

旅游常识：中国的八大菜系之川菜导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/633/2021_2022__E6_97_85_E6_B8_B8_E5_B8_B8_E8_c34_633530.htm id="tb42" class="mar10" style="word-break:break-all.">

相关链接：中国的八大菜系之鲁菜 中国的八大菜系之粤菜 八大菜系之川菜 川菜系也是一个历史悠久的菜系，其发源地是古代的巴国和蜀国。据《华阳国志》记载，巴国“土植五谷，牲具六畜”，并出产鱼盐和茶蜜；蜀国则“山林泽鱼，园囿瓜果，四代节熟，靡不有焉”。当时巴国和蜀国的调味品已有卤水、岩盐、川椒、“阳朴之姜”。在战国时期墓地出土文物中，已有各种青铜器和陶器食具，川菜的萌芽可见一斑。川菜系的形成，大致在秦始皇统一中国到三国鼎立之间。当时四川政治、经济、文化中心逐渐移向成都。其时，无论烹饪原料的取材，还是调味品的使用，以及刀工、火候的要求和专业烹饪水平，均已初具规模。中国菜，已有菜系的雏形。秦惠王和秦始皇先后两次大量移民蜀中，同时也就带来中原地区先进的生产技术，这对发展生产有巨大的推动和促进作用。秦代为蜀中奠定了良好的经济基础，到了汉代就更加富庶。张骞出使西域，引进胡瓜、胡豆、胡桃、大豆、大蒜等品种，又增加了川菜的烹饪原料和调料。西汉时国家统一，官办、私营的商业都比较发达。以长安为中心的五大商业城市出现，其中就有成都。三国时魏、蜀、吴鼎立，刘备以四川为“蜀都”。虽然在全国范围内处于分裂状态，但蜀中相对稳定，对于商业，包括饮食业的发展，创造了良好的条件。使川菜系在形成初期，便有了坚实的基础。烹饪业的进步和发展，使蜀中的专业食店

、酒肆增多。“文君当垆，相如涤器”，则是进步和变化的佐证。这时专业烹饪人员增多，烹饪技术突飞猛进。更重要的是聚居于城市的达官显宦、豪商巨富、名流雅士越来越讲究吃喝享受。他们对菜的式样、口味要求更高，对川菜的形成和发展起了很大的推动作用。当时川菜特别重视鱼和肉的烹制。曹操在《四时食制》中，特别记有“郫县子鱼，黄鳞赤尾，出稻田，可以为酱”；黄鱼“大数百斤，骨软可食，出江阳、犍为。”还提到“蒸鲇”，可见当时已有清蒸鲶鱼的菜式。西晋文学家左思在《蜀都赋》中对1500多年前川菜的烹饪技艺和宴席盛况描绘为“若其旧俗，终冬始春，吉日良辰，置酒高堂，以御嘉宾。唐代诗仙、诗圣都和川菜有不解之缘。诗仙李白幼年随父迁居锦州隆昌，即现在的四川江油青莲乡，直至25岁才离川。在四川近20年生活中，他很爱吃当地名菜焖蒸鸭子。厨师宰鸭后，将鸭放入盛器内，加酒等各种调料，注入汤汁，用一大张浸湿的绵纸，封严盛器口，蒸烂后保持原汁原味中国菜2，既香且嫩。天宝元年，李白受到唐玄宗的宠爱，入京供奉翰林。他以年轻时食过的焖蒸鸭子为蓝本，用百年陈酿花雕、枸杞子、三七等蒸肥鸭献给玄宗。皇帝非常高兴中国特色菜，将此菜命名为“太白鸭”。诗圣杜甫长期居住四川草堂，在他《观打鱼歌》中唱出了关于“太白鸭”的赞美诗歌。宋代川菜越过巴蜀境界，进入东都中国菜2，为世人所知。无独有偶，宋代也有两位大文学家、词人同川菜有千丝万缕的情思中国菜小游戏，那就是北宋的苏轼与南宋的陆游。苏轼从小受川菜习惯的影响，20岁时随父亲和弟弟到京城应试。冬天的开封天寒地冻，上至宫廷，下至民间，都靠收藏的一些蔬菜度日。但苏轼的诗歌中

，写以蔬菜入馔的特别多，如“秋来霜露满冬园，芦菔生儿芥有孙。我与何曾同一饱，不知何苦食鸡豚”，“芥蓝如菌蕈，脆美牙颊响。白菘类羔羊，冒土出熊掌”。这些事实上是写诗人对川菜怀念，真不愧为著名的美食家。不但撰写了脍炙人口的《老饕赋》，还创制了东坡肉、东坡羹和玉糝羹等佳肴，为川菜作出可贵的贡献。享年85岁的陆放翁在为官从政与爱情生活方面皆不如意中国菜的英文名称，但其高寿应当是受益于豁达的气度和合理的饮食。陆游虽是浙江人，却奉皇命在46岁时入蜀，54岁出川。其间九年是他政治生涯中的重要时期中国菜2小游戏，虽“孝宗念其久外中国菜2，趣召东下，然心固未尝一日忘蜀也”。尤其是四川的饮食使他难忘从唐宋两代文豪遗篇中可见在此期间川菜的风味。元、明、清建都北京后，随着入川官吏增多，大批北京厨师前往成都落户，经营饮食业，使川菜又得到进一步发展，逐渐成为我国的主要地方菜系。明末清初，川菜用辣椒调味，使巴蜀时期就形成的“尚滋味”、“好香辛”的调味传统，进一步有所发展。清乾隆年间，四川罗江著名文人李调元在其《函海醒园录》中就系统地搜集了川菜的38种烹调方法，如炒、滑、爆、煸、溜、炆、炸、煮、烫、糝、煎、蒙、贴、酿、卷、蒸、烧、焖、炖、摊、煨、烩、淖、烤、烘、粘、余、糟、醉、冲等中国特色菜，以及冷菜类的拌、卤、熏、腌、腊、冻、酱等。不论官府菜，还是市肆菜，都有许多名菜。清同治年间，成都北门外万福桥边有家小饭店，面带麻粒的陈姓女店主用嫩豆腐、牛肉末、辣椒、花椒、豆瓣酱等烹制的佳肴麻辣、鲜香，十分受人欢迎，这就是著名的“麻婆豆腐”，后来饭店也改名为“陈麻婆豆腐店”。贵州籍

的咸丰进士丁宝桢，曾任山东巡抚，后任四川总督，因镇守边关有功，被封为“太子少保”中国体菜，人称“丁宫保”。他很喜欢吃用花生和嫩鸡丁肉做成的炒鸡丁，流传入市后成为“宫保鸡丁”。晚清以来，川菜逐步形成地方风味极其浓郁的菜系，具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强的特征。由筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五类菜肴组成完整的风味体系。其风味则是清、鲜、醇、浓并重，并以麻辣著称。对长江上游和滇、黔等地均有相当的影响。现在中国菜小游戏，川菜的踪迹已遍及全国，以至海外，有“味在四川”之誉。川菜以成都和重庆两地的菜肴为代表。所用的调味品既复杂多样，又富有特色；尤其是号称“三椒”的花椒、胡椒、辣椒，“三香”的葱、姜、蒜，醋、郫县豆瓣酱的使用频繁及数量之多，远非其他菜系能相比。特别是“鱼香”、“怪味”更是离不开这些调味品中国菜小游戏，如用代用品则味道要打折扣。川菜有“七滋八味”之说，“七滋”指甜、酸、麻、辣、苦、香、咸；“八味”即是鱼香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、红油、姜汁、家常。烹调方法共有38种之多。在口味上川菜特别讲究“一菜一格”，且色、香、味、形俱佳，故国际烹饪界有“食在中国中国体菜，味在四川”之说。川菜名菜还有灯影牛肉、樟茶鸭子、毛肚火锅、夫妻肺片、东坡墨鱼、清蒸江团等300多种。其中“灯影牛肉”制作方法与众不同中国体菜，风味独特；是将牛后腿上的腱子肉切成薄片，撒上炒干水分的盐，裹成圆筒形晾干，平铺在钢丝架上，进烘炉烘干，再上蒸笼蒸后取出，切成小片复蒸透。最后下炒锅炒透，加入调料，起锅晾凉，淋上麻油才成。此菜呈半透明状，薄如纸，红艳

艳，油光滑，放在灯下可将牛肉片的红影子映在纸上或墙上，好似演灯影戏。“夫妻肺片”是成都地区人人皆知的一道风味菜。相传本世纪30年代，有个叫郭朝华的小贩，和妻子制作凉拌牛肺片，串街走巷，提篮叫卖。人们谑称其为“夫妻肺片”，沿用至今。“东坡墨鱼”是四川乐山一道与北宋大文豪苏东坡有关的风味佳肴。墨鱼并非海中的乌贼鱼，而是乐山市凌云山、乌龙山脚下的岷江中一种嘴小、身长、肉多的墨皮鱼，又叫“墨头鱼”。相传苏东坡去凌云寺读书时，常去凌云岩下洗砚，江中之鱼食其墨汁，皮色浓黑如墨，人们称之为“东坡墨鱼”；并将其和江团、肥沅称为川江三大名鱼，成为川菜的特色名菜。“清蒸江团”人称嘉陵美味，上等佳肴。抗战期间，四川澄江镇上的韵流餐厅名厨张世界、郑祖华烹制的“叉烧江团”、“清蒸江团”等菜肴名闻遐迩。冯玉祥将军赴美考察水利之前也曾到韵流餐厅品尝江团，食后赞扬说“四川江团，果然名不虚传”。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