

才发现,中国这10大常见美食,竟然都有800年历史,你吃过哪几种

几十万年前,北京人把刚打死的鹿肉架在火上,火星子溅在兽皮上,肉香混着焦糊味飘在山洞里,这是中国人饮食的头一声响。

商周时青铜鼎煮着牛羊,奴隶主啃着带筋的肉,奴隶只能捡点骨渣子嚼,鼎里的肉汤,是等级最实在的模样。

《诗经》里“不狩不猎,胡瞻尔庭有县貍兮”,说的就是那时猎来的野味,要先敬祖先再分食。

汉唐的丝绸之路把葡萄、核桃、大蒜送进长安厨房,胡饼在街头烤得滋滋冒油。

张仲景冬至煮羊肉饺子治冻耳的法子,传成了“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管”的俗谚。

到了宋朝,汴梁夜市的馓子、糖煎饼能卖到三更,

苏轼在杭州烧的东坡肉,烂乎乎的人嘴即化,百姓嚼着香,就跟着学,把官人的菜做成了家常菜。

灾年里,草根、观音土都有人咽,活命比滋味珍贵;

如今超市里,南美的车厘子、挪威的三文鱼堆得像山。

从钻木取火烤兽肉,到蒸炒烹炸出满汉全席,中国人的饭桌上,从来都藏着日子的美味。

一碗小米粥熬着农耕的根,一碟咸菜腌着岁月的咸,再热的汤,再香的肉,说到底都是念想。

今天,跟您聊聊,有着超800年历史的美食,

每道都是经典般的存在,看看您吃过哪几道?记得在评论区留言哦……

01 宋嫂鱼羹(南宋)

南宋淳熙年间(1174-1189年)创制,距今约840年,杭州四大名

菜之一。

以鳊鱼或鲈鱼煮熟剔骨,加火腿丝、香菇、竹笋末、鸡汤等烹制,色泽油亮,鲜嫩滑润,味似蟹肉,故又称“赛蟹羹”。

老杭州人讲,这道菜是“鲜得掉眉毛”的!

宋嫂鱼羹是杭州的非遗美食,源于南宋淳熙六年。

宋高宗赵构游西湖时,偶遇东京汴梁南迁的宋五嫂,尝了她用鳊鱼煮熟剔骨、配火腿丝、香菇、竹笋烩制的鱼羹,赞其“赛蟹羹”,赐金银牌,从此名扬天下。

它的特点是色泽黄亮如蟹黄,鲜嫩滑润似蟹肉,酸咸交织五味相和。

鳊鱼煮熟后剥成小碎块,配火腿丝、香菇、竹笋末,加鸡汤慢煨,最后淋蛋黄液、香醋、热猪油,鲜得让人直咂嘴。

02 冰糖葫芦(南宋)

南宋光宗绍熙年间(1190-1194年)宫廷御医为治疗皇妃食欲不振所创,后流传民间,距今约830年。

以山楂等水果穿竹签蘸冰糖熬制,糖壳晶莹剔透如玻璃,入口脆甜,内里水果酸甜多汁文化:

南宋绍熙年间,宋光宗的黄贵妃病得面黄肌瘦,御医束手无策,一位江湖郎中献方:

冰糖煎红果(山楂),饭前吃五到十枚。半月后贵妃痊愈,这法子传到民间,串成竹签裹糖,成了冬日街头的“糖葫芦”。

天津人喊“糖墩儿”,安徽凤阳唤“糖球”,山东青岛的海云庵糖球会至今热闹,庙会里插满彩旗的长串糖球,是北方过年的标配。

这串糖衣果子,外脆内软,咬

开“咔嚓”一声,酸甜直冲脑门。

03 云南烤饵块(南宋)

南宋时期已在云南流行,有800多年历史,是云南“小吃十八怪”之一。

以大米蒸熟舂制而成,外脆内软,米香四溢,常涂抹芝麻酱、辣酱,夹油条或土豆丝。

其实,最早可溯至西汉《急就篇》“米蒸为饵”的记载。

唐时南诏国已见“揉作块”的雏形,明清昆明街头更现“烧饵块担”,炭火烤得外焦里糯,裹着腐乳辣酱与油条,是平民早餐的“万能卷”。

最传奇当属腾冲“大救驾”,

明永历帝逃亡时,农家以饵块、火腿、鸡蛋炒就的救命饭,从此“大救驾”成了炒饵块的代名词,如今仍是滇西餐桌的“活历史”。

滇西大理人爱卷乳扇,奶香混着米香,像极了白族“风花雪月”的烟火气;曲靖人偏爱韭菜花辣味,一口下去“辣得跳脚,香得眯眼”。

04 建德豆腐包

南宋时期(约1127-1279年)已有记载,与陆游有关,距今800余年。

以嫩豆腐为主料,配青葱、辣椒等,裹薄面皮蒸制,皮薄馅嫩,微辣鲜香,陆游任严州知州时,微服寻味豆腐店,店主端上热乎包子,白嫩豆腐裹着青葱辣子,薄皮儿一咬直飙汤汁,老陆头拍案:“严州第一包!”

从此这味儿便刻进建德人的骨血里,成了“兜福”的乡愁。

如今新安江17℃水养出的豆腐,配上倒笃菜、虾米提鲜,皮儿薄得透光,辣得直冲天灵盖,一口下去,鲜、辣、香、烫四股劲儿在舌尖打滚,

比川味麻得温柔,比湘味辣得通透。

05 揭阳乒乓糍

南宋末年(约1270-1279年),揭阳百姓为避战乱创制,距今约800年。

原名“鼠壳糍”,以鼠曲草与糯米粉制成外皮,内裹槟榔粉(爆米粉),加芝麻、橙糕等,口感软糯,有独特香气。

南宋末年因战乱逃入山中的百姓,用鼠壳草混糯米粉制成“乌糍”充饥,后经清代李奇遇改良,以槟榔粉(焙炒糯谷粉)为馅,因制作时糯米爆裂声似打乒乓球,遂得名“乒乓糍”。

这名字带着市井烟火气,比“槟榔糍”更朗朗上口,1997年评上“中华名小吃”,2012年列入广东省非遗名录。

这糍子外皮软糯透亮,内馅藏着花生芝麻的香,槟榔粉的甜,咬一口,热食时流心甜香,冷食时回甘清冽,潮汕人讲“甜过乒乓糍”,说的就是这口让人念想的滋味。

如今不仅在揭阳榕城、汕头乌桥头、潮州牌坊街能吃到,

还漂洋过海到香港、泰国、新加坡,成了海外潮人舌尖上的乡愁。

06 靖西“咩咩”(南宋)

南宋末年(约1270-1279年),由抗元将领张天宗引入,距今约750年。

壮语音译,意为“牛羊”,以红薯与糯米粉混合,捏成牛羊形状油炸而成,外酥里糯。

广西靖西特色小吃。

南宋末年,抗元名将张天宗率部下至靖西旧州,为安抚思乡将士,命厨师将红薯泥掺入糯米粉,捏成牛羊形状油炸,取名“咩咩”。

这物件儿既是祭品,也是乡愁的载体。

当年兵士们咬着酥脆外皮,嚼着软糯内里,便想起北方草原的牛羊,眼眶子都热了。

这小吃模样俏,牛头羊角憨态可掬,炸得金黄酥脆,内里软糯甜香,像极了靖西人的性子,外表硬朗,内里绵软。

07 北京烤鸭

雏形可追溯至南北朝(420-589年)“炙鸭”,南宋已有记载,明代永乐年间(1416年)形成特色,距今约600-800年。

以填鸭为原料,经制坯、晾皮、上饴、烤炙等工序,皮酥肉嫩,色泽枣红油亮,被誉为“天下美味”。

1949年后被定为“国菜”。

这口“京味儿”,得从明朝朱元璋那会儿唠起。

老朱建都南京时,御厨拿湖鸭烤得“皮酥肉香”,他直夸“倍儿地道”!

后来朱棣迁都北京,把烤鸭高手和“金陵片皮鸭”的招牌一并捎来。

嘉靖年间,便宜坊在菜市口支起北京第一家烤鸭铺,挂着“金陵烤鸭”小字幌儿。

全聚德后来用枣木挂炉烤法,让鸭皮“酥香掉渣”,成了国宴上的“硬菜”!

这鸭子讲究“外脆里嫩”,果木炭火烤出枣红色,鸭皮脆得“咔嚓”响,肉嫩得“溜溜儿”的,蘸甜面酱,卷荷叶饼,再夹两丝葱白黄瓜,那叫一个“绝了”!(未完待续)



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

请大家打电话到店里订菜,谢谢 只限外卖(301)208-6868

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

限堂吃
\$38 / 只



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,每桌只限一个套餐)

(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)