

巴國
布衣

BAGUOBUYI

丛书主编 胡志强

BAGUOBUYI ZHONGSHI PENGREN CHUANCAI DAZHONGZHUAN JIAOCAI

巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材



川菜文化概论

CHUANCAI WENHUA GAILUN

杜莉 编著



四川大学出版社



川菜文化概论

CHUANCAI WENHUA GAILUN



巴国布衣中式烹饪（川菜）

大中专教材



ISBN 7-5614-2638-0



9 787561 426388 >

ISBN 7-5614-2638-0/G·46

定价：18.00元

布衣巴國

BAGUOBUYI

巴国布衣中式烹饪（川菜）
大中专教材

川菜文化概论

CHUANCAI WENHUA GAILUN

杜 莉 编著



四川大学出版社

选题策划:姜一博
责任编辑:宋芸双
责任校对:周颖
封面设计:韩健勇
责任印制:曹琳

图书在版编目(CIP)数据

川菜文化概论 / 杜莉编著. — 成都: 四川大学出版社, 2003.11

巴国布衣中式烹饪 / 川菜 / 大中专教材

ISBN 7-5614-2638-0

Ⅰ. 川… Ⅱ. 杜… Ⅲ. 饮食文化—文化—四川省—高等学校—教材①饮食文化—四川省—专业学校—教材②S897.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第058850号

书名 川菜文化概论

作者 杜莉 编著
出版 四川大学出版社
地址 成都市一环路南一段24号(610065)
印刷 郫县犀浦印刷厂
发行 四川大学出版社
开本 850mm×1168mm 1/32
印张 8
字数 194千字
版次 2003年11月第1版
印次 2003年11月第1次印刷
印数 0 001—5 000册
定价 18.00元

◆读者订购本书,请与本社发行科联系,电话:85408408/85401671/85408423 邮政编码:610065

◆本社图书如有印刷质量问题,请寄回出版社调换。

◆网址:www.scupress.com.cn

版权所有◆侵权必究

巴国布衣中式烹饪（川菜） 大中专教材编审委员会

顾 问：魏明伦 史正良

主 任：何 农

副主任：胡志强 何 学 苏一祥

编 委：（按姓氏笔画为序）

尹华林 王胜武 王 峰

刘明友 成 军 朱奕玲

张 刚 陈 伟 陈 海

杨强莎 曹明亮 夏堪豫

韩 峰

出版前言

20 世纪 90 年代中期以来，随着人民生活水平的提高，餐饮业迅猛发展，社会对烹饪人才的需求日趋旺盛。各式烹饪培训班的出现犹如雨后春笋，烹饪学历教育也得到了长足发展。但是，综观整个烹饪教材的出版现状，除出版过两三套层次不等的烹饪教材外，结合各地菜系特色的更具体、更专业的烹饪教材的出版尚属空白。为此，在川菜发展史上具有重要地位且对烹饪理论、文化特别有研究的新川菜企业成都巴国布衣餐饮发展有限公司及其属下的四川巴国布衣烹饪技术学院组织编写了这套巴国布衣中式烹饪（川菜）大中专教材。

我们对这套教材编写的总体要求有三点：一是理论上的完整性，即要求在理论上要全面、系统，能自圆其说；二是可操作的实用性，即要求不要在理论上钻牛角尖，而更注重用直白、通俗的语言，阐明理论和操作的要点、难点，让学生能一读即懂，举一反三；三是鲜明的时代性，即要通过这套教材反映当前烹饪特别是川菜烹饪的新理念、新技术、新工艺、新设备、新材料、新

味型，突出职业教育与时俱进的特色。

2002年初，成都巴国布衣餐饮发展有限公司负责理论文化管理并兼任四川巴国布衣烹饪技术学院院长的胡志强先生，会同巴国布衣烹饪技术学院、四川烹饪高等专科学校、四川理工大学的有关教师，根据上述要求，提出了这套教材的构成思路、特点，以及这套教材的单册名称及目录。经过编审委员会和参写者充分的讨论，进入了正式的编写过程，并于2003年春节后完稿。

经过全体参编人员的努力，本套教材即将陆续付梓，我们诚恳欢迎广大烹饪工作者对这套教材提出宝贵的意见，以便再版时修订。

丛书编委会
2003年9月

序 言

在对“川菜文化”进行研究之前，首先应当了解它所包括的内容，而这先必须辨别清楚两个组词的含义：一是“菜”与“川菜”，二是“文化”与“川菜文化”。

“菜”与“川菜”

“菜”的含义随着历史的发展，有一个由小到大的扩展、演变过程。“菜”，最初的本义是指蔬菜，与“肴”、“饌”有明显的区别。《说文解字》言：“菜，草之可食者。”汉代王逸在注《楚辞·招魂》“肴羞未通”时言：“鱼肉为肴。”而《玉篇》“肉部”言：“肴，俎实。又啖肉”，即肴为肉类食物。其“食部”言：“饌，饭食也”，即饌为饭粥等食物。宋代以后，“菜”之义逐渐扩大，将肉类食物纳入其中，以致清代袁枚的《随园食单》言：“满菜多烧煮，汉菜多羹汤。”这里的满菜、汉菜之“菜”绝不只是指蔬菜。到了近现代，“菜”的含义进一步扩大，不仅成为“肴饌的总称”（《辞海》），而且当它与地名、国家名称结合使用时，更成为某一地方风味流派的名称，是一个名副其实的多义词。所谓地方风味流派，主要是指一定区域内的饮食烹饪在原料选择、烹调技艺方法和菜点风味特色等方面因相近或相似而形成的一种烹饪流派。在日常生活和研究中，人们常常根据“菜”的具体使用情况来判断或确定它的具体含义。

由于“菜”有多义性，使得“川菜”也有了不同的含义：一是指具有四川风味的菜肴，即川味菜肴，与饭粥、小吃相对；一是指四川风味流派，包括四川风味菜肴、饭粥、小吃等，与鲁

菜、粤菜、苏菜相对，并共同构成中国最著名的地方风味流派。而在现代日常生活和研究中，人们对“川菜”常常习惯于使用第二种含义。此外，还应指出的是，“川菜”在相当长的时间里主要是由重庆菜和成都菜组成的。因为四川古称巴蜀，分别以重庆、成都为中心。在长期的历史发展过程中，巴人和蜀人在原料选择、烹调技艺方法和菜点风味特色等方面形成了相近或相似的特点，共同创造出“川菜”这一地方风味流派。虽然 20 世纪 90 年代中期，重庆和四川东部的一些地区从四川版图上划出而成为重庆直辖市，重庆菜也出现了一些新的特点，但至今还没有产生本质区别，因此人们普遍认为，“川菜”仍然包括重庆菜。

“文化”与“川菜文化”

“文化”一词在当今世界上，含义广泛而复杂，使用频繁而普及。至今，全世界的学者已经给“文化”一词下了一百余种定义，却仍然没有一个统一的、公认的定义，但这似乎没有影响人们对它的使用兴趣。然而，如果要对文化进行研究，还是需要先了解它的含义。在中国，比较流行的“文化”含义有两种：一是《辞海》指出的，“从广义来说，指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总和。从狭义来说，指社会的意识形态以及相适应的制度和组织机构。”二是《现代汉语词典》指出的，“人类在社会历史发展过程中所创造的物质财富和精神财富的总和，特指精神财富，如文学、艺术、教育、科学等。”

由于“文化”具有的流行含义，“川菜文化”也就有了相应的含义。从广义上说，“川菜文化”是四川人在饮食烹饪的社会历史实践过程中，为满足生存、发展、享受的生理和心理需要所创造的物质财富和精神财富的总和。从狭义上说，“川菜文化”特指四川人在饮食烹饪的社会历史实践过程中所创造的精神财富。

《川菜文化概论》的编撰内容、目的及原则

《川菜文化概论》由序言、目录、正文、主要参考书目等构成，正文部分包括章、节，每章后出复习与思考题。本书将从广义的“川菜文化”出发，着重从文化学、社会学、历史学的角度，全面系统而又深入浅出地介绍川菜烹饪文化与艺术，技术与科学。目的有二：一是使学生增加知识、扩大眼界，了解川菜烹饪是一门综合性和实践性都很强的学科，既有技术性又有理论性，既有科学性又有文化艺术性；二是使学生了解川菜发展的历史、现状和未来，具备与之相适应的素质和能力，为继承、发扬、开拓、创新川菜，也为四川餐饮业乃至中国餐饮业的进一步发展打下坚实的文化知识与理论基础。

《川菜文化概论》是目前第一本着重从文化学、社会学、历史学视角出发，全面系统而又概括地介绍川菜烹饪文化与艺术，技术与科学的教材。它将在吸收、借鉴已有的川菜研究成果基础上编、著结合，不仅提出自己新的研究观点，而且融入川菜发展的最新情况和研究成果，并在引用他人研究成果时注意注明出处，做到不掠人之美。最后，需要指出的是，由于笔者学识有限，加之时间仓促，书中定有一些浅陋甚至错谬之处，敬请读者与方家批评指正，同时也恳切希望广大师生在使用本书作为教材时不断提出宝贵意见和建议，笔者将不胜感激。

杜 莉

2002 年 12 月

目 录

第一章 川菜历史与未来	(1)
第一节 萌芽与初步形成时期	(1)
一、四川菜的孕育萌芽时期	(1)
二、四川菜的初步形成时期	(2)
第二节 蓬勃发展时期	(11)
一、优质特产原料大量使用	(12)
二、菜点制作精巧味美	(16)
三、筵宴形式独具特色	(21)
四、饮食市场迅速崛起	(24)
第三节 成熟定型时期	(26)
一、菜点个性突出	(27)
二、菜点结构完整	(31)
三、筵宴持续兴盛	(33)
四、饮食市场日益发达	(36)
第四节 繁荣创新时期	(39)
一、烹饪技法的中外兼收	(40)
二、菜点品种的多样化、个性化、潮流化	(44)
三、筵宴的日新月异	(48)
四、饮食市场的空前繁荣	(50)
第五节 川菜的未来走向	(53)
一、川菜的优势	(53)
二、川菜的不足	(58)

☐ 川菜文化概论

三、川菜未来的发展趋势	(61)
第二章 川菜艺术与技术	(65)
第一节 菜点艺术与技术	(65)
一、川味菜点的艺术风格	(65)
二、川味菜点艺术风格的实现方法	(68)
第二节 筵宴艺术与技术	(78)
一、川味筵宴的艺术风格	(78)
二、川味筵宴艺术风格的实现方法	(81)
第三节 餐厅艺术与技术	(91)
一、川菜餐厅的艺术风格	(91)
二、川菜餐厅艺术风格的实现方法	(93)
第三章 川菜科学	(100)
第一节 川菜科学思想	(100)
一、烹饪科学思想的内容	(101)
二、烹饪科学思想的形成原因	(101)
三、烹饪科学思想的主要表现	(104)
四、烹饪科学思想的发展	(110)
第二节 川菜标准化与产业化	(112)
一、川菜标准化	(112)
二、川菜产业化	(128)
第四章 川菜文化遗产	(136)
第一节 川菜烹饪典籍与饮食诗文	(136)
一、川菜烹饪典籍	(136)
二、川菜饮食诗文	(146)
第二节 四川饮馔语言	(163)
一、社会性饮馔语言	(163)
二、行业性饮馔语言	(165)
第三节 四川饮食民俗	(167)

一、节日习俗·····	(167)
二、人生礼俗·····	(171)
三、社交食俗·····	(173)
第五章 川菜名人与名品·····	(180)
第一节 川菜名人·····	(180)
一、美食家与烹饪评论家·····	(180)
二、烹饪实践家·····	(194)
第二节 川菜名品·····	(204)
一、传统名菜·····	(204)
二、传统名点·····	(221)
三、创新名菜点·····	(230)

第一章 川菜历史与未来

川菜是中国最具特色的地方风味流派之一，历史悠久，闻名遐迩。它起源于古代的巴国和蜀国，经历了商周至秦的孕育萌芽时期，在汉晋时形成初期轮廓；随后又经过唐宋时期的蓬勃发展，最终在明清时期尤其是在清末成熟、定型，成为一个风味特色极其浓郁的地方风味菜。新中国成立后，四川菜也同其他地方菜一样，进入繁荣创新时期，名声远及海内外。川菜在其整个历史发展过程中始终以人为中心，尽力适应人们的饮食需求，而从一定意义上说，人口的迁移变化对川菜的发展起了至关重要的推动作用。

第一节 萌芽与初步形成时期

一、四川菜的孕育萌芽时期

从四川的历史发展看，在商代以前，四川地区主要居住着巴、蜀两个大部族和十余个小部族。其中，巴族原居于今湖北汉水一带，后沿长江迁入今川东地区，逐步建立了奴隶制的巴国，故古时巴与楚关系紧密；蜀族源于西北，后从川西高原沿岷江上游进入成都平原，逐渐建立了奴隶制的蜀国，故蜀与中原关系较为密切。据刘泽华等人著的《中国古代史》中的商代形势图可知，在商代后期，巴蜀就已成为商朝的诸侯国了，其文明进化程

度与中原地区相差无几。最新的考古发掘资料显示，成都平原在距今四千年左右就有城堡群，如龙马古城、郫县三道堰古城等，其遗址至今仍保持着较完整的城墙，被考古学家、历史学家誉为长江流域文明的发源地之一和中华古文明的发祥地之一。

从饮食烹饪方面看，在商代以前，巴蜀就已经能制出精美的陶制食器了。如在巫山大溪遗址出土的新石器晚期的陶器中，有餐饮器具鼎、釜、罐、杯、盘、碗、盒、豆、簋、壶等。考古学家认为，大溪文化与中原的仰韶文化有同等价值。而在四川理县建山寨和汶川县姜维城出土的彩陶，其纹饰风格也与西北地区马家窑文化颇为相似，都较精美。到商周时期，巴蜀地区不但有许多精美的陶制炊餐具，而且已制作出精美的青铜餐饮器具了。如四川新都战国墓出土的盛装食物的敦、豆、盘等，蒸煮食物的甑、鼎等，在造型上大多达到一定的精美程度。

在商周时期，四川的烹饪原料也较为丰富。晋人常璩《华阳国志》记载这一时期，言及蜀国“山林泽渔，园囿瓜果，四节代熟，靡不有焉”；巴国则是“土植五谷，牲具六畜”，出产“鱼盐”、“茶蜜”。民族民歌言：“川崖惟平，其稼多黍。旨酒嘉谷，可以养父。野惟阜丘，彼稷多有。嘉谷旨酒，可以养母”。丰富的五谷、六畜、瓜果及鱼、盐，为四川菜肴的制作提供了较好的物质基础。又由于美酒的酿制，更促进了筵宴的产生与发展。在成都百花潭中学十号墓出土的战国前期文物中就有蜀地铸铜壶，上刻饮宴、竞射等图案，说明商周时代四川已有一定数量的菜肴品种，并且组合成筵宴了。

因此，可以认为，商周时期是四川菜的孕育萌芽时期。

二、四川菜的初步形成时期

四川菜的初步形成是在秦汉至魏晋时期。

早在战国时，巴蜀就成为秦的附庸国。为了巩固秦在巴蜀的

统治，秦惠王时就开始移民至巴蜀。《华阳国志·蜀志》载：“秦惠王封子通为蜀侯，以陈壮为相，置巴郡，以张若为蜀守。戎伯尚强，乃移秦民万家实之。”秦昭王时，李冰为蜀郡守，兴修都江堰水利工程，使蜀地农业生产得到迅速发展，极大地丰富了人们的食物资源。《华阳国志·蜀志》言：“溉灌三郡，开稻田，于是蜀沃野千里，号‘陆海’。旱则引水浸润，雨则杜塞水门。故记曰：水旱从人，不知饥馑，时无荒年，天下谓之天府也。”秦始皇统一全国后再次大规模移民入川。《华阳国志》载：“始皇克定六国，辄徙其豪侠于蜀，资我丰土。家有盐铜之利，户专山川之材，居给人民，以富相尚。”几乎未遭战国时战乱影响的四川地区，在中原移民带来的先进生产技术开发下，更加富裕起来。而本地土著居民与移民在饮食及习俗方面的相互影响和融合，也直接促进了川菜的发展。

汉魏时期，四川的土著居民与移民已充分融合，适应新群体饮食需要的川菜则初步形成。这表现出三个特点：一是原料量多且有独特之品；二是菜点颇丰且显基本风格；三是筵宴初呈规模。其中，原料的特点是最重要的，因为它是形成菜点和筵宴特点的物质基础。

（一）原料量多且有独特之品

此时的烹饪原料数量众多而独特，从原料自身的属性来看，可以分为天然性原料和加工性原料；从烹饪制作的用途出发，可以分为主配料和调料。汉代扬雄的《蜀都赋》中就列举了七十余种烹饪原料。其中，既有当地常用的普通动植物原料，如水中的茭白、香蒲、莲藕、鲮鱼、娃娃鱼，陆地上的各种水果、蔬菜及五谷，也有蜀中四方特有的名品，如川东石鲮、川南茵芝、川西井盐、川北野兽，以及“姜梔附子巨蒜，木艾椒蒿，茺酱醪清”，即生姜、附子、大蒜与食茱萸、花椒、茺酱、醪酒。这里仅介绍几种对川菜基本风格有极大影响且十分著名的独特调料。

1. 姜

姜在我国各地早有栽培，秦汉以前，四川的姜就脱颖而出，成为全国公认的调味佳品，被称作“蜀姜”，其中又以阳朴出产的为最好。吕不韦主编的《吕氏春秋·本味》言：“和之美者，阳朴之姜。”汉代高诱注：“阳朴，地名，在蜀郡。”阳朴，又写作“杨朴”。明代李时珍《本草纲目》也言“姜”：“杨朴，地名，在西蜀。”于是，许多人认为阳朴之姜产于四川西部。但邓少琴在《巴蜀史稿》中，对它进行了较为详细的考证，指出阳朴之姜是今北碚兴隆场所产之窝姜。其书言：

“阳朴窝姜。《吕氏春秋·本味》言：‘和（调和）之美者，阳朴之姜。’汉代高诱注：‘阳朴，地名，在蜀郡。’（应作巴郡）……司马相如《上林赋》称之为‘茈姜’，司马彪以紫色之姜释之。按即今北碚兴隆场所称之窝姜是也。于沙壤创窝，使能灌半挑粪之多，推土成埂，钏沟利水，勤于除草，姜发如手捧窝壁，色紫鲜嫩无筋，食之香脆。阳朴，即阳濮，嘉陵江下段称濮江，旧为濮人所居。北碚在合川濮崖寺之南，故称阳濮。碚为濮字之轻唇音之转，北碚犹百濮也。”

无论阳朴在川西还是北碚，都在当时的四川境内。秦汉以后，四川各地普遍种姜，到明代时有人甚至以种姜为业。《史记·货殖列传》载：“巴蜀亦沃野，地饶卮姜、丹砂、石、铜、铁、竹、木之器。”卮姜即茈姜或紫姜。民国时期的《华阳县志》解释说：“姜，初生无筋者，尖微紫，名紫芽姜，又名子姜，盖皆茈姜之伪也。”晋代左思的《蜀都赋》描绘到，其园中有“甘蔗辛姜”。明代的《蜀中广记》“梁山县”（今梁平县）条引《輿地纪胜》言：“都梁，又名高都，在县治北十五里。……山壤腴而黄，其民多业种姜。”可见，到明代时四川已出现了种姜专业户。

姜作为烹饪原料，在秦汉前后的四川乃至全国都有广泛使用。它不仅用来作主配料，也作调味料。《礼记·内则》载：“屑