

中国的八大菜系是什么？川菜
的“七滋八味”指什么？吃到好吃
的东西，为何说“食指大动”？“钟
鸣鼎食”又是什么意思？开卷有
益，且请打开这本书，看看老江是
怎么说的。

江礼暘

著

食趣



学林出版社

www.xuelinpress.com

江礼昉

著

食趣



学林出版社

www.xuelinpress.com

图书在版编目 (CIP) 数据

食趣 / 江礼暘著 .—上海 : 学林出版社, 2015.12

ISBN 978-7-5486-0962-9

I . ①食… II . ①江… III . ①饮食—文化—文集
IV . ① TS971-53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 251603 号

食 趣



作 者 —— 江礼暘

责任编辑—— 褚大为

封面设计—— 周剑峰

出 版 —— 上海世纪出版股份有限公司 学林出版社

地址: 上海市钦州南路 81 号 电话/传真: 021-64515005

网址: www.xuelinpress.com

发 行 —— 上海世纪出版股份有限公司发行中心

地址: 上海市福建中路 193 号 网址: www.ewen.co

印 刷 ——

开 本 —— 710 × 1020 1/16

印 张 —— 18.5

字 数 —— 15 万

版 次 —— 2015 年 12 月第 1 版

印 次 —— 2015 年 12 月第 1 次印刷

书 号 —— ISBN 978-7-5486-0962-9/G.358

定 价 —— 68.00 元

(如发生印刷、装订质量问题, 读者可向工厂调换。)

目 录

1. 中国古代熟食自何时开始	一
2. 中国古代调味自何时开始	二
3. 中国的八大菜系是什么	四
4. 水在中国的饮食文化中起什么作用	四
5. 黄河流域为什么能孕育鲁菜系	六
6. 鲁菜系有哪些地方风味菜	八
7. 何谓“清汤”和“奶汤”	九
8. 鲁菜在味型上有何特色	一〇
9. 孔府菜有哪些名菜	一三
10. 山东“福山大面”有何特色	一四
11. 菏泽有什么著名小吃	一五
12. 巴蜀美味是如何形成川菜系的	一七
13. 川菜在烹调方法上有何独特之处	一八
14. 唐宋有哪些诗人词人与川菜有不解之缘	二〇
15. “玉食峨嵋舄,金齏丙穴鱼”中的“丙穴鱼”指什么	二二
16. 蜀人所谓“诸葛菜”指什么	二三
17. “豆花不用豆,吃鸡不见鸡”指什么	二四
18. 川菜的“七滋八味”指什么	二四
19. 什么是川菜的“神韵”	二五
20. 成都有哪些风味小吃	二六
21. 何谓“抄手”	二七
22. 四川特色火锅为什么以“毛肚”命名	二八

23. “开水白菜”是用开水煮的吗	二九
24. 我国第一位典籍留名的职业厨师是谁	三〇
25. “羊藏鱼”是谁的创举	三一
26. 何谓“建康七妙”	三一
27. “枫镇大面”是什么	三二
28. 何谓“蟹胥面”	三三
29. 苏菜系有哪些地方风味菜	三三
30. 扬州菜中为何将肉圆叫做“狮子头”	三五
31. 金陵鸭饌何以甲天下	三六
32. 金陵“天厨”始于何代	三七
33. “两淮长鱼席”以何物入饌	三八
34. “山帮菜”有何特色菜肴	三九
35. “天刺刀鱼全席”有哪些名菜	四〇
36. 太仓糟油为何堪称绝味	四一
37. 徐州小吃“饯”是什么	四二
38. 南京夫子庙有什么著名小吃	四三
39. 南通有什么著名小吃	四四
40. 何谓“炖生敲”	四七
41. 广东民食的取材有何特点	四七
42. 粤菜系有哪些地方风味菜	四八
43. 粤菜“菊花鱼”由苏菜的哪道名菜脱胎而来	五〇
44. 粤菜有哪些独特的烹饪技艺	五一
45. 粤菜的“五滋六味”是什么	五一
46. 粤菜“烧乳猪”有何特点	五二
47. 北方的饮食文化对粤菜系有何影响	五二
48. 东江瓤豆腐同饺子有什么关系	五三
49. 粤菜的“料头”有什么用处	五四
50. “柱侯食品”是谁创制的	五六
51. 广州的“煲仔饭”有何特色	五七
52. 粤菜的煲汤和炖汤有什么讲究	五九

53. 何谓“云吞”	六〇
54. 粤菜“中西合璧”表现在何处	六一
55. 粤菜为何口味清淡而重汤菜	六二
56. 潮州菜为什么能自成一格	六三
57. 广州有哪些风味小吃	六五
58. 汕头有哪些风味小吃	六七
59. 川菜为何重麻辣	七〇
60. 湘菜系有哪些地方风味菜	七〇
61. 徽菜系有哪些地方风味菜	七五
62. 何谓“大救驾”	七七
63. 浙菜系有哪些地方风味菜	七八
64. 何谓“沙虎”	八〇
65. 江浙一带有些菜点为什么喜欢称“八宝”	八〇
66. 杭州有哪些风味小吃	八一
67. 硖石有什么著名小吃	八三
68. 建德辣味菜有什么特色	八四
69. 湖州有哪些风味小吃	八五
70. 福建为闽菜提供了哪些得天独厚的烹饪资源	八七
71. 闽菜系有哪些地方风味菜	八八
72. 闽菜的烹饪技艺有哪些独特之处	九〇
73. 闽菜中的汤菜有何特色	九二
74. 何谓“蚶生”	九四
75. “一片柔肠”和“肝胆相照”是何佳肴	九四
76. 何谓“手抓面”	九五
77. “土笋冻”是用笋冻成的吗	九五
78. 建莲入饌可烹制哪些佳肴	九六
79. 闽南有哪些风味小吃	九七
80. 鸭蛋为何叫“太平”	九八
81. 京菜为什么“以鲁菜打底”	九八
82. 京菜中有哪些宫廷名菜	九九

83. 京菜在烹饪技艺上有何特色	一〇一
84. 何谓北京“八大居”	一〇三
85. 何谓北京“八大楼”	一〇三
86. 何谓北京“八大春”	一〇四
87. 何谓北京“八大坊”	一〇五
88. 北京门框胡同有哪些风味小吃	一〇六
89. “满汉全席”是否已失传	一〇七
90. 豫菜系有哪些名菜	一〇九
91. “熘鱼”和“焙面”如何合二而一	一一〇
92. “烧臆子”的主要原料是什么	一一一
93. 豫菜“套四宝”绝在何处	一一二
94. 鄂菜系有哪些地方风味菜	一一三
95. “楚天两大名菜”指什么	一一四
96. 武汉“小桃园”有何特色风味	一一五
97. 武汉“面窝”有何特色	一一六
98. “五祖素菜”有哪些佳肴	一一七
99. 秦菜系的发展过程经历了哪两个高峰期	一一八
100. 秦菜系由哪几类菜肴组成	一二〇
101. 秦菜在烹调技艺上有何特色	一二二
102. 何谓“烧尾宴”	一二三
103. 陕西有哪些风味小吃	一二四
104. “乾州三宝”是什么	一二六
105. 何谓“臊子面”	一二八
106. 何谓“茶酥”	一二八
107. “羊肉泡馍”的烹制和食法有何特色	一二九
108. 海派菜是怎样形成的	一三一
109. 海派菜有何特色	一三三
110. 海派菜有哪些帮别, 各有哪些名菜	一三五
111. 上海菜为何“浓油赤酱”	一四四
112. 烹鸡翅为何称“贵妃鸡”	一四五

113. “糟钵头”为何要改为“糟八珍” 一四五
114. “小热昏”和梨膏糖有何关系 一四六
115. 旧社会上海哪一种小吃是“吃电车售票员”的 一四七
116. 上海城隍庙会和风味小吃有何关系 一四九
117. 上海城隍庙有什么著名小吃 一五一
118. “没吃过,就不算到过上海”的小吃是什么 一五五
119. 何为“金刚脐” 一五六
120. 为什么说“金必多浓汤”是中西合璧的典型 一五七
121. 中国的清真菜有什么特色 一五八
122. 中国的清真菜有哪些名菜 一六一
123. 中国的素菜有什么特色 一六四
124. 汉传佛教徒不食荤腥,荤、腥各指什么 一六七
125. 谁倡导汉传佛教徒食素 一六八
126. 固始皮丝有什么特色 一七〇
127. 庐山“三石”是什么 一七一
128. “八珍”是什么 一七二
129. “八鲜”是什么 一七三
130. “猩猩”是猩猩的嘴唇吗 一七四
131. “云梦鱼面”是什么 一七四
132. 为什么将好吃的人称为“老饕” 一七六
133. 醋是怎样发明的 一七七
134. 何为“陈年道菜” 一七八
135. 清末什么酱菜曾上御席 一七九
136. “棒子”怎么会叫“玉米”的 一八〇
137. 从事烹调的职业妇女出现在何朝 一八一
138. 菌类“六耳”是什么 一八二
139. 花卉能否入馔 一八四
140. 昆虫能否入馔 一八六
141. 西餐中蔬菜运用有什么特点 一八八
142. 宴席上的冷菜是怎么来的 一九〇

143. “日本料理”的蔬菜制作有什么特点	一九一
144. 20 世纪 30 年代天津有一种成套饭菜叫什么	一九二
145. 何谓“鱼杂”	一九三
146. 山西太原名食“头脑”是什么	一九四
147. 中国是否有过“烤全驼”	一九五
148. 何谓“髯肉”	一九六
149. “炒粉虫”是什么	一九八
150. “浔阳鱼席”有哪些佳肴	一九八
151. 何朝皇帝曾啖鼠	一九九
152. “闽西八大干”是什么	二〇一
153. 承德“八仙宴”有哪些佳肴	二〇二
154. 何谓“那仁”	二〇四
155. 说话算数为何形容为“一言九鼎”	二〇五
156. 为相贤明为什么说“调和鼎鼐”	二〇五
157. 外交谈判为什么说“折冲尊俎”	二〇六
158. “钟鸣鼎食”是什么意思	二〇七
159. 成语中“脍炙人口”中有哪两道美食	二〇七
160. 吃火锅是从什么时候开始的	二〇九
161. 米饭和面包对社会、家庭有什么影响	二一〇
162. “生猛海鲜”是否应该皆姓“广”	二一一
163. 何谓“南糖”	二一二
164. 何谓“过早”	二一四
165. 吃到好吃的东西,为何说“食指大动”	二一四
166. 吃到好东西,为什么说“令人朵颐大快”	二一五
167. 台湾有什么著名小吃	二一六
168. 宁夏有什么著名小吃	二一九
169. 陕北有哪些乡间美食	二二一
170. 胶东有哪些乡间美食	二二二
171. 甘肃民家有哪些著名小吃	二二四
172. 洛阳水席有什么特色	二二五

173. “象鼻炙”是什么 二二七
174. 何谓“高和菜” 二二八
175. 云南清真牛肉饽有哪些佳肴 二二九
176. 辽宁省有哪些风味特色菜 二三〇
177. 长白山珍宴有哪些佳肴 二三四
178. 蒙族有哪些特色风味菜 二三六
179. 藏族有哪些特色风味菜 二三七
180. 朝鲜族有哪些特色风味菜 二三九
181. 壮族有哪些特色风味菜 二四三
182. 傣族有哪些特色风味菜 二四五
183. 白族有哪些特色风味菜 二四八
184. 瑶族有哪些特色风味菜 二五〇
185. 彝族有哪些特色风味菜 二五三
186. 纳西族有哪些特色风味菜 二五五
187. 苗族有哪些特色风味菜 二五七
188. 中国的酒是谁发明的 二五九
189. 中国有哪些名酒荣获国际奖的名酒有哪些 二六一
190. 中国古代有何舶来酒 二六五
191. 中国黄酒分为几类 二六九
192. 中国白酒分为几类 二七〇
193. 中国葡萄酒分为几类 二七一
194. 中国啤酒分为几类 二七二
195. 茶的故乡在何处 二七三
196. 茶馆是怎么来的 二七七
197. 茶为何与佛门结下不解之缘 二七九
198. 我国茶叶外销开始于何时 二八〇
199. 我国有哪些“茶外之茶” 二八一
200. 德昂族有哪些茶俗? 二八二

1. 中国古代熟食自何时开始

在上古时代, 我们的祖先处于自然饮食状态。他们以采集和渔猎的方式, 用动物和植物的可食部分果腹维生。其中, 对野兽、鸟类和鱼虾蚌蛤, 是“茹毛饮血”; 对植物的根茎叶花果, 也是生而食之。偶尔发生的雷击引起森林大火, 先民吃了被烧死的动物肉, 感到味道要比生食好吃得多, 遂想方设法保留火种, 开始熟食。从考古发现看, 距今四、五十万年的北京猿人, 就已经能掌握和使用天然火了。但天然火由于种种原因而难以永久保存, 一旦火种熄灭, 还得生食。大约在“上下五千年”的上端, 我们的杰出祖先用钻木取火的方法, 开



创了人工取火的新纪元。从此人们告别了“茹毛饮血”的生活方式,同其他高等动物在饮食上有了根本区别。后人将钻木取火的发明者称为“燧人氏”。燧人氏真可谓“烹”的祖师爷了。

2. 中国古代调味自何时开始

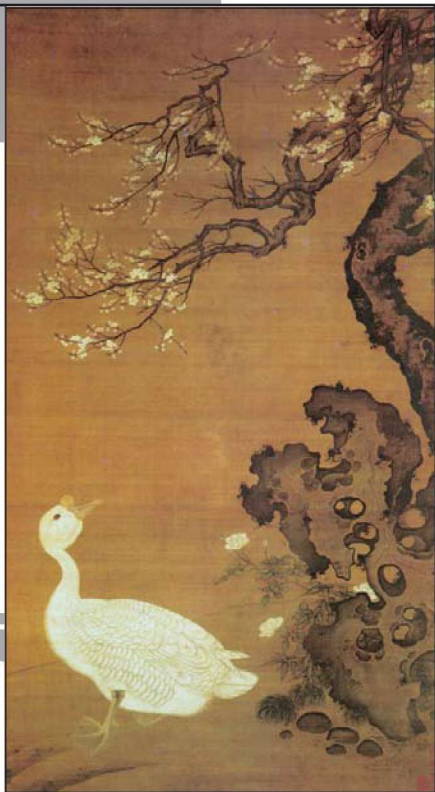
“燧人氏”发明钻木取火,先民开始熟食,但当时并无调味品,吃的只是各类食物的本味。到了新石器时代,耐酸、耐热、不漏水的陶器的出现,引发了调味品的问世。咸盐和酸梅,使食物有了最简单的味道。后来,人们发明了梅的代替物——醋。醋不但可调味,而且可以除腥解腻,杀菌消毒。

当时的人已经形成了“无醋不成味”的烹饪习惯。

夏朝末年,生于桑林的伊尹作为有莘氏夫人的陪嫁奴隶,身背鼎俎(锅和砧板)去见成汤,“说汤以至味”。《吕氏春秋·本味篇》记载了这件事。其中说到:“调和之事,必以甘、酸、苦、辛、咸。”并且论及“甘而不浓(浓)、酸而不酷、咸而不减(涩嘴)、辛而不烈、淡而不薄、肥而不喉(哈喇味)”的调味效果。在他开列出来的食单中,调味品有



“阳朴之姜,招摇之桂(桂皮),越骆之菌(蕈类),鱣鲔之醢(鱼肉制的酱),大夏之盐,宰揭之露(甘露),长泽之卵(鸵鸟蛋)”等。伊尹是有史记载最早采用“甘酸苦辛咸”5种基本味来调味的大师,他真可谓“调”的祖师爷了。



3. 中国的八大菜系是什么

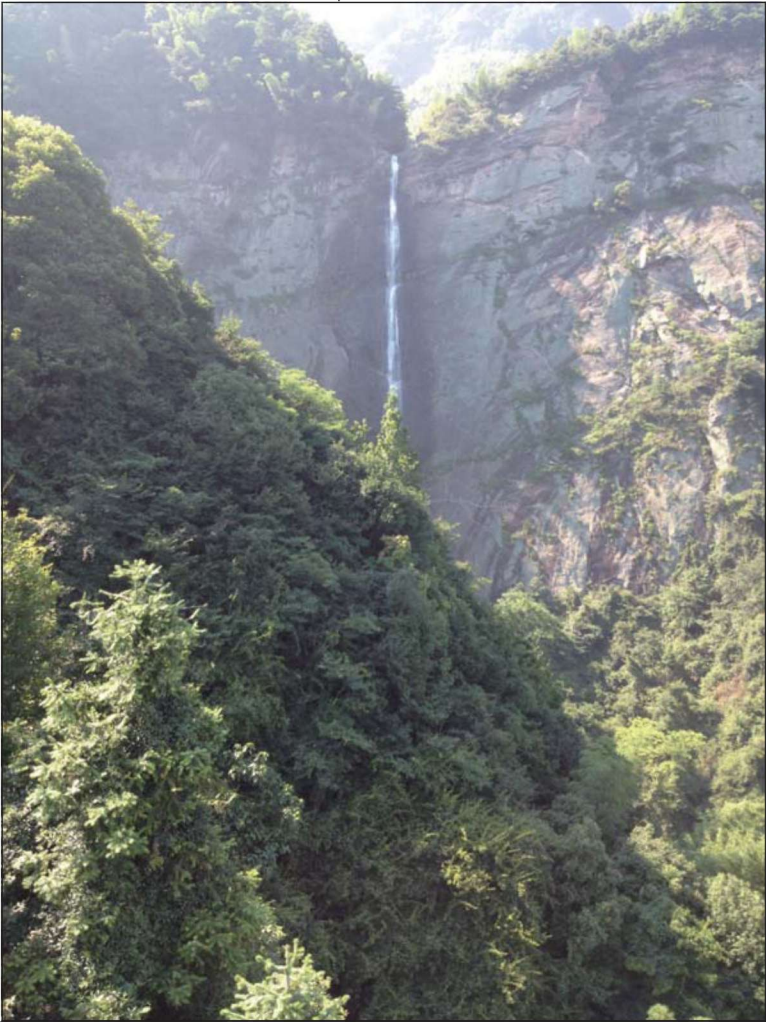
在绵绵的历史长河中, 中国各地形成了许多风味特色菜, 若以菜系论, 有几十种之多。其中最主要的是鲁、川、苏、粤四大菜系。若再加上湘、徽、浙、闽, 则就成了八大菜系。

4. 水在中国的饮食文化中起什么作用

水是六大营养素之一, 人的一生中须臾离不开水。在烹调中, 水既是原料, 又是导热介质和传味介质。无论烧、煮、炖、焖、煨、扒、烩、氽、熬、蒸, 还是汤、涮、煲, 都用水来导热, 也用水来传味。

对于饮食文化来说, 还是一种传媒。因为中国的饮食文化, 有“遇水而兴, 随水流动”的特点。首先是每一大菜系附近都有一派水系: 黄河流域孕育了鲁菜系; 珠江流域造就了粤菜系; 长江流域呢, 上游有川菜系, 下游有苏菜系(包括扬、苏、锡、沪诸帮)。三大水系与四大菜系有着不解之缘。而湘、徽、浙、闽另外四大菜系, 也

分别和湘江、长江、淮河、钱塘江、闽江不无关联。即便是八百里秦川——陕西省，因为上有黄河，下有长江，故而有始于周朝开国之前的秦菜系。这当然是因为烹调所需的鱼、肉、禽、蛋、菜、豆及调味品，无一离得开水。同时，也是因为一方的水土对一大菜系的形成有着不可忽视的作用。其次，饮食文化也可随水流动。古之四川，虽则“蜀道难，难于上青天”，但名厨、大庖都可“下江”谋生。古时做官的人喜欢带个扬州厨师去赴任，遂有“扬厨遍天下”之佳话。上海餐饮界有“川扬帮”，川菜和扬菜（属苏菜系）本是两大菜系，却因“我住长江头，君住长江尾，日日思君不见君，共饮长江水”，随水流动的饮食文化东西交融在一起，由此形成了新的地方风味菜。



5. 黄河流域为什么能孕育 鲁菜系

八大菜系之首当推鲁菜。鲁菜的形成和发展是由地处黄河下游的山东省的文化历史、地理环境、经济条件和习俗尚好决定的。山东是我国古代文化发祥地之一,胶东半岛突出于渤海与黄海之间。境内山川纵横,河湖交错,沃野千里,物产丰富,气候温和,交通便利。其粮食产量居全国第三位。蔬菜种类之繁多,品质之优良,有“世界三大菜园之一”的美誉。如胶州大白菜、章邱大葱、苍山大蒜、莱芜姜都蜚声海内外。其水果产量亦居全国首位,仅苹果产量就占全国总产量的四成以上。猪、羊、禽、蛋等产量也极为可观。水产品产量在全国占第三位,



其中名贵海产品,如鱼翅、海参、大对虾、加吉鱼、比目鱼、鲍鱼、天鹅蛋、西施舌、扇贝、红螺、紫菜等均驰名中外。山东的酿造业,历史悠久,品多质优。如洛口食醋、济南酱油、即墨老酒等,都是久负盛名的佳品。如此丰富的物产,为鲁菜的发展提供了取之不尽、用之不竭的物质资源。

鲁菜系的历史极其悠久。至少在夏代,山东已用盐调味。《诗经》中有“岂其食鱼,必河之鲂”,“岂其食鱼,必河之鲤”之句,当可视为黄河的鲂鱼、鲤鱼早在西周时期已成为山东人美味之佐证。如今糖醋黄河鲤鱼仍是鲁菜中的佼佼者,其渊源不可谓不长。鲁菜系的雏形可以追溯到春秋战国时期。如今胶东菜以海鲜见长,当是承袭滨海先民食鱼的习俗。北魏贾思勰在《齐民要术》中,对黄河流域,主要是山东地区的烹调技术作了较为全面的总结,不但详细阐述了煎、烧、炒、煮、烤、蒸、腌、腊、炖、糟等烹饪法,还记述了“烤鸭”、“烤乳猪”等名菜的制作方法。经隋、唐、宋、金各代的提高,鲁菜逐渐成为北方菜的代表,元、明、清时代,鲁菜大量进入宫廷,成为御膳珍品,在此过程中鲁菜系得到了进一步的完善。