# 古代皇帝吃剩的饭菜一般会怎么处理？

来源：网络收集 更新时间：2024-07-07

*皇帝用膳是非常有讲究的，每顿饭吃什么、怎么搭配，都是有规矩的。下面趣历史小编为大家详细介绍一下相关内容。你想想，皇帝拥有至高无上的权力，想吃嘛没有?天上飞的、地上走的、水里游的要嘛有嘛，只要你想得到，*

皇帝用膳是非常有讲究的，每顿饭吃什么、怎么搭配，都是有规矩的。下面趣历史小编为大家详细介绍一下相关内容。

你想想，皇帝拥有至高无上的权力，想吃嘛没有?天上飞的、地上走的、水里游的要嘛有嘛，只要你想得到，就一定办得到。那个时候，全国各地的好东西都往宫里汇集。有人可能会说了，做皇帝也太幸福了，能吃尽好东西。这话不假，皇帝绝对是有口福之人，但是也不能胡吃海塞没了规矩，做皇帝吃饭规矩更大。

古代讲究过午食，皇帝也不例外，所以皇帝一天只吃两顿正餐，中午之后要是饿了，就只能吃一些小点心喝点粥什么的充饥。即便是如此，但是每餐也都是很讲排场的。

比如明朝的开国皇帝朱元璋，小时候家里穷，常常吃了上顿没下顿，吃肉更是一件极为奢侈的事儿，所以当了皇帝之后，虽然一顿饭的规格也就十几道菜，但每餐必有肉。明朝后面的皇帝也都沿用了这十几道菜的规格，只不过会根据自己的口味改改菜式罢了。

但是到了清朝，皇帝的御膳标准一下就提高了很多。比如最会享受的乾隆，一顿饭连菜带饭一共得48道，这叫“全份儿”。只不过这48道有一半是用来看的，原因是满族有“祭神肉”的习俗，每天得杀两端猪，做成白水煮肉片，即便是不吃，也得放在桌子上，意思就是一餐一饭也不忘前人创业之艰难。要说这乾隆的48道“全份儿”已经够排场了吧，但是和慈禧老佛爷比起来，还是小巫见大巫了。据说慈禧每顿饭都得100多道菜，想一想就知道场面是何等气派和奢靡。

说了这么多，咱们切入正题。皇帝一餐少则十几道菜多则几十道菜，这么多皇帝一个人也吃不完啊。有人可能会说，电视里演的，皇帝不是可以叫上嫔妃们一起用膳吗?人多力量大，多叫几个人不久吃完了嘛。此言差矣，皇帝用餐的规矩大得很，不会随随便便让人作陪，更不会随随便便吃嫔妃们做的小点心啥的，万一被人下了药那还得了。

所以，古代皇帝用餐都是一个人独享的。不仅如此，皇帝吃饭还有一个规矩，就是“不过三匙”，再爱吃的东西，也不能下三筷子，倘若一道菜被皇帝下了三次筷子，旁边伺候着的小太监就得赶紧把这道菜撤下去，为的就是不能让人知道皇帝的喜好，以免有人下毒。这也就是为什么皇帝一餐的规格为什么那么多种类，就是为了不让人揣测出皇帝的喜好。

这么一来，皇帝用膳之后必然会剩下很多饭菜，这些饭菜宫中又是怎么处理的呢?统统倒掉岂不是太浪费?

实则这些剩菜剩饭并不会浪费。在皇宫之内，皇帝吃剩下的饭菜会分给后妃皇子们，如果后妃皇子们吃不完，还会赏赐给宫女太监们。此外，皇帝偶尔还会赏赐大臣们陪皇帝一同用膳，以此来奖励和拉拢大臣。当然，皇帝不会经常使用这个手段，所以一旦某位大臣有幸陪皇上用膳，那简直是感恩戴德、受宠若惊。

但是即便如此，皇帝每餐还是会有很多剩菜剩饭，按规矩这些剩菜剩饭就只能被当作垃圾拉出宫外。但是你想想，皇帝吃剩下的饭菜，就算是口水那也带着贵气，有的是人抢着要，如果真的把这些饭菜当垃圾倒掉那就太暴遣天物了，于是一个产业链就形成了。

根据野史记载，皇帝吃剩下的这些饭菜会在太监、宫女和民间小贩等组成的产业链中流转。

品相好的饭菜会被卖到大酒楼，这些酒楼会将饭菜再加工一下，整理好品相，然后打着请到御厨的幌子进行售卖。这样的饭菜深受追捧，即便知道是剩菜也不会计较，毕竟能够享受到皇帝的待遇，就算一掷千金也是值得的。

品相差的会卖给路边摊，小贩们把剩菜剩饭再加工加工就挑到街头按份儿零售，价格便宜味道还好，普通老百姓也能吃到皇帝吃过的东西，自然也非常受欢迎。

品相再差一点的也不会浪费，干脆来个大锅烩，想吃的人交点钱就可以自己盛上一大勺，至于这一勺能盛出嘛来就看这人的运气了，运气好兴许有半个丸子，运气不好可能是一块鸡骨头，但不管怎么说，便宜还保准能吃饱。

这种现象一直持续到清末代皇帝溥仪时期。虽说这是皇宫管理上的漏洞，但至少也算是物尽其用了，比真的当作垃圾倒掉强多了。

免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn