

民以食为天，中华菜谱有八大菜系，川鲁粤淮扬，闽浙湘本帮。口味背后的秘密是活色生香的中国，今天带大家“云赏味”，聊聊八大菜系和背后的故事，顺便想想中午吃什么。

看文化读故事，顺便想想中午吃什么

# 八大菜系“云赏味”



川菜首席—广汉连山回锅肉



鲁菜经典—九转大肠



淮扬菜经典—文思豆腐



粤菜生鲜—鱼生甜

## 川菜

三川并流，美馔传奇

时下的中国八大菜系，川菜独占鳌头。四川地处内陆，河渠密布，山林茂盛，稻蔬葱茏，物产非常丰富，这是川菜成为一大菜系的天然条件。但观四川的山川地貌，江河才是其中功不可没的塑造者。

川菜有三大流派，分别被称为（蓉派）上河帮、（渝派）下河帮、（盐帮派）小河帮，都与河有关，而它们即是依着三条河流养成。

上河帮的特点，就体现在味型的丰富上，即所谓的“复合味”。下河帮菜有尚辣之风，烹调极为大胆，以重庆菜为代表。小河帮菜的特点，就是味厚香浓、鲜辣刺激，正好迎合了川地对辣味的极致追求。这大概同这一地区的丘陵地貌有关，促狭之处总希望打开，这也许就是味觉的舌尖之谜。

## 鲁菜

官府菜，更是席上硬菜

中国八大菜系中最悠久的鲁菜，由济南菜、孔府菜和胶州菜组成，在中国传统四大菜系中，鲁菜也被称为“官府菜”。

黄河下游地区属于齐鲁文化圈，有着丰富的历史文化积淀，以孔孟为代表的儒家思想对中国的传统文化影响至深，因而这一区域饮食的文化味较浓，讲究“平和正统”、大味必淡的至味境界。

山东菜对北方的饮食影响很大，北京传统口味的主体沿袭了鲁菜的鲁中一派，由儒家文化的播散而落地生根。清帝的膳食大概有三种风格。满族风味、淮扬菜、山东菜，这主要是因为皇城中的厨师大部分来自于山东。老北京的“八大居”的种种“京菜”也是脱胎于鲁菜。

## 淮扬菜

国宴菜，更是国民菜

狭义上的淮扬菜指的是起源于淮河中下游与长江中下游的淮安、扬州一带，具有淮扬风味的菜系。淮扬菜的集聚区也远不止淮安、扬州，而是涵盖苏浙沪皖及周边地区，它是有着非常广泛影响的菜系。

淮扬菜被称为“文人菜”、“士大夫菜”，无处不透露出雅致，1949年的“开国第一宴”上，淮扬菜更是成为了宴请国宾的佳肴。

历史上，扬州不仅是河港，也是海港，隋唐宋元时期，商旅络绎不绝，信仰不同宗教、拥有不同风俗的人齐聚扬州，更是让淮扬菜适应了不同人群的口味，因此才形成了清鲜平和、浓醇兼备、咸甜适度、南北皆宜的风格。

## 粤菜

食材博杂，新颖奇异

粤菜食材博杂、菜肴新颖奇异，博采众长。其口味有：“野味”、“鲜味”、“海味”等。岭南北枕五岭，南临海洋，地理环境优越，加上亚热带的气候，物种多样、物产富饶，自古以来形成了杂食的癖好。

如果要问最原汁原味的食物是什么？唯有生鲜。通常，生吃食物被认为是一种有刺激性的吃法，但有时配合以漂亮的造型、新鲜的原料、柔嫩鲜美的口感，甚至会成为顶尖美食。丰富的品类，本身料已经够味了，有时调味品都显得可有可无，要的就是新“鲜”的滋味。

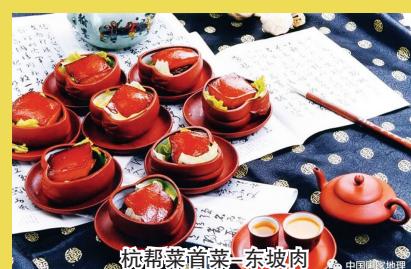
广州人做生意需要细细沟通，礼尚往来。或许这也是一份精致早茶的妙处。



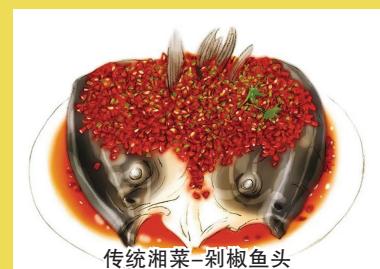
徽菜  
凝聚乡情，盐重色好



浙江菜  
平和中性，精致文雅



闽菜  
靠海吃海，一锅烩鲜



湘菜  
霸蛮三味，刚烈尚辣

作为享誉中国的八大菜系之一，徽菜扬名立万与徽商的奔波有关；与徽地往昔的贫困生活有关；也与食物运输的不便有关……糅合徽州文化、徽商、菜式制作的徽菜，凝聚着深沉古朴的乡情，也张扬着徽人的个性，走向四面八方。

一菜成名皆有因缘，腌鲜鳜鱼成名于屯溪。1840年以后，扼横江、新安江汇合处的屯溪，升级为集散中心。

为了入冬前将长江盛产的鳜鱼运往屯溪，行程要七八天。最简单的方法就是腌鲜，到了目的地，那鱼的腮还是红彤彤的。虽说腌鲜鳜鱼最初的来历有迫不得已的意味，因此便被讥为一种“穷吃”心理，但这更是智慧的体现。

亦陆亦海的浙江是南方美食的发源地，浙江菜系流派繁多，仅绍兴菜、宁波菜、瓯菜和杭帮菜等菜品中，就有许多风味独特，让人馋涎欲滴的美食，浙江其他地方的小吃更是花样翻新，甚至一螺一虾都能吃出多种口味，多种风格，当地人生活方式的优越精细由此可见。

在苏东坡的诗化经营中，美味的杭州自南宋开始，就在浙江与中国留下最具开放性的食谱。食在天堂，已经成为一个文化的意象，而那一片美水，又成了美食的衬托。金华盆地为浙江第二大粮仓，名产金华火腿在汉族中家喻户晓。金华火腿如是，先为劳军之物，以后广泽天下。金华火腿像琵琶，弹动的是人的食之弦。

依山傍海，物产丰富，福州菜是东海中部沿岸最出名的菜系，福州人最擅长把各种食材汇聚一锅，散发出浑然一体的醇香。除了耳熟能详的“佛跳墙”外，“鸡汤煨西施舌”也是福建的一道名菜。

福建处于中亚热带、南亚热带的交界，属亚热带海洋气候，气候温暖湿润。这里海阔水深，海岸线长，岛礁资源、海洋渔业资源十分丰富，是贝、藻、鱼、虾、蟹等水生动植物多样性极为丰富的海域之一。

滩涂浅海养殖，人们在其上“播种”鱼、虾、藻、贝等各类种苗，收获了大量的美味海产，给中国人的餐桌带来了巨大的改变。福建人靠山吃山靠海吃海，总得一锅汇聚集成之鲜。

《史记》中说，楚地“地势饶食，无饥馑之患”，八大菜系里湘菜也有席之地。省会长沙是湘味荟萃之地，它依着洞庭湖，伴着湘江，湘菜里的“三味真火”天然就占了两味，且都以“水之鲜”为上，另一味，则是湘西的山珍。

湖南人自古民风彪悍，这里夏热冬冷，崇山峻岭，又多强悍的少数民族，人们天生就“吃得苦、耐得烦、霸得蛮”。“宁听苏州人吵架，不愿听湖南人说话”，吴侬软语温婉，湖南人则高腔快调，连民歌也弥漫着辣椒的味道，宣泄情感放肆而泼辣。

可以说，辣椒是湖南美食的灵魂，辣中有韵味有层次，调和百味。

据《中国国家地理》

