

百菜百味，色香兼備



想一想

1. 你知道「麻婆豆腐」的來源嗎？
2. 你知道中國有多少個菜系嗎？

「麻婆豆腐」揚名全國

你喜歡吃辣嗎？如果你點頭，那麼你就一定得嚐嚐四川菜。川菜中的麻婆豆腐就以「麻、辣、鮮、酥、嫩」揚名全國。

據說清朝時，成都有一間「陳興盛」飯莊，主廚是店主陳春富之妻劉氏。劉氏臉上滿是麻子，大家都稱她為「陳麻婆」。當時萬福橋是油商運油的必經之處，所以很多商旅行客都會到「陳興盛」來吃飯。食物中以豆腐價錢最便宜，所以很受客人的歡迎。可是，時間久了，客人都吃膩了煎、炒、煮、炸的豆腐菜色。

一天，一位運油的商人拿出菜油，請陳麻婆燒一道與眾不同的豆腐菜色。麻婆心靈手巧，就用辣椒、豆豉、豆瓣醬、青蒜、花椒末和黃牛肉末，燒了一道麻辣鮮香的豆腐佳餚。客人品嚐後，讚不絕口，便稱為「麻婆豆腐」。一傳十，十傳百，「麻婆豆腐」之名不脛而走。

川菜除麻婆豆腐外，久負盛名的菜餚還有：乾燒岩鯉、魚香肉絲、宮爆雞丁、夫妻肺片、燈影牛肉、擔擔面、賴湯圓、龍抄手等。在烹調技法上，有炒、煎、烘、炸、熏、泡、燉、糝、燻、燴、爆等五十多種，並以味多、味美、味廣見稱，因此又有「吃在中國，味在四川」的說法。

「八大菜系」各有千秋

除了麻辣，中國菜還有甚麼口味呢？民間流傳一首《全國口味歌》：

安徽甜，湖北鹹，福建浙江鹹又甜。
寧夏河南陵甘青，又辣又甜外加鹹。
山西醋，山東鹽，東北三省鹽帶酸。
黔精兩湘辣子蒜，又辣又麻數四川。
廣東鮮，江蘇淡，少數民族不一般。

一首簡簡單單的民歌，引出中國菜不平凡的一面。正因為各地不同風味的菜餚，使中國菜具有「百菜百味」的特色。

中國有「八大菜系」，分別指山東、四川、江蘇、浙江、廣東、湖南、福建、安徽的風味菜。「八大菜系」各有千秋，擁有自己獨特的風味。如蘇州菜餚善用燉、燜、烤、煨等烹調方法，其菜品細緻精美，格調高雅；廣東菜善用燒、煲、軟炸、軟炒、清蒸等烹調法，菜品風格清麗瀟脫，刻意求新。可見「八大菜系」的風格各具特色，富於變化。

原則共通，演繹各異

精湛的烹調技藝、豐富的佳餚和風雅的掌故，使中國飲食成爲一種藝術，滿足了人們視覺、味覺和嗅覺的享受。

中國烹飪藝術強調「色、香、味」三者兼具。例如：廚師會選擇青、紅、黃、白等顏色，作爲菜餚的配料，令菜色美觀；中國人也善用不同的香料，如蔥、薑、蒜、酒、八角、桂皮、麻油、胡椒等，使菜餚香噴噴，令人「食指大動」；廚師也追求「五味調和」，所謂「五味」，即甜、酸、苦、辣、鹹。每種食物都有自己獨特的味道，廚師要選擇合適的調味料，才能煮出色香味俱全的菜餚。

概言之，中國地大物博，由於氣候、物產和風俗的差異，各地的飲食習慣和烹調方法迥然不同，廚師演繹各異，形成豐富的地方菜系，塑造出精彩的飲食文化。



造型獨特的菜餚