

古代人下馆子都点什么菜？这十八道菜有些至今还在流传

在古代，去餐馆用餐也是人们交流和品味美食的普遍方式。古人在饭馆中都能品尝到哪些美味佳肴呢？

1. 蟹粉狮子头

蟹粉狮子头源自江苏扬州地区的传统名馐，属于淮扬菜系，其历史可追溯至隋唐。据说，隋朝的炀帝在南巡扬州时，皇宫的厨师们创造了一系列美食，其中“葵花献肉”是蟹粉狮子头的雏形。到唐朝时期，郇国公韦陟在宴请众多官员时，因这道菜的外形与雄狮的头部相似，因此被称为“狮子头”。经过宋、元、明、清四个朝代的变化，演变成如今的蟹粉狮子头。将蟹肉与优质猪肉切细后粗略搅拌均匀，搭配高汤慢炖，口感极佳，肉质松软而不易散开，油腻感适中，蟹肉的鲜美与猪肉的香味互相辉映。

2. 东安子鸡

东安子鸡，也叫东安鸡，是湖南省永州市东安县的一道地方特色美食，其历史可以追溯到唐朝。这道菜最早是由当地一家叫“东安鸡”的客棧发明的，因唐朝将领郭子仪的喜爱而广为人知，后来传入皇宫，成为皇室御膳，因此以“东安”这个地名命名。东安子鸡采用本地的土鸡，注重切割技巧，将鸡肉切成均匀的小块，最终成品色彩鲜明，红绿交错，融合了酸、辣、鲜、香的独特风味，充分体现了湖南菜的特色。

3. 清蒸武昌鱼

清蒸武昌鱼源自湖北，是楚菜中的经典之作，历史悠久且文化底蕴深厚。据史料显示，在三国时期，武昌鱼因其鲜美的口感而享有盛名，到了宋代更是得到了文人雅士的赞美。其制作方式注重刀工技巧和摆盘美观，整条鱼去掉鳞片和内脏后，通常会先将腹部剖开并铺展在盘子上，鱼身两侧也会划上几刀，以便更好入味并保持鱼的外形完好。采用清蒸的方法，充分保留

了鱼肉的鲜美与原汁原味，口感清新，略显甜味。

4. 东坡肉

这道美食与苏轼有着密切的联系。苏轼担任徐州知州期间，曾建议家里人把红烧肉回馈给当地居民，百姓因此称其为“回馈肉”。苏轼被贬到黄州时，大家模仿他的作品，并戏称其为“东坡肉”。苏轼在杭州期间，他的家人将猪肉与酒一同烹制给工人享用，意外之中让这道菜变得更加 delicious，“东坡肉”的声誉也逐渐传播至全国。这道菜通常是一块大约两寸见方的猪肉，分为一半肥肉和一半瘦肉，吃起来香滑、肥厚却不油腻，散发着酒香，颜色鲜红，味道醇厚，汤汁浓郁，肉质酥软却保持完整。

5. 水晶肴肉

水晶肴肉，亦称水晶肴蹄，是江苏镇江的一道名菜，至今已有三百多年的历史。成菜之后的肉色红艳，外皮洁白，光泽润滑，汤汁透明，宛若水晶，因此被称为此名。在食用时，它展现出瘦肉的香脆、肥肉的不会油腻，以及外酥内嫩的独特口感，配上姜丝和镇江香醋，更是别具一番风味。

6. 腊味合蒸

腊味合蒸是湖南的经典菜品之一，将腊肠、腊鸭、腊鱼肉放入一个容器中，添加鸡肉汤和调味品后进行清蒸制作而成。这道菜的腊味浓郁，咸甜恰到好处，口感柔软而不油腻，是很好的配饭佳品。这道菜的声誉与一位乞讨者息息相关。乞讨者刘七将腊制鱼、腊制肉和腊制鸡等经过简单处理，加上调料蒸制后，香气引起了一个富裕家庭的注意，经过品尝后备受喜爱，最终这道菜在湘菜中流传开来。

7. 麻婆豆腐

麻婆豆腐源自四川成都，是川菜中的经典。这个名字来源于一位姓陈的老奶奶，大家都叫她“陈

麻婆”。她在成都的万福桥旁经营一家餐厅，以制作麻辣豆腐而闻名。这道菜的独特之处在于“麻、辣、烫、香、鲜、嫩、油而不腻”。选用质感柔滑的南豆腐，切成块，与鲜红的牛肉末(或猪肉末)、翠绿的葱花、鲜艳的辣椒粉等相互映衬，色彩丰富多彩。它的味道独特，体现了川菜“一菜一格，百菜百味”的哲学。

8. 无为熏鸭

无为熏鸭是沿江菜的标志性美食之一，同时也是徽菜的经典佳肴，历史已有两百多年。无为县位于长江河边，鸭子通常在自然环境中散养，以小鱼和小虾等为食，生长迅速且肉质鲜美。这道菜成品色泽金灿灿，外皮厚实油润，肉质鲜美，香气扑鼻，若配以醋食用，风味更加出众。

9. 黄焖鱼翅

黄焖鱼翅的主要成分是来自菲律宾吕宋岛的鱼翅，辅以经过12小时慢炖的鸡肉高汤制作而成。清朝末年，由翰林院官员谭宗浚及其子所创立的谭家菜中，这道菜最为著名。随后，这道菜以食盒的方式送入皇宫厨房，经过皇帝的赞赏后，被纳入了御膳菜单，并流传至今。

10. 御用佛跳墙

佛跳墙最初属于南方菜系，后在清朝入宫后，由御膳房的管理者指导满族厨师依据满族的饮食传统进行了改良，在保持原有制作工艺的基础上，加入了鹿肉和各种飞禽等野味，最终演变为皇帝钟爱的佳肴之一。它由十八种材料配合宫廷特制的调味汤制作而成。

11. 烧鹿筋

据说在雍正皇帝还是亲王的时期，他喜欢食用鹿筋来增强筋骨和补充体力，因此他的亲兵们将山鸡与鹿筋一同炖煮，并加入白菜和野生枸杞。雍正登基后，御膳房的

厨师对这道菜进行了精心制作，使其被纳入菜单，成为皇宫的名菜。这道美食以梅花鹿的筋膜为主要成分，配以圆白菜、枸杞、山鸡和鸡骨熬制的高汤，是一道营养丰富的佳品，具有祛风湿和促进肠胃健康的功效。

12. 爆炒凤舌

在古代，唯有帝王与皇后能够享受。正宗的爆炒凤舌所使用的原料是禾花雀舌，这种鸟类被称为“空中人参”，由于数量稀缺，十分珍贵。目前禾花雀面临灭绝，现今人们在享用爆炒凤舌时通常用鸽子舌作为替代。

13. 荷包里脊

起源于清朝末期，由清朝宫廷的御膳房所设计。那时，王公贵族身上常常挂着用金丝和花线绣出花鸟虫鱼图案的金色绸缎小袋，称为“荷包”。御厨按照荷包的形状，利用猪里脊、香菇、玉兰片和蛋皮等食材，制作出一种看起来像荷包的菜品，深受宫廷内的人们喜爱，因此被称为荷包。

14. 樱桃肉

根据《御香缥缈录》的记载，慈禧太后年轻时喜好清炖鸭肉和炸猪皮(俗称“响铃”)，而在晚年时，樱桃肉则成为她特别宠爱的美食。当时的皇家厨师将猪肉切成块，进行调味，并与新鲜樱桃搭配制作此菜肴，后来在宣统年间，这道菜开始流传到民间。现在，樱桃肉成为了江苏地方的特色菜，但现今已不再采用樱桃，而是用小块的红烧猪肉来替代。

15. 百鸟朝凤

清朝乾隆时期的宫廷美食，曾在慈禧太后六十华诞时被奉为庆祝佳肴。百鸟朝凤的主要成分包括一只嫩鸡(约重1250克)和猪肉等食材。这道菜造型独特，味道鲜美，慈禧太后对其赞不绝口。据说那时大报恩寺里珍稀鸟兽翱翔，鸟

儿齐声鸣叫。光绪皇帝得知此事后，命令御厨制作这道菜肴。之后，它发展成为京菜、苏菜、粤菜等地方菜系的标志性菜肴。

16. 清炖肥鸭

自唐朝开始，历朝历代的皇帝和大臣们都非常喜欢吃鸭肉，宫廷宴席上必不可少的是整只鸭。清朝慈禧太后钟爱的清炖肥鸭其制作方法独特，将处理干净的鸭子调味后放入瓷罐中密封，用文火蒸煮三天，使得鸭肉变得十分酥烂，可以用筷子轻松夹起。后来这道菜成为“满汉全席”中的一项重要佳肴，在末代皇帝溥仪的时期更名为“三鲜鸭子”，并在各地餐馆中广受欢迎。

17. 鸡里蹦

清宫佳肴，传说是在康熙皇帝时期声名显赫。康熙皇帝的御舟停靠在保定府安州白洋淀郭里口的行宫时，保定的官方厨师用自家饲养的小鸡搭配白洋淀的新鲜虾仁，再用槐树花香甜的面酱进行炒制后呈献给康熙皇帝，康熙皇帝品尝后十分高兴。这道菜主要以白洋淀的特产大青虾和自家饲养的雏鸡为主要成分，口感鲜美，营养价值高。

18. 桂花鱼翅

根据历史记录，慈禧太后非常喜爱桂花。直隶总督李鸿章因此命令厨师仿照桂花的形状和颜色，创作出桂花鱼翅等菜肴以示忠诚。桂花鱼翅呈现出淡淡的黄色，外观像桂花，味道鲜美浓郁，口感松软可口，在直隶总督署东花厅的中秋节团圆盛宴上广受赞誉。在光绪二十七年和二十九年，慈禧太后两次到访保定，据说她尝试了这道菜并给予了高度评价。

中国古代的经典美食种类繁多，随着岁月的流逝，一些传统名菜的制作方式可能会有所调整或进行创新，但它们依旧是中国饮食文化的重要组成。



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\$61.99，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

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。
现在特价，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\$20
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

\$38.00/只

限堂吃



请大家打电话到店里订菜，谢谢 只限外卖(301)208-6868

上百种美味任你您选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅



北京烤鸭 优惠套餐

(只限堂吃，全付现金)

(1) 北京烤鸭和火锅拼盘

特价\$62.99，一只北京烤鸭跟一个火锅拼盘，包括大虾，龙利鱼片，鱼丸，龙虾丸，牛肉片，猪肉片，肉饺子，海鲜菇，青干菜，甜玉米，公仔面，选一个汤底，(不能替换)

(2) 北京烤鸭和韩国烤肉拼盘

特价只要\$63.99，一只北京烤鸭跟一个韩国烤肉拼盘，包括小牛排，五花肉片，秘制牛肉，韩国鸡片，黄萝卜，泡菜，洋葱，白饭(不能替换)

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)