

趣味导游知识丛书

经典插图版

《趣味导游知识》编辑部 主编

导游 趣味 美食知识

最有趣的典故逸闻
最超强的视觉享受
最丰富的导游盛宴
最难忘的文化之旅



旅游教育出版社



《趣味导游知识》编辑部 主编

导游 趣味 美食知识



北京·旅游教育出版社

策 划:丁海秀 李荣强

责任编辑:张 毅

图书在版编目(CIP)数据

趣味导游美食知识 / 《趣味导游知识》编辑部主编

— 北京:旅游教育出版社, 2015.1

(趣味导游知识丛书)

ISBN 978 - 7 - 5637 - 2991 - 3

I. ①趣… II. ①趣… III. ①饮食—文化—中国

IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 171705 号

趣味导游知识丛书

趣味导游美食知识

《趣味导游知识》编辑部 主编

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	tepx@163.com
印刷单位	北京嘉业印刷厂
经销单位	新华书店
开 本	710 毫米×1000 毫米 1/16
印 张	21
字 数	306 千字
版 次	2015 年 1 月第 1 版
印 次	2015 年 1 月第 1 次印刷
定 价	36.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

编委会

主 编：徒步天涯

编 委：（排名不分先后）

孙 沛	祝世超	马 静	杜蒙蒙
罗凤琴	陈雪姣	杨晓东	赵一文
李 然	王军锋	周鸣敏	江 飞
王 欢	谌立军	陈代明	邓 阳
邓益香	谌雨霞	邓幸妮	洪 武
程 倩	邓琴书	王 超	梁 慧
夏鸥云	唐 璐	刘小波	闵颖慧
黄 玉	霍庆冬	罗 垠	潘吉钜
彭赠忠	杨成芳	雒岩卫	张 娟
曹昌虹	秦玉虎	张冬霞	赵东瑾
王雷鸣	宗 静	徐丽丽	李瑶瑶
宫 烁	江鑫森	杜 慧	

前言

有人说,我们的一生要一直在路上,要么是身体,要么是心灵。唯有在路上的人生才会有实际价值。在路上,磨砺的不仅仅是我们的身体,更多的是不同文化对我们心灵的冲击和洗礼。在某种意义上,导游就是旅途中的实践者。也许,他们的一生都在探寻,探寻美丽、神秘的风景,探寻丰富、广博的知识。

文化知识的海洋是无边无际的。我们穷毕生精力,也无法通晓所有的知识。为了让导游在最短的时间里尽可能多地了解相关的旅游文化知识,我们编写了这套《趣味导游知识丛书》。本丛书共分八本,仅从历史、地理、国学、民俗、宗教、美食、特产、文物等诸方面提炼最典型、最有趣的知识点,以飨读者。有了这些丰富而又趣味十足的知识,旅途中的您不仅能尽享风景背后的底蕴,而且更能体验文化盛宴、智慧之旅;不仅可获得轻松阅读之愉悦,亦可永存奇特探秘之回忆!

本丛书内容丰富,浅显易懂,语言流畅。您可以在最短的时间内,获取尽可能多的营养。另外,丛书中还配置了数百张精美图片,让您在轻松学知识的趣味阅读中,充分感受到中华旅游文化的底蕴和魅力,独享一桌超级视觉盛宴!

一个故事,一段历史;一种文化,一份传承……但愿本丛书能成为您领略文化、品味人生的窗口;能成为您休闲生活中不可或缺的文化快餐、知识读本……

《趣味导游知识》编辑部

目录

趣味川菜知识

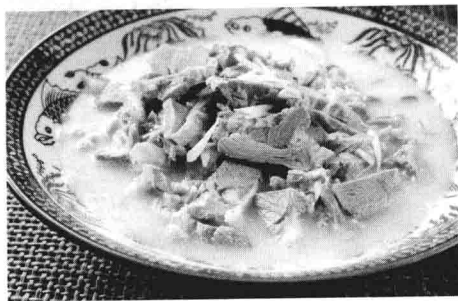
川菜是如何形成的	2
川菜有哪些特色和味型	3
“宫保鸡丁”因何得名	4
“东坡肘子”的来历	5
“龙抄手”因何得名	6
“夫妻肺片”因何得名	7
“担担面”有何由来	7
“麻婆豆腐”的来历	8
“水煮牛肉”因何得名	8
“赖汤圆”的来历	9
“开水白菜”是如何创制的	10



“回锅肉”的来历及特色	10
“灯影牛肉”因何而来	11
四川火锅的起源与发展	11
“川北凉粉”有何独特	12
美味“韩包子”的来历	13
“冒菜”是否为一道菜	14
“女皇蒸凉面”有何传说	14
“珍珠圆子”的来历	15
“姑姑筵”有何稀奇	16

趣味鲁菜知识

鲁菜为何被列为八大菜系之首	18
葱烧海参有何特色	19
九转大肠因何得名,有何特色	20
四喜丸子有何典故	20
糖醋熘鱼有何由来及特色	22
德州扒鸡为何被誉为“神州一奇”、 “中华第一鸡”	23
草包包子铺因何得名	24
周村烧饼有何由来及特色	25
单县羊肉汤为何被称为“中华第一汤”	26



- 博山豆腐箱的来历 27
- 临沂的糁为何被誉为“粥中极品” 28
- 临沂八宝豆豉的来历 29
- 潍坊“杠子头”与“朝天锅”
的由来 30
- 何谓“呱嗒” 31

趣味粤菜知识

- 粤菜由哪三部分组成,各有何特色 34
- 在广州为何有“无鸡不成宴”之说 35
- 烧乳猪有何特色及传说 36
- 白云猪手有何典故 37
- 广式蒸鱼是如何制作的 38
- “龙虎斗”的来历及特色 39
- 何谓“三叫宴” 41
- 梅菜扣肉的来历及特色 42
- 梅州盐焗鸡的来历及特色 42
- “老火靚汤”究竟靚在何处 44
- 老婆饼的来历 44
- 为何说“食在广州,厨出凤城” 46
- 西樵大饼的来历及特色 47
- 佛山扎蹄的来历及特色 49

趣味苏菜知识

- 淮扬菜有何独特风味 52

- 狮子头的来历 53
- 软兜长鱼因何得名,有何美味 54
- 拆烩鲢鱼头的来历及特色 55
- 水晶肴肉有何特色及典故 56
- 三套鸭的来历 56
- 阳澄湖大闸蟹为何被称为“蟹中之王” 57
- 周庄“万三蹄”的来历 58
- 黄桥烧饼的由来及特色 59
- 沛县人卖狗肉为何不能用刀切 60
- 太湖船菜的来历 61
- 何谓“霸王别姬” 62
- 南京人为何爱吃鸭 62
- 扬州人为何爱吃鹅 64
- 松鹤楼有何独特传说 65
- 宿迁老汤猪头肉的来历 66
- 泰州梅兰宴有何特色 67
- 洪泽湖的小鱼锅贴有何美丽传说 68

趣味湘菜知识

- 湘菜是如何形成的,有何特色及代表菜 70
- 腊味合蒸有何特色及典故 70
- 红煨鱼翅的来历及特色 72
- 冰糖湘莲的来历及特色 73
- 长沙火宫殿为何享誉中外 73
- 龙脂猪血的来历及美味 75
- 令长沙人“疯狂”的口味虾知多少 75



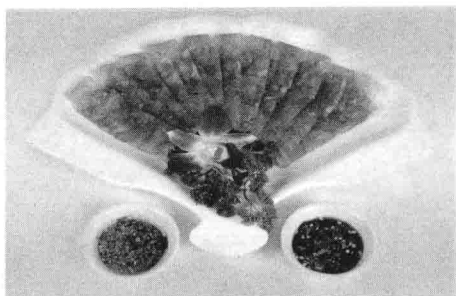
火宫殿臭豆腐是如何制作的,有何来历	76
湖南米粉的制作方法及其来历	77
姐妹团子的来历及特色	77
毛家红烧肉为何有名	78
土家人为何要吃“耳朵粑粑”	78
土家血豆腐有何特色	80

趣味浙菜知识

浙菜是如何形成的,有何代表菜	82
西湖醋鱼的来历及美味	83
宋嫂鱼羹的由来	85
东坡肉与苏东坡有何渊源	86
干炸响铃有何来历	87
叫化童鸡有何由来	88
龙井虾仁有何典故	89
荷叶粉蒸肉与周仓有何渊源	91
金华火腿因何得名	92
砂锅鱼头豆腐与乾隆有何渊源	92
吴山酥油饼的来历	93
五芳斋粽子有何特色	94
葱包烩的来历	96

趣味闽菜知识

闽菜是如何形成的,有何代表菜	98
“佛跳墙”的来历	99



“半月沉江”的由来及特色	100
“蚝仔煎”的由来	101
“太极芋泥”有何典故	101
福州线面的由来	103
鼎边糊的由来及特色	104
光饼的特色及由来	105
兴化米粉的来历	106
肉燕皮的特色及由来	106
七星鱼丸有何特色及典故	107
“八宝芋泥”有何特色	108

趣味徽菜知识

徽菜是怎样形成的	110
腌鲜鳊鱼的来历	110
凤阳酿豆腐的特色及来历	111
八公山豆腐的特色及由来	112
黄肉肉饼与乾隆有何渊源	113
曹操鸡的特色及由来	114
方腊鱼的来历	115
李鸿章杂碎是如何创制的	116
乌饭团的来历	117
徽州毛豆腐的来历	118

趣味京菜知识

京菜是如何形成的,有哪些代表菜	120
-----------------	-----



满汉全席是怎样形成的	121
“满汉全席”有多大规模	122
谭家菜是怎样形成发展的,有何特点	122
北京烤鸭的来历	124
“驴打滚”和香妃有何渊源	125
为何说炸酱面是北京人的当家饭	126
涮羊肉是怎样走进京城百姓家的	126
“都一处”牌匾的来历	128
何谓爆肚	129
卤煮火烧是谁发明的	130
御膳房做的小窝头与慈禧有何渊源	131
老北京的宫廷肉末烧饼传奇	132
豌豆黄、芸豆卷的由来	132
艾窝窝的特色及由来	133
炒肝的来历及特色	134

趣味津菜知识

津菜是怎样形成的,有哪些代表菜	136
一品官燕的来历	137
官烧目鱼为何要冠名“官烧”二字	137
“狗不理”包子何以闻名	138
桂发祥麻花的来历及特色	139
“耳朵眼炸糕”有何特色及由来	140
锅巴菜的特色及由来	140
杨村糕干的特色及来历	141

石头门坎素包的来历	142
-----------------	-----

趣味东北菜知识

东北菜是怎样形成的,有何代表菜	144
白肉血肠的特色及由来	145
猪肉炖粉条的来历	146
鸡西冷面的来历及特色	146
哈尔滨红肠有何来历及特色	147
黏豆包的特色及由来	147
玫瑰酥饼的来历及特色	148
烤冷面的来历及特色	149
李连贵熏肉大饼有何独特之处	149
老边饺子的来历及美味	150
海城馅饼有何特色	150
奶油马蹄酥的来历及特色	151
打糕的来历及特色	152

趣味赣菜知识

赣菜是如何形成的,有何代表菜	154
四星望月和毛主席有何渊源	155
藜蒿炒腊肉有何特色	156
莲花血鸭有何典故	156
老表土鸡汤有何典故及特色	158
贵溪灯芯糕的特色及由来	159
南昌瓦罐汤为何闻名全国	160



趣味冀菜知识

冀菜是怎样形成的,有何代表菜	162
“鸡里蹦”的来历	163
总督豆腐有何典故	164
驴肉火烧的来历及美味	165
鲜花玫瑰饼有何美味	166
承德拨御面有何典故	166
棋子烧饼的来历及特色	167
张嘴烧饼的来历及特色	168
金丝杂面的特色及由来	169
四条包子因何得名,有何美味	170

趣味豫菜知识

豫菜是怎样形成的,有何代表菜	172
开封桶子鸡的来历	173
河南烩面有何特色及传说	174
河南“杂烩菜”与秦桧有何渊源	176
洛阳水席的来历	177
洛阳水席的头道菜“假燕菜”有何传说	179
洛阳不翻饼与不翻汤知多少	180
开封灌汤包的来历及特色	182
开封杞县红薯泥有何美味及典故	184
鲤鱼焙面与慈禧有何渊源	185



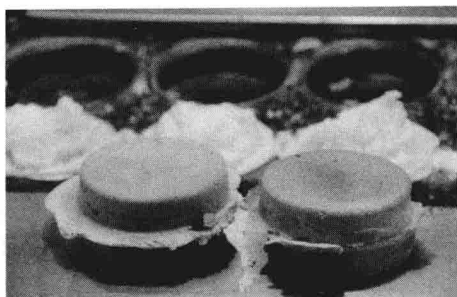
逍遥镇胡辣汤有何特色及传说	186
新野臊子的来历	188
博望锅盔的来历及特色	190

趣味鄂菜知识

鄂菜有何风味及代表菜	192
武汉热干面的来历及特色	193
老通城三鲜豆皮有何特色	194
“龙凤配”的来历及美味	195
鱼丸的来历及特色	196
“湘妃糕”的来历及特色	197
“鸡泥桃花鱼”与王昭君有何渊源	198
楚味鸭颈的来历及美味	199
四季美汤包为何有名	200
“黄州烧梅”因何得名,有何特色	201

趣味沪菜知识

“上海菜”是如何形成的,有何代表菜	204
蟹壳黄因何得名,有何特色	204
排骨年糕的特色及由来	205
生煎包有何特色	206
南翔小笼馒头有何特色	206
鸡鸭血汤的来历	207
糟田螺有何美丽传说	208
小绍兴鸡粥因何出名	209



- 三鲜大馄饨有何特色 210
白斩三黄鸡有何特色 211
擂沙圆的来历 211

趣味秦菜知识

- 秦菜是如何形成的,有何代表菜 214
三皮丝原名为何叫“剥豹皮” 215
西安羊肉泡馍有何传说和典故 216
“葫芦鸡”是如何诞生的 217
乾州锅盔因何得名,有何特色 218
带把肘子的来历 219
西安老童家腊羊肉因何得名 220
西安小吃“葫芦头”与孙思邈有何渊源 220
岐山臊子面为何号称“陕西面食第一面” 221
为何陕西人爱吃油泼辣子 222
金线油塔的来历 223
西安贾家灌汤包为何被誉为“西北一绝” 223

趣味滇菜知识

- 滇菜是怎样形成的,有何代表菜 226
“过桥米线”中的“米线”是如何过桥的 226
为何说蒙自是“过桥米线”的发源地 228
汽锅鸡有何来历及特色 229

- “牛撒撇”有何独特 230
“泥鳅钻豆腐”是如何制作的 230
“琵琶猪”有何特色 231
哈尼族是如何吃“长街宴”的 232
“乳扇”因何得名,如何制作 233
云南饵块的来历及特色 234
宣威火腿有何特色 235

趣味桂菜知识

- 桂菜是怎样形成的,有哪些主要流派 238
桂林米粉最早是谁做出来的 238
桂林米粉中“卤水”的来历及妙处 239
老友粉的特色及由来 240
螺蛳粉的来历 241
五色糯米饭的来历 242
广西荔浦芋头有何佳话 243
“白切鸡”名称的来历 244
梧州纸包鸡是谁首创的 244
侗族人为何要吃合拢饭 245
“打油茶”有何神秘之处 246
南宁人吃艾糍的习俗是如何传承下来的 247
玉林“牛巴”的来历及特色 248

趣味海南菜知识

- 海南粉的来历及特色 250



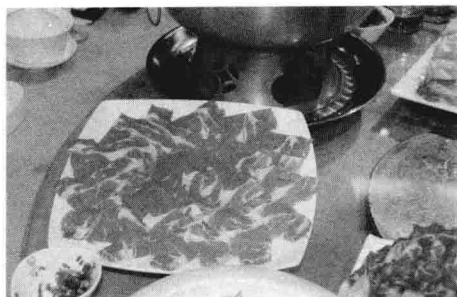
抱罗粉有何特色	250
海南鸡饭有何特色	251
薏粿的来历及特色	251
黎家竹筒饭的来历及特色	252

趣味新疆菜知识

维族菜是怎样形成的,有何代表菜	254
馕的特色及由来	255
手抓饭的来历及特色	255
拉条子的特点及由来	256
新疆烤羊肉串的来历及特色	257
吃手抓羊肉有何礼节	258
烤包子的特色及由来	259
油馓子的特色及由来	259

趣味黔菜知识

黔菜是怎样形成的,有何代表菜	262
肠旺面的特色及由来	263
丝娃娃因何得名,有何美味	263
恋爱豆腐果的美味及来历	264
波波糖的特色及由来	265
遵义羊肉粉的来历及制法	266
黄粑的来历及制法	266
遵义豆花面的由来及特色	267



趣味晋菜知识

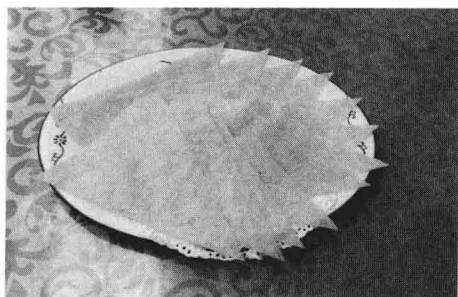
晋菜是怎样形成的,有何代表菜	270
刀削面的来历及特色	270
“头脑”的特色及由来	272
“剔尖”的特色及由来	272
平遥牛肉的特色及由来	273
太谷饼为何享有“糕点之王”的美誉 ...	274

趣味陇菜知识

陇菜是怎样形成的,有何代表菜	276
兰州牛肉拉面有何特色	276
浆水面的特色及由来	277
高担酿皮子有何特色	278
甜醅子的特色及由来	278
“搓鱼子”因何得名,是如何制作的	279
“三炮台”的来历及特色	280

趣味渝菜知识

渝菜是怎样形成的,有何代表菜	282
重庆小面有何特色	283
重庆酸辣粉是如何制作的	283
江津米花糖是如何制作的	284
重庆抄手有何特色	285
陈麻花有何特色	285



趣味青海菜知识

- 青海菜是如何形成的,有何代表菜 288
- 青海老酸奶的特色及由来 289
- “狗浇尿”因何得名,有何特色 290
- 尕面片有何特色 290
- 炮仗面有何特色 291
- 羊肠面是如何制作的 292

趣味宁夏菜知识

- 宁夏菜是如何形成的,有何代表菜 294
- 手抓羊肉有何美味 295
- “油香”有何特色 295
- 烩羊杂碎的来历 296
- 爆炒羊羔肉有何美味 297
- 羊肉小揪面有何特色 298

趣味西藏菜知识

- 藏族喝酥油茶的习惯是怎样形成的,有何注意事项 300
- 糌粑的独特吃法及来历 300
- 青稞酒为何独特 301
- 风干肉有何美味 302
- 拉萨甜茶的来历及特色 302
- 酥酪糕有何特色 303
- 奶渣饼是如何制作的 304

趣味台湾菜知识

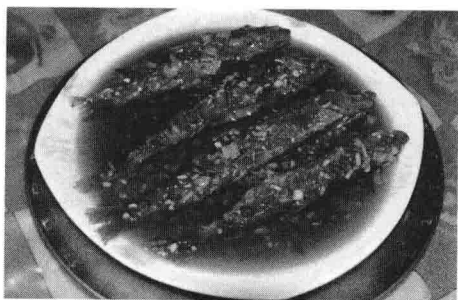
- “蚵仔煎”的特色及来历 306
- 珍珠奶茶有何特色 306
- 度小月担仔面有何来历及特色 307
- 卤肉饭有何特色 307
- “棺材板”的来历 308
- 车轮饼因何得名,有何美味 309
- “刈包”的特色及由来 309
- “烧仙草”的特色及由来 310

趣味香港菜知识

- 辣鱼蛋是如何制作的 312
- “西多士”是如何制作的 312
- 鸡蛋仔因何得名,是如何制作的 313
- “碗仔翅”因何得名,有何特色 314
- 咖喱鱿鱼的来历及制作 315
- 煎酿三宝的来历及特色 315

趣味澳门菜知识

- 葡式蛋挞的来历及制作 318
- 猪扒包有何特色 318
- 礼记杏仁饼的特色及由来 319
- 凤凰卷是如何制作的 319
- 三可老婆饼的来历 320



趣味川菜知识

QUWEI CHUANCAI ZHISHI





川菜是如何形成的

川菜,是对我国四川一带饮食特征的统称,为我国八大菜系之一。各地川菜风味比较统一,是我国民间最大的菜系。

川菜的历史悠久。有人认为其起源于先秦时期的古巴蜀国。根据近些年出土的考古文物可以证明,在先秦时期的古巴蜀国有着灿烂的文明。但从这些文物中我们仍然不能知道当时的烹饪与现代川菜的联系。而根据东汉郑玄在注释《礼记·内则》与高诱所注的《吕氏春秋·本味篇》里的说法,古巴蜀人有嗜臭的习俗。这显然与现在的川菜有着一定的区别。

现在人们对川菜的印象大多是“麻辣鲜香”。早在东晋时就有记载蜀人“尚滋味”、“好辛香”的特点。由此,我们可大概推断出:现在川菜的特点主要承袭自三国两晋时期。这样算来,川菜至少已有近两千年的历史了。

隋唐五代时期,因战乱等原因,四川成为许多中原贵族、文化名人避世的地方。中原文明随着人们的涌入也一块来到了四川,促进了四川文明的发展,而这些体现在饮食的变化上,川菜也在这一时期得到了极大的发展。到宋朝时,川菜已经不仅只在川蜀一带流行,其影响跨越巴蜀旧疆,向四周辐射,形成了一个独立的菜系。此时它被人们称为“川饭”。这是古典川菜的高峰。

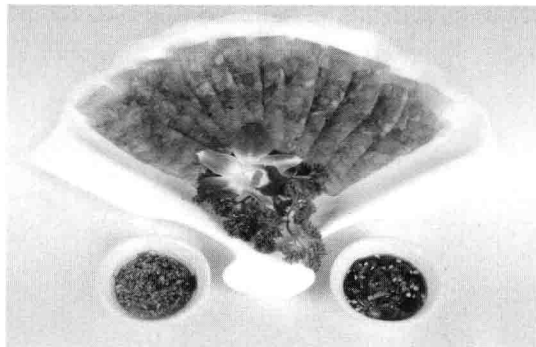
现代川菜诞生于清代,是随着四川经济文化的复苏而发展起来的。由于明朝末年战乱频繁,四川经济文化一落千丈,古典川菜也遭到了几乎毁灭性的打



川菜婚宴

击。清初,朝廷的移民政策注定了现代川菜是一种移民文化的混合。它受多家菜系的影响,又适应本地的饮食要求,在我国的八大菜系中极具特色。

早期的川菜烹饪比较简单粗糙,主要受来自两广、江西、陕西等进川下层移民的影响。除此之外,《醒园录》与来自北方的旗人



川菜拼盘



青羊区宽巷子16号的“花间
新派川菜馆”

官员也对上层川菜的发展有着重要影响。

《醒园录》的作者是四川罗江人李化楠,为乾隆时期进士,后赴浙江当官。他在闲暇之余,喜欢收集家厨、主妇的烹饪经验,并把这些记录在《醒园录》里,后由其子李调元编撰整理成书出版。它详细记载了烹调的原料选择和烹饪操作程序。其中记载的烹调手法对现代川菜的发展起到了极大的促进作用。书中所记菜式多为浙菜,但李氏父子大都对这些浙菜进行了川化改造。

清初,朝廷在四川设防,派驻1600名八旗子弟驻守。民间百姓效仿这些旗人与满族官员的京城菜式,自创出一些新菜,如,“肉八碗”、“九大碗”等。从中我们可以看到明显的鲁菜特点。而另一方面,随着四川经济的发展,清朝廷也越来越重视其战略地位,派驻多位朝廷大员到此上任,如,丁宝楨、张之洞、岑春煊、锡良等。他们在这里兴洋务、办新学,使得四川经济文化取得了自南宋末以来的第一次飞跃。由于这些来自朝廷大员的提倡及南馆在成渝两地的开设,使得现代上层川菜的演进得到强化。

由此可知,现代川菜受鲁菜与浙菜影响很深。在此基础上所创制的川菜,一般不含辣,麻味不突出,制作精致,但这些并不是现代川菜的特点。现代川菜麻辣强烈、色泽艳丽,更多地还是受下层移民对当地饮食的影响。

总之,现代川菜的诞生,是与晚清时期四川文化的起飞分不开的。它主要是在移民烹饪文化、烹饪学家,包括上层示范文化的影响下发展起来的。



川菜有哪些特色和味型

川菜具有取材广泛、调味多样、菜式适应性强三个特征。由筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃等五个大类,组成了一个完整的风味体系。川菜烹调方法多样,擅长炒、滑、熘、爆、煸、炸、煮、煨等,其小煎、小炒、干煸和干烧有其独到之处。在口味上讲究色、香、味、形兼有,以风味的多、广、厚著称,历来有七味八滋之说。川菜烹调有四个特点:一是选料认真;二是刀工精细;三是合理搭配;四是精心烹调。

川菜菜系从地理上可分为上河帮、下河帮与小河帮。每个菜系都有自己的

特点。上河帮,以成都乐山为中心,特点是调味丰富,口味相对清淡,川菜中的高档菜基本出自于此;下河帮,以南充、重庆为中心,菜色粗犷大方,花样翻新、用料大胆,选材不拘一格,俗称江湖菜;小河帮,以川南自贡为中心,以味厚、味重、味丰为其鲜明特色,分为盐帮菜、盐工菜和会馆菜。

四川盆地湿度大、多阴雨,因此在饮食上喜食辛辣以便排出湿气,故川菜厨师在辣上所做的文章远非其他菜系所能比拟的,除辣椒外,像生姜、茱萸、麻椒、花椒等也都是川菜厨子最爱用的调味料。辣味型的菜在川菜中占有相当大的比例,因而麻辣也就成了川菜最大的特色。但川菜绝不仅仅只会麻辣,川菜讲究综合用味,川菜特点是突出麻、辣、香、鲜、油大、味厚,重用“三



地道的川菜美食



川菜:火锅

盐、香糟、芥末。

椒”(辣椒、花椒、胡椒)和鲜姜。调味方法有干烧、鱼香、怪味、椒麻、红油、姜汁、糖醋、荔枝、蒜泥等复合味型,形成了川菜的特殊风味。它在酸、甜、麻、辣、苦、咸这六种基本味型上,结合丰富多变的烹调方法,又调配出多种复合味型,所以素有“一菜一格,百菜百味”的美誉。

川菜的味型有 24 种之多,是目前全国所有菜系里味型最丰富的菜系,是调味变化的精华,并构成了川菜的独特风味:麻辣、辛香、咸鲜、酸辣、泡椒、怪味、鱼香、糊辣、红油、家常、荔枝、甜香、烟香、椒麻、蒜泥、五香、糖醋、咸甜、陈皮、酱香、姜汁、麻酱、椒



“宫保鸡丁”因何得名

宫保鸡丁,又称宫爆鸡丁,由鸡丁、干辣椒、花生米等在一起炒制而成,是川菜的传统名菜之一。其鸡肉的鲜嫩配合花生的香脆,加上入口的鲜辣,颇受大