

旅游常识：中国的八大菜系之鲁菜导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/633/2021\\_2022\\_\\_E6\\_97\\_85\\_E6\\_B8\\_B8\\_E5\\_B8\\_B8\\_E8\\_c34\\_633532.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/633/2021_2022__E6_97_85_E6_B8_B8_E5_B8_B8_E8_c34_633532.htm) id="oilf" class="csre"

style="word-break:break-all."> 中国菜肴在烹饪中有许多流派。其中最具有影响和代表性的也为社会所公认的有；鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽等菜系，即被人们常说的中国“八大菜系”。一个菜系的形成和它的悠久历史与独到的烹饪特色分不开的。同时也受到这个地区的自然地理、气候条件、资源特产、饮食习惯等影响。有人把“八大菜系”用拟人化的手法描绘为：苏、浙菜好比清秀素丽的江南美女；鲁、皖菜犹如古拙朴实的北方健汉；粤、闽菜宛如风流典雅的公子；川、湘菜就象内涵丰富充实、才艺满身的名士。中国“八大菜系”的烹调技艺各具风韵，其菜肴之特色也各有千秋。

八大菜系之鲁菜 八大菜系之首当推鲁菜。宋以后鲁菜就成为“北食”的代表。明、清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体，对京、津东北各地的影响较大，现今鲁菜是由济南和胶东两地的地方菜演化而成的。其特点是清香、鲜嫩、味纯而著名，十分讲究清汤和奶汤的调制中国地方菜，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。济南菜擅长爆、烧、炸、炒，其著名品种有“糖醋黄河鲤鱼”、“九转大肠”、“汤爆双脆”、“烧海螺”、“烧蛎蝗”、“烤大虾”、“清汤燕窝”等。胶东菜以烹制各种海鲜而驰名，口味以鲜为主，偏重清淡，其著名品种有“干蒸加吉鱼”、“油爆海螺”等。建国后，创新名菜的品种有“扒原壳鲍鱼”。鲁菜的形成和发展与由山东地区的文化历史、地理环境、经济条件和习俗尚好有关。山东是我

国古文化发祥地之一。地处黄河下游，气候温和，胶东半岛突出于渤海和黄海之间。境内山川纵横，河湖交错，沃野千里，物产丰富，交通便利，文化发达。其粮食产量居全国第三位；蔬菜种类繁多，品质优良，是号称“世界三大菜园”之一。如胶州大白菜、章邱大葱、苍山大蒜、莱芜生姜都蜚声海内外。水果产量居全国之首，仅苹果就占全国总产量40%以上。猪、羊、禽、蛋等产量也是极为可观。水产品产量也是全国第三，其中名贵海产品有鱼翅、海参、大对虾、加吉鱼、比目鱼、鲍鱼、天鹅蛋、西施舌、扇贝、红螺、紫菜等驰名中外。酿造业历史悠久，品种多，质量优，诸如洛口食醋、济南酱油、即墨老酒等，都是久负盛名的佳品。如此丰富的物产，为鲁菜系的发展提供了取之不尽，用之不竭的原料资源。鲁菜历史极其久远。《尚书禹贡》中载有“青州贡盐”，说明至少在夏代，山东已经用盐调味；远在周朝的《诗经》中已有食用黄河的鲂鱼和鲤鱼的记载，而今糖醋黄河鲤鱼仍然是鲁菜中的佼佼者，可见其渊远流长。鲁菜系的雏形可以追溯到春秋战国时期。齐鲁两国自然条件得天独厚，尤其傍山靠海的齐国，凭借鱼盐铁之利，使齐桓公首成霸业。传说中将自己的儿子蒸熟了献给齐王吃的易牙中国菜的英文名称，实际上是当时善于调味的烹饪大师。鲁菜中的清汤，色清而鲜，奶汤色白而醇，独具风味，可能是继承古代善于做羹的传统；而胶东菜以海鲜见长，则是承袭海滨先民食鱼的习俗。而“食不厌精，脍不厌细”的孔夫子，还有一系列“不食”的主张，如“鱼馁而肉败不食，色恶不食，臭恶不食中国体菜，失馁不食，不时不食，割不正不食，不得其酱不食……”。说明当时的鲁菜已经相当讲究科学、

注意卫生，还追求刀工和调料的艺术性，已到日臻精美的地步。秦汉时期，山东的经济空前繁荣，地主、富豪出则车马交错，居则琼台楼阁，过着“钟鸣鼎食，征歌选舞”的奢糜生活。根据“诸城前凉台庖厨画像”中国菜的英文名称，可以看到上面挂满猪头、猪腿、鸡、兔、鱼等各种畜类、禽类、野味，下面有汲水、烧灶、劈柴、宰羊、杀猪、杀鸡、屠狗、切鱼、切肉、洗涤、搅拌、烤饼、烤肉串等，各种忙碌烹调操作的人们。这幅画所描绘的场面之复杂中国体菜，分工之精细，不啻烹饪操作的全过程，真可以和现代烹饪加工相媲美。北魏的《齐民要术》对黄河流域，主要是山东地区的烹调技术作了较为全面的总结。不但详细阐述了煎、烧、炒、煮、烤、蒸、腌、腊、炖、糟等烹调方法，还记载了“烤鸭”、“烤乳猪”等名菜的制作方法。此书对鲁菜系的形成、发展有深远的影响。历经隋、唐、宋、金各代的提高和锤炼，鲁菜逐渐成为北方菜的代表，以至宋代山东的“北食店”久兴不衰。在这漫长的岁月中，吴苞、崔浩、段文昌、段成式、公都或等，都是著名的烹饪高手或美食家，他们对鲁菜的发展都作出了重要的贡献。到元、明、清时期，鲁菜又有了新的发展。此时鲁菜大量进入宫廷，成为御膳的珍品，并在北方各地广泛流传。清高宗弘历曾八次驾临孔府，并在1771年第五次驾临孔府时，将女儿下嫁给孔子第72代孙孔宪培，同时赏赐一套“满汉宴银质点铜锡仿古象形水火餐具”给孔府。这更促使鲁菜系中的奇葩“孔府菜”向高、精、尖方向发展。经过期的发展和演变，鲁菜系逐渐形成包括青岛在内，以福山帮为代表的胶东派，以及包括德州、泰安在内的济南派两个流派。并有堪称“阳春白雪”的典雅华贵的

孔府菜，还有星罗棋布的各种地方菜和风味小吃。胶东菜擅长爆、炸、扒、熘、蒸；口味以鲜夺人，偏于清淡；选料则多为明虾、海螺、鲍鱼、蛎黄、海带等海鲜。其中名菜有“扒原壳鲍鱼”，主料为长山列岛海珍鲍鱼，以鲁菜传统技法烹调，鲜美滑嫩，催人食欲。其他名菜还有蟹黄鱼翅、芙蓉干贝、烧海参、烤大虾、炸蛎黄和清蒸加吉鱼等。济南派则以汤著称，辅以爆、炒、烧、炸，菜肴以清、鲜、脆、嫩见长。其中名肴有清汤什锦、奶汤蒲菜，清鲜淡雅，别具一格。而里嫩外焦的糖醋黄河鲤鱼、脆嫩爽口的油爆双脆、素菜之珍的锅豆腐，则显示了济南派的火候功力。清代光绪年间，济南九华林酒楼店主将猪大肠洗涮后，加香料开水煮至软酥取出，切成段后，加酱油、糖、香料等制成又香又肥的红烧大肠，闻名于市。后来在制作上又有所改进，将洗净的大肠入开水煮熟后，入油锅炸，再加入调味和香料烹制，此菜味道更鲜美。文人雅士根据其制作精细如道家“九炼金丹”一般，将其取名为“九转大肠”。“八仙过海闹罗汉”是孔府喜寿宴第一道菜，选用鱼翅、海参、鲍鱼、鱼骨、鱼肚、虾、芦笋、火腿为“八仙”。将鸡脯肉剁成泥，在碗底做成罗汉钱状，称为“罗汉”。制成后放在圆瓷罐里，摆成八方，中间放罗汉鸡，上撒火腿片、姜片及汆好的青菜叶中国菜，再将烧开的鸡汤浇上即成。旧时此菜上席即开锣唱戏，在品尝美味的同时听戏，热闹非凡，也奢侈至极。

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)