

## 中华美食源远流长 齐鲁精品与您相约

“齐鲁美食节”即将空降圣路易斯！消息一出，不胫而走，在本市各个华人社交圈内炸开了锅。尤其看到那一道道色香味俱全的诱人图片，直接刺激着吃货们敏感的味蕾。惊喜，疑问，焦灼，期待……各种反应接踵而来。究竟是何方神圣驾临，有着如此巨大的魔力呢？

中华美食，举世闻名。由鲁、川、粤、苏、闽、浙、湘、徽为主要组成的八大菜系，代表了中国多元的传统饮食文化。也有人用拟人化的手法来描绘不同的菜系特点：

鲁、如君临天下的北方帝王；  
川、湘菜就像内涵丰富充实、才艺满身的名士；  
粤、闽菜宛若风流儒雅的公子；  
苏、浙和徽菜好比清秀素丽的江南美女。

鲁菜起源于儒家文化的发源地山东，由齐鲁、胶东、孔府、药膳四种风味组成。早在商朝末年就已雏形，宋代以后鲁菜成为“北食”的代表。明、清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体，对京、津和东北各地的影响较大。位于八大菜系之首，是历史最悠久、技法最丰富、难度最高、最见功力的菜系。特点是以清香、鲜嫩、味醇而著名，十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。烟台福山为胶东菜发源地。以烹制各种海鲜而驰名，口味清淡。济南历城为济南菜发源地。擅长爆、烧、炸、炒，口味略重。在中国久负盛名的满汉全席中，比例最大的即为鲁菜。

作为“海外惠侨工程”八大计划之一，中国国务院侨务办公室于2014年推出“中餐繁荣计划”，旨在帮助海外侨胞发展，弘扬中华饮食文化，带动海外中餐业的繁荣发展，并通过海外华侨华人架起中国对外交流的友好桥梁，推动中国 and 世界各国友好关系的长足发展。国侨办将派遣“中餐繁荣”代表团一行7人于9月8日(周五)访问圣路易斯，届时将有5位来自山东大厦的国家级鲁菜大师汇聚京园宴会厅，为当地美食家们和中餐业者举办“齐鲁美食节”活动。本次活动是由国务院侨办主办，山东省侨办、山东饭店、圣路易华人互助中心和和京园餐厅承办，圣路易中华文化中心、密苏里北京人协会和圣路易时报协办。消息一经公布，社区反应热烈，迫不及待的吃货们曾一度打爆京园订餐热线，好不热闹啊！

9月8日的“齐鲁美食节”空降来袭！届时国家级鲁菜大师们将巧用当地食材，亲自掌厨，精心烹饪。各种一流正宗，风味独特，制作精细的鲁菜佳肴将以色香味馈赠嘉宾们的味蕾！大师们也还将在现场表演精湛的绝技绝活，向嘉宾们生动展示精品鲁菜技艺，演绎鲁菜文化的独特魅力。同时，京园宴会厅还将配备优雅氛围，高档餐具，以及分餐制等至尊服务，到场嘉宾宜正装出席宴会，享受一场视觉味觉的双收盛宴！像这样大饱口福眼福的超值体验，实属难得，你可得把握好机会了！

以下是此次美食活动的相关费用和报名方式：

“齐鲁美食节”融美食与知识为一体，为味觉和视觉双重享受的至尊体验。初步定为八个热菜，四个凉菜，一个汤，三个面点。费用为每人\$100。

<https://www.slmc.org/ticketing.asp> 网上订位专线将于 8/22 晚上 8 点正式开通接受定位！电话问询请拨圣路易斯文化中心：636-590-6988。有意者请及早在网上购票。具体的购票方式请参照网上的详细说明。席位有限，欲购从速，先到先得，额满为止！精彩不容错过！