

关于传统菜肴的传承与创新研究

余铁军 张桂云

(绍兴技工学校 浙江 绍兴 312000)

[摘要] 烹饪是一种文化,是我国传统文化的象征。传统菜肴是我国古人积累的经验,对传统菜肴进行一定的创新,已经成为了我国目前文化的主要象征。传统是创新的主要内容以及基础内容,并且是对文化的一种发展。在继承传统菜肴的基础之上进行一定的创新,满足人们在饮食上的具体需求。丰富着国人的饮食生活,让世界各国的人们都能够感受到中国饮食文化的魅力。本文主要针对传统菜肴的传承和创新进行主要的研究。

[关键词] 传统菜肴; 传承; 创新; 研究

引言

传统的烹饪是我国历史也是文化的传承和积累,不能够全程的按照传统的饮食做法来进行,需要对其进行一定的创新和改革。对待传统饮食文化的态度应该要吸取传统文化当中的优秀部分,将传统文化当中不利于饮食文化发展的部分进行抛弃。要根据我。大众们的具体需求来满足不同特色民族的爱好,传统的烹饪技术在原材料的选择和烹饪的技法,刀工上面都有着独特的地方,菜肴主要讲究色香味俱全,这也是目前我国人民对菜肴的质量判断的整体标准。本文主要针对传统烹饪菜肴的创新和传承进行详细的研究。

1 传统烹饪菜肴传承的态度分析

事物具有双面性,烹饪也同样如此。我国烹饪文化历史悠久,流传下来的菜点也十分丰富,但是传统的菜点在营养结构上面没有予以更多的关注,和西方的菜点有着十分大的差距。大部分的传统菜肴主要是来自于宫廷,有的厨师为了能够取得帝王的关心,在饮食上满足帝王的爱好需求,用料更加珍贵,这些用料价格比较昂贵,在制作上面也过于的繁琐。这些材料不仅能够浪费大量的人力物力和财力,而且厨师们在制作的过程当中过于的追求造型浪费了材料的营养价值。所以对待传统的菜肴也需要辩证看待,保留其中精华的成分。

传统烹饪菜肴当中的优秀部分,不仅应该对其老刘还需要在新的环境下对其进行创新,根据报道显示,在经济比较发达的日本举办宴席都是用的白酒,白酒加热之后进行引用,这是中国的传统研究方式。并且在日本的东京还引进了北京烤鸭,仍按照中国的传统烤鸭的做法和烤鸭技巧来进行。在其他的国家当中,高级的中国宴席当中都会采用中国的名茶,他们认为用茶就是在思念自己的祖国,茶是中国当中最具气派的饮料,茗茶的配料一般选择香片,水仙,普洱抗菊等,可以让客人们随意进行选择。并且在就餐之前也用茗茶可以刺激可人们的食欲,在餐后用茶还能够帮助客人们进行消化。

2 传承菜肴优良传统丢失的原因和创新研究

在对传统菜肴进行继承的过程当中,主要注重的是对菜肴当中优秀的部分进行创新,有些诱人的传统可能也因为许多的原因被丢弃,需要对优秀的菜肴进去一定的创新,满足大众的具体需求,主要体现在以下几个方面。

2.1 对制汤和用汤予以更多的关注。

在许多的宴席当中存在着普遍的一个现象,就是过分的注重菜品而轻视汤,主要表现在宴席当中的汤菜品种比较少,质量比较差,营养的成分缺失现象严重。大部分的厨师认为对汤类进行一定的调整,不应当讲究原料,也不应该注重一定的火候,或者是不按照程序顺序进行调整,有的嫌麻烦不制汤,甚至有的高级厨师也不懂得如何制汤,所以他们技巧在一些地方和地区面临灭绝的现象。在对厨师进行考核的过程当中,许多地区也把汤类很少设置成为评定的内容。菜品增加味觉主要是靠味精来进行,味精提鲜的成分比较单一,甚至过量的使用味精会对菜品的美味造成一定的影响。所以教师在进行教学的过程中中要加强对汤类的教学,让汤类逐渐的出现在家宴当中。

2.2 注重红案轻视白案

在中国传统的烹饪特点当中,就是红白案并举。目前我国的大部分厨师当中,从事面点制作的人员数量比较少,并且制作出来的面点质量比较差,甚至有的面点技术濒临后继无人的现象,技术的培训很少有白案的位置,大部分都注重于红案的位置。并且将红白两案构成的完整的烹饪体系人为的进行剖析,甚至有的人认为中国的菜肴当中不包括面点,在陕西一般的菜肴当中,主食就是面条,米饭,不能够达到传统的风味特色。所以教师们在教学过程当中要注重对学生们面点意识的培养,让学生们逐渐地对面点产生好奇心并予以更多的关注,加强对面点意识的培养。

2.3 制作过程当中注重成料的应用。

一般的宴席上,大部分的厨师在做菜的过程当中不使用该用的鲜料而改用罐头,特别是一般的宴席当中的凉菜,大多就直接使用罐头,在看当上购买好原材料,自己不进行原材料的涨发,并且对原材料不进行合理的使用,影响了菜肴的整体质量和风味。教师们在教学的过程当中要严格的指导学生们按照传统的菜色做法的基础之上进行一定的创新,而不是减少原材料的使用,或者是对原材料的投入力不足。

2.4 宴席饮料方面。

在中国的传统宴席当中,饮料是重要的组成部分,在陕西的大部分宴席当中,摒弃了中国的传统饮料名茶,而只是象征性的由汽水进行供应。传统的风味小吃,牛羊肉泡馍是在餐后进行消化的食物,这是传统的优良作风。但是随着时间的推移,将传统的优良作风逐渐的冲击掉。教师们在教学的过程当中要引导学习者们在学习的过程当中,虽然对传统的做法进行了一定的继承,但是不要将其进行冲击,这样不仅不会对传统的菜肴特色进行保持,还能够对菜肴的质量造成严重的影响。

随着时代的不断进步和发展,人们的口味也发生了重大的变化。开拓创新已经成为了目前菜肴制作的主要的研究内容。要想保持传统的做法,已经不能够在激烈的饮食市场竞争当中占据主要的位置。所以需要对自己的菜品进行一定的创新和改革,保持菜肴色香味俱全的基础之上,进行创新和提高菜肴的特色。

结束语

综上所述,可以看出对菜肴进行创新,应该在尊重传统菜肴的基础之上保持菜肴的色香味俱全,对调味有新的突破,味道有心形的风格。美创新一道菜品应当保持先有的结构和思想体系,尽可能的在理论基础之上进行设计和创新,然后再次进行实践操作,广泛的听取其他人的意见,特别是消费者的具体需求,在实践当中进行完善和发展。

参考文献

- [1] 俞浩奇, 张文清. “四课堂三机制”培养地方菜肴创新型传承人实践探索[J]. 职业教育(下旬刊), 2019, 18(01): 17-26.
- [2] 张泓, 张春江, 黄峰, 胡宏海, 陈文波, 张雪, 刘倩楠. 中式传统肉类菜肴工艺文化挖掘、整理、保护和利用[J]. 肉类研究, 2018, 29(06): 33-36.