

全世界中國菜廚技大賽

中華五大經典菜系

作者：戴東尼

中國的烹飪技藝歷史悠久，經歷代名廚傳承至今，形成了各具特色的菜系，其中影響最大的為川菜、魯菜、粵菜、淮揚菜及東北菜。這些菜系代表了中國各地色、香、味、形俱佳的傳統烹飪技藝。其中，魯菜、東北菜猶如北方壯漢，古拙樸實；淮揚菜好比江南美女，清秀素麗；粵菜宛如王子公孫，風流典雅；川菜就像歷代名士，內涵豐富、才藝滿身，它們在中國傳統飲食文化中都具有舉足輕重的地位。

川菜 公元前三世紀末，秦始皇統一中國，大量中原人將烹飪技藝帶入巴蜀，與原有的巴蜀民間佳餚精華融會貫通，逐步形成了川菜。到了唐代，川菜已發展為中國的一大菜系。後來，辣椒傳入中國，川菜味型增加，菜品愈加豐富，烹調技藝日趨完善，從而達到了爐火純青的境地。川菜自古講究「五味調和」，「以味為本」，其味型之多，居各大菜系之首。川菜的基本味型為麻、辣、甜、鹹、酸、苦六種，在六種基本味型的基礎上，又可以調配變為多種複合味型。而川味麻辣的祕訣在於巧用辣椒製的調料，如紅油，其色澤紅亮，微辣香膩，堪稱一絕。

川菜的烹製方法有煎、炒、炸、爆、溜、煸等幾十種，講究色、香、味、形，尤其在「味」上風格獨特，以味型多樣、變化精妙、用料之廣、口味之厚為其主要特色。總的來說，川菜取材廣泛，調味多變，菜類豐富，口味清鮮醇濃並重。

魯菜 魯菜發源於春秋戰國時的齊國和魯國（今山東省）。齊魯之地本是依山傍海，山川縱橫，河湖交錯，沃野千里，物產豐富，這為魯菜烹飪文化提供了極好的發展條件。春秋時期齊桓公的寵臣易牙，就是「善和五味」的名廚。唐穆宗的宰相段文昌為山東人，精於飲食，自編食經五十卷，成為歷史掌故。到了宋代，宋都汴梁所稱「北食」即魯菜，此時的魯菜已具規模。到元、明、清時期，魯菜已自成菜系，而且還大量進入宮廷，成為御膳的珍品，並在北方各地廣泛流傳。魯菜常用的烹調技法有三十種以上，其中尤以「爆、炒、燒、塌」等最有特色。爆法講究急火快炒；扒法為魯菜獨創，成品整齊成型，味濃質爛，汁緊稠濃。魯菜講究調味純正，具有鮮、嫩、香、脆的特色。魯菜還精於製湯。湯有「清湯」、「奶湯」之別，清湯色清而鮮，奶湯色白而醇。俗稱「廚師的湯，唱戲的腔」。

粵菜 粵菜即廣東菜，主要由廣州、潮州、東江三種風味組成，以廣州風味最有代表性。粵菜的形成和發展與廣東的地理環境、經濟條件、氣候和風俗習慣密切相關。廣州地處亞熱帶，四季常青，物產豐富，山珍海味無所不有，蔬果時鮮四季不同，故廣東的飲食，一向得天獨厚。早在西漢《淮南子·精神篇》中，記載有粵菜選料的精細和廣泛，明、清時期，海運開始發達，廣州成為重要的對外開放口岸，商業繁榮，飲食業也因此蓬勃興起，名揚海內外。粵菜選料廣博，品種繁多，配料精細巧致，講求「鑊氣」。粵菜還注重質和味，口味比較清淡，重清鮮、爽滑、脆嫩，清而不淡、鮮而不俗、脆嫩不生、油而不膩，力求清中求鮮、淡中求美。

淮揚菜 淮揚菜發源於先秦時期，隋唐時已負有盛名，至明清時，已成流派。淮揚菜對長江和淮河中下游的蘇、浙、皖、滬等地的飲食文化影響至深，並由此衍生發展成今日的上海菜、杭州菜、徽菜等。淮揚菜的文化淵源極為精深，大量史實典故都為淮揚菜奠定了深厚的飲食文化基礎，並很早就確立了中華一大風味菜系的地位。淮揚菜用料很少，採用山珍海味，絕大多數都取材於當地產的一般材料，但刀工、火候、調味等細節手法上，卻一絲不苟。淮揚菜的刀工精細、形態美觀，堪稱一絕。淮揚菜講求：和、精、清三個字。和即和諧，其選料講求自然和諧，口味也是清鮮平和，濃淳兼備，鹹甜適度；精即精細，其製作過程講求精緻細膩；清為清爽，指原汁原味，清淡適口。淮揚菜系廚技特別擅長燉、爛、燒、煮，因為這幾種方法，更能突出食物的原味。淮揚菜就像寫詩作畫，蘊含著濃厚中國傳統文化底蘊，令人回味無窮。

東北菜 東北菜是指吉林、遼寧、黑龍江三省的菜餚，自古就聞名全國。東北是一個多民族居住的地方，北魏農業學家賈思勰所著的《齊民要術》一書中，記述了東北少數民族「胡膾肉」、「胡羹法」、「胡飯法」等菜餚的烹調方法，具有相當高的烹飪水平。東北菜吸取了魯、川、粵菜之精華，同時融合了滿、朝、蒙、宮廷菜的傳統技藝，形成了刀工精巧、講究火候、擅長杓工的特點。東北菜還注重利用東北特產原料，精烹山珍野味，烹調技法以火留、爆、燒、扒、烤、醬、燉、拔絲見長。菜餚嫩而不生、透而不老、爛而不化，口味醇厚，香飄四海。

為弘揚中華五大菜系的正統烹飪技藝，挖掘其傳統菜肴的製作方法，並傳播正統的科學膳食理念與方式，新唐人電視台將舉辦「全世界中國菜廚技大賽」，通過展現與切磋中華五大菜系的烹飪技藝，將讓全世界更加認識中國菜的特點，珍愛中華飲食文化瑰寶。

比賽日期：2008年11月17日北美賽區初賽

2008年11月18日北美賽區決賽

更多資訊：<http://culinary.ntdtv.com>

比賽地點：美國紐約市Astor Center, 399 Lafayette St., New York, NY 10003

訂票熱線：1.877.683.7469 (NTD-SHOW)