



云南省饮食文化系列丛书

古往今来话滇味

中国滇菜（蒙自）论坛论文集



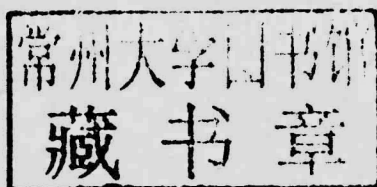
蒙自市人民政府 云南省餐饮与美食行业协会 出品

云南出版集团公司 云南人民出版社

云南省饮食文化系列丛书

古往今来话滇味

中国滇菜（蒙自）论坛论文集



蒙自市人民政府 云南省餐饮与美食行业协会 出品

云南出版集团公司 云南人民出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

古往今来话滇味: 中国滇菜(蒙自)论坛文集 / 杨艾军, 高宝云主编.

昆明: 云南人民出版社, 2011.6

ISBN 978-7-222-07981-6

I. ①古… II. ①杨… ②高… III. ①饮食—文化—
云南省—文集 IV. ①TS971-53

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第096576号

责任编辑: 任梦鹰 范晓芬

责任印制: 段金华

书 名: 古往今来话滇味
作 者: 杨艾军 高宝云 主编
出 版: 云南出版集团公司 云南人民出版社
发 行: 云南人民出版社
社 址: 昆明市环城西路609号
邮 编: 650034
网 址: www.ynpph.com.cn
E mail: rmszbs@public.km.yn.cn
开 本: 787×1092 1/16
印 张: 18.25
字 数: 720千
版 次: 2011年6月第1版第2次印刷
印 刷: 昆明卓林包装印刷有限公司
书 号: ISBN 978-7-222-07981-6
定 价: 58.00元

编委会

顾问

张涛 苏畅 王晓华 邓小丽 赵国雄

编委会主任

杨艾军 高宝云

编委

(按姓氏笔画为序)

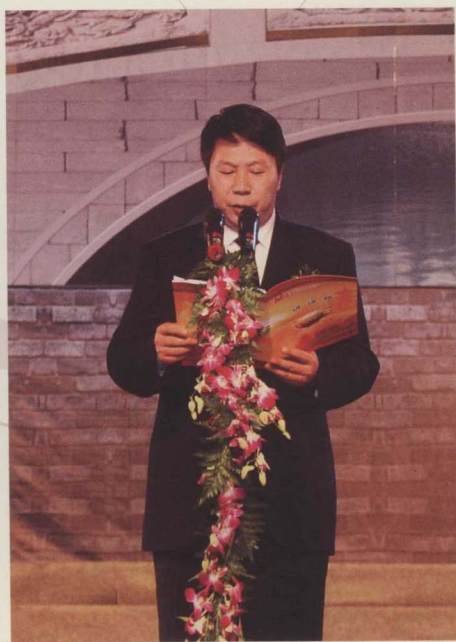
后卫鸿 杨艾军 沈问金 高宝云 黄永光

执行主编

丁建明



出席“2010年中国·蒙自过桥米线美食文化旅游节”开幕式的中共红河州委书记刘一平（右一）亲切会见中国烹饪协会会长助理李亚光（左一），红河州常委、蒙自市委书记张涛（左二）陪同。



中共红河州常委、蒙自市委书记张涛在开幕式上致辞。



10月21日晚，美食节开幕式暨文艺演出在红河州体育馆隆重举行，开幕式由蒙自市委副书记、市长苏畅主持。



中国烹饪协会会长助理李亚光宣布：蒙自市正式成为“中华特色美食名城”，同时现场向蒙自市委常委、宣传部长华莎颁发“中国蒙自——中华特色美食名城”牌匾。



美食节期间举行的“天下一碗”拍卖现场气氛热烈。



开幕式文艺表演。



双休日，红河州常委、蒙自市委书记张涛（左二）等领导兴致勃勃地参加美食节活动。



品尝美食



美食节还举办了“百家千味”米线展、“大家乐”群众文艺体育展演、商贸街及汽车展、石榴文化系列活动、蒙自市第一届书市开街暨蒙自过桥米线邮票纪念册发行仪式、“风采大师·名厨盛宴”派对，“美食飘香”——蒙自餐饮消费券大派送等活动。



美食节期间，第二届中国滇菜（蒙自）论坛名家荟萃，中国食文化研究会副会长赵荣光、云南大学民族研究院教授瞿明安、中国烹饪协会专家委员会委员王喜庆、香港餐饮联合会副主席李晓莉、香港阿诗玛餐饮有限公司董事总经理李晓林等在论坛上做了精彩的研讨演讲，蒙自市委、市政府有关领导出席开讲仪式。



论坛吸引了业内人士和有关方面的听众参加。



赵荣光



王喜庆



听众代表与主讲专家面对面交流。



瞿明安



金子强



李晓莉



李晓林



2010年10月22日，在蒙自市新天地商业步行街举行的上海大世界基尼斯纪录申报及拍卖会上，蒙自“天下一碗”荣获“上海大世界基尼斯之最”纪录认证，成为世界第一大锡碗，并以140万元的高价现场拍卖成交。



上海大世界基尼斯首席认证官易德当场宣读了申报“基尼斯之最”纪录的认证结果，随后为蒙自市授牌并颁发了证书。

现场拍卖



蒙自市长苏畅展示
“上海大世界基尼斯之
最”证书。



每大世界基尼斯世界记录



“天下一碗”认定暨现场拍卖会

主办单位：中共蒙自县

蒙自县人民

办单位：蒙自县文化体

2010年10月22

“天下一碗”采用云南个旧所产的精锡制作而成，重量达1.8吨，直径2.228米，寓意蒙自人民丰衣足食；高90公分，表示九九归宗圆满团结，同时寓意天下过桥米线的故乡在蒙自。

序

张 涛

喜逢撤县设市之际，蒙自成功举办了第二届“中国·蒙自过桥米线文化旅游节”，《古往今来话滇味——中国滇菜（蒙自）论坛论文集》的结集出版，为关心蒙自经济社会发展及喜爱滇菜的各界人士奉上了一道精神大餐。

作为滇南中心城市，蒙自是滇菜名小吃的汇集之地，特别是驰誉神州的过桥米线，源远流长、底蕴丰厚，早在300年前即具雏形，并逐渐形成了从用料、制法到风味皆较完整的具有显著饮食文化个性的特色美食，成为中华饮食文化系列中一颗璀璨的明珠，扬名天下。2009年蒙自获得“中国过桥米线之乡”美誉，今年又被评为“中华特色美食名城”，让所有蒙自人倍感骄傲和自豪。

滇菜是一个同时具有鲜明民族菜系特色和地方菜系特点的菜种。千百年来受物产、气候、民族结构及变迁、民族食俗等诸多因素影响，云南的各个民族都形成自己独特的餐饮文化，成为了滇菜文化的基本因素，25个少数民族的饮食文化与汉民族饮食文化的融合，使滇菜民族风味浓郁，文化内涵丰富，形成鲜明特色。

随着生活质量的不断提高，人民群众更加追求科学膳食、文化美食和绿色饮食；现代饮食也更加注重科技含量、文化含量，提倡健康饮食、平衡膳食和文化美食。而具有浓郁的绿色餐饮色彩的滇菜餐饮美食，非常符合现代人的饮食需求，为滇菜文化的发展提供了极其难得的机遇，完全可以打造成为中华美食文化和美食技艺的一朵奇葩。在第二届中国滇菜（蒙自）论坛上，专家们各抒己见，对两千余年前古滇国的原始味道到今天的滇菜、滇味，从口腹之欲的色、香、味、形到文而化之的质、器、养、境作了深入探讨和交流，把握滇菜文化的精髓，将其与中国其他菜系做了比较，从而定位出自己的个性，彰显固有的特色，在参照中鉴识，在相异中发展，意义非凡。

这本书的出版，荟萃论坛上专家们对滇菜的认识、思考乃至观点的碰撞，不仅是对蒙自市、对红河州餐饮业的发展起到积极的推动作用，也将为绿色、生态、健康的滇菜美食走出云南，走向全国和世界起到理论先导作用。

（作者系中共红河州委常委、蒙自市委书记）

目 录

古往今来话滇味	梁玉虹 1
亚洲人的共祖元谋人	3
钻燧取火 以化腥臊	7
漫话天然容器	18
好猎善猎 炒趣横生	26
新石器时代饮食文化钩沉	39
以盐调味百味香	44
从傣族妇女制陶说起	49
鲜见的云南饵块	54
鼓形釜与铎锅	58
姗姗来迟的铁器	68
汉民入滇 滇菜质变	75
厨师的汤 梨园的腔	88
乌蒙俊秀宣腿香	94
滇西三腿	100
撕着吃的豆腐只有石屏有	102
神话中的云南四菌	104
白族五味	110
傣族五味	114
过桥米线何以能够独闯天下	119
滇式糕点源流	127
滇式五点美趣	139
美食家杂谈	143
川味与滇味	148
药膳饭店为何时开时闭	153
中国伊斯兰教与阿富汗、巴基斯坦清真饮食文化的比较	157
初闻食泥族	160
说恶吃与虐吃	164
低碳饮食宜素食	167

谊厚尚礼的民族筵席	173
神州大地酒飘香	190
千姿百态的民族茶文化	202
以物传言 寄情寓食——中国少数民族婚姻食俗漫记	212
云南饮食的特征和行业发展方向	季鸿崑 232
一、云南饮食与菜系说的关系	232
二、云南饮食的风味特征	234
三、云南餐饮行业的发展方向	235
关于“滇菜”概念界定的几个问题	赵荣光 239
一、迟来的“正名”	239
二、“滇菜”概念界定的依据	242
三、正名的意义与责任	243
滇菜定义综述及反思	瞿明安 244
一、学术界和餐饮界有关“滇菜”定义的综述	244
二、对“滇菜”定义的反思	245
浅议滇菜与饮食文化	方 铁 249
滇菜：如是我说	金子强 高 旗 253
一、滇菜的含意	253
二、滇菜文化的思考	254
三、未成体系的滇菜	254
四、建构“体系”的条件	256
定义滇菜，以市场的名义	王喜庆 259
一、近几年“滇菜”争论的主要焦点	259
二、菜系定义的误区	259
三、定义“滇菜”以市场的名义	260
四、用新思维定义“滇菜”	261
滇菜的定义和概念	张豫昆 263
浅谈云南民间药膳	关 明 264
前 言	264
一、食疗与药膳的区别	264
二、传统药膳	265
三、云南民间常用药膳	266
四、民间药膳的法理问题	266
五、树立正确药膳观念	269
滇菜的审美类型和特征	蒋 彪 272

一、什么是饮食审美	272
二、滇菜色泽的审美	273
三、滇菜香味与滋味的审美	274
四、滇菜形态和器皿的审美	276
五、餐饮消费文化与滇菜审美	277
港澳对滇菜的认识	李晓莉 279
一、科学合理的滇菜定义可以生动、形象的协助滇菜向外发展	281
二、滇菜需要定义吗？如果短期内没有科学的定义，我们如何发展	281
三、滇菜向外发展尤其粤港澳之我见	281
滇菜科学定义与滇菜向外发展的前景	李晓林 282
后记	284