

地方文化:山东菜（鲁菜）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\\_43858.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43858.htm) 山东菜简称鲁菜，有北方代表菜之称。在黄河流域、华北、东北、京津等地影响较大，山东菜馆遍及我国北方各地。鲁菜源远流长，其菜系形成，可以追溯到春秋战国时期。当时齐鲁人口众多，经济繁荣，“商遍天下，富冠海内”，饮食烹饪也随之兴旺发达起来，名厨巧师相继辈出。齐桓公宠臣易牙得志前就是一位高明厨师。当时，《礼记》已提出了按时节进食、按原料搭配、分档选料、择优去劣、去粗取精等一系列烹饪理论，并论述了烹、煮、烧、脍、烤、炙等烹调方法，《周礼》也阐述了“春多酸、夏多苦、秋多丰、冬多咸”的调味原则。大教育家孔子更提出了“食不厌精，脍不厌细”的饮食品尝原则。上述种种，说明鲁菜菜系在春秋战国时期已初具规模。北魏时贾思勰的《齐民要术》，对山东地区的烹调技术作了较全面的总结，并记述了一些名菜的烹制方法。隋唐以后；山东菜成为北方菜的代表。元、明、清各代，山东菜进入。宫廷，并成为御膳支柱。现代北京的仿膳菜仍具有鲁菜特色。鲁菜是我国北方历史悠久，影响最大的一个菜系。鲁菜是以济南、胶东菜为主，再加上孔子故乡曲阜菜，发展衍变而成。济南菜以济南为中心，流行于德州、泰安一带，其烹调方法擅长爆、烧、炸，菜肴以清、鲜、脆、嫩著称，醇厚而不腻见长。济南菜特别讲究清汤和奶汤的调剂。清汤色清而嫩，奶汤色白而醇，调制方法精美细致。如清汤燕窝、奶汤白菜都是有名的汤菜。胶东菜以福山为中心，流行于青岛、烟

台等地。胶东菜在烹制海味方面很有特色，擅长爆、炸、扒、蒸，口味以鲜为主，偏重清淡。如油焖海螺、炸砺黄、干蒸加吉鱼等都是有名的传统菜。鲁菜在烹制内脏方面亦有独到之处。孔府菜是中国著名的公馆菜，起源于山东曲阜孔府。孔府是我国历史最久也是最大的世袭家族。自孔子去世后，至今二千五百多年，传承七十七代。宋代又封其后裔嫡系为“衍圣公”，这个称号一直延续到清代。明清以来孔府又世袭“当朝一品官”，是名副其实的公侯府第。在孔府的日常生活中，要上迎圣驾，下接各级祭孔官贵，因此欢宴频繁而讲究，名厨师高手代不乏人，烹饪技艺十分高超。在长期的实践中，逐步形成了独此一家的孔府菜。孔府宴席名目繁多，等级严格，有婚、丧、寿宴，官、族、贵宴。各种宴会严格区分，因人、因事、因时而异；菜肴的珍贵、精细、多少和餐具的贵重与否都有区别。在清代大致有满汉全席、全羊大菜、燕菜席、鱼翅席、海参席、便席，如意席（丧事席）等。孔府宴席首菜多用“当朝一品锅”，以示主人身份的高贵。一七七一年，乾隆去曲阜朝拜，孔府接驾的宴席费用，记有“预备随驾大人席面干菜品需银二百两”，少数食品，竟耗资如许，可见孔府宴席之豪华。孔府菜经过历代名厨的创造发展，形成了独特的烹调风格。其选料十分广泛，从山珍海味到瓜菜豆腐，均在选用之列，而且粗菜细作，细菜精作，具有浓厚的乡土味。其烹调方法富于变化，多以炸、烧、烤、炒、蒸为主，口味偏重醇香，十分讲究花色。孔府菜烹调方法，对山东菜影响深，研究孔府菜，对提高烹好艺术，具有重要的意义。著名的菜肴有：九转大肠：此菜系用猪大肠经水焯、油炸后，再灌入十多种佐料用微火爆制而成

。成菜色泽红润，大肠软嫩，有酸、甜、香、辣、咸五味。此菜为山东传统风味。糖醋黄河鲤鱼：此菜选用黄河鲤鱼（此鱼生长在黄河深水处，头尾金黄。全身鳞亮，肉肥质细）烹制而成。成菜外焦里嫩、香酥、酸甜、微咸。为济南的传统风味菜。德州扒鸡：此鸡用九种药料和六种佐料，经油炸、焖煮而成。成菜鸡皮光亮、色泽红润、肉质肥嫩。热吃时手提骨一抖，肉骨随即分离，香气扑鼻，味道鲜美。这是德州的传统风味菜。清汭赤鳞鱼：此鱼产于泰山溪涧中，有金赤鳞和青赤鳞两种，只有指头大小，脂肪多，无腥味。此菜用上好清汤烹制而成。鱼肉细嫩，鱼场鲜美爽口。这是泰安传统风味。泰安“三美”：泰安白菜水分大，质地鲜嫩，味甜；豆腐细嫩，含水量大；水亦有甘甜味。故称泰安“三美”。用“三美”烹制的“三美”豆腐，汤汁乳白，豆腐滑软，白菜嫩，清淡爽口，为泰安名菜。青炒海肠子：海肠子是一种海生软体动物，身约一尺，指头粗细，其形若“肠”，多产于烟台沿海，此菜系用海肠子同嫩韭菜同炒而成。海肠子鲜脆可口，为烟台沿海传统风味菜。烤小雏鸡，此菜系用小雏鸡加入多种佐料置烤炉上烤制而成。成菜色泽金黄，肉嫩鲜香，配以生菜佐食，别有风味，为青岛“三烤”之一。

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](http://www.100test.com)