

# 跟名人有关的“十大”名菜！ 历经千年依然美味，你吃过哪些

(接上一期)

6: 余西施舌。山东沿海地区的传统名菜。其诞生与一种珍稀的海产品——西施舌紧密相关。西施舌是一种生活在胶南、日照等沿海一带的稀有海蛤，其肉质洁白细嫩，形似人舌，味道鲜美无比，因此得名“西施舌”。

相传，唐玄宗东游崂山时，品尝了用西施舌制作的汤菜，因其味道鲜美而拍案叫绝，并赐名“余西施舌”。此后，这道菜便逐渐流传开来，成为了山东地区的传统名菜。

从形态上看，余西施舌色泽清新，肉质白嫩如玉，宛如人舌，汤汁清澈透亮，再配以翠绿的香菜和韭青末点缀，让人一看便食欲大增。品尝时，肉质滑嫩甘腴，味道清纯鲜美，汤汁浓郁而不腻，每一口都仿佛在舌尖舞动，唤醒了所有的味蕾。

7: 曹操鸡。又称“逍遥鸡”，是安徽省合肥市的一道传统名菜，始创于三国时期。

相传，在汉献帝建安十三年(公元208年)，曹操统一北方后，从都城率领大军南下征伐孙吴，行至庐州(今安徽合肥)时，因军政事务繁忙，操劳过度，头痛病发作，卧床不起。行军膳房厨师遵照医嘱，选用当地仔鸡配以中药、好酒，精心烹制成药膳鸡。曹操食后感觉味道十分鲜美，且病情日趋好转，尔后每进餐必常食此鸡。于是这道菜便在合肥流传开来，并被人们称为“曹操鸡”。

曹操鸡的制作工艺十分讲究，需选用当地优质仔鸡，并配以古井

贡酒与天麻、杜仲、香菇、冬笋及花椒、大料、桂皮、茴香等多种辅料。经过宰杀整型、涂蜜油炸、配料卤煮、直焖至酥烂等多道工序精心制作而成。出锅后的曹操鸡，色泽红润，香气浓郁，皮脆油亮，造型美观。吃时抖腿掉肉，骨酥肉烂，滋味特美，且食后余香满口。

8: 胡氏一品锅。又称绩溪一品锅或胡适一品锅，是安徽省绩溪县的传统名菜，属于徽菜系中的经典之作。其诞生与著名学者胡适先生有着不解之缘，因此得名“胡氏一品锅”。

据传，胡适先生常以此菜招待宾客，无论是他在北京大学任校长时，还是后来担任驻美大使期间，一品锅都是他宴请贵宾的必备佳肴，赢得了举座的赞誉。梁实秋先生在品尝后，曾这样描述：“一品锅，三五七层花色多，品其味，离桌不离锅。”这句话生动形象地描绘了一品锅的丰富层次和美味。

胡氏一品锅选用口径约二尺的大铁锅，将多种食材层层叠叠地码放在锅内。常见的食材包括猪五花肉、鲜牛肉、老母鸡、油豆腐、干豆角、冬笋、香菇、鸡蛋、蛋饺等，每一种食材都经过精心烹制，达到酥烂入味的效果。当热腾腾的一品锅端上桌时，锅内还在滚沸，香气四溢，令人垂涎欲滴。胡氏一品锅，油而不腻，烂而不化，不老不嫩，各种食材的本味相互渗透，使得整道菜的味道更加丰富和协调。品尝时，每一口都能感受到食材的鲜美和汤汁的浓郁，令人回味。

9: 麻婆豆腐。四川的传统名



菜之一，属于川菜系。麻婆豆腐始创于清朝同治元年(1862年)，诞生于成都万福桥边的一家原名“陈兴盛饭铺”的店面。店主陈春富(也有称陈森富)早逝后，小饭店由老板娘经营，这位女老板面上微麻，人称“陈麻婆”。陈麻婆对烹制豆腐有一套独特的烹饪技巧，她烹制的豆腐色香味俱全，深受人们喜爱。因此，她创制的烧豆腐被称为“陈麻婆豆腐”，其饮食小店后来也以“陈麻婆豆腐店”为名。这道菜很快便名播遐迩，求食者趋之若鹜，文人骚客也常会来此品尝。清朝末年，陈麻婆豆腐就被列为成都的著名食品。

麻婆豆腐的色泽红亮，形态饱

满，豆腐块状均匀，上面点缀着棕红色的牛肉末和翠绿的葱花或青蒜苗，外围一圈透亮的红油，如玉镶嵌琥珀，十分诱人。其口味麻辣鲜香，酥嫩烫活。具体来说，麻婆豆腐的“麻”来自花椒，辣来自辣椒面，而豆瓣酱的咸香以及豆腐本身的豆香相互融合，使得这道菜的味道层次丰富，令人回味无穷。

10: 太白鸭。这道源自唐朝的川菜经典，与诗仙李白有着不解之缘。相传，在唐代，诗人李白幼年随父迁居四川江油青莲镇，直至25岁才离川。在这近20年的四川生活中，他爱上了当地的名菜——焖蒸鸭子。这道菜以肥美的鸭子为

主料，加入各种调料后精心蒸制，肉质鲜嫩，汤汁浓郁。后来，李白入京供奉翰林，以年轻时食过的焖蒸鸭子为蓝本，加以改良，用百年陈酿花雕酒、枸杞、三七等珍贵食材蒸肥鸭，献给唐玄宗。玄宗品尝后大加赞赏，并赐名为“太白鸭”，从此这道菜名扬四海，成为四川的一款名菜。

太白鸭色泽白绿相间，鸭肉金黄诱人，汤汁清澈透亮，枸杞等配料点缀其间，宛如一幅美丽的画卷。品尝时，鸭肉鲜嫩多汁，入口即化，酒香与各种调料的香气交织在一起，令人陶醉。汤汁浓郁而不腻，鲜美异常，每一口都仿佛在舌尖舞动，唤醒了所有的味蕾。



## 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

2月13日至2月16日期间，  
买烤鸭套餐，免费送香脆全鱼

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\$28  
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



### 情人节新春特价优惠

免費香脆全魚\$18.95



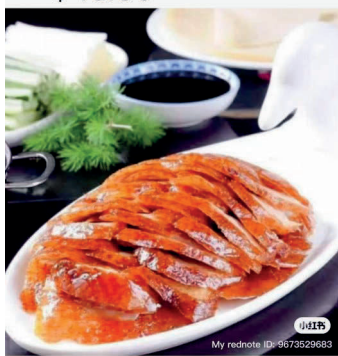
免費兩碟肉片共\$16.95



免費椒鹽大蝦\$18.95



免費一只北京烤鸭  
\$48.99



### 最新推出

最新推出免費北京烤鸭一只(只要消費超過\$150以上或消費超過\$60以上，免費送一條全魚或一盤椒鹽大蝦或兩碟肉片)當天送或留下次送，(不包括北京烤鸭和午餐套餐和任何其他折扣優惠)只限堂吃，每桌只限免費一樣，到2026年2月28日截止。

電話：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)