

四川风物川菜的特点和佐料 PDF转换可能丢失图片或格式，  
建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/44/2021\\_2022\\_\\_E5\\_9B\\_9B\\_E5\\_B7\\_9D\\_E9\\_A3\\_8E\\_E7\\_c34\\_44831.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E5_9B_9B_E5_B7_9D_E9_A3_8E_E7_c34_44831.htm) 现代川菜擅长麻辣味，巴蜀人有爱吃辣椒。辣椒是普通的调味品，全国各地都使用，但川菜在辣味的运用上有其独到之处，讲究巧妙配合，灵活多变，独树一帜。在用法上有青辣椒、干红辣椒、泡辣椒、辣椒面、辣椒油、糊辣椒、拉豆瓣等，并与花椒、醋、蒜配合使用。成菜的味别又可分为麻辣、红油、糊辣、豆瓣、怪味、酸辣蒜泥、家常鱼香等。成都不少人家都有泡菜坛，坛中芳香脆嫩的泡辣椒、子姜等，都是调味佳品；有世代相传在泡菜坛子中放入几位小小的鲫鱼，泡出的辣椒味特鲜，称为“鱼辣子”。厨师们用鱼辣子培上姜、葱、蒜和酱油、糖、醋等佐料，烹制出鱼香肉细、鱼香排骨、鱼香肝片等菜肴，既保持了咸鲜味，又有适当的酸甜味，同时突出了泡辣椒、姜、葱、蒜的复合鲜香味。四川民间煎鱼，常用词法，所以称为鱼香味。尽管如此，麻辣也仅是川菜中的一小部分。川菜最突出的特点在于厨师们善于因地制宜，掌握调味学中的辩证法，做到口味浓淡有致：该浓则浓，该但则淡，浓中有淡，淡中有浓，浓而不腻，淡而不饱。因此，川菜一方面以味多、味广、味厚、味浓著称，另一方面又以清鲜淡雅见长。有“一菜一格，百菜百味”的赞誉。比如豆腐类菜肴中，既有味道浓厚的麻辣豆腐、兄长豆腐，也有清爽可口的口菜豆腐、口袋豆腐、浑汤豆腐，故川菜除麻辣味外，还有咸鲜、咸甜、陈皮、糖醋、香糟、荔枝、甜香、五香、芥末、白油等几十种别具特色的复合味。川菜有如此众多的美味

，与巴蜀本地生产口味丰富、醇美、富于特色的调味品是分不开的，如中坝酱油、保宁醋、涪陵榨菜、重庆辣酱、郫县豆瓣、临江寺豆瓣、宜宾芽菜、资中冬菜、自贡井盐、夹江豆腐乳等，而尤其以郫县豆瓣、临江寺豆瓣、德阳酱油、保宁醋等最上乘。他们都有悠久的历史 and 独具一格的特色。豆瓣是正宗川菜的主要佐料之一。巴蜀城乡有数不胜数的豆瓣加工厂，许多家庭也有自制豆瓣的习惯。可调一家一格，百家百味。但长期以来，最闻名遐迩的是郫县豆瓣和资阳临江寺豆瓣。郫县豆瓣迄今已有100多年的历史，他以味辣、香醇、酥脆、色红等特点著称，用以炒菜，分外提味增色添香。特别是有郫县豆瓣烹调的“回锅肉”、“豆瓣鲜肉”、“红烧豆腐”等四川名菜，尤具特殊风味。与郫县豆瓣媲美的资阳临江寺豆瓣，历史悠久，早就名声外播。相传临江寺豆瓣的作坊处有两眼井，一眼井名“菩提”，一眼井名“伽叶”。这是唐朝神功年间蒙刺寺和尚所建，井深四丈八尺，不住凡夫俗子再次积水，专有僧人井头师看守。每月初一、十五方丈率众僧向井跪拜，由此感动了地藏王菩萨，便赐予蒙刺寺两颗净水珠，为镇井之宝。从此，两口井水清澈明净，甜若甘露。后来清兵入川，蒙刺寺毁于兵火，方丈将两口井垒土掩藏，然后率僧众投江而亡。清乾隆三年，有个叫聂守荣的挑夫，是“筒桥酱园”的伙计，他挑酱油到临江寺买，偶尔听说古井之事，颇为动心，便千方百计找到古井遗址，集资修复了这两口古井。聂守荣凭着在酱园干活的经验，用两口井水做起豆瓣酱来，于是他就成了临江寺豆瓣的鼻祖。赋予川菜美色的是豆油和麸醋，这是居家常用佐料。在同类产品中，“德阳酱油”和“阆中保宁醋”是佼佼者。“德阳酱

油”创始于清同治年间，他以大豆、小麦为主要原料，在传统工艺的基础上，经过多年实践，不断改进提高，形成色、香、味俱佳，具有独特风味的调味品。茨中将有色泽棕褐，酱香、脂香浓郁，味鲜醇厚。对菜肴的拌、烧、蒸、卤、炒，皆有提味增色的效果。“阆中保宁醋”是四川佐料的一支奇花，它色泽棕红，浓度适宜，酸中带香，回味生津，不仅佐餐味美，而且还有开胃健脾、清心益神、祛风除湿等功能。此醋产于阆中市，已有300多年的历史。相传明末清初年间，山西一酿醋工人逃难到阆中城，被城南一富户雇用，办起了醋坊。他用白蔻、砂仁、当归、薄荷等60多种中药材配制成酵曲，以大米、小麦为原料，取嘉陵江水酿醋，所酿之醋，味美可口，闻名全城，并逐渐畅销全国。1912年，保宁醋被送到巴拿马万国博览会上展出，荣获金质奖章，从此便名扬天下。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)