

导游知识丛书



指点 天下美食

您听过川菜趣闻吗
您品过江汉美食吗

中华菜点如繁星

八方风味各不同

一册在手，解您千百疑问

一册在手，任您纵横链接

一册在手，送您万种风情

杜福祥
王九柱

编著

旅游教育出版社

▶▶ 导游知识丛书

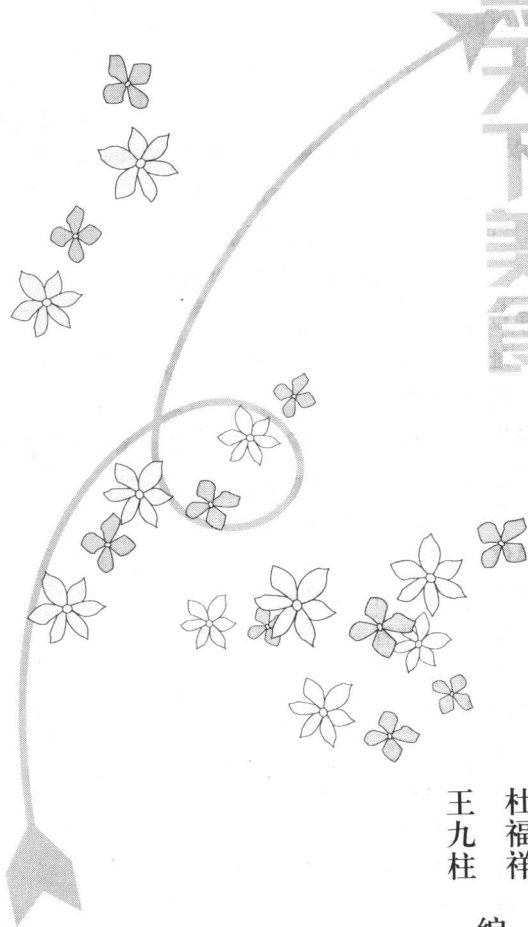
指点天下美食

指点天下美食

000

杜福祥
王九柱
编著

旅游教育出版社
· 北京 ·



丛书策划:丁海秀

责任编辑:李红丽

图片来源:中国图片网、图文天下

图书在版编目(CIP)数据

指点天下美食/杜福祥,王九柱编著. —北京:旅游教育出版社,

2005.3

(导游知识丛书)

ISBN 7 - 5637 - 1239 - 9

I. 指... II. ①杜... ②王... III. 饮食 - 文化 - 中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 023460 号

导游知识丛书

指点天下美食

杜福祥 王九柱 编著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	teptx@sohu. com
排版单位	首都经济贸易大学出版社激光照排部
印刷单位	中国科学院印刷厂
装订单位	河北省三河市金星装订厂
经销单位	新华书店
开 本	850 × 1168 1/32
印 张	9.125
字 数	217 千字
版 次	2005 年 4 月第 1 版
印 次	2005 年 4 月第 1 次印刷
定 价	15.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

导游知识丛书

DAOYOUZHISHI CONGSHU



指点天下美食

风物特产博览

点击历史常识

旅游文物鉴赏

宗教文化赏析

诗词楹联赏析

民族民俗风情赏析

古建园林赏析

自然景观鉴赏





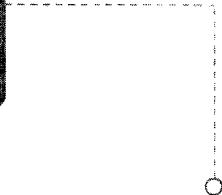
丛书策划：丁海秀

责任编辑：李红丽

平面设计：艾青设计

13011186317

出版说明



近年来,随着旅游业的迅猛发展,我国的导游队伍日益壮大。具有“民间大使”美誉的广大导游员热情服务、认真钻研,为我国旅游业的发展做出了积极的贡献。然而,我们也清醒地看到,许多导游员的知识储备严重不足,对导游工作所涉及的旅游文化知识知之甚少。为了提高导游员的综合文化素质,以满足旅游者日益增长的知识需求,我们决定出版这套“导游知识丛书”。

“导游知识丛书”是一套融实用性、知识性和趣味性于一体,语言通俗易懂、深入浅出的文化读本。丛书内容丰富,涉及历史、文物、饮食、宗教、风物特产、诗词楹联、建筑园林、民族民俗、自然景观等旅游文化知识的诸多方面。丛书共分九本,包括《点击历史常识》《指点天下美食》《风物特产博览》《诗词楹联赏析》《旅游文物鉴赏》《民族民俗风情赏析》《宗教文化赏析》《自然景观鉴赏》《古建园林赏析》。综合来看,本套丛书主要有以下特色:

第一,作者权威,知识准确。本丛书作者或为地方

旅游局负责导游员培训的专家,或为旅游院校相关知识教学的老师,均拥有丰富的一线实践经验和扎实的知识功底,保证了丛书内容的准确性。

第二,叙述灵活,实用性强。丛书打破了传统的写作方式,每册基本按“背景分析”、“阅读提示”、“知识问答”、“景区景点链接”四大模块组织编写,使每一专题知识化整为零,方便了导游员学习,具有极强的实用性。

第三,特色新颖,紧密联系实际。本丛书不仅专题知识丰富,而且专设了“景区景点链接”这一特色模块,为导游提供了模拟训练、领略实战的情景。

第四,版式活泼,图文并茂。丛书充分考虑了导游工作繁忙、劳累这一职业特点,尽量做到多插图片、版式灵活,使导游员能够在休闲中阅读,在愉悦中学习。

本丛书既是一般旅游者,尤其是导游员的知识读本,又是各旅游行政机构组织培训的教材用书。另外,旅游院校的学生阅读此书,也可以拓宽知识面,提高文化素养。

由于时间有限,书中难免有不足之处,真诚地希望读者能够及时反馈,我们定会“从善如流”,使本丛书不断提高与完善。

旅游教育出版社

2005年3月

前

言

中华民族五千年传统文化光辉灿烂,而饮食文化则是这一文化百花园中一朵令无数中外人士陶醉的芬芳艳丽的奇葩。

古往今来,有多少名流雅士或凡夫俗子面对这奇葩而为之歌,为之绘,为之鼓,为之呼,并使之成为这枝奇葩上的绿叶,或成为陪衬其芬芳的小草,使之更加绚丽多彩。这当中即有我们的无数导游朋友,他们凭借自己对美食的领略,让无数佳肴美点未现其形而先飘其香,为无数中外游子平添了美食之外的另一番享受,也为弘扬中华民族的饮食文化做出了贡献。

笔者非常荣幸地接受旅游教育出版社的委托,能为千千万万个未曾谋面的导游朋友和其他读者撰写这部书稿,以为各位朋友提供点儿介绍中国饮食文化的素材,为弘扬我们的饮食文化和发展中国的旅游事业尽微薄之力。

为了使读者朋友对中国各地风味饮食的形成、特点和发展趋势有个最基本的了解,笔者特撰写了《开篇语:中华菜点如繁星 八方风味各不同》。我国各地饮食文化的大交流与大融合、中外饮食文化的大交流与大融合,

是国内经济大发展、世界经济一体化的必然产物,这也是市肆饮食多元化和许多餐厅各种风味菜都经营的原因之一。

游山水、赏名胜是要一个地方一个地方地走的,故本书也将全国各地的风味饮食按行政区划进行编排——目的只有一个,就是方便阅读,便于掌握,并不是因为各地的风味菜系是如此形成、划分的。其实,现实中的“菜系”是没有任何一个可以完全按行政区划分的,更何况我国历代的行政区划是不一致的,最重要的是古往今来的行政长官不管权力有多大,也是管不了老百姓的“口味”的。因为“菜系”是在特定的经济、地理、气候、物产以及人文等多种条件下形成的,是任何省界之类无法左右的。因此,本书所说的各地方风味菜的形成、特点之类也算作虚中有实、实中有虚吧。

为了使景点容易与美食链接,本书在介绍各主要城市或主要名胜的特色饮食时,先介绍一下与之对应的景点。但由于篇幅有限,不可能详细介绍,有些还要靠导游临场发挥。各地名饌趣闻是本书的重要部分,从中可以管窥中国美食蕴涵的丰富多彩的人文科学。

各地菜点品种极多,任何书籍都不可能一一加以介绍,这部小书就只能择其最具有代表性名菜点略加勾画了。一般说来,这些具代表性的名菜点在当地较著名餐馆、饭店均可品尝得到。各地名菜点多出自当地名菜馆的名厨师之手,特别是各地的老字号,可以说是名菜点的摇篮,本应也加以介绍,但近些年来,由于各种原因,不少老字号或改弦更张,或名存实亡,或已不存于世,所以这里只好割爱了。至于各地的创新菜点品种尤多,但这类菜点多在其创新餐厅酒楼经营;或一家卖得火,大家跟着

学;有的创新菜基本功扎实,顺应市场,有生命力;有的则如夜空中的流星,一闪而过;有的则连那点儿流星的光也没显现即自生自灭了。因此,除了对各地的创新宴席略加介绍外,对创新菜也未费笔墨。

少数民族饮食文化是中华民族饮食文化的组成部分。随着旅游事业的发展,游人将更多地涉足少数民族地区。为了让读者对我国的少数民族饮食文化有所了解,本书也对各地主要民族的饮食文化加以简单介绍。为了不使文字重复,对于居住在多个地区的少数民族只在某一篇中加以介绍,其他从略。各少数民族都有自己的饮食宜忌和生活习惯,游人应尊重他们的习俗,以免发生不快。为此,将我国部分少数民族的禁忌作为附录列于书后,以便读者参考。

为了突出中华民族饮食文化的浓厚色彩,便于读者记忆和彰显导游朋友们的品位,本书引用了一些古今名人有关饮食的诗词、谚语、民谣等。

中华民族的饮食文化博大精深,仅凭这部小书是无法尽述其美的,更何况笔者的学识有限,因此只能尽己所能,尽量使此书对读者朋友们有所助益而已。倘有谬误或不足之处,欢迎读者朋友不吝赐教。

杜福祥

2005年1月

开篇语：中华菜点如繁星 八方风味各不同

也许在外行朋友，特别是西方朋友们眼中，中国各地的菜点似乎没有什么太大的差别，不都是煎炒烹炸之类吗？但实际上，这正如天上那数不清的繁星，除了天文学家外，我们普通人除了对极少数星星能分辨外，对绝大多数星星我们是分不清、叫不出名字来的。天文学家把星星分成了“星系”，饮食专家们也把中国菜分成了“菜系”。现在，中国各地称为“菜系”的就多达几十个，每个大的地方菜系又由多个小的地方菜系组成。如此算来，中国的“菜系”就不止百个了。那么，这些林林总总的“菜系”是怎么形成的呢？

中国地方风味菜形成的原因

中国有句俗话：“十里不同风，百里不同俗。”这里的“风”、“俗”无疑也包括人们的饮食风俗和习惯。缘何同用一种语言文字，同是生活在一片国土上，中国各地的饮食会有如此多的差别呢？

凡是来过中国，细心品尝过中国菜点的外国朋友，对中华民族光辉灿烂的饮食文化都十分惊叹。但对于不太了解中国历史的人，确实难以理解中国菜这片星星的奥秘。

中华民族有文字记载的历史已有五千年，生产力落后的奴隶社会就不必说了，其中仅封建社会就有两千多年。在漫长的封建社会中，中华民族创造了令世人瞩目的民族文化（有的还为人类的文明进步做出了贡献），而饮食文化是其重要组成部分。但恰恰是这漫长的封建社

会造就了“十里不同风，百里不同俗”的饮食风俗文化。

封建社会的经济特点，用一句话来概括即“自给自足的自然经济”，故形成了“鸡犬之声相闻，老死不相往来”的无数小社会。当时，由于生产力落后，人们生产的目的是为了自给，作为商品交换的则仅为多余的部分。商品生产虽已存在，但多为手工作坊式，产量有限，流通范围较小。这首先就决定了民间饮食和作为商业的饮食业的原料多取自当地。同样，由于商品经济落后，地域广阔，交通不发达等客观条件，一个地方的饮食业首先考虑的服务对象就是当地消费者，要去迎合他们的饮食习惯和饮食口味。尽管中国历史上有多次民族大融合，商人们善于捕捉信息和取长补短，但始终摆脱不了封建社会的大环境和当地小环境的局限性，于是便逐渐形成了具有区域性特点的风味菜点。

关于这一点，我们还可通过反面的例子来加以印证：美国的国土面积同中国差不多，种族、地理、气候、物产等条件也千差万别，为什么美国没有我们这么多风味菜系呢？其重要原因之一即美国立国于商品经济发达的资本主义社会，一切生产主要是为了流通。同样，饮食业的生产也主要为这种大流通服务。正是这种大流通决定了美国人饮食的同一性大，差异性小。

物产、地理等条件的千差万别，则是中国地方风味菜系形成的另一原因。中国有句俗话，“靠山吃山，靠水吃水。”此话形象生动地说明了，几千年来人们一直是依赖当地所出物产为生，并以其为物质基础形成各种饮食习惯的。加之，中国地域辽阔，地理差别大，更扩大了这种差别。而在那“蜀道之难难于上青天”的时代，饮食文化交流谈何容易。正因如此，临海地区善于烹调海味，湖河

较多地区善制河鲜,内陆地区善烹鸡鸭、山货,有如八仙过海,各显神通,并各以其风味菜肴称誉四方。

同样,气候的影响也很重要。如,北方寒冷地区因蔬菜品种、数量均少于南方,吃饭时只好以盐分弥补蔬菜的不足,故菜肴多口味浓厚而偏咸;而南方地区则普遍口味清淡等等。具体如四川菜,因四川地处盆地,气候湿热,年平均气温 $16^{\circ}\text{C} \sim 18^{\circ}\text{C}$,湿度常在 $76\% \sim 83\%$ (而适宜的湿度为 60%),这就决定了四川及气候类似地区的人们喜用辣椒、花椒调味,因辣椒可祛风除湿,发汗活血;花椒能祛湿散寒,发汗温中等等。四川人的饮食口味,是当地劳动人民经过长期的饮食实践逐渐认识后才形成的。同样,饮食业也必然主要依靠当地物产生存发展,并在口味上适应本地人的情况下,还要适当考虑流动的外地人。这就是四川、重庆地区高档酒楼辣味菜点少,中小餐厅辣味菜肴多,而民间菜几乎无菜不辣的原因之一。因为在那里,辣,不仅是口味需求,还是健康需要。

此外,宗教信仰、民族风俗习惯等人文因素,是影响地方风味菜形成的另一种因素。如佛教信徒多的地方素菜肴有名气;回民集中的地区清真菜盛行;朝鲜族人多的地方狗肉受欢迎等等。又如,在我国北方一些地区人们认为黑鱼是无鳞鱼,吃了要犯老毛病,因此这种美味在那里就登不了大雅之堂;而在扬州那里,黑鱼是上等烹调原料,连其肠子也是稀罕物,甚至还有“宁丢爷和娘,不丢黑鱼肠”之说。因此,扬州人烹调黑鱼菜肴的高超技艺也就可想而知了。

总之,漫长的封建社会、广阔的地域、复杂的地理、多彩的人文等,是形成中国“十里不同风,百里不同俗”的根本原因。

中国地方菜系的发展趋势

中国饮食文明经历了漫长的历史时期,许多传统名菜点的成名更非一朝一夕之功,而是经过了几代人、乃至十几代人的不断摸索,逐步完善起来的,远没有“汉堡包”、“肯德基”、“麦当劳”那么便当;其深厚的文化底蕴更是洋快餐不可比拟的。

不过,中国饮食业的黄金时代还是改革开放之后。自20世纪80年代以来,中国饮食业成为发展最快的行业之一。其重要原因,一是有广阔的市场需求,随着人们生活水平的不断提高,国内外旅游休闲人群的不断增多,在外就餐者与日俱增;二是这个行业科技含量低,准入门槛低,对大多数从业人员素质要求不是很高,致使餐饮业吸收了大量的私人、外商和国企的资金,大小餐厅如雨后春笋般出现在中国大大小小的城镇中。据有关部门统计,中国在1978年仅有饮食网点11.7万个,到2001年已达350万家,可谓变数惊人。但竞争也越来越激烈,而正是这种激烈竞争,使菜点创新到处可见,使服务方式新招迭出,使饮食文化色彩更浓厚,自然也为广大消费者带来了更多更好的选择。当然,由于此行业的“三低”现象,企业自然良莠不齐,选择您满意的进餐环境还是需要点儿经验的。

这里还值得一提的是,我们这里所说的“地方菜系”,包括媒体所说的“菜系”,主要是指中国各地的饮食行业所经营的市肆菜点,并不包括中国各地千千万万城乡家庭的民间饮食,特别是农村的乡土菜。其实,中国的民间菜是中国菜系的根和源,几乎所有的传统名菜点和今日大量的创新菜点最初都源于民间。这正如宋代美食家苏东坡所云“古来百巧出穷人,搜罗假合乱天真”。因

此,可以说,没有民间菜,就没有各地的“菜系”。特别是在追求返璞归真,回归自然的新世纪,中国的民间菜已在饮食业大放光彩,再现其鲜活的生命力。许多餐厅酒楼纷纷引进民间菜、乡土菜和与之相协调的饮食文化氛围,使许多食客耳目一新,口味一奇。这也许是“菜系”和饮食文化的返璞归真吧。

说一千,道一万,菜系也好,饮食文化也罢,都是属于上层建筑,都是随着经济基础的发展而发展,随其变化而变化的。随着市场经济的不断发展,饮食文化也出现了前所未有的大交流:各地厨师和风味菜的大交流,烹饪原料的大交流,中外饮食文化的大交流,城乡饮食文化的大交流等,也使中国的饮食业发生了翻天覆地般的变化。

中国地方风味菜系向同一性发展,即为其重大变化之一。近些年中国饮食业的发展变化也证明了这一点:在大中城市,各种地方风味菜多有经营,饮食文化多元化已是大势所趋;一店经营多种地方风味更是普遍,呈现个体经营多元化;而这种种多元化的结果又造成传统菜肴更具适应性,但同时也渐失原有特色,等等。总之,菜系、菜点均在向同一性发展。不过,有一点请放心:无论中国地方菜如何向同一性发展,中国的地方风味菜也永远不会同化到像美国人的饮食那样简单,这是中国五千年的传统文化所决定的。

中国的饮食文化博大精深,是中华文明的重要组成部分。而中国各地的风味菜系,则是饮食文化的具体体现之一。因此,要想全面介绍中国各地的名菜佳肴,绝非一本书所能包容的,特别是饮食业出于竞争需要,几乎所有的店都挖空心思在创新菜点上下功夫,新菜异点也就层出不穷了。其结果必将使中国菜点这片星云的星星越

来越多,越来越灿烂。

为了让各地朋友更好地品尝中国南北的各式风味菜点,我们就以地域这个“系”来简单介绍一下中国那如天上繁星般的菜点吧。



前言

开篇语

天府之国说川菜

[背景分析]	1
[阅读提示]	1
[知识问答]	2
川菜是怎样形成的?	2
川菜的构成和特色如何?	2
川菜趣闻知多少?	4
[景区景点链接]	9
游川渝 品川菜	9

香飘北国数鲁菜

[背景分析]	15
[阅读提示]	15
[知识问答]	15
鲁菜是怎样形成的?	15
鲁菜的构成和特色如何?	16
鲁菜趣闻知多少?	18