



|中|国|文|化|知|识|读|本|

中国八大菜系

主编 金开诚 编著 陈长文

吉林出版集团 / 吉林文史出版社

中国八大 菜系

◎ 主编 金开诚
◎ 编著 陈长文

吉林出版集团
吉林文史出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国八大菜系 / 金开诚著. — 长春 : 吉林文史出版社, 2011.10

(中国文化知识读本)

ISBN 978-7-5472-0888-5

- I. ①中… II. ①金… III. ①菜系—介绍—中国
IV. ①TS972.182

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第209680号

中国八大菜系

ZHONGGUOBADACAIXI

主编/ 金开诚 编著/陈长文

项目负责/崔博华 责任编辑/崔博华 刘姝君
责任校对/刘姝君 装帧设计/李岩冰 刘冬梅

出版发行/吉林出版集团 吉林文史出版社

地址/长春市人民大街4646号 邮编/130021

电话/0431-86037503 传真/0431-86037589

印刷/长春市利源彩印有限公司

版次/2012年1月第1版 2012年1月第1次印刷

开本/640mm×920mm 1/16

印张/9 字数/30千

书号/ISBN 978-7-5472-0888-5

定价/14.80元



编委会

主任: 胡宪武

副主任: 马 竞 周殿富 董维仁

编 委 (按姓氏笔画排列):

于春海 王汝梅 吕庆业 刘 野 孙鹤娟

李立厚 邴 正 张文东 张晶昱 陈少志

范中华 郑 毅 徐 潜 曹 恒 曹保明

崔 为 崔博华 程舒伟

前言

文化是一种社会现象，是人类物质文明和精神文明有机融合的产物；同时又是一种历史现象，是社会的历史沉积。当今世界，随着经济全球化进程的加快，人们也越来越重视本民族的文化。我们只有加强对本民族文化的继承和创新，才能更好地弘扬民族精神，增强民族凝聚力。历史经验告诉我们，任何一个民族要想屹立于世界民族之林，必须具有自尊、自信、自强的民族意识。文化是维系一个民族生存和发展的强大动力。一个民族的存在依赖文化，文化的解体就是一个民族的消亡。

随着我国综合国力的日益强大，广大民众对重塑民族自尊心和自豪感的愿望日益迫切。作为民族大家庭中的一员，将源远流长、博大精深的中国文化继承并传播给广大群众，特别是青年一代，是我们出版人义不容辞的责任。

本套丛书是由吉林文史出版社组织国内知名专家学者编写的一套旨在传播中华五千年优秀传统文化，提高全民文化修养的大型知识读本。该书在深入挖掘和整理中华优秀传统文化成果的同时，结合社会发展，注入了时代精神。书中优美生动的文字、简明通俗的语言、图文并茂的形式，把中国文化中的物态文化、制度文化、行为文化、精神文化等知识要点全面展示给读者。点点滴滴的文化知识仿佛颗颗繁星，组成了灿烂辉煌的中国文化的天穹。

希望本书能为弘扬中华五千年优秀传统文化、增强各民族团结、构建社会主义和谐社会尽一份绵薄之力，也坚信我们的中华民族一定能够早日实现伟大复兴！

目录

一、鲁菜	001
二、川菜	023
三、粤菜	041
四、闽菜	057
五、苏菜	075
六、浙菜	091
七、湘菜	107
八、徽菜	121



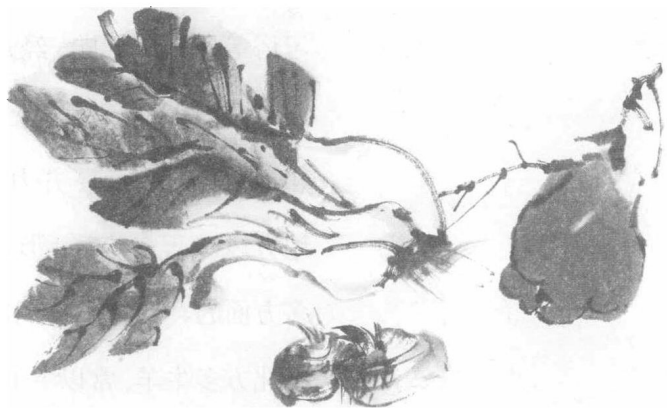
一、鲁菜



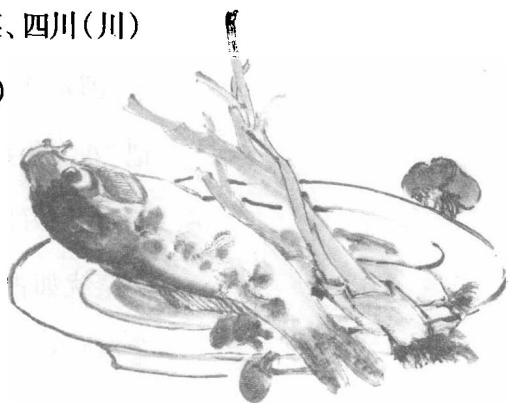
中国是一个餐饮文化大国，烹饪技艺历史悠久，长期以来在某一地区由于地理环境、气候物产、文化传统以及民族习俗等因素的影响，经过漫长历史演变而形成有一定亲缘承袭关系、菜点风味相近、知名度较高，并为当地群众喜爱的地方风味著名流派。形成菜系的因素是多方面的。当地的物产和风俗习惯，如中国北方多牛羊，常以牛羊肉做菜；中国南

方多产水产、家禽，人们喜食鱼、肉；中国沿海多海鲜，则长于海产品做菜。各地气候差异形成不同口味，一般说来，中国北方寒冷，菜肴以浓厚、咸味为主；中国华东地区气候温和，菜肴则以甜味和咸味为主；西南地区多雨潮湿，菜肴多用麻辣浓味。各地烹饪方法不同也形成了不同的菜肴特色。如山东菜、北京菜擅长爆、炒、烤、熘等；江苏菜擅长蒸、炖、焖、煨等；四川菜擅长烤、煸、炒等；广东菜擅长烤、焗、炒、炸等。

中国菜肴素有四大风味和八大菜系之说。四大风味是鲁、川、粤、淮扬。八



大菜系一般是指山东(鲁)菜、四川(川)菜、湖南(湘)菜、江苏(苏)菜、浙江(浙)菜、安徽(徽)菜、广东(粤)菜和福建(闽)菜。按文化流派和地域风格划分,又有东北菜、北京菜、冀鲁菜、胶辽菜、山西菜、中原菜、西北菜、上江菜、江淮菜、江浙菜、江西菜、湖南菜、福建菜、客家菜、广东菜等菜品。清代的时候,中国饮食分为京式、苏式和广式。民国开始,中国各地的文化有了相当大的发展,民国时分为华北、江浙、华南和西南四种流派。后来华北流派分出鲁菜,江浙菜系分为苏菜、浙菜和徽菜,华南流派分为粤菜、闽菜,西南流派分为川菜和湘菜。川、鲁、苏、粤四大菜系形成历史较早,后来,浙、闽、湘、徽等地方菜也逐渐出名,就形成了我国的“八大菜系”。后来形成最有影响和代表性的也为社会所公认



的有：川、粤、苏、闽、浙、湘、徽、鲁等菜系，即人们常说的中国“八大菜系”。有人把“八大菜系”用拟人化的手法描绘为：苏、浙菜好比清秀素丽的江南美女；鲁、皖菜犹如古拙朴实的北方健汉；粤、闽菜宛如风流典雅的公子；川、湘菜就像内涵丰富充实、才艺满身的名士。中国“八大菜系”的烹调技艺各具风韵，代表了各地色、香、味、形俱佳的传统特色烹饪技艺。

（一）概述

鲁菜，又叫山东菜，是北方代表菜，是黄河流域烹饪文化的代表，也是中国饮食文化的重要组成部分，中国八大菜系之一。鲁菜历史悠久，对其他菜系的产生有重要的影响，因此鲁菜为八大菜系之首。以其味鲜咸脆嫩，风味独特，制作精细享誉海内外。善于以葱香调味，如



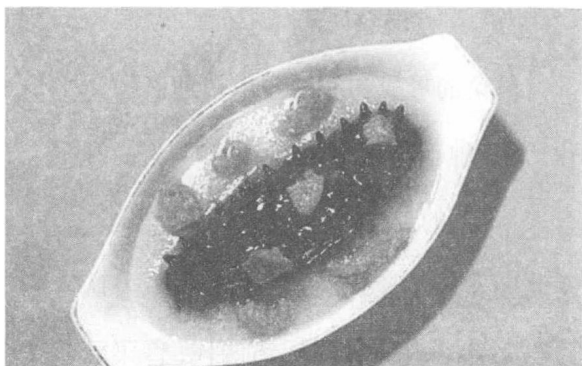
“烤鸭”、“烤乳猪”等。

鲁菜的形成和发展与山东地区的文化历史、地理环境、经济条件和习俗尚好有关。鲁菜的孕育期可追溯到春秋战国，南北朝发展迅速，元、明、清三代被公认为一大流派，特别是明、清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体，原料多选畜禽、海产、蔬菜，善用爆、熘、扒、烤、锅、拔丝、蜜汁等烹调方法，偏重于酱、葱、蒜调味，善用清汤、奶汤增鲜，口味咸鲜。

鲁菜由济南和胶东两个地方菜发展而成，分为济南风味菜、胶东风味菜、孔府菜和其他地区风味菜，并以济南菜为典型，煎炒烹炸、烧烩蒸扒、煮余熏拌、熘炆酱腌等有五十多种烹饪方法，扒技法为鲁菜独创，原料腌渍沾粉，油煎黄两面，慢火尽收汁；扒法成品整齐成型，味浓质烂，汁紧稠浓。鲁菜特色是清香、鲜嫩、味纯，以善用清汤、奶汤著称，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。胶东菜以烹制



各种海鲜菜驰名，擅长爆炸扒蒸，口味以鲜为主，偏重清淡，注意保持主料的鲜味。鲁菜总的特点在于注重突出菜肴的原味，内地以咸鲜为主，沿海以鲜咸为特色。

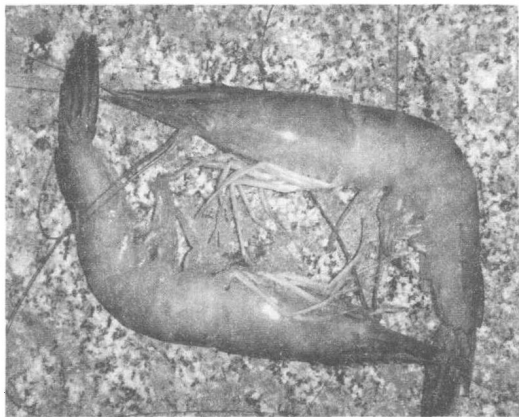


鲁菜的代表菜有蟹黄海参、白汁裙边、干炸赤鳞鱼、菊花全蝎、汤爆双脆、山东蒸丸、九转大肠、福山烧鸡、鸡丝蜇头、清汤燕窝、清蒸加吉鱼、醋椒鳊鱼、扒原壳鲍鱼、奶汤蒲菜、红烧海螺、烧蛎黄、烤大虾、白汁瓢鱼、麻粉肘子等。

(二) 鲁菜的形成

鲁菜的形成和发展与山东地区的文化历史、地理环境、经济条件和习俗尚好有关。山东是我国古文化发祥地之一，位

于黄河下游，地处胶东半岛，延伸于渤海与黄海之间，海鲜水族、粮油畜牲、蔬菜果品、昆虫野味一应俱全，为烹饪提供了丰盛的物质条件。全省气候适宜，沃野千里，物产丰富，交通便利，文化发达，沿海一带盛产海产品，内地的家畜、家禽以及菜、果、淡水鱼等品种繁多，分布很广。山东粮食产量居全国第三位，蔬菜种类繁多，品质优良，是“世界三大菜园”之一，猪、羊、禽、蛋等产量也极为可观。水产品产量也是全国第三，其中名贵海产品有鱼翅、海参、大对虾、加吉鱼、比目鱼、鲍鱼等驰名中外。如此丰富的物产，为鲁菜



系的发展提供了取之不尽、用之不竭的原料资源。山东的历代厨师利用丰富的物产创造了较高的烹饪技术，发展完善了鲁菜。

鲁菜历史悠久，影响广泛。《尚书·禹贡》中载有“青州贡盐”，说明至少在夏代，山东已经用盐调味；远在周朝的《诗经》中已有食用黄河的鲂鱼和鲤鱼的记载，而今糖醋黄河鲤鱼仍然是鲁菜中的佼佼者，可见其源远流长。古书云：“东方之域，天地之所始生也。鱼盐之地，海滨傍水，其民食鱼而嗜咸。皆安其处，美其食。”（《黄帝内经·素问·异法方宜论》）

鲁菜系的雏形可以追溯到春秋战国时期，齐桓公的宠臣易牙就曾是以“善和五味”而著称的名厨。南北朝时，高阳太守贾思勰在其著作《齐民要术》中，对黄河中下游地区的烹饪



术作了较系统的总结,不但详细阐述了煎、烧、炒、煮、烤、蒸、腌、腊、炖、糟等烹调方法,还记载了“烤鸭”、“烤乳猪”等名菜的制作方法,反映了当时鲁菜发展的高超技艺。唐代的段文昌,山东临淄人,穆宗时任宰相,精于饮食,并自编食经五十卷,成为历史掌故,而吴苞、崔浩、段成式、公都或等著名的烹饪高手或美食家,也为鲁菜的发展作出了重要贡献。到了宋代,宋都汴梁所称“北食”即鲁菜的别称,已形成了一定的规模。明清两代,鲁菜大量进入宫廷,成为御膳的珍品,并逐渐自成菜系,从齐鲁而京畿,从关内到关外,影响所及已达黄河流域、东北地带,有着广泛的饮食群众基础。

(三) 鲁菜的特点

1. 鲁菜飘葱香

鲁菜善于以葱香调味,在菜肴烹制

