

# 那些你不得不去的美食城

成都



说成都是一个美食王国一点也不为过,成都美食历史悠久,品种繁多,川菜作为我国八大菜系之一,在我国烹饪史上占有很重要的地位,它菜式多样,调味多变,麻辣鲜香,应有尽有。春熙路、锦里、宽窄巷子、文殊

烟台

以烟台“福山菜”为代表的“胶东菜”是鲁菜的三大支柱之一,烟台福山市被命名为“鲁菜之乡”,同时也是我国著名的“四大烹饪之乡”之一。烟台境内山丘众多,又濒临海洋,资源丰富,为“福山菜”提供了优质的原材料。福山菜以清鲜、脆嫩、原汁原味为特点,另外,福山的面食也非常出名,“福山大面”、“叉子火食”与“硬面锅饼”并称为福山“三大名食”。烟台的名菜、面食和可口的特色小吃有:八仙宴、碧绿羊排、芙蓉干贝、海肠子、红烧大虾、蓬莱卤驴肉、蓬莱小面、糖酥杠子头火食、鲜鱼水饺、油爆双脆等。

八仙宴:

以大虾、海参、扇贝、海蟹、红螺、真绸等海珍品为主要原料,由8个拼盘、8个热菜和1个热汤组成。拼盘制作仿照八仙过海使用的宝物拼成图案,造形生动别致;热菜烹饪更为精致,呈现蓬莱多处名胜景观,巧夺天工;热汤以八种海鲜加鸡汤制成,味道鲜美奇特。“八仙宴”是蓬莱高级宾馆酒宴类的保留全席。

蓬莱小面:

蓬莱传统名吃,历史悠久。面条为人工拉制(抻面,当地俗称“摔面”),条细而韧,卤为真绸

院美食街,街头巷尾琳琅满目的地道小吃;香辣过瘾的火锅;传承历史百吃不厌的川菜……成都,仿佛一张柔软的沙发,仓促的步履行到此处便不禁放缓,不禁自拔地陷进温柔乡的怀抱。

推荐美食:

鸳鸯火锅

鸳鸯火锅,是以传统毛肚火锅的红汤卤和宴席菊花火锅的清汤卤,两者合并改制而成的四川创新火锅。此品原名“双味火锅”。这种火锅用铜片隔成两半,造成一个太极图形,一边放清汤卤,一边放红汤卤,入锅烫涮的原料可随人意。1985年,熊四智将“双味火锅”改名为“鸳鸯火锅”,更富有文化韵味和饮食情趣。爱新觉罗·溥杰作为1983年全国烹饪大赛的评委顾问曾对此品评价说:“这个菜很好,好就好在有发展。它巧妙地将四川传统的红汤火锅和清汤火锅汇于一锅,风味别致,颇有特色。更可取的是这个菜的容器,这种太极火锅耐

每个人的旅行总有不同的目的,有人是因为喜欢欣赏美景;有人是因为喜欢接触不同的风俗;有人是因为喜欢探险的感觉;而更多的人是因为喜欢不同地域的美食。本期,为大家推荐著名美食城的三大名吃。

人寻味。”

麻婆豆腐

麻婆豆腐是中国汉族八大菜系之一的川菜中的名品。主要原料由豆腐构成,其特色在于麻、辣、烫、香、酥、嫩、鲜、活八字,称之为八字箴言。材料主要有豆腐、牛肉碎(也可以用猪肉)、辣椒和花椒等。麻来自花椒,辣来自辣椒,这道菜突出了川菜“麻辣”的特点。此菜大约在清同治初年(1874年以后),由成都市北郊万福桥一家名为“陈兴盛饭铺”的小饭店老板娘陈刘氏所创。因为陈刘氏脸上有麻点,人称陈麻婆,她发明的烧豆腐就被称为“陈麻婆豆腐”。

夫妻肺片

夫妻肺片实为牛头皮、牛心、牛舌、牛肚、牛肉,并不用肺。注重选料,制作精细,调味考究。夫妻肺片片大而薄,粑糯入味,麻辣鲜香,细嫩化渣。深受群众喜爱,为区别于其他肺片,便以“夫妻肺片”称之,色泽红亮,质地软嫩,口味麻辣浓香。观之青红碧绿,津河暗涌。一大青瓷盘新拌的肺片端上桌,红油重彩,颜色透亮;把箸入口中,便觉麻辣鲜香,软糯爽滑,脆筋柔嫩,细嫩化渣。



(俗称加吉鱼)熬汤兑制,加适量绿豆淀粉,配以酱油、木耳、香油、八角、花椒等佐料,每碗一两,具有独特的海鲜风味。民国时期,衣福堂制做的蓬莱小面遐迩闻名(俗称“衣福堂小面”),他制作的小面用料和做工极其考究,故供应量不大,每晨仅售百碗,以其做工考究、味道鲜美远近闻名,常有外地客因吃不上衣福堂小面而引为憾事。

蓬莱卤驴肉:

色红、透明,溢香扑鼻,鲜嫩爽口,为下酒佳肴。清咸丰七年(1857),蓬莱城南门外黄开基首创,三代专擅,在上海、营口、烟台等地开店经营,颇具名声,享有“蓬莱卤驴肉,天下无敌手”之誉。

台湾

台湾“美食王国”之名备受世界肯定:台菜、客家菜、湘菜、川菜、日式、韩式料理,或是传统小吃、地方特产美食,呈现出多元丰富的美食飨宴。

推荐美食:

卤肉饭

没有吃过卤肉饭等于没到过台湾一样,一碗卤肉饭就能代表台湾。在台湾北部,卤肉饭为一种淋上含有煮熟碎猪肉(猪绞肉)及酱油卤汁的白饭的料理,有时酱汁里亦会有香菇丁等的成份在内,与焢肉饭不同,而此种作法在台湾南部称作“肉燥饭”;而所谓的“卤肉饭”在台湾南部是指有着卤猪三层肉的焢肉饭。

蚵仔煎

蚵仔煎(普通话译作“海蛎煎”),发源于泉州,是闽南、台湾等地的经典小吃。起源是先民在无法饱食下所发明的替代粮食,是一种贫苦生活的

象征,蚵仔煎据传就是这样的一种在贫穷社会之下所发明的创意料理。它最早的名字叫“煎食追”,是台南安平地区一带的老一辈的人都知道的传统点心,是以加水后的番薯粉浆里搅拌入蚵仔、蛋、葱或蒜等食材所煎成的饼状物。



# 旅游与饮食文化

旅游独特的饮食文化能够对旅游者产生吸引力,是一种旅游资源。

旅游与饮食的关系:饮食,在我国各个地方有许多的不同种的类型,能够满足不同人们的需要,与一种享受,饮食文化与各地的风景或者是名胜古迹的影响力大体上说是相同的,它可以吸引一些游客去观赏,去品尝。因为人们在去外地旅游或者观赏风光的时候,他们所需要的是一种享受,是一种放松的感觉,而这种感觉只靠

风景的话是远远不够的,他们同时还需要一种口味上的满足,那就是旅游之地的食品。可以说旅游与饮食在某方面来讲的话是分不开的,它们可以互相促进,互相影响。

旅游地的地方饮食,不乏美味,旅游者对这些美酒佳肴的消费,可满足口腹之欲,获得生理上的快感和精神上的愉悦,从而增加旅游者在一次旅游活动中的积极体验。也可供旅游者携回,作为旅游体验的延续,或者作为礼品赠与他人,

与他人分享自己的旅游经历。而旅游地将这些土特产加工为旅游购物品,不仅提升了产品自身的价值,还延伸了旅游产业链,更好地发挥了旅游产业的关联带动作用,有利于增加当地的收入。并且,这些饮食产品就是旅游地的名片和标志物,游客将之作为礼品赠送给亲朋,无疑会提高旅游地的知名度,这是对旅游地信息的传递和推广。

饮食文化在旅游中的作用和影响:增强当地人的自豪

感——旅游可以使当地人以目的地的特色饮食为骄傲,当地人常常忘记就在其周围的东西的价值,只有通过游客的眼睛,他们才重新审视自身的饮食文化特色。游客和当地居民之间的文化交流也有利于促进和平往来。

总之,饮食文化与旅游文化是分不开的,它们互相作用互相影响,是一个区域的特点与民俗风情的展示,同时也是对我们祖国美好河山与灿烂文化的一种发扬,一种赞美。

相关链接

## 旅游饮食注意事项



旅游饮食的地方特色和季节性

多数旅游景区都有特殊风味的名菜名点。旅游者如要“饱口福”,可相应选择旅游景区。

当然,在全国各大中城市,都有八大菜系的菜点供应,粤菜、川菜更是遍地开花,问题是这些菜点为了适应不同城市人的口味,都根据本地人口味的需要,被不同程度地作了改革。所以要品尝到地道的川菜、粤菜还是要去重庆、广东。旅游饮食要注意季节性,不同的季节有不同的美食。如金秋时节,菊黄蟹肥,到阳澄湖品尝清水大闸蟹,货真价实。这大闸蟹是青背、白肚、金爪、黄毛,而且体壮,两螯八爪粗壮有力,烹熟后揭开背壳绝无一壳水现象。那橘红色的蟹黄,白玉似的膏脂,洁白细嫩的蟹肉,将使人回味无穷。

选择价廉物美的特殊风味菜点

供应当地的特殊风味菜点的,往往是不起眼的中小饮食店,而在当地却是名牌店,例如成都的著名菜点夫妻肺片、赖汤元、担担面等。

另外,各地的特色菜点品种多,短短两三天绝不可能都品尝到,要会选择自己最喜爱而又价廉物美的特色菜点。

旅游中注意饮食卫生

在外旅游不要贪食特殊风味菜肴,用餐不要饱一顿饥一顿;为避免“生火”,少吃大鱼大肉等肥腻的食物,多吃一些蔬菜和水果,多饮绿茶或白开水;少吃生冷食品,尤其不要吃生鱼片、毛蚶之类菜肴;吃海鲜不要过多,多吃点蒜醋、喝点酒,以防腹泻,肠胃不好的人千万要谨慎;对当地吃不惯的调料和菜肴,宁可少吃或不吃,以免肠胃不适,影响整个游程。对有些卫生较差的饭店,最好使用一次性筷子和碗具,饭前饭后洗手。

饮食礼仪

旅游时,每日三餐用餐要注意礼仪。集体用餐时,一个团队总要拼台,这时,要听从领队安排,不要抢座位;用餐前当菜尚未送上,不要用筷子敲打碗盆,或将筷子竖在碗盆上,这是犯了忌讳,因为祭先人的祭品碗盆上方竖插筷子;用餐时要讲究“吃相”,在集体用餐时,不顾他人狼吞虎咽、风卷残云,当然属于难看的“吃相”;“吃饭伸腰,天打不饶”,是说吃相要端正;吃饭时咀嚼时,尽量减少声响;吃饭要一手扶着饭碗,喝汤时要先放下手中筷子再持勺舀汤,不要两手齐上。总之,吃相要雅,要讲究文明。