚在蒋侍郎家品尝到一道美味豆腐，赞不绝口。他请求蒋侍郎传授做法，蒋侍郎要求他行三鞠躬之礼。袁枚照做后得到了菜谱，并将其收录进《随园食单》，这道菜后来被称为“蒋侍郎豆腐”。

还有一次，袁枚在诗会上品尝到一道精致糕点。他非常好奇糕点的做法，但糕点师不愿透露。袁枚直接让厨师把糕点师“扛”回家。糕点师被袁枚的热情和执着感动，最终将秘方告诉他。

李渔的美食之道

李渔是明末清初的文学家、戏剧家，也精通美食。他特别喜欢螃蟹，每年螃蟹未上市时就攒钱，上市后每天必吃，一顿能吃二三十只。他认为蒸蟹应整只入锅，保持原味，并且吃蟹要从蟹螯开始，慢慢品尝，以充分体验其香气和味道。他还亲自腌制醉蟹，提前准备糟蟹所需的酒。

此外，李渔对杨梅也情有独钟。他的家乡盛产杨梅，从小就爱吃这种酸甜多汁的水果。有一年他生病严重，医生警告他杨梅可能有害，但他不顾劝阻，吃了杨梅后病情竟然好转。因此，他坚信美食可以养生，并在著作中提出“癖之所在，性命与通”“生平爱食之物，即可养身”的观点。

苏轼的美食经

苏轼是北宋文坛大家，擅长诗词书画，还精通烹饪。在黄州时，他研究出东坡肉的做法：用小火慢炖猪肉，使其肥而不腻。后在杭州治理水患，百姓送他许多猪肉，他按黄州做法烹制并分发给百姓，东坡肉因此闻名。

在惠州时，因囊中羞涩，他将羊脊骨烤至微焦，蘸调料食用，并得意地写信告诉苏辙，说这味道像蟹螯般鲜美，还开玩笑说这种吃法会让狗不高兴。

孔子的饮食之道

孔子在饮食上极为讲究，与他在思想和教育上的成就相当。他主张“食不厌精，脍不厌细”，强调从食材选择、切割，到烹饪火候、调味，以及饮食礼仪，都要严格遵循。

据《论语》记载，孔子“不得其酱，不食”。他认为不同食物需配合适当的酱料，才能达到最佳味道，特别是对肉酱特别重视。他曾因弟子子路被剁成肉酱而悲痛，决

定再也不食用肉酱。

此外，孔子提出“八不食”原则：不吃变质的食物，颜色不好看或有异味的不吃，烹饪不当的不吃，不合时令的不吃，切割不正的不吃，没有适当酱料的不吃，以及不买市场上未经检验的酒肉。这些原则全面体现了他的饮食观念。

乾隆南巡与江南美食

乾隆在位时多次南巡，每到一处，地方官员都会竭力准备美食。

一次在苏州，得知乾隆喜食河鲜，官员特意准备了一道鲫鱼。厨师选用新鲜鲫鱼，现杀后用湖水炖煮，并加少许葱姜去腥。乾隆尝后，对其鲜嫩和原汁原味赞不绝口，询问烹制方法，厨师解释了食材新鲜和简单烹饪的重要性。这次经历加深了乾隆对美食的理解。

另一次在杭州，乾隆品尝了松鼠桂鱼。这道菜外观精美，鱼身炸至金黄，淋上酸甜卤汁，配以炸得蓬松的鱼须，形似松鼠。鱼肉外酥里嫩，酸甜适中，让乾隆食欲大增。从此，松鼠桂鱼成为宫廷宴席常客，并流传至民间，广受喜爱。

易牙烹子侍君

易牙是春秋时期齐国的著名厨师，以其精湛的厨艺和调味技巧著称。为了迎合齐桓公，他杀了自己的四岁儿子做菜，以此来满足齐桓公尝过人肉的愿望。尽管他的厨艺备受赞赏，但这一极端行为使

他在历史上留下了极具争议的名声。

吕不韦的美食理念

吕不韦是战国末年秦国的丞相，不仅政绩卓著，还深入研究饮食文化。他编写的《吕氏春秋·本味》阐述了美食理念，强调“本味”即食材原味的重要性。一次宴请宾客时，他要求厨师用上等牛肉，切块慢炖，仅加少许葱姜和盐调味，最终做出的菜肴软烂入香，宾客赞赏不已。吕不韦还强调应选用当季、当地新鲜食材，如春天的韭菜、夏天的黄瓜、秋天的螃蟹、冬天的萝卜，以确保最佳风味。

金圣叹的美食遗言

金圣叹是明末清初的文学批评家，生性不羁，喜好美食。临刑前，他对狱卒说：“豆腐干和花生米同嚼，有火腿味。”狱卒半信半疑，但他坚持这是多年美食经验的总结。这一遗言虽荒诞，却展现了他对美食的热爱和独特品味，即使在生命的最后时刻，仍从中寻得乐趣。

洪秀全的奢靡饮食

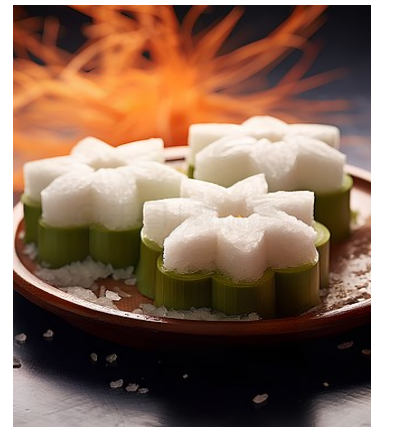
洪秀全，太平天国的天王，生活极其奢靡，尤其在饮食上极为讲究。他每餐必有“二十四牲”，包括各种高档飞禽走兽和山珍海味，食材需新鲜且名贵。例如，他只吃特定品种的嫩鸡和珍稀深海鱼，蔬菜

也需精心挑选。为满足这些需求，厨师们每日奔波各地搜集珍贵食材。此外，他迷信吃珠宝能延年益寿、皮肤光滑，因此每天早晨都会吞食两颗珍珠和一块美玉，这些珠宝会被研磨成粉末混入食物中。

马希声嗜鸡如命

马希声是五代十国时期南楚国王，极其喜爱鸡肉。其父马殷去世，按常理应守孝吃素，但马希声无法忍受没有鸡肉的日子，在灵堂披麻戴孝的同时吃鸡腿，引起众人不满。

他立志要吃掉比后梁太祖朱温更多的鸡，朱温每日食一鸡，而马希声令厨房每日为他准备50只鸡熬成的汤，导致厨师们忙碌不堪。这汤浓郁可口，马希声乐在其中，并常以此向大臣炫耀，毫无愧意。



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

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

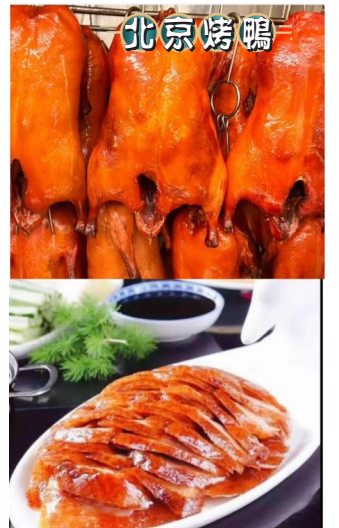
请大家打电话到店里订菜，(只限外卖)

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



限堂吃
\$38 / 只



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



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)