

地方文化:淮扬菜（苏菜）PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43852.htm 江苏省东临黄海，西拥洪泽，南濒太湖，长江横贯其中部，大运河沟通南北，境内河流密如蛛网，湖泊星罗棋布，土地肥沃，气候温润，物产丰富，素称“鱼米之乡”。江苏菜肴，历史悠久，源远流长，传说中唐尧的名厨彭铿好和滋味，作野鸡羹奉尧，尧吃后备加赞赏，封彭铿立大彭国，即今彭城徐州。夏禹时，“淮夷贡鱼”，淮北鱼直到明清仍为贡品。“菜之美者，具区之菁”，商汤时太湖佳蔬已登大雅之堂。春秋时，相传齐国易牙在徐州传艺，他创制的“鱼腹藏羊肉”千古流传。吴国专诸在太湖从太和公学全鱼炙，故后有“鱼藏剑”，专诸刺王僚的故事。至今苏州的松鼠鱼就是全鱼炙的发展。相传双淮南王刘安时站创豆腐。南北朝时，梁代出现所谓云光法师在雨花台讲经，天雨鲜花，天厨献食的神话。所谓天厨，实是南京高手。他们烹制名菜，荤素兼备，素菜尤精冠于江左。一个瓜可作几十种菜肴，一种菜可以翻出几十种口味，号称天厨，的确名下无虚。隋唐以后，江南成为富庶之地。所谓“天下三分明月夜，二分月色在扬州”（原诗为“二分无那是扬州”，意相同）。城市的繁荣与发展，促进了烹饪技艺的提高。五代时即有“建康七妙”：齏汁匀浩，可以当镜子照脸；馄饨汤至清，可以往砚磨墨；饼至薄，如蝉翼轻纱，把写好的字放在饼下，可以清晰地映现出来；饭煮得颗粒分明，柔韧不碎，擦台子不粘，吃起来有咬劲；面条筋韧，当带子打结而不断；饼卷起来点水不漏，可以做酒杯；馓子香

脆，嚼在嘴里清脆有声。以上七妙充分显示了五代时南京饮食撰技艺之精湛。唐、宋时，苏菜即与浙菜齐名，为“南食”中两大台柱。隋炀帝开采大运河，乾隆皇帝三下江南，也是欣慕江苏风物的秀丽和炊食的精美。曹雪芹《红楼梦》中记述的大量珍肴美味，不少源于苏菜。“扬州烧麦”、“姑苏名菜”、“金陵大味”，一直名播海内，为文人学者称道。早在二百多年前，清代袁枚在其所著《随园食单》中就提出“味要浓厚，不可油腻；味要清鲜，不可淡薄”以及“使一物各献一胜，一碗各成一味”等原则。现在的江苏菜肴风味正与此一脉相承，而且在实践中多有创发，显得更加丰富多采。苏菜品种繁多，花色考究，并以承办筵席著名。苏菜主要以苏州、扬州、南京、镇江四大流派组成。南京菜口味和醇，花色菜玲珑细巧，可分可合。用鸭制作的菜肴久负盛名，鱼虾类菜品丰富多彩。炖、焖、叉烧都很擅长。扬州菜清淡适口，主料突出，刀工精细，醇厚入味，制作的江鲜、鸡类菜肴都很著名，肉类菜品也有特色，瓜果雕栩栩如生。苏州菜口味起甜，配制和谐，清雅多姿，时令菜应时迭出，长于烹制河鲜、湖蟹、蔬菜，”以筵席著称。镇江菜制作精良，其味醇厚。它们共同特点是：选料严谨，制作精致，因材施艺，四季有别。在烹调上擅长炖、焖、蒸、烧、炒。重视吊汤，保持原汁原味，风味清鲜，适应面广，浓而不腻，淡而不薄，酥松脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而不失其味。著名的菜肴有：烤方：此菜是扬州的传统菜品。系用整块猪肋条肉不加任何调料在芦柴炭火上经五次烘烤，四次刮皮而成。食时切成薄片，佐以甜酱、花椒盐、葱段，用空心饽饽夹食。此菜皮脆而松，肉香烂而不腻，甜香爽口。水晶肴蹄：此

菜是镇江著名菜肴。系用腌制的猪蹄配多种作料经卤制冷冻而成。咸菜肉色红，皮白光滑晶莹，卤冻透明，故有水晶之称。肉质清香而醇酥，油润不腻。食时佐以姜丝、香醋，风味更佳。

清炖蟹粉狮子头：此菜系用猪肋条肉配以蟹肉、虾子等辅料制成，再嵌上蟹黄，裹上青菜心，用猪肉汤烧焖而成。咸菜狮子头（即大丸子）肥嫩异常，蟹粉鲜香，青菜酥爽清口。此菜是久负盛名的镇江、扬州传统菜。

金陵丸子：系用油煎猪肉丸再配以蹄筋汤烧焖而成。咸菜酥、嫩、鲜、香，蹄筋糯软入味，汤汁醇厚，为南京传统菜。

白汁甲鱼：此菜采用活的雌雄甲鱼配以肥猪肉片、山药、冬笋、木耳等辅料和十三种作料，用猪肉汤烧切而成。出锅后甲鱼裙边透明光亮，粘如胶质，甲鱼肉酥脱骨，肥鲜入味，卤汁奶白浓醇，营养丰富，此菜是苏州传统的春秋季节名菜。

黄泥煨鸡：为常熟名菜。选用常熟虞山的母鸡，填以虾仁等六种辅料，涂以丁香等多种作料，并用猪网油、荷叶和酒坛泥包裹煨烤而成。此鸡原形、原汁、厚味。敲开泥壳，香味四溢，皮色金黄有光，鸡肉酥香肥嫩，异常鲜美。

清炖鸡孚：南京传统名菜，此菜为汤菜，系用鸡、猪肉互粘成块，经油炸后再用鸡汤烧焖而成。汤面鸡孚洁白，衬以火腿，冬菇，红黑相映，色泽鲜艳。场肉细嫩，汤鲜味美。

肉酿生麸：生麸即面筋。此菜系用面筋制成薄皮，包上肉馅，再加上作料烧煮而成。此菜皮薄韧而光亮，肉馅鲜嫩多汁，场清味美，此菜是无锡的地方风味。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com