

湖北导游基础知识指导：湖北饮食文化简史导游资格考试

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/513/2021_2022__E6_B9_96_E5_8C_97_E5_AF_BC_E6_c34_513054.htm

湖北古属楚国领域。

元代，湖北的东南部和湖南、广西被划为湖广行省，省内有襄阳、黄州、蕲州、兴国、峡州、武昌、江陵（中兴）等州和德安、沔阳、安陆等府。康熙六年（1776年），湖广左司改为湖北省，这里历史上第一次定名，沿用至今。因西部由巴山、巫山、武当山等构成鄂西山地，故简称鄂。省会为武汉市。湖北省历史悠久，在郧西、郧县、长阳等地发现古人类化石，证明几十万年前这里就有人类生息。京山县屈家岭出土的蛋壳彩陶，距今已有4000多年；黄陂县发掘出土的商代古城“盘龙城”遗址，距今也有3500多年。省内江陵、襄樊等是全国历史文化名城之一。湖北省是千湖之省，素有“鱼米之乡”的美誉。鄂菜，与湖北得天独厚的地理位置一样，在饮食中处于南北兼有的地位，具有北方菜的淡甜和南方菜的鲜美。它萌芽于商周，兴盛于汉唐，成熟于明清，枝繁叶茂于新中国成立后的几十年。百考试题整理 湖北特产武昌鱼肉质嫩白，含有丰富的蛋白质和脂肪，属名贵淡水鱼菜，又因为有毛泽东“才饮长沙水，又食武昌鱼”的词句，使武昌鱼更为闻名遐迩。清蒸武昌鱼是鄂菜的招牌菜，清香扑鼻，肉嫩味鲜，是驰名的上等好菜。而湖北的卤味鸭脖、三鲜豆皮、南瓜果等特色小吃更是让人喜爱，武汉作家池莉的小说《吉庆街》被搬上屏幕后，在街头巷尾的大排挡上啃鸭脖子已悄然形成一种饮食潮流。湖北还有一个重要的饮食文化，就是“煲汤”，湖北人称“煨汤”，用湖北洪湖莲藕煲制的

藕汤，汤鲜味美，滋补养颜，它的咸鲜，它的略甜，它的香醇，都会让人回味无穷。"#F8F8F8" 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