

# 微文化·川渝饮食篇：杜公若在世，亦爱巴蜀香

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/168506633018465.html>

范文网，为你加油喝彩！

意外的爱情-培根名言



2023年5月26日发(作者：关于成长的故事)

微文化·川渝饮食篇：杜公若在世，亦爱巴蜀香

一菜一格，百菜百味

川渝地区自古以来就有“天府之国”的美称，“土植五谷，牲具六畜”“山林泽鱼，园囿瓜果，四代节熟，靡不有焉”，可谓物

产丰富，人杰地灵。而正是这样的川渝孕育了“一菜一格，百菜百味”的巴蜀饮食文化。

饮食文化

川渝

天府之国

大诗人杜甫的诗中就有“蜀酒浓无敌，江鱼美可求”  
(《戏题寄上汉中王三首》)和“鱼知丙穴由来美，酒忆郫筒不用酤”

(《将赴成都草堂等》)称赞川菜的句子(丙穴鱼即今天雅安的“雅鱼”)。可想而知，杜公若在世，亦会被当今丰富的巴蜀饮食俘获。

川菜作为巴蜀美食的代表，是中国四大菜系之一，为中华美食谱勾画了浓墨重彩的一笔。它取材广泛，用料讲究，调味

多变，菜式多样。以“清鲜醇浓，麻辣辛香”的口味，别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味享誉中外。

据《川菜烹饪事典》中记载，川菜味型达24种，烹调方法有几十种。其味型大致可分为三类：

第一类为

麻辣类味型，有麻辣味、红油味、煳辣味、酸辣味、椒麻味、家常味、荔枝辣香味、鱼香味、陈皮味、怪味

等。其中鱼香、陈皮、怪味是川菜独有的味型，集咸、甜、酸、辣、鲜、香于一菜，其菜品有怪味兔丁、鱼香肉丝、陈

皮牛肉、麻婆豆腐、水煮牛肉、宫保鸡丁、回锅肉、盐煎肉、太白鸡等。

麻辣类

第二类为

辛香类味型，有蒜泥味、姜汁味、芥末味、麻酱味、烟香味、酱香味、五香味、糟香味等。代表性的菜品有樟

茶鸭子、烟熏排骨、麻酱凤尾、五香熏鱼、酱爆羊肉、葱油鱼条、姜汁热窝鸡、香糟肉等。

滑动查看更多辛香类

第三类为

咸鲜酸甜类味型，有咸鲜味、豉汁味、茄汁味、醇甜味、荔枝味、糖醋味等。代表性的菜品如干烧鱼翅、白汁

鲍鱼、荷花鱼肚、开水白菜、芙蓉鸡片、锅巴肉片、白油肚条、八宝鸭、盐水鸭脯、蜜汁瓢藕、核桃泥等。

咸鲜酸甜类

而提到川渝美食，人们最常常想到的往往还有

火锅。火锅发源于长江之滨，最初为船工所用，盛行于江河码头，川渝两

地都盛行火锅，

巴人爱辣，故重庆火锅以辣为

主，蜀人喜麻，蜀地火锅以麻为主。 在天寒地冻的天气里，缩在屋子

里，煮一锅红彤彤的沸腾的火锅，一家人围坐在一桌，唠一唠家长里短，简直巴适得板！

“川渝美食香，杜公亦折腰。”真可谓“

腌腊煸熏爆溜滑，甜酸咸苦香辣麻， 百馐百味百盘馔，一菜一格一品花！”

文 | 梁悦

美 | 潘学杰

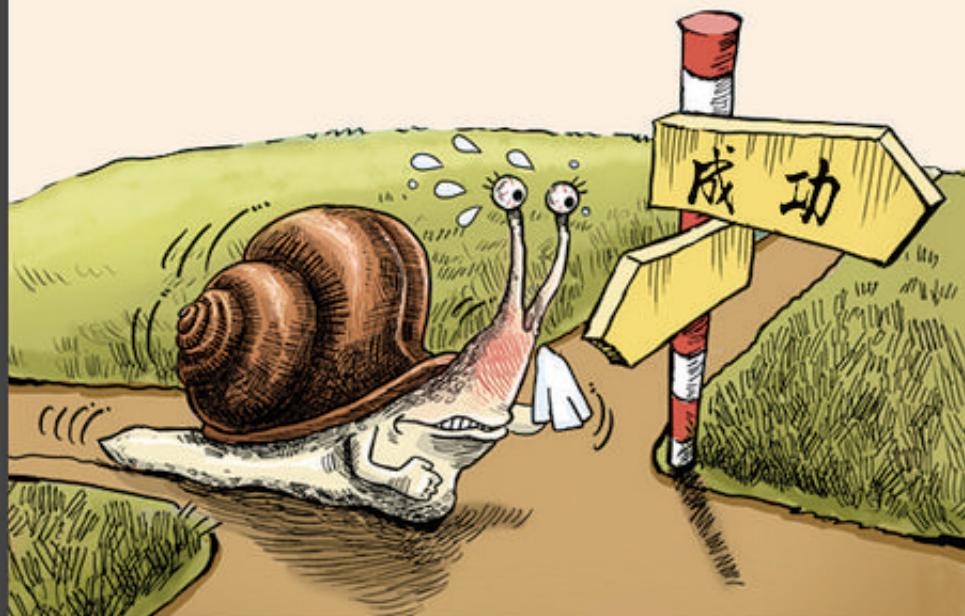
责编 | 迪娜

人事管理制度范本-即景作文400字

# 坚持

我走的很慢  
但是我从来都不会后退  
只要**坚持**  
**就一定能取得成功**

I WALKED VERY SLOWLY  
BUT I NEVER GO BACKWARDS  
JUST STICKWILL BE ABLE TO ACHIEVE SUCCESS



更多 在线阅览 请访问 [https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发