

地方文化:四川菜（川菜）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_43859.htm 四川素称“天府之国”

，川菜历史悠久，汉魏六朝已具雏型。川菜以成都风味为正宗，重庆菜异军突起，兼收并蓄，自成一家。川菜包括成都菜、重庆菜、大河味、小河味（即乐山、自贡、江津、合川等地），富有浓厚的乡土风味，以味多、味厚、味广著称，有“一菜一格，百菜百味”之誉。讲究刀工、火候，千变万化，特别是小煎小炒，干烧干煸，家常鱼香，多具特色。调味多用三椒（辣椒、花椒、胡椒）和鲜姜，故味重以麻、辣、鲜、香。四川省位于长江中上游，四周群山环抱，境内江河纵横，川西沃野千里，灌溉成系，省内地形多变，气候温润，物产丰富。民居之处，六畜兴旺，盆地浅丘，四季长青，盛产各类蔬菜和姜、韭、葱、蒜，深丘山岳，多产菌、笋、油、果、山珍、野味和各类名贵中药材。江河湖泊则有江团、雅鱼、岩鲤、鲢鱼，加之各种天府名土特产和调味品遍布全省各地。这些，都为取料广泛，调味变化多样的川菜提供了特殊而优厚的物质基础。川菜烹调技艺历史悠久，源远流长。史学家常璩在《华阳国志蜀志》中就记载了古代巴蜀人民“尚滋味”、“好辛香”。关于川菜的记载多见于中国古代典籍。历史名人如诸葛亮、左思、李白、杜甫、苏武、陆游、李时珍、李调元等在他们的诗文中对川菜美味赞扬备至。苏武、李调元还是川菜烹饪高手。传说“东坡鱼”、“东坡肘子”等风味川菜就是苏东坡所创。苏轼在《东坡志林》中说：“予在东坡，常亲执勺煮鱼，客未尝不称善。”李

调元在《函海醒国录》中总结了三十八种川菜的烹调方法。这些都丰富和发展了川菜的传统技艺。川菜成为我国的主要菜系之，一是同广大劳动人民和历代名厨长期实践、总结、发展分不开的。如“水煮牛肉”，相传是北宋庆历年间，原富顺、荣县一带盐井牵车的役牛被淘汰后，盐工们即用盐和花椒作调料，煮牛肉吃。后经厨师不断改进提高，成为今天川菜中的传统菜肴。如“麻婆豆腐”、“夫妻肺片”、“宫保鸡丁”等也都渗透着劳动人民和厨师们创制的心血。四川为祖国西南重镇，成渝两地一直是西南地区的政治、经济、文化中心。随着社会的发展，经济贸易的增多，再加上历史上几次人口的大迁徙（如清初的“湖广填四川”和抗日战争时期的大量人口入川），全国各地入川人口甚多。入川官商也多带厨师随行。五方杂处，需求各异，川菜在历代厨师总结自己经验基础上，兼采南北菜肴烹调技艺之长及官、商家宴菜品之优，广猎精选，取长补短，因地（产）制宜，即人们常明的北菜川烹，南菜川味，从而使川菜成为中国菜肴中具有广泛的适应性，拥有三千多个菜品的一大菜系。例如川菜中常用的干烧收汁的家常做法，如“干烧鱼翅”、“家常海参”，均加用碎肉和郫县豆瓣用文火慢烧，收汁亮油。成菜后，色泽红亮。味香而醇。既取南菜之长，又区别于南味而偏清淡。川菜的“毛胜火锅”便是引进北菜“涮羊肉”的做法而加以改革、发展，从而形成清汤、红汤之分，咸味、辣味之别。正是经过长期研究，总结，扬长避短，兼容并蓄，川菜才逐步建立了一套较为完整的烹调技艺，使川菜自成一系，大放异彩，从而享有“食在中国，味在四川”的美誉。川菜很讲究刀工和配料，对原料的长短、粗细、大小、形

状，都有极严格的要求。以最普通的葱花为例，要求切成鱼眼睛样，长短、粗细，要求基本一致，撒在场内，全都能立起来。有人把川菜的风格归结为：以清鲜为主，浓厚著称，麻辣见长，本味见功。较之有的菜系的单一化，是颇具特色的。川菜中味型最丰富的是冷盘（凉菜），一菜一色，一菜一味，味型不会重复，使人总有新鲜感。一般的宴席也会有四单碟，五梅花（七寸半盘）。人们常说川菜麻辣，那是一种误解。有人曾作过一统计，川菜中麻辣只占百分之二十五。在宴席大菜上，麻辣就更不突出了。川菜的浓和厚，是指口感和味觉及在口里停留的时间而言，要求长时间留有余味。川菜能做到回味悠长，余味不尽。例如鱼香肉丝，要求咀嚼完了还有余味。它不象有的菜、始则有味，继则淡，再则无。川菜着重底味和码芡。川菜认为，味以咸为本‘咸是底味，无咸则败’。特别是甜酸味，如无咸味，会败得一塌糊涂。除了火候、油温而外，码盐，加水和码芡的比例是炒好菜的基础。这些都注意了，才能出佳肴。例如炒肉丝、肉片，要能炒得“发胖”那就过关了。麻辣见长是与其它菜比较以后提出的结论。有人说：川菜离不开三椒（花椒、胡椒、辣椒），这话有一定道理。川菜用花椒有些资历，可以追溯到两千年前的古代巴蜀。用胡椒是从宋代开始的、而用辣椒，只不过是清代的事，大约只有三百多年的历史。但“后来居上”。川菜用辣确有独创之处。除了用料丰富之外，还可以做到辣而不死，辣而不燥，辣得适口，辣得有轻重层次，有韵味。可以做到吃辣不见辣，见辣不见红；看到满头大汗，吃着一点不辣。川厨巧施技艺，形成了香辣、麻辣、酸辣、咸辣、微辣等不同味别。象蒜泥、陈皮、鱼香、怪味、家

常等味，都有辣椒的功劳。检点当今常见的二十余种川味，相当一部分是与辣椒有缘的。人们只知川菜会用辣，其实川菜用糖也有独到之处。据统计，川菜中，百分之七十九都要用糖。糖在川菜中就象甘草、生姜在中药中做引子一样，可以做到用糖不吃甜味，用醋不吃酸味。象鲜熘、红油、怪味，都是要用糖、醋，但不突出它，而在荔枝味中，糖醋就突出了。 [1] [2] [下一页] 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