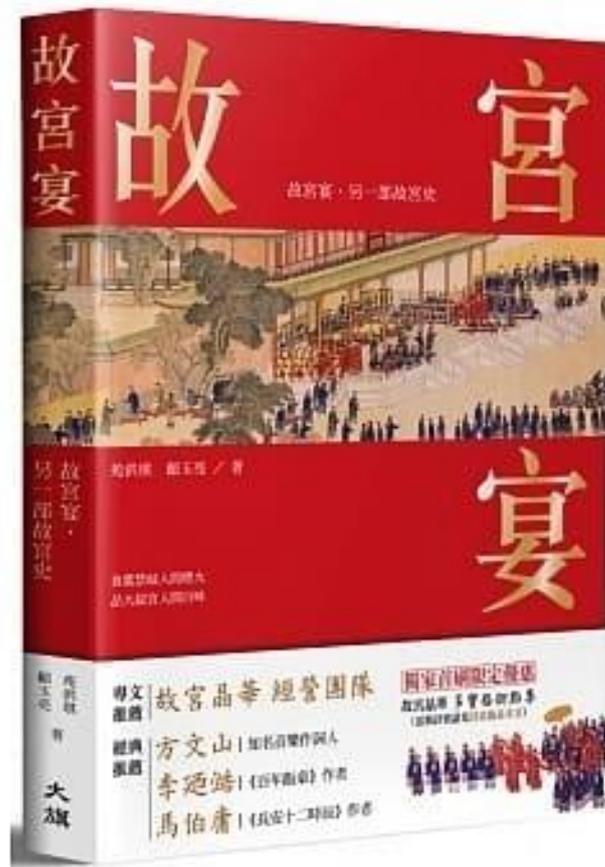


《故宮宴》 苑洪琪及顧玉亮著



故宮宴——細說宮廷餐桌上的軼事

什麼是薦新呢？從周朝開始，歷代皇帝會根據當時的時令蔬菜和飲食文化來決定自己的薦新食材，舉行儀式敬獻神明、祭拜祖先。

匯集了故宮皇家的美食回憶，反應出當時人們的生活，對祖先、大自然的感恩。例如：因柿子「柿」與「事」有諧音，有「萬事如意」、「諸事順心」等意涵，因此成為九月的薦新食材。

皇家美食的文化記憶依照月份，講述皇室餐桌上的變化，康熙帝使用「一穗傳」的種植御稻米，打破中國北方氣候寒冷不能種稻的困境，使中國的農業極大的進步；二月的薦新食材——鱖魚，因為肉質鮮嫩，但是捕撈不易，只在春季冰封的松花江開疆食材有，所以被喻為「天上的飛龍」，比喻鱖魚是稀少名貴的淡水魚。現在就出發，來一趟故宮美食之旅吧！