

五味、五色和五香 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E4_BA_94_E5_91_B3_E3_80_81_E4_c34_42603.htm 中国菜有五味、五色和五香之说。为什么都姓“五”？据说，这与中国的五行学说有关。五行学说认为，世界是由金、木、水、火、土五种物质所构成，一切事物无不与这五种物质相关联。所以菜肴的色、香、味也与五行挂上了钩。其实，“五”字只能理解为多样化，并不限于仅此五种。“五味”。味，是一种感觉，又称味觉。中国菜以滋味胜，味是中国菜的灵魂。这里还要指出一种现象：中国人欣赏艺术都讲究味、韵味，无论诗文书画，音乐舞蹈，都可以品味、玩味。古人把甜、酸、苦、辣、咸定为五味，这是就口感、味觉而言，也有把醋、酒、饴密、姜、盐作为五味，那是就物质而言。当然，这仅仅是大致的划分，有人认为鲜味、涩味也应该归入“基本味”，还有人认为苦味不宜列为烹饪中的五味之内。可见味的种类很多，“五味”包括什么内容还可以探讨。五味可以调出多种复合味，则在中国饮食文化中有着很丰富的内容。如椒盐、酸辣、糖醋、香辣、麻辣、鱼香味、怪味等等。古人说：“食无定味，适口者珍。”又说：“众口难调。”每个人的口味都不一样。有的人喜欢原料的本味，如鸡要有鸡味，鸭要有鸭味，保持原汁原味；有的人却欣赏复合味。有的人主张味要纯，以清炖、清蒸为主；有的人却别具一格，烧成“怪味鸡”、“怪味鸭”。有的人赞赏味浓的菜，有的人却偏爱清淡，要像吃橄榄一样，回味无穷。总之，所谓“五味调和”，应该包含下列几层意思：一是每一种菜肴应有自己的

独特风味；对一桌筵席来说，各种菜肴的味道，应在总体上协调平衡，各尽其美；二是烹饪技术，离不开调味品；调味品多多益善，各尽所能，投放量以及加热过程中的先后次序，都可以促使菜肴的滋味发生千变万化，因此，调和滋味是烹饪成败的关键；三是作为一个高明的厨师，应该善于掌握食者的口味习惯，在安排菜单和烹饪调味中灵活变化，忌刻板划一。“五色”。中国把红、黄、蓝、白、黑作为正色，其他为间色。饮食时通过舌口，获得味觉，原与视觉无涉，但五彩缤纷的菜肴，同样能引起食欲，因此，中国菜历来注重色彩鲜明、和谐、悦目。我们中要从古人给菜肴命名中就可以略知一二。如《山家清供》记载：“采芙蓉花，去心、蒂，汤焯之，同豆腐煮，红白交错，恍如雪霁之霞，名‘雪霞羹’。”可以想见，这一道菜红白相间，一定是很美的。又如《居家必用事类全集》中有“四色荔”菜名，是用茄子、黄瓜、萝卜、羊肉等四色拌菜，分作四碟，呈现四种颜色，也诱人品尝。“五香”，通常指烹调食物所用茴香、花椒、大料、桂皮、丁香等五种主要香料，即茴香类调味品。它的功能，是把有腥味、臊味、膻味的食品变得无异味，进而使食品清香扑鼻。食物的气味刺激人们的嗅觉，香者增强食欲，臭者减退食欲。虽然也有像臭豆腐那样的食品，闻闻臭，吃吃香，但总以气香味美为佳。福建名菜“佛跳墙”，就是因为香味四溢，能使“佛闻弃禅跳墙来”而出名，可见香味对菜肴是何等重要！中国传统的调味品极多，其中芳香料除上述五种外，还有艾、草蒲、忍冬、花露、桂花、蔷薇、秋海棠、佛手、橙波、橘皮等。色、香、味俱全，是中国烹饪的要义，这三者都有做不尽的文章，说不尽的奥妙，全看厨

师的手段了。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。
详细请访问 www.100test.com