

耳熟能详的6种美食,你知道都是谁发明的吗?

01

馒头

发明人:诸葛亮

典故:诸葛亮带兵征讨南中孟获的时候,有人跟他说,蛮人在作战前会杀人,然后用人头来祭祀神灵,希望神灵能借阴兵帮助他们,并建议诸葛亮也这样做。

但是诸葛亮拒绝了,他想了个别的办法:把羊肉和猪肉切碎,然后用面包起来,做成一个像人头的形状,用来祭祀。

后来,诸葛亮发明的这个东西就被称为馒头,因为馒头就是“蛮人之头”的代称。

实际上,包子和馒头都是从这里衍生出来的。

02

饺子

发明人:张仲景

典故:饺子的原名叫作“娇耳”,是东汉时期南阳涅阳的张仲景发明的。它的起源最初是作为药用。

后来,饺子又被称为水饺,受到中国人民的广泛喜爱,同时也成为中国北方民间的主食和地方小吃之一。

有一句民谚说:“大寒小寒,吃饺子过年。”这句话的意思是,在寒冷的季节里,吃饺子可以抵御寒冷,增加身体热量,帮助人们度过寒冷的冬季。

传说在东汉末年的时候,医圣张仲景辞官回乡。当他回到家乡时,他看到老百姓由于饥寒交迫而遭受痛苦,甚至连耳朵也被冻伤了。

当时伤寒疫情也在流行,很多人都病死了。张仲景非常心痛,于是他决定为老百姓做点什么。

他搭建了一个医棚,支起了一口大锅,开始煮羊肉、辣椒和各种祛寒提热的药材。他用面皮将这些食材包成类似于耳朵的形状,煮熟之后送给受苦的老百姓吃。

从冬至吃到除夕,老百姓的身体逐渐恢复了健康,耳朵也不再被冻



伤。从此以后,大家开始模仿制作这种食物,并把它叫做“饺耳”或“饺子”,也有个别地区称之为“扁食”或“烫面饺”。

03

涮羊肉

发明人:忽必烈

典故:700多年前,元世祖忽必烈带兵南征。经过几场仗,大家都累又饿。忽必烈突然想念起家乡的菜,想喝清汤炖羊肉。

于是他叫手下杀羊烧火。正当伙夫宰羊切肉的时候,前线探子突然跑进来,说敌人离这里只有十里了。

但是忽必烈饿得等不及吃羊肉,一边命令部队行动,一边喊:“羊肉!我要吃羊肉!”“但是生羊肉不能够吃

啊,这可怎么办啊?”这时候,忽必烈大步走向炉子。

厨师知道他生气了,吓得赶紧振作起来。他快速切了几块薄薄的瘦肉,放进沸水里,搅了几下。等肉变色了,马上捞到碗里,撒上细盐、洋葱和姜,交给刚到炉边的忽必烈。

忽必烈拿起肉片,大口吃起来。吃了几碗后,他骑上马,带领军队勇敢地迎敌。结果,他们打赢了,还抓了敌军的将领。在准备庆祝宴会的时候,忽必烈特意点了战前吃过的羊肉片。

这次,厨师选的是优质羊腿的嫩肉,先切成均匀的薄片,再加入芝麻酱、豆腐、胡椒、辣椒、韭菜花等调味品混合。

大家涮过后,都说好吃极了。将军们吃完后大赞好吃,忽必烈更是开

心得不得了。厨师赶紧上前说:“这菜还没名字呢,请主帅给它起个名字吧。”

忽必烈一边笑着涮着羊肉片,一边回答:“就叫涮羊肉吧!大家觉得怎么样?”大伙都拍手叫好。从那以后,涮羊肉就成了宫廷里的美味了。

04

烧烤

发明人:伏羲

典故:据说,烧烤是咱们的老祖宗伏羲大神带回来的天火,教咱们祖先把鱼啊、鸟啊烤熟了吃。所以他被大家称为庖牺,就是教人烤东西吃的大神。

烧烤呢也是慢慢进步的,最早是把食材穿起来挂起来烤,后来我们自己做了烤架,烤炉来烤。

到了商周时期,就发明了一种叫做“炙”的新方法,不再直接烧了,吃起来更香了。春秋战国时期,有羊炙、牛炙、鱼炙、脯炙、炙鸡等各种烧烤美食,真是让人流口水啊。

还有啊,我们常说的“脍炙人口”,就是从烧烤来的。

05

咸菜

发明人:秦始皇

典故:秦始皇修长城时候,工程巨大,为了赶进度,工人们又得耗费体力,还得吃很多粮食。

大米还好,但青菜就不够了,导致工期延误。这时候,秦始皇就让人在青菜最多的季节买回来,放在海边晒干。

因为晒干了水分,吸收了盐分,这些青菜就能保存很久,很快就解决了青菜不够的问题。

后来,人们都用这种方法来保存咸菜,在冬天的时候就可以享用。所以,秦始皇就成了咸菜业的祖师爷了。

06

年糕

发明人:伍子胥

典故:“年糕”这个美食,相传是由伍子胥发明的。伍子胥在修建阖闾城的时候,心里就担心如果城池被敌军围住,城里的人没有粮食,那可怎么办呀。

于是,他悄悄地用煮熟的糯米糊加上蔗糖,做成方块混在墙砖里用来建造城墙。

后来,伍子胥死了以后,敌国真的来围攻阖闾城,导致城里到处都是饿死的人。这个时候,有人想起伍子胥当时造的“城砖”,赶紧挖出来吃,结果呢,大家得救了。

于是,后人就把伍子胥发明的那个用煮熟的糯米糊加上蔗糖做成的方块食品,叫做“年糕”。这就是“年糕”的来历!



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

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

买北京烤鸭套餐,付现金只要\$63.99,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

需单其他菜品超过\$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



\$38

限堂吃



请大家打电话到店里订菜,谢谢 只限外卖(301)208-6868

最新优惠,买二送一,新加越南汤面,欢迎品尝

必须有3人,才有一人免费,不能外卖,每一天前20份免费的,现在4/26/26止,也不可以用任何优惠。



越南什锦牛肉汤面	本店特色羊肉片汤面	越南鸡肉汤面	越南肥牛和牛胸肉汤面	越南海鲜汤面	越南烧烤猪肉饭	越南烧烤猪肉饭	越南素菜汤面
\$13.99 原價\$17.95	\$13.95 原價\$17.95	\$11.95 原價\$15.95	\$12.95 原價\$16.95	\$13.95 原價\$17.95	\$11.95 原價\$15.95	\$11.95 原價\$15.95	\$10.95 原價\$14.95

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)