

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



拿金奖,抗战时滇军带它上战场。这腿,扛过枪也上过宴。形似琵琶,皮薄肉厚,瘦肉鲜红如玫瑰,肥肉乳白似凝脂,咬一口咸淡刚好,回甜在舌尖打转。宣威人常说:“火腿要陈,日子要熬”,这口鲜,是冬晒春晾夏发酵的功夫,是“盐巴抹匀,竹筛晾透”的老理儿。

09 羊肉泡馍
古称“羊羹”,源于西周(约公元前11世纪)礼饌,宋代苏轼有“秦烹唯羊羹”诗句,距今3000年历史。

以羊肉、羊骨熬汤,配手掰馍,加粉丝、葱花、香菜,肉酥汤浓,馍筋味醇,暖胃耐饥。

北宋赵匡胤落魄时用馍泡羊汤果腹,登基后仍念其香,成就“羊羹救驾”典故。

苏轼诗云“秦烹唯羊羹,陇馐有熊腊”,道尽其千年沧桑。

2008年入选国家级非遗,西安老孙家、同盛祥至今沿用手掰馍古法,“干泡”“口汤”“水围城”三吃法,汤浓馍筋,暖胃驱寒,嘹咋咧!

陕西西安、渭南、宝鸡,甘肃兰州、宁夏银川四地最负盛名。

西安泡馍讲究“蚕食”,汤汁裹着馍粒入喉;渭南水盆羊肉汤清似水,月牙饼泡馍鲜香;

兰州版本原汤本味,配粉条、蒜苗更显西北豪气。肉烂而不散,馍筋道耐嚼,佐糖蒜解腻,辣酱提味,

一口下去,满嘴生香,连汤喝完,浑身热乎,这才是老

陕的烟火气!

10 洛阳水席
始于唐代(618-907年),距今1000多年,是中国保留最久的名宴之一

全席24道菜,以汤羹为主(水),有荤有素,口味多样,与洛阳牡丹、龙门石窟并称“洛阳三绝”。

武则天巡视洛阳时,地方官献上这“汤汤水水”的宴,她赞“中不中?中!”

比那山珍海味得劲!”从此水席从民间登堂入室,成了“宫廷宴”的代名词。

要说典故,得提“牡丹燕菜”。

当年萝卜当燕窝,武则天赐名“假燕菜”,后周总理见菜上雕牡丹,又改称“牡丹燕菜”,成了水席

头牌。

还有“焦炸丸子”,乾隆南巡时吃它“刺啦”响,直夸“带响上桌”妙!

所以你看,这十样吃食在灶上熬了八百年。

有的从御膳房流到街边摊,有的从逃难粮变成团圆味。

牙印留在糖葫芦上,筷子捞起宋嫂羹,烤鸭油滴进火里滋滋响。

人活一世,草木一秋,可这些滋味总在。

饥荒战乱没把它们断送,改朝换代也没让它们变味。

今晚你咬一口豆腐包,辣汁溅在嘴角时,那烫与七百年前的某个黄昏并无二致。

日子就是这样,靠这些老滋味拴着,一代代人才能嚼着苦辣酸甜,继续往前走。



(接上一期)

08 宣威火腿(北宋→明)
火腿最早记载于北宋(960-1127年)苏东坡《格物粗谈》,宣威火腿形成于明代,距今约600-900年。

“云腿”代表,与金华火腿齐名,皮色黄亮,肉色红艳,香气浓郁,味鲜回甜,久藏不坏。

中国三大名腿之一,2008年入选国家级非遗。

孙中山尝后题“饮和食德”,浦在廷1909年开公司,1915年巴拿马



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\$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



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,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)