



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

**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。



鲁菜经典—九转大肠

**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,在中国传统的四大菜系中,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。



淮扬菜经典—文思豆腐

**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。



粤菜生鲜—鱼生甜

**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,自古就形成了杂食的癖好。

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。



徽味食材—山珍与水产

**徽菜**  
凝聚乡情,盐重色好

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,腌鲜鳊鱼成名于屯溪。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鳊鱼运往屯溪,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。虽说腌鲜鳊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。



舟山名菜—咸菜大黄鱼

**浙江菜**  
平和中性,精致文雅

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,而那片美食,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。



杭帮菜首菜—东坡肉

**闽菜**  
靠海吃海,一锅烩鲜

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、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,总得一锅烩集成之鲜。



传统湘菜—剁椒鱼头

**湘菜**  
霸蛮三味,刚烈尚辣

《史记》中说,楚地“地势饶食,无饥馑之患”,八大菜系里湘菜也有一席之地。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》

