

地方文化:北京菜（京菜）PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43848.htm 北京是我们伟大祖国的首都，也是我国历史上著名古都之一。她自春秋战国以来，一直是我国北方的军事重镇，先后有辽、金、元、明、清五个王朝在这里建都。由于在数百年的时间里，她是全国政治、经济、文化中心，汉、满、蒙、回各族人民大量在此定居。长期以来，这些民族的劳动人民所创造的烹饪艺术，在实践中互相交流，取长补短，逐渐发展成为本地风味和原山东风味构成的北京菜。北京菜简称京菜。京菜是从元、明、清宫廷御厨、王府家厨逐步流传演变而来。元代，由于京菜符合蒙古王公口味，便一跃而登大雅之堂，从而声誉鹊起。入明后，其势不衰。至清朝则更蔚为大观。赫赫有名的满汉全席可称京菜发展史上的一个高峰。据特级厨师唐克明同志介绍，满汉全席包括大小菜肴一百零八件，其中南菜五十四件，北菜五十四件。满洲饽饽大小花色品种四十四道，一席使用面粉二十二点五公斤。仅从主副食品种和数量上就可知当时满汉全席的规模了。由于满汉全席菜肴众多，一餐之间不能尽食，所以多分为全日（早、午、晚）进行或分两日吃完，有的甚至延长到三日才终席。一九八一年北京北海访膳饭庄为日本朋友制作了丰盛的满汉全席。这桌宴席一共上了一百三十四道菜，四十八个冷荤，以及各种点心水果。全席分六次才吃完。日本客人品尝后赞不绝口，说中国菜之多，味之美，色形之佳，均为世界之冠。一九八三年十月至十一月，在广州名点评比会上，展出的满汉全席共分玉堂宴、龙门

宴、金花宴、鹿鸣宴四个主要宴会。这四宴共一百二十八碟，其中名菜六十四碟，名点二十八碟，果类五十八碟，跟菜五碟，单尾三碟。满菜多烧煮，汉菜多羹汤，两者结合，取长补短，水乳交融，形成京菜的极致。自然，由于地理环境和历史因素，在北京菜体系里，实际还包含了河南菜、山西菜、蒙古菜、宫廷菜、官府菜和清真菜，不但滋味各别，而且有许多独具一格的进食方式，使京菜更加丰富多采。近年来，由于南菜的引进和西菜烹调技术的渗透，使北京菜“清、鲜、脆、嫩”的特点更为突出。京菜的烹调方法，大致可以概括为二十个字：爆炒烧燎煮，炸熘烩烤涮，蒸扒熬煨焖，煎糟卤拌汆。这二十个字是传统的、普遍的基本方法。在操作上，各个字均有其自己的微妙之处，且每一字都不是只代表一种操作烹调方式。如爆，有油爆、葱爆、酱爆、完爆；溜，有焦溜、软溜、醋溜、糟馆等。根据原料质地不同，适当地采用一种或先后用多种方法处理。除这二十种烹调方法外，还有些大同小异的烹调方法，如锅煽、炸烹、干煸、干烧等。下面略举数端，以见京菜一斑。北京烤鸭：驰名中外的北京烤鸭已有一百多年历史，今以“全聚德烤鸭店”最负盛名。创始人叫杨全仁，河北蓟县人，清咸丰年间在北京前门肉市摆鸡鸭摊。清同治三年（1864年）在前门外开办“全聚德”鸭店。“全聚德”，顾名思义，它说明朋友聚会，品尝佳肴，是赏心乐事，也是美德的一种体现。烤鸭选用皮薄辅大、肉质细嫩丰腴的北京填鸭，经打气掏膛、洗膛、挂钩、烫皮、打糖、火炉烤制而成。成品色泽红艳、皮质酥脆、肉质鲜嫩、味道酥香、肥而不腻。配以荷叶饼吞食或空心饼夹食。也可佐以葱段、蒜泥、甜酱、白糖而食。可做成别

具风味的冷、热菜，与烤鸭配在一起称为“全鸭席”。北京涮羊肉：涮羊肉成为名菜已有近百年历史。今以“东来顺”所作最佳。其创始人丁子清，一九〇五年在北京东安市场摆摊，后挂起“东来顺”招牌。后成为北京首屈一指的清真馆，享有“涮肉何处嫩，要数东来顺”的美誉。京剧大师梅兰芳、程砚秋、马连良都是这里的席上常客。其特点是选料精细（选用内蒙集宁产的小尾巴羯羊即阉过的公羊，这种羊无膻味，每支只取可涮肉七公斤左右）、肉片匀薄（每半斤肉要切出长六寸，宽一寸半的四十到五十片），调料多样（调料有麻酱、绍酒，酱豆腐汁、腌韭菜花、酱油、辣椒酱、卤虾油、米醋等八碟及葱花、香菜末）其味鲜酥嫩香，人口化渣，无羊膻味。烤肉：北京烤肉已有三百多年历史。烤肉系选用内蒙集宁小尾巴羯绵羊或西口羯牛或乳牛的鲜嫩瘦肉，经冷冻切片后浸蘸上多种调味，放在特制的肉炙子上用松枝、松塔等烤制而成。成品肉嫩味香，别具风味。今以“烤肉宛”和“烤肉季”的最佳。此外，京菜的手抓羊肉、油炸双脆、干烧鸡脯、蜜煎海棠、炸鹿尾、醋浇鱼等菜也颇具特色。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