

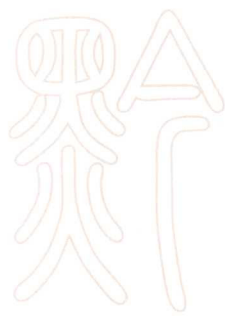
贵州烹饪 百科全书

GUIZHOU

PENGRENBAIKEQUANSHU

贵州人民出版社

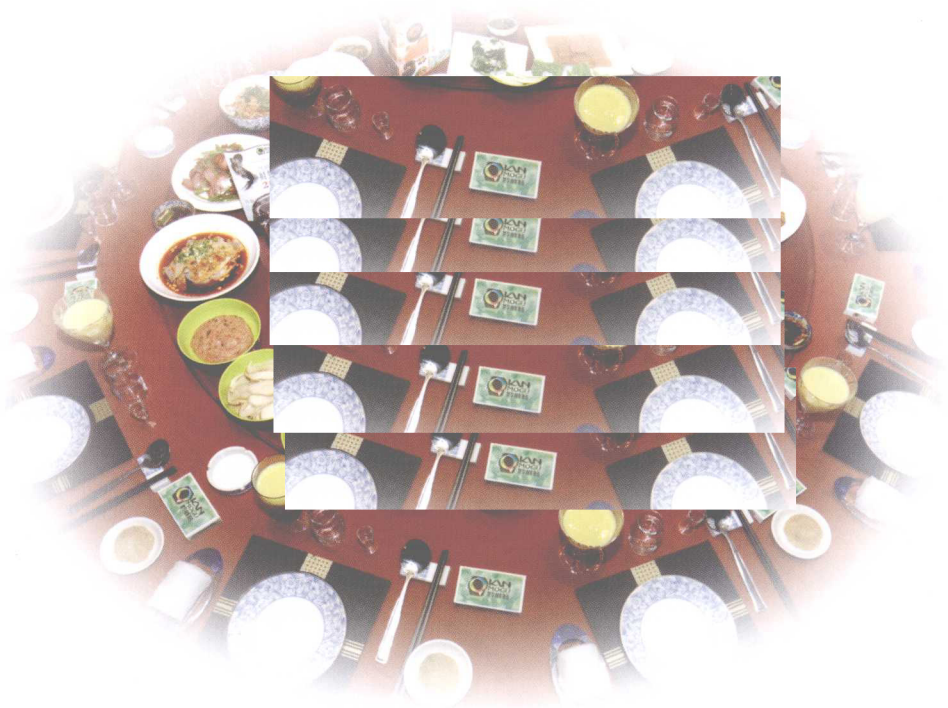
贵州



GUIZHOU

烹饪百科全书

Pengren Baike Quanshu 《贵州烹饪百科全书》编委会 编
王俊明 主编



贵州人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

贵州烹饪百科全书 / 《贵州烹饪百科全书》编委会编. — 贵阳:
贵州人民出版社, 2009. 2

ISBN 978-7-221-07883-4

I. 贵… II. 贵… III. 烹饪—基本知识—贵州省 IV.
TS972. 117

中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第019396号

贵州烹饪百科全书

《贵州烹饪百科全书》编委会 编

王俊明 主编

*

责任编辑: 潘 浩

装帧设计: 陈红昌 熊 峰

*

贵州人民出版社出版发行

(贵阳市中华北路289号 邮编: 550004)

恒美印务(广州)有限公司印刷

*

2009年4月第1版 2009年4月第1次印刷

开本: 880mm × 1240mm 1 / 16 印张: 18

字数: 530千 彩插: 96页 印数: 1-3100册

*

ISBN 978-7-221-07883-4 / TS · 17 定价: 168.00元

《贵州烹饪百科全书》编辑委员会

顾问 王朝文 姜 习 张世尧
技术顾问 古德明 沈远明
名誉主任 蒙启良
主任 邵祥林
副主任 王俊明 余文春 孙登峰
委员 王显斌 兰岚安 华猛肖 承 杰 李世雄 吴宗炳
陈建美 余必祥 张载和 赵润仲 张利中

《贵州烹饪百科全书》编辑部

主 编 王俊明
副主编 张载和 陈建美 龚大权 王世杰 黄纯红 张佩文
王亚兰 汪思顺 张先涛 班仲贤 刘益民 孙丽华
成 员 钟 梅 闫景虹 罗玉冬 张 华 陈美荣 左德祥
巫振华 安万忠 杨建远 赵兴乔 杨国秀 冯永祥
薛正华 古其林 付祥奎
摄 影 秦 刚 武 敏 何雄周 卢现艺 龚小勇 杨胜屏
黄晓青 吴仕忠 李贵云 潘 浩
另有部分图片由《黔菜与美食》编辑部提供



作者名单

List of Authors

(以姓氏笔画为序)

丁向鲁	丁正军	丁成厚	马尚敬	毛时泽	王 维	王安富	王永忠
王永杰	王先驰	王晓华	王佐洪	王连生	王绣英	王元平	王忠明
王小莲	王景华	王元康	王仁昌	王俊明	王子坚	王世杰	王亚兰
方振刚	邓波学	龙凯江	石春雷	古德明	代传会	史鉴立	冯永祥
兰郁青	田应芳	叶 健	田维江	左德祥	尹兴健	朱小云	朱辉达
卢 林	卢 忠	刘循林	闫景虹	刘益民	江中友	刘玉林	刘宗翔
龙铁成	刘金如	刘洪举	向泽伟	刘志芬	安万忠	杜德珍	杨万斌
杨维坤	杨定河	杨国秀	杨卫平	杨建远	李金志	李长举	汪思顺
吴大明	吴启明	肖德祥	何有林	何学军	余新明	邹荣贵	沈世春
沈远明	张柱明	张奇林	张建星	张小志	张朝云	张 华	张永年
张明荣	张晓燕	张 勇	张载和	张佩文	陈西南	陈昌国	陈 兴
陈 方	陈寄桥	陈建美	陈万坤	陈明忠	陈美荣	陈 波	陈国强
陈富容	林 虹	周正平	周开烈	苟廷江	罗运莲	罗玉冬	罗运华
罗树芬	金月中	胡 健	胡良萍	胡文伦	胡少清	胡鸿雁	胥建明
幸禹祥	赵宗琪	范祖君	巫洪勇	巫振华	陆传芬	姜 魁	赵兴乔
钟 梅	娄晓东	骆书琴	饶明文	徐开进	徐伦书	徐国银	徐世林
高伟民	姬志敏	施顺伟	唐运莲	唐光远	唐 碧	唐洪平	康德友
陶亚宏	黄纯红	黄 勇	龚大权	聂 勇	聂光烈	谢文新	谢照华
曹新义	曹得平	梁 勇	彭香德	葛大纯	舒大富	舒荃霜	蔡定能
曾 侠	曾仁才	裴家琪	詹建新	雷国强	雷贵帮	翁新明	俞 红
谭小强	谭文胜	熊 克	薛正华	潘明武			



|| 序

Preface

地处祖国西南云贵高原上的贵州，山环水绕，气候宜人，文化多样。在漫长的岁月里，生活在这片土地上的各族人民根据自然环境、物产资源及风土人情，创制出独具特色的美味佳肴。尤其是近几十年，人们还广泛吸收各菜系的精华，特别是学习借鉴了川、苏、湘、粤等菜系的烹调技艺，通过数代黔菜厨师多年的工作实践，在继承发扬的基础上开拓创新，逐渐形成了黔菜这一风格鲜明的菜系。

黔菜具有浓郁的山地文化特征。它那朴实无华的素质，恰似贵州山地民族的性格；它那古香古色的格调，体现了传承至今的山地文明的风采；它那馥郁的山乡韵味，透发出古老民族的醇厚的生活气息；它那灿若繁星的每一个品种，闪烁着劳动者智慧的光华；它那风格独具的色香味形，反映出贵州烹饪技艺的高超和与众不同。此外，它所具有的主副兼备、营养合理、应时应节、食用方便、经济实惠等特点，都与人们生活息息相关。许多与吃有关的贵州历史故事和民间传说，都从不同角度反映了一个时代的历史侧面以及人们的爱憎感情、道德观念和对真善美的追求与向往。在华夏文明史中，黔菜与其他菜系一起，不断谱写着人类餐饮本身的文明历史，从而使其发展成为独具异彩的民族文化瑰宝。

辣醇是黔味菜肴最鲜明的口味特点。辣椒在贵州人的心目中有举足轻重的地位，用法非常考究，通过干制、腌制、炒制、烤制、舂制等不同的方法加工制作的辣味调味料就有几十种，如糍粑辣椒、糟辣椒、糊辣椒、泡辣椒、酸椒酱、鸡辣椒、红油辣椒、阴辣椒、烧青椒酱、豆豉辣椒等等；可以用一种或多种辣椒烹调出干辣、油辣、糟辣、酸辣、青辣、麻辣、蒜辣、酱辣、复合辣等十多种独具风味的系列菜例。可谓是“一辣一格，辣出百味，辣出风格，辣出品位”。

酸异则是黔菜极具个性之处。黔菜擅长用酸，不但有常见的醋酸，更有以贵州特有工艺和原料制作的番茄酸、糟辣酸、虾酸、糯米酸等风味各异的酸汤，还有泡酸萝卜、酸豇豆、腌酸盐菜、酸



蕨菜、酸韭菜根、腌肉、腌鱼以及既辣又酸的盐酸菜、酸辣椒等等。它们既可以做烹制菜肴、调制火锅时的原料调料，还可以单独成菜，有的甚至就是一味开胃小吃。黔菜用酸具有的浓郁民族风韵和独特口感是其他菜系不具备的。

鲜香集中体现了黔菜的山野特色。利用山珍野味、河鲜野蔬烹制出的黔菜菜肴讲究口感鲜嫩爽口，成菜天然地就具有暗香扑鼻、香满齿颊、回味悠长的特点。黔菜调制的各种酱料味别计有香辣味、酸香味、宫保味、酱汁味、怪噜味、麻香味、糟香味、苦香味、腌渍味、青椒味等，香味各异，使人食欲大开。黔菜尤其讲究蘸水的调制，用腐乳、木姜子油、苦蒜、豆豉粬、芫荽、折耳根、脆哨粒、花生粒、芝麻、茴香等作调料兑出的蘸水，更是异香爽口。

味厚则体现了黔菜所特有的民族、民间菜特征。黔菜不论是成菜、调制的火锅汤和各种小吃，许多都具有原汁原味、香浓醇厚的特点，这与贵州独特的地理气候、民俗文化是紧密联系的。以火锅为例，在全国享有盛名的有“花江狗肉火锅”、“息烽阳郎鸡”、“青椒童子鸡火锅”等，都要求上锅时汤要少，一次加汤，不另加汤，以达到汤味醇厚，回味悠长的特点。“凯里酸汤鱼火锅”、“清汤鹅火锅”等火锅，一开始就喝上一碗浓汤，则有养生保健、增进食欲的作用。

由于黔菜突出的特点和浓厚的文化底蕴，近年来越来越受到广大消费者的好评，各类介绍和宣传黔菜的书籍也相继问世。但至今为止，尚无一本比较全面、完整、系统的书对黔菜加以总结。为了弥补这一缺憾，2004年，在贵州省商务厅领导下，由贵州省烹饪饭店行业协会负责组织编纂，成立了《贵州烹饪百科全书》编委会，设立了编辑部，拟定了编写计划，设计了全书条目框架；各项准备工作就绪后，动员了全省各地、州、市商务局和烹饪协会参与了收集、撰写各类条目的工作，部分章节还专门邀请了贵州大学、贵州食品办、贵州茶叶协会、贵州省疾病预防控制中心、贵州省博物馆、贵州省考古研究所、贵阳市饮食商会等部门参加了撰写、编辑等工作。到2005年，由编辑部对全书各章节的条目进行审定工作；2008年初，全部编纂工作基本完成。

这本《贵州烹饪百科全书》是集知识性、趣味性、科学性和实用性为一体的大型工具书。全书共有9篇、1284个条目，约47万字，比较系统地记述了贵州烹饪饮食文化的历史发展历程，并对涉及烹饪的方方面面内容作了比较详细的归纳总结。其内容体现在以下几方面：

首先，比较全面地阐述了贵州烹饪发展的历史过程。书中结合贵州社会发展的实际，将其归纳为四个历史阶段，揭示了贵州烹饪的发展历程与贵州社会发展同步，辩证、历史地证明黔菜是根植于贵州土地上的、自成体系的本土菜。



其次，高度概括总结了贵州烹饪体系结构的完整性。书中以贵州历史发展过程为脉络，用翔实的资料，把构成体系的各类元素做了全面、系统的记述。其体系的完整充分证实了黔菜在中国烹饪王国里独立的地位。全书还就黔菜的内涵进行了探索研究，进一步证明了贵州烹饪与贵州经济社会的发展是密不可分的。

第三，系统地阐述了黔菜菜肴体系。书中结合贵州历史变革的实际，用历史的方法确定了当今黔菜的菜肴体系，澄清了对一些菜肴的认识。在该体系中还特别把黔味火锅作了总结，肯定了黔味火锅是贵州民族菜的重要组成部分，是黔菜口味特点的集中体现。

第四，全书对贵州世居的 18 个民族的食俗作了比较全面的记述。书中介绍了贵州各世居民族独特的生活习惯和食俗特点，同时充分展现了贵州各民族多彩生活，增强了黔菜的文化内涵。

第五，全书对烹饪原料也作了比较系统、完整的归纳。贵州山川秀丽，气候宜人，动植物烹饪原料十分丰富，这为丰富贵州饮食文化内容、提高烹饪技艺奠定了雄厚的物质基础。书中还对在实践中所积累的制作各类加工性烹饪原料、调料等作了全面描述，不仅丰富了我国烹饪原料和调料体系，也为提高贵州烹饪质量创造了条件。

最后，本书还对贵州烹饪事业的发展历程作了记述。尤其对改革开放以来，贵州烹饪事业的新发展、新现象和新情况进行了归纳总结，向读者展示了贵州餐饮业日新月异的新面貌。

黔味菜肴，是贵州各民族悠久历史和灿烂文化的一个结晶。《贵州烹饪百科全书》的出版与发行，旨在使这一民族瑰宝、食苑奇葩发扬光大，为今后挖掘、整理、借鉴、开拓和创新黔菜等方面的工作提供一些便利，以便在继承传统工艺、保留传统风味的基础上，给以科学的提高和提炼，进而为黔菜插上现代化的翅膀，使之更好地为贵州社会经济文化的发展发挥积极作用。

编纂《贵州省烹饪百科全书》，涉及领域宽、范围广，是一项继往开来的宏大事业，书中错误和疏漏在所难免，敬请读者批评指正。

贵州省烹饪饭店行业协会

2008 年 8 月 8 日



Guizhou Pengren Baike Quanshu



禽蛋类

Qin Dan Lei

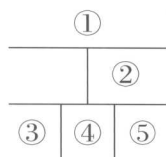




①	②
③	
④	

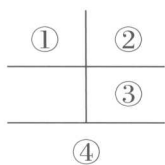
- ①贵州鸡
②名茶凤腿
③官保鸡尾
④官保鸡





- ①阳明凤翅
②高原苗家烤土鸡
③橄榄鸡丁
④飘香鸡块
⑤荷叶糯香鸡





- ①百花鸡肾
②珍珠水饺炒鸡丁
③飘香锅贴鸡
④鸡茸白果





①	
②	
③	④

- ①五彩熘鸡丝
②糯米红酥鸡
③珍珠金鸡汤
④白果扒鸡

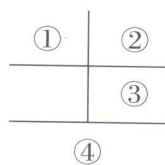




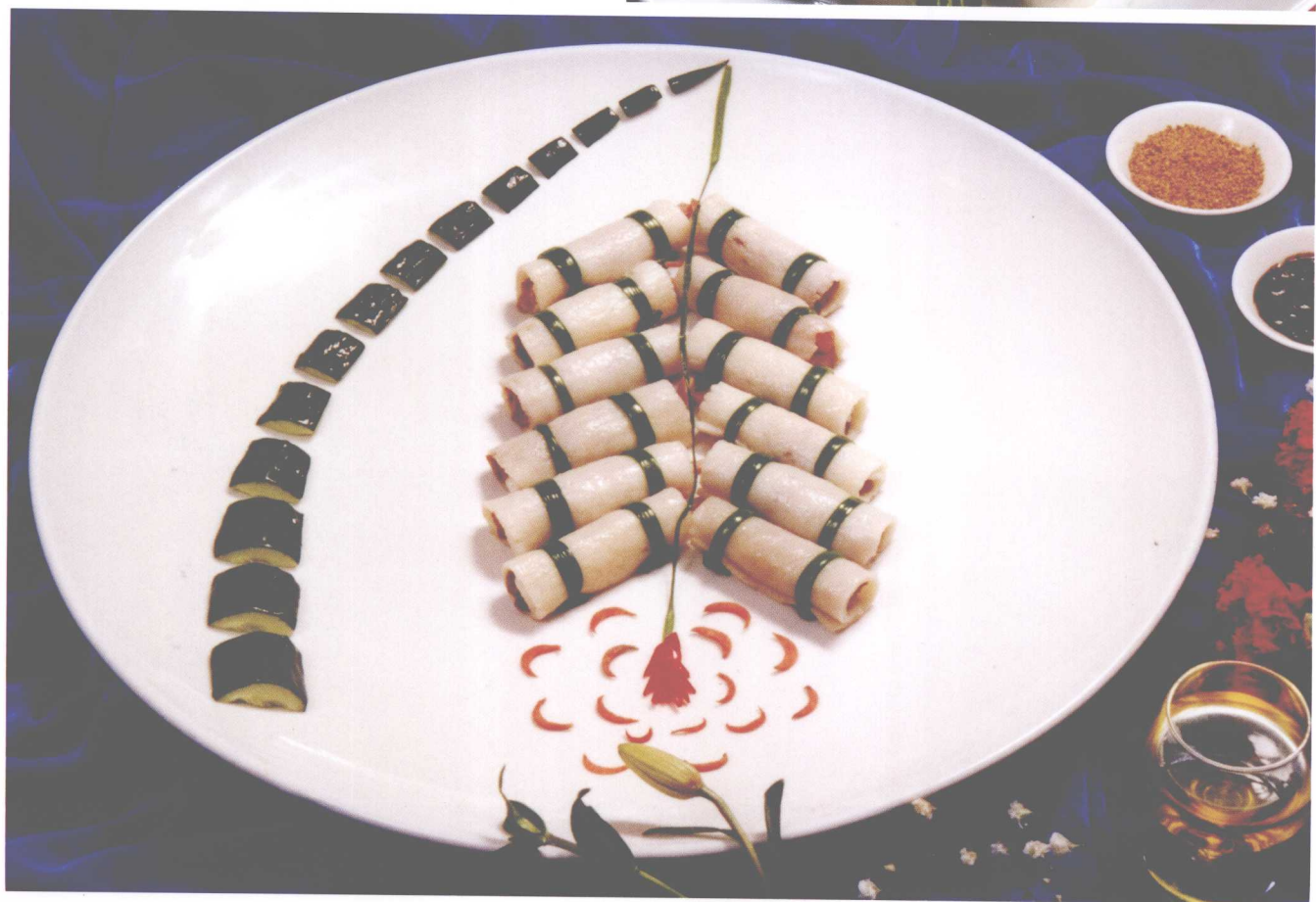
	①
	②
③	④

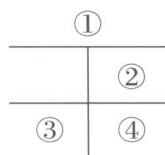
- ①辣子鸡
②乌江辣子鸡
③旧州辣子鸡
④盐香鸡





- ①干笋乌骨鸡
②竹板鸡
③玉盏小煎鸡
④爆竹鸡





- ①云海白切鸡
②天麻盗汗鸡
③怪噜鸡丝
④山珍汽锅乌骨鸡

