

中 / 国 / 传 / 统 / 文 / 化 / 知 / 识 / 小 / 丛 / 书

ZHONGGUO
CHUANTONG
WENHUA
ZHISHIXIAO
CONGSHU

34

四大菜系 酒令

吉林人民出版社



122

0-34

《中国传统文化知识小丛书》

四大菜系

尹嘉莉

魏书胜

编著

酒令

陈虹媿

编著

吉林人民出版社

《中国传统文化知识小丛书》

编 委 会

主 编	胡维革		
副 主 编	陈立忠	胡晓岩	郝国昆
编 委	(按姓氏笔画排列)		
	于晶娜	田毅鹏	
	厉永平	李书源	
	陈立忠	陈虹妮	
	周玉和	郝国昆	
	胡晓岩	胡维革	
	赵永春	程舒伟	
	雷 庆	颜震华	
	魏克威		
责任编辑	刘慧杰		

前 言

中国传统文化源远流长，博大精深，凝结着炎黄子孙改造世界的辉煌业绩，包含着华夏先哲的无穷智慧，是先民留给今人的一份极其丰赡、弥足珍贵的宝藏，是人类文化宝库中一朵璀璨的奇葩。今天，如何使这一东方文化瑰宝为当今世界所用，使其为振兴中华、实现四化大业服务，是当代国人学子肩负的神圣责任。对于青少年学生来说，如何继承这份珍贵的历史遗产，接受中华民族优秀文化的熏陶，弘扬爱国主义精神，把自己培养成为社会主义“四有”新人，以肩负起两个文明建设的历史重任，更是时代赋予的宏伟重托。为此，我们编写了这套《中国传统文化知识小丛书》。

这套丛书以中国传统文化中的具体文化事象立题，共选择100种文化事象，每两种文化事象为一本，共50本。在具体操作上，我们力求内容科学准确，文字潇洒飘逸，风格新颖别致；既注重传统文化的历史价值，又着眼于现实借鉴和运用；既写清每一种文化事象的来龙去脉、历史沿革、目前状况、文化蕴含，又将与此事有关的传说、故事、诗文、人物等囊括其中；夹叙夹议，文史交融，妙趣横生。总之，我们期望这套丛书能够起到弘扬中华民族精神、传播传统文化知识、宣传典雅、崇高、真善美的作用，对广大读者具有一定的实用价值。

面对浩瀚的中国传统文化，我们这套小丛书只能说是在海

边采撷了几个小小的贝壳，远谈不上包罗净尽、解说确当，更不待说尽其精要、毕发奥旨了。为此，我们真诚地希望广大读者批评指教，以期日后有以改正提高。

编 者

1998年1月1日

目 录

四大菜系	(1)
一 川菜	(2)
二 鲁菜	(11)
三 粤菜	(20)
四 苏菜	(30)
酒令	(42)
一 渊源流长的酒史	(42)
二 芬芳飘逸的美酒	(51)
三 功效奇特的药酒	(60)
四 风格独具的族酒	(63)
五 巧夺天工的酒器	(65)
六 流传千古的酒诗	(74)
七 五花八门的酒令	(85)

•

四大菜系

菜系一词，是本世纪 50 年代出现的烹饪词语。中国烹饪历史悠久，加之中国地大物博，经过若干年的发展变化，由于地理气候等条件的不同，各地逐渐形成了自己的风味特色。为了区别不同的风味特色，清末民初有了“帮”的称谓。当时的大城市北京和上海就有苏帮菜、扬帮菜、鲁帮菜、广帮菜等。这里“帮”的称谓主要在于区别不同地区的菜品和口味，故又常常称某某“帮口”。由于“帮”行业性和地方性很强，多含有较浓的封建性和封闭性，不适应新时代的要求，于是出现了“菜系”的说法。

所谓菜系，是指众多地方菜中地方特色最浓郁的风味菜肴体系。它选用质地优良的烹饪原料，有区别于其他地方的独特的烹饪方法，有特殊的调味品和调味手段，并有从简到繁、从低到高、从小吃到大菜、从大众菜肴到筵席菜肴等一系列风味菜式，在本地区以外甚至国外有公认的影响。形成菜系的主要因素是：有丰富的物产；有悠久历史的传统饮食习俗；烹饪术的广泛普及和有一大批精于烹饪的技术人才；有一定数量和规模的本菜系的风味餐馆；烹饪文化相对地比较发达。

目前菜系的划分，单就汉族的饮食特色而言，有四大菜系、八大菜系、十大菜系、十五大菜系之说，涉及的省市行政区除山东、江苏、四川、广东外，还有北京、上海、浙江、福建、湖南、湖北、陕西、辽宁、安徽、河南、天津等省市，也就是说，将这些省、市均看成是一个独立的地方风味流派。目前，人们对此认识尚不一致，争论很大。但持“四大菜系”说的人较多，因为这四大菜系在国内外的影响最大，辐射面最广。

所谓“四大菜系”，是指长江中上游的川菜（除四川外，还旁及到云南、贵州、湖南、湖北部分地区）；黄河中下游的鲁菜（除山东外，北京、天津、东北三省及晋陕都以鲁菜为主）；长江中下游的苏菜（除江苏外，还影响到上海、浙江、江西、安徽等省）；珠江流域的粤菜（除广东外，还辐射广西、福建、台湾及南海诸岛）。

随着科学的进步，各种原料、物产、烹饪技术的发展，必然改变互相封闭的状况，向“大同”发展。这种情况在近年来已经十分突出，不少人反映，走进饭馆，南北一个味。为了保持中国烹饪的地方特色，对“菜系”问题，应有计划地提出一些保持地方特色的行之有效的措施。这样，中国烹饪的发展才有光明的前途。

一 川 菜

四川风味菜简称川菜，是长江中上游的著名菜系。

川菜之所以能形成一大风味菜，重要的原因之一，就是巴蜀物产丰富。四川自古就有“天府之国”之称，沃野千里，江

河纵横，自然条件优越。四川物产丰富，菜蔬最为突出，品种之多，排在全国前列。川菜烹调的另一重要组成部分是动物性原料，所谓五禽六畜从野生到养殖至少也有3 000年历史。今天，四川生猪产量也是远远高于其他各省，雄踞全国第一。这些动物原料给川菜烹调提供了广阔天地，特别是猪，在川菜中运用之广，所烹之菜品和味的多样，可名列前茅。在传统佳肴中，大量是以猪肉为原料，如回锅肉、鱼香肉丝、粉蒸肉、酥肉、家常连皮肚、火爆双脆等。猪的养殖在四川最少有6 000年的历史。

四川水产品虽数量不多，但品种特异，如江团（长吻鮠）、肥沱（圆口铜鱼）、腊子鱼（胭脂鱼）、东坡墨鱼（墨头鱼）、剑鱼（扬子江白鲟）等质优而稀少。四川山岳深丘野产丰富，有熊、鹿、獐、麂、贝母鸡、虫草、竹荪、天麻等野味山珍。调味品也多彩多奇，如自贡的井盐、阆中的保宁醋、内江的白糖、永川的豆豉、德阳的酱油、郫县的豆瓣、茂汶的花椒、金条海椒等等。这些物产均为川菜的形成提供了广泛的物质基础。

川菜是一个具有很高烹饪水平的菜系，它的形成，经历了漫长的孕育、发展阶段。

根据史料记载，川菜发源于古代的巴国和蜀国。从西周到春秋（约前1066年——前476年）这段时间，四川地区形成了两个奴隶制国家——巴国和蜀国。巴国位于以重庆为中心的川东地区，蜀国位于以成都为中心的川西地区。当时的巴蜀已使用岩盐、川椒（花椒）等调料。四川各地出土这一时期的陶制和铜制饮食器皿，已相当精美。此时是川菜的蕴育萌芽阶段。

川菜初步形成轮廓是在汉代。战国时的巴国和蜀国，与中原各国相比，政治、经济、文化都比较落后。强大的秦国在秦

惠王时吞并了巴蜀，移民入川。两次移民给四川带来了中原先进的文化与生产技术。秦蜀郡太守李冰不仅修建都江堰，使川西平原农田得以灌溉，而且派人“穿广都盐中”（《华阳国志·蜀志》），生产出四川最早的井盐。到西汉时，成都发展为西南最大的工商业城市。此时川人的饮食不仅尚滋味、好辛香，而且能使用复合味，注意主辅的搭配，并认识到饮食与养生的关系。这一时期，四川的饮食活动比较丰富多彩。

三国鼎立时，刘备以成都为中心建立了蜀汉政权，刘备、诸葛亮等川外人对川菜的发展产生了一定影响。据《雅州府志》记载，建兴三年（223年）九月，诸葛亮率军渡泸水时，命人用麦面粉塑人头，内装牛肉等做的馅，名曰“馒头”，祭奠阵亡将士及死难的“南人”，馒头从此流传开来。

两晋时，中原豪门名士，都喜欢于茂林修竹之中大摆宴席，开怀畅饮，四川人也不例外，他们“金盃中坐，肴馔四陈，觞以清醪，鲜以紫鳞。”（西晋左思《蜀都赋》）。这表明，当时的烹饪技术已得到相应提高。

烹调艺术与神权的关系神秘而密切。供给神吃的奉献食品，不能不选上好的，因为“神嗜饮食，卜尔百福”，“神嗜饮食，使君致寿”。（《诗经·楚茨篇》）不给神吃好、吃舒展，首先是对神不恭；其次也不能得到神明的降福。古人对于祀神，很有几手浪漫主义手法，如艾芜曾撰文说：“中国在二三千年前就发展了烹调技术，这和中国古代人求神祈福分不开的。古代中国人总是把想象中的神看成好酒贪杯、喜爱美味佳肴，和普通人没有两样。”先拿“高档”美食，把神的嘴巴糊住，或将他的手脚“酱”起，吃人嘴软，马马虎虎就可以讲点关系学了。

酒与烹饪有血肉关系，“有酒无肴”恰恰是四川人吃酒不吃

菜的习惯；有肴无酒，那就不成其为宴饮了。姚雪垠在《李自成》中写张献忠夜巡泸州，远闻酒香扑鼻，近看泉水涓涓，因公务在身只敢饮一杯，却立感口齿生香，心旷神怡。李商隐为了吃酒可以卖家产，他醉吟道：“美酒成都堪送老！”大诗人李白还写过这样的诗句：“天若不爱酒，酒星不在天；地若不爱酒，地应无酒泉。”可见其对酒的推崇备至。有宴必有酒。

从川菜形成初期的历史看，川菜并非本地货色，它直接受中原文化的影响，互相渗透，互为因果，最后形成川菜体系的雏形。这一点正如蓝光鉴先生所说：“‘川味正宗’者，实际上是集南北高手所做的地方名菜肴，融会于四川味，以最为四川人喜欢的味道出之。这中间有个‘化他为我’的再创造过程。”

经过魏晋南北朝的铺垫，川菜到了唐代有了较大发展。唐代时，四川人很善于烹制各种鱼类菜肴。还有人总结四川菜肴做法写成专著，这就是四川广汉人段文昌。他在唐穆宗时当过宰相，精于烹调。他曾写过一部 50 卷的食谱，书中介绍了烹制驼峰、熊掌的方法，此书常为后人引用，可惜今已失传。宋朝时，四川一年四季佳蔬不断，品种繁多，以新鲜脆嫩蔬菜、山珍为最佳。著名诗人陆游在《冬夜与溥庵主说川食戏作》中考赞川食：“唐安蕙米白如玉，汉嘉枬脯（木耳）美胜肉。大巢（豌豆）初生蚕正浴，小巢（嫩蚕豆）渐老麦未熟。龙鹤作羹香出釜，木鱼（棕笋）、沦菹（腌菜）子盈腹。未伦索饼（面条）与饘饭，最爱红糟（豆腐乳）并炆粥（菜粥）。”看来，在陆游眼里四川的蔬食菜肴是最美味可口的。

唐宋时，四川还出了不少美食家，以苏东坡最有名。宋朝四川人在烹饪理论方面也有建树，苏易简首先提出：“物无定味，适口者珍。”被奉为品味的准则。“烹调”一词，是四川人韩颐

在南宋时最早使用的。因此，唐宋时期，川菜在原料、烹调技法、烹调理论方面都有极大发展。

川菜走向成熟、定型阶段，是在清朝。清初“湖广填四川”，大批外省人进入四川，全国各地的饮食习惯及烹调技法都随之传入，使川菜有了质的飞跃。到晚清时，川菜在四川人原有的饮食习惯及烹调技法基础上，博采各地饮食精华，形成与今基本相似的川菜体系。例如在调味上形成“一菜一格，百菜百味”，清鲜麻辣并重的特色。现在川菜使用的大多数调味料在清朝都已出现。在烹饪技法方面，四川人李化楠、李调元父子写了《醒园录》，书中介绍了39种菜肴的烹调法，是清代川菜著作的集大成者。今天常用的炒、煸、氽、煨等技法，清朝时已普遍使用。

清末四川出了不少对现代川菜发展贡献极大的名厨师，如关正兴、王海泉等。川菜大师蓝光鉴年轻时，曾在正兴园学徒，拜关正兴的弟子——名厨贵宝书为师。

总之，川菜经历了两千多年的演变、发展，至清朝，在烹饪原料、调味、烹饪技法、烹饪理论等方面都走向成熟，基本定型，形成与今之川菜规模、风格大体相似的川菜体系。

川菜区别于其他地方风味的最大特色，在于它调味变化的多样性。四川味型复杂，变化精妙，有“味在四川”的美誉。

川厨运用咸甜麻辣酸五种基本味，巧妙调配，创造出数十种复合味型，而常用的味型，就有家常味型、鱼香味型、怪味味型以及麻辣各味，诸如红油味型、酸辣味型、麻辣味型、糊辣味型、陈皮味型、椒麻味型、椒盐味型等。此外，还有香字上大做文章的酱香味型、五香味型、甜香味型、香糟味型、烟香味型等，而咸鲜味型、荔枝味型、糖醋味型、姜汁味型、蒜

泥味型、麻酱味型、芥末味型、咸甜味型等也是众多川味的一个方面。

在众多川味味型中，鱼香味型、家常味型、怪味味型和麻辣味型功夫独到，最为人们称道。

先说鱼香味型。它源于四川民间独具特色的烹鱼方法而得名。上百年来，四川人在家烹制鱼馐时，往往喜欢用葱蒜压鱼腥气，加泡姜、泡辣椒、川盐、白糖、醋以增其味。于是，一种咸甜酸辣兼备，姜葱蒜香浓郁的崭新味型就逐渐形成了。除鱼之外，厨师们用这种调味法去制作其他菜肴，同样取得了理想的效果。川味味型之多不胜枚举，为了以示区别，人们就根据这种调味法的来源，对所有如法制出的菜肴通冠以“鱼香”的头衔。比如鱼香肉丝、鱼香烘蛋、鱼香八块鸡、鱼香油菜苔、鱼香青豆等。

同样源于民间，具有广大群众基础的还有家常味型。家常者，居家之常用也。家常味型的特点是：咸鲜微辣，因菜式所需，或回味略甜，或回味略有醋香，广泛运用于热菜。它是以郫县豆瓣、川盐、酱油调制而成，也可因不同菜肴风味所需酌量加元红豆瓣或泡红辣椒、料酒、豆豉、甜酱及味精。号称“四川第一菜”的回锅肉，便是家常味型的杰出代表。此外，还有家常海参、盐煎肉、家常豆腐、太白鸡、家常牛筋等。

最能体现川菜特点的是怪味味型。说它怪，一指这种味型除四川外，在其他菜系是找不到的，二指这种味型咸麻辣酸鲜香各味并重，谐调有致，其味精妙，达到口弗能言的地步，不得不用“怪”字来表述。许多外地来川的食客品尝后，回去纷纷仿效，把川盐、酱油、海椒油、花椒末、白糖、醋、芝麻面、麻油、味精、蒜末、姜末、葱花等物一古脑配在一起，但每每

总难达到川人调制的水准，令他们大叹怪哉！其实川厨对怪味汁的调制，也经历了一个漫长的摸索过程。即便是同一位厨师，在不同时间调出的味汁，口感也并非完全一个样，这样更给怪味味型蒙上了一层神秘的外纱。像怪味鸡丝、怪味花仁、怪味酸鱼、怪味兔丁等，都属于怪味味型的菜肴。

除了以上三种味型，川菜对麻辣味型的运用有独到之处，能做到辣而不燥、辣得适口，辣得有轻重层次，辣得有韵味。故在辣味的用料上就有干辣椒、泡辣椒、水红辣椒、辣椒面、油辣椒、辣豆瓣的区别。在运用上，如鱼香味则用泡红辣椒，因为不仅有辣椒富含的辣椒素，而且具有四川泡菜的特殊风味；如家常味，就必须选用四川特产的郫定豆瓣，其味纯正而鲜香；如宫保鸡丁、陈皮肉等，就非用干辣椒不可，因为其味香辣，烹调后辣味呛入主料，食之辣而不烈、回味悠长；如红油鸡片，则用辣油，色泽红亮而辣香；著名的麻婆豆腐，则用郫县豆瓣、辣椒面兼而用之，集两者之长于一菜。由此可见，有的取其味，有的取其色，有的取形，有的兼而有之。

川菜对调料的要求，相当考究，有“专菜专调料”之说。如前面提到的郫县的豆瓣酱、元红豆瓣酱、朝天椒、内江的白糖、自贡的井盐、特制的红酱油、辣椒面、辣椒油、干红辣椒、泡辣椒等等，都是烹制川菜不可缺少的上等调味品。

世人常用“一菜一格、百菜百味”来描述川菜的菜式丰富及各具特色。川菜菜式到底有多少？直到现在仍缺乏准确的统计数字，不过据圈内人估计，两三千款总是有的。

川菜的又一特色是烹调方法多种多样，尤以小炒、干煸、干烧最为擅长。早在清代，《醒园录》就系统收集了川菜 39 种烹调方法，后经川菜厨师的继承和发展，川菜的烹调技法更是精

湛而多彩。常用的川菜烹饪法，大类有 30 种，某大类又分成若干种（如炒下面又分生炒、熟炒、小炒、软炒等），合起来算，竟有 50 多种方法。炒、爆、熘、煎、炸、炆、烘、氽、烫、冲、熯、煮、烧、煨、烩、焖、煨、燻、蒸、烤、卤、拌、泡、渍、冻、糟碎，以及油淋、炸收、锅贴等法，在烹饪川菜时各显其妙。

最能表现川菜烹饪火候特色的是小炒、干煸、家常烧。小炒，又称“随炒”，是川菜烹调中最有特点、运用最广的一种炒法，最能体现川菜烹制中小锅单炒、不过油、不换锅、临时对汁、急火短炒、一锅成菜的特殊风格。烹制时，原料码味码芡，旺火，先用热油炒散，再加配料，然后烹滋汁迅速翻拨簸锅收汁亮油至熟。像鱼香肉丝、宫保鸡丁、炒杂瓣、白油肝片、家常羊肉、芹黄牛肉丝等，皆以此法制成。

干煸，也是川菜中颇有特点的一种烹制方法，是用中火热油，把所用原料放入锅中不断翻拨煸炒，使之脱水、成熟、干香，干煸鱿鱼丝、干煸鳝鱼丝、干煸冬笋、干煸四季头、干煸肉丝、干煸牛肉丝等，都属此法烹制。

家常烧，是川菜使用最广的，突出家常味的一种烧菜方法，有浓郁的地方风味。川菜众多的味型以及富有民间特点的不同风格，都能通过家常烧这种方法表现出来。高至山珍海味、低至时蔬小菜，都可使用此法烹制成菜。菜肴醇浓、鲜烫，如家常熊掌、太白鸡、辣子鱼、麻婆豆腐、鱼香茄条、烧米凉粉等。

川菜具有众多的菜式，主要由高级筵席、普通筵席（三蒸九扣）、大众便餐、家常风味、民间小吃等组成。

高级筵席的特点是，选料严谨，制作精细，组合适时，调和清鲜，多用山珍海味，配以时令鲜蔬，品种极其丰富，变化

极多。在整个筵席中，几乎没有辣味佳肴。普通筵席，在川地称作田席，因以民间田间常见菜品组成而得名。它的特点是，制作就地取材，荤素并举，汤菜并重，菜肴重肥美，讲究实惠，朴实无华，一般都保留传统菜式，席间有少数辣味菜，咸烧白、东坡肉、扣鸡、扣鸭、甜烧白等是其常见品种。大众便餐，菜式多样，以经济方便为原则，口味多变，烹制迅速，能适应多种需要，以宫保鸡丁、口袋豆腐、水煮肉片、鱼香肉丝、毛肚火锅、豆瓣鲫鱼等脍炙人口。家常风味菜式，取材方便，制作简单，菜肴经济实惠，家喻户晓，深受群众喜爱，普遍流行的有回锅肉、连锅汤、蒜泥白肉、肉末豇豆等。民间小吃，也是川菜中不可缺少的一部分，有的是糕点，如龙抄手、担担面等，有的本身就是菜肴，如“夫妻肺叶”、“灯影牛肉”、“毛牛肉”、“棒棒鸡”、“虾须牛肉”、“小笼蒸牛肉”、“五香豆腐干”等等。

川菜另一个重要特色，就是它最能体现中国人的饮食风情。中国人的“吃”，不只是吃而已，“吃”之中包含了中国人独有的情感体验方式。至今，不论多么有钱的中国人，一个人到餐馆里点上几个菜，自酌自饮，那却是大大的例外，至少也得有两个人以上，才能正经进餐馆吃饭。在饭桌上，两个人即使在谈生意，也讲究个氛围。朋友相聚或全家共饮，如果能吃得满头大汗、辣得遍体生津，那便是中国的老百姓最感兴奋的面面了。而川菜的大多数菜肴，恰恰是最适合在人多广众之间热热闹闹地吃。有人对川菜中的名菜作了一番考察，发现绝大多数菜肴属于“大路菜”：回锅肉，是乡间宰猪、牙祭的节目；红烧肉，是红白喜事、庆丰收时的“上座”；麻婆豆腐，本是陈姓麻婆为茅户外长工们制作的菜肴；夫妻肺叶、担担面之类则是因为混迹于尘嚣市民间而得名；即使是而今消费已不低廉的重

火锅，当初也不过是长江上游纤夫们垒石支锅、驱寒煮食的简单方式。就连北方的元宵，传到四川，也变成热气腾腾的“汤”圆了，很符合中国人爱热闹的心理。这也许是当今川菜很“火”的一个原因吧。

以成都、重庆风味为代表的川菜，还包括乐山、江津、自贡、合川等地的风味。正是这些风味菜肴给予川菜味型丰富、清新醇浓并重、善用麻辣的丰富内涵，使川菜的影响日益扩大，乃至风靡全国，走向世界。马识途曾写过一首打油诗盛赞川菜：

痴人要说麻辣汤，
哪知川菜色味香，
珍馐美名扬海外，
技艺超群岂寻常。

这一赞美，恐怕最恰当不过了。

二 鲁 菜

山东风味菜简称鲁菜。鲁菜历史悠久，影响很深，是我国著名的地方菜系之一，在国内外享有很高声誉。

山东素以“齐鲁之邦”著称于世，其烹饪文化和技艺源远流长，独树一帜。鲁菜起源于春秋时期的齐国和鲁国，真正形成是在秦汉以后，这可见诸史籍。春秋时期齐国都城临淄和鲁国都城曲阜，当时都相当繁华。齐都临淄为山东最大的商业中心，有“商遍天下，富冠海内”之誉，历代名厨辈出。齐桓公