

川菜24味型，典型菜餚傳承 4之4



#24 茄汁味型

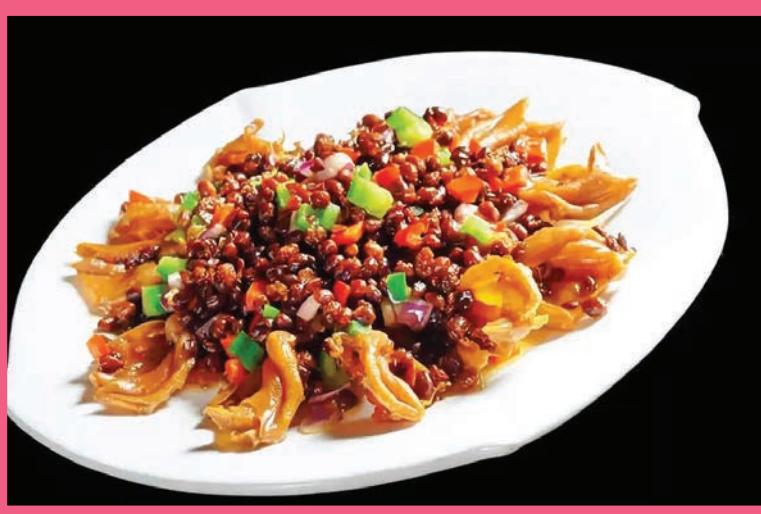
即以番茄醬、川鹽、糖、白醋、料酒、薑蔥蒜調和成味汁，多用於熟菜中的煎炸菜品，使其色澤紅亮、茄汁味濃。代表菜品：茄汁大蝦、茄汁魚條、茄汁裡脊等。

近20年出現的3個較普遍的獨立味型：



1. 果香味型

即是以水果入肴，著重突出果香滋味，且與其他各味和諧融合，產生獨特的風味口感。像傳統名菜中的八寶飄梨、醉八仙、蜜汁桃脯、拔絲香蕉等。



2. 鼓椒味型

即以豆豉(包括四川水豆豉、紅苕豆豉、煙熏豆豉、釀造豆豉)入肴調味，取豆豉的豆香、醬香和鹹鮮味，輔以辣椒(鮮青椒、小米辣或泡辣椒、燈辣椒等)，其風味呈現出鮮香醬辣的口感，通常多用於熟菜，像豉椒魚、水豆豉爆魚、水豆豉拌花仁等。



3. 泡椒味型

泡椒味原本歸納入川菜家常風味，近20年，泡椒泡菜菜肴形成系列，風靡市場，形成一種獨立風味型。烹調中有用泡二荊條、泡子彈頭、泡小米辣、泡野山椒，像泡椒墨魚仔、泡椒牛蛙、泡椒

川菜的起源及三大派系

說到川菜，很多人的第一個反應就是「辣」！但你可知道，川菜豈止於辣。可這不辣的川菜，能好吃嗎？當然能！在川菜三派裡，每一派都有不辣的菜成為川菜代表，甚至進入國宴之列，享譽海外。今天就帶大家來吃一吃這「國宴」，說說川菜三派的故事。

川菜是中國特色傳統的四大菜系和中國八大菜系之一，中華料理集大成者，起源於春秋戰國時的蜀國，秦漢時期初現端倪，漢晉時期古典川菜成型。川菜作為一個獨立的菜系在兩宋時期形成，而近現代川菜興起於清代和民國兩個時間段，並在新中國成立後得到創新發展。

現代川菜理論體系中，川菜有三派：上河幫，小河幫，下河幫。很多人沒聽過這種說法，那是因為它們還有另一個名字：蓉派川菜、鹽幫菜和江湖菜。相較於後兩者，人們對蓉派川菜的了解比較少。它是以川西成都、樂山地區為中心的，食譜中多為流傳久遠的傳統川菜，講求用料精細準確，嚴格傳統經典菜譜為準，其味溫和，綿香悠長。

蓉派的門面「開水白菜」，就是一道不辣的川菜。菜以北方的大白菜心來製作，「開水」則是以雞、鴨，排骨熬煮，並用雞肉蓉，豬肉蓉澄澈的高湯調味，反覆吸附雜質至開水般透徹。成菜後，清鮮淡雅、香味濃醇，成為國宴上的精品。除此之外，蓉派還有麻婆豆腐、回鍋肉、宮保雞丁等代表，其中白

油豆腐、老媽蹄花都是不辣的。

小河幫 川菜由自貢鹽幫菜、內江糖幫菜、瀘州河鮮菜、宜賓三江菜所組成，其中以川南自貢為中心的鹽幫菜名氣最大。自貢鹽幫菜又分為鹽商菜、鹽工菜、會館菜三大支系，起源於東漢時期。自貢為四川井鹽的出產地，大量鹽商匯集於此，販鹽一本萬利，此地富豪雲集，自然也就出了很多奇珍異品，謂



之「鹽幫菜」。

所謂奇異，乃是今人罕見的。例如名菜水煮肉、水煮魚，它們的鼻祖叫「泡青蛙」。而如今傳承下來不辣的菜，「淡湯退秋魚」算是十分名貴而味美的一道了。但單論怪，可能沒有哪一個能比得上「豬血泡」，將活豬綑綁，豬嘴撬開，灌入滾燙的糯米粥後立刻開膛破肚，取出口腔、食道以及胃中被燙出的血泡，再配上佐料炒製。

下河幫 川菜即以重慶江湖菜、萬州大碗菜為代表的重慶菜。重慶依山傍水，交通便利，人流匯聚，因此重慶的菜餚特點便是能採各地之長，敢於創新，適應不同顧客需

要，重慶菜中有很多菜餚都是不辣的。重慶渝菜標準體係是繼山東魯菜標準體系後，全國第二個通過國家標準委備案的地方菜標準體系。

早在民國初年，就有陶樂春等餐廳可以承辦高級海參宴席，留春幄、久華源已能製作200桌以上的大型燒烤席、魚翅席、滿漢全席。蟲草鴨、貝母雞、竹蓀鴿蛋、烤乳豬等就屬重慶首創，以供應粉蒸肉、燒白、燒肥腸和豆花的低檔餐廳也同時星羅棋布，食客盈門，食辣與不食辣的客人均能在此地大快朵頤。



聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網
www.bfconsulting.us
- ★國際學生可上網
www.tyhusa.com