

云南过桥米线的做法和菜泡饭

产品名称	云南过桥米线的做法和菜泡饭
公司名称	天津食尊聚尚餐饮管理有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	天津南开天津市南开区红旗南路中海御湖翰苑
联系电话	022-27415581 15022756456

产品详情

云南过桥米线和菜泡饭 饮食文化也是交融的，南北会交流，中西也会碰撞。扬州炒饭是淮扬菜的看家菜。但这扬州炒饭其实是经过粤菜厨师的加工之后才变得这么好吃有影响的。我是吃淮扬菜长大的，蛋炒饭是小时候常吃的一道，基本上鸡蛋炒饭.最多加点葱花。而现在流行的扬州炒饭.又是火腿又是虾仁，加了无数的配料，这是广东厨师调味出的结果.这扬州炒饭非但是南北棍饮的结合物.后来也成了中西吸的一个共赏物。没有吃过中餐的老外，最能接受的中公据说是扬州炒饭.当然西方人在吃炒饭的时候还要浇上醋、咖吸之类合他们口味的调味品.与我儿时吃的蛋炒饭大相径庭。是先有米线还是先有面条?没作过考证，照我的理解.该是先有面条后有米线、米粉、河粉之类，但筷子似乎有时是专门用干吃面条的.南方把米粉做成元宵，北方把面粉做成饺子.就是一种很好的对应。而获自过桥米线产生于明末清初.这就坚定了我米线是面条的替代品的想法。明代朱元璋开始.就不断有中原人士南迁到西南地区，西南不宜种麦子，吃惯面食的北人很自然就想到了替代品，这米线该是改良的成果。而蒙自过桥米线则是更加北方化的文化杂交饮食。明末清初，大概北方游牧民族南进，他们的饮食比中原人更加粗犷和简捷，过桥米线的产生.实在让人不能不联想起北方游牧民族的侧羊肉，所不同的是.由于南方物产丰饶.加之南方人的精细，这过桥米线就明显比洲羊肉要丰富和复杂。

主体也改变了，由侧肉变成了侧米线了，当然总体风格还是一个:简捷。说实在的.我吃米线很晚了，大约在我快三十岁的时候.我才第一次吃上米线，那时候人的胃的文化结构已经形成，很容易排斥另外的非本胃文化的饮食。但我第，一次吃米线.就喜欢七了这种方式。而且当时还不是过桥的方式，等尝过过桥米线之后.就欲罢不能了。以前在南京的时候，家门口就有一家云南人开的蒙自米线店.经常带家人去过馋鹿。现在到北京不像过去那么方便了，我仍然执著寻找米线店，终于在东便门云腾宾馆发现了心爱的过桥米线，因此我的舌头和胃又一次找到幸福的家园。我带朋友吃饭，最多的是云南菜，最多的是过桥米线，好多朋友因为我爱上了过桥米线和云南菜，还有一些朋友爱_上了普洱茶。朋友们开玩笑说，你快成了蒙自米线的代言人了!蒙自过桥米线有一个美好的传说，说渡自的一个读书人，在南湖用工读书，废寝忘食，妻子怕饭菜凉了，就急中生智发明了鸡汤过桥这个方法保温保鲜。这个传说是对中国传统文化的一次褒扬。读·朽人，考试，贤妻，昏倒，鸡汤。当然还有这米线。所以在蒙自县城的南湖，还有一座传说中的过桥.风景秀逸，浮想如云。传说当然美好.也可能是真实的.但蒙自过桥米线广为流传的原因，除了它的美味外.还在于它方便和节俭。在我的家乡，有一道菜泡饭广为流行.当时其实是被穷困逼出来的.，贵人家.饭是饭.菜是菜，断然不会饭菜混在一起煮的。而穷人则没那么多讲究，菜泡饭，一锅全煮.又省材，又省油.还省时间，且少洗碗。颇有些类似过桥米线。不过因贫穷产生的饮食不一定就不好.而那些讲究排场、讲究奢侈的大菜也不见得就好吃.就能流传。比如，满汉全席，名可谓响矣.可有几人吃得起，又有几人能吃到真味呢?而且.那些高脂肪、高胆固醇且以野生动物为原料的大菜.大悖科学发展观!