

晋食纵横丛书

4

特色
菜肴

张成基
张春生
张建英
编著



晋食纵横丛书

张成基

张春生

张建英

编著

特色菜肴

4

书海出版社

图书在版编目(CIP)数据

特色菜肴/张成基、张春生、张建英编著. —太原: 书海出版社, 2000. 8

(晋食纵横丛书)

ISBN 7-80550-300-1

I. 特... II. 张... III. 饮食—文化—山西
IV. TS971·

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 41583 号

晋食纵横丛书

张成基、张春生、张建英 编著

*

书海出版社出版发行(太原市建设南路 15 号)

新华书店经销 太原市新华胶印厂印刷

*

开本: 850×1168 1/32 印张: 37.875 字数: 950 千字

2000 年 9 月第 1 版 2000 年 9 月太原第 1 次印刷

印数: 1-2000

*

ISBN 7-80550-300-1

G·267 定价: 58.50 元(全 5 册)

晋食纵横丛书编辑委员会

名誉主任：万良适 李同德

主任：张成基

副主任：郭科则 卢健清 李梦龙 张传华

崔惠民

委员：（按姓氏笔画排名）

王虎成 王发忠 尹玉忠 史清俊 石大淼

田益民 李先锋 李德富 李燕沈 刘在文

杨国珍 韩雪景 柴高潮 张宝山 张春生

张素琴 张运民 张建英 张洪光 郭军

高吉瑞 贾保义 雷忠勤 崔红霞 赵斌维

翟前进 谭学良

编书单位：山西省食品工业协会

山西省食文化研究会

临汾地区食品工业协会

顾问：聂凤乔 田玉堂 郭起云 王长信

飲食之道為生民之本
合理的糧食為促進人
類文化的重要措施

己巳秋月 董壽平書

中国著名画家、书法家、鉴赏家董寿平题

三晋美饌

世界食苑之

奇葩

聂凤乔书
一九七九年元旦

中国烹饪协会副秘书长、扬州大学商学院教授
聂凤乔题

三晋名饌
独具風格

鄭思遠題



原国务院副秘书长，现中国文物学会会长郑思远题

发展祖国食品传统
技艺满足人民生活需要

李立功

原中共山西省委书记，现全国人大常务委员会
常委李立功题

挖掘三晋名食
弘扬饮食文化

为三晋饮食纵横丛书题

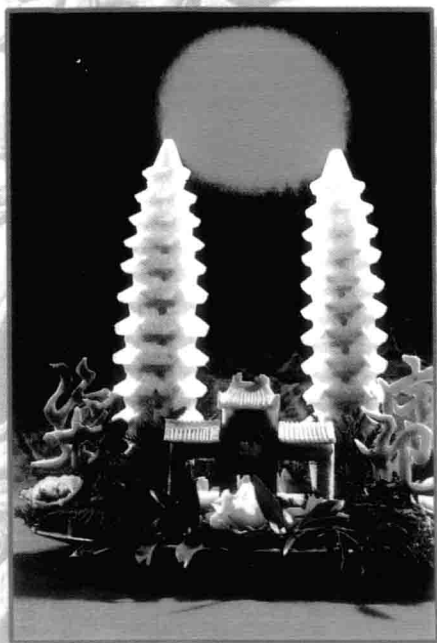
赵雨亭

原山西省顾问委员会主任，现三晋文化研究会
会长、三晋文化研究丛书编辑委员会主任赵雨亭题

三晉風味
國色天香

三晉食縱橫叢書
己卯 鄭社奎

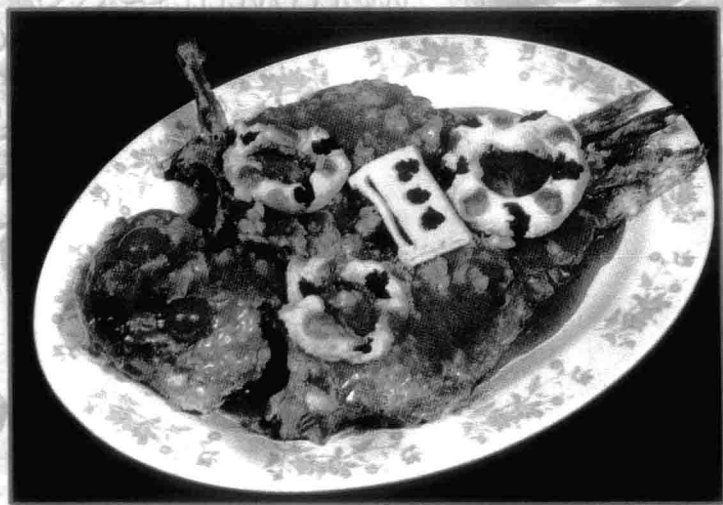
原中共山西省委副書記，現山西省政治協商會議
第一副主席鄭社奎題



双塔迎宾

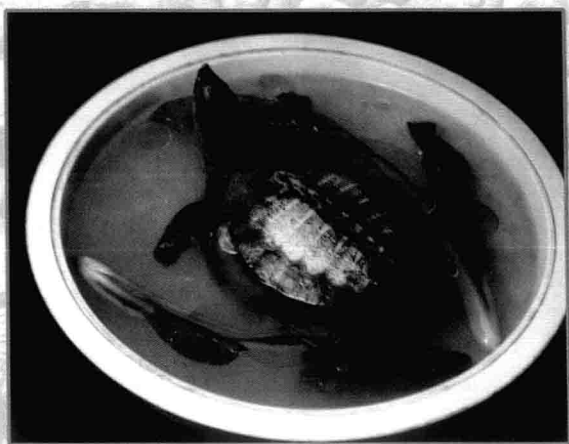


台山宝塔



苏三鱼

红炖甲鱼



沙锅头尾

油浸红鲟鱼



写在前面的话

● 赵雨亭 李玉明

三晋是华夏民族的一个源头，中华民族文化的摇篮之一。我省垣曲盆地中华曙猿的发现，证实了人类的远祖起源于中国，而且就发掘在三晋大地上。芮城西侯度人的烧骨发现，并在后来用火进行熟食加工，使人类结束了“茹毛饮血”的原始式生活，揭开了饮食文化的序幕，被世人尊为“人类烹饪之祖”。用恩格斯的话来说，则可看作是人类文明史的开端。驰名中外的“西侯度文化遗址”和“丁村文化遗址”，都说明远在180万年以前的“西侯度人”和一二十万年以前的“丁村人”在旧石器时代就劳动、生息、繁衍在这块古老的黄土高原上。从中国史前三帝——尧、舜、禹，到晋及魏韩赵时的数代封建王朝均建都于山西，至今遗迹犹存。数千年来，三晋涌现出一批批优秀的政治家、军事家、科学家、文学家、戏曲家、书画家、诗歌家、历史学家和美食家等等，如群星闪烁，璀璨夺目。至于历朝君王、骁将名辅、文坛臣子、高僧逸士和庖丁厨师以及近代的革命遗迹更是不胜枚举，留存久远。这些历经沧桑的文化遗迹，随时随地向人民展示着山西历史文化

2 写在前面的话

的深邃和博大。在这古老的大地上，物华天宝，特产众多，为人类生活提供了丰富的物资基础。世代生长在黄土高原上勤劳勇敢、聪明智慧的劳动人民，创造出数不尽的三晋名食。这些造福于人类的珍馐美味，大都有其发生、发展、演变、完善的历史，以及优美动人的掌故轶闻、传说、故事、童话、神话和寓言等，它展示了三晋饮食文化丰富多彩。

华夏烹饪技艺和饮食文化起源于民间，根植于古代社会政治、经济、文化与科学的深厚沃土中，食俗食风千奇百异，或简陋原始，或缛礼繁节，各有其表现形式。这些具有社会意义的则是为我们留传下来的名目繁多、就地取材、制作精细、烹调考究、经济实惠的美饌佳肴和传统名吃。随着日月的转移，一代一代烹饪名手，有的已先后作古成为历史，建国以前成长起来的也年事已高，谈吐不便。因此，抢救史料，尽快挖掘这部分不见经传的遗产至为重要。为了使这一文化遗产得以继承，不致失传，张成基同志几乎走遍了三晋的山山水水，进行调查了解，深入烹饪行业实地考察，收集到许多非常宝贵的资料；同时他还涉猎了一些有价值的古今膳食和典籍，采撷饮食文化的精华和科学新成果。他退休后，经过几年的努力，撰写了百余万字的“晋食纵横丛书”，在诸如“烤乳猪渊源于秦晋”、“传奇色彩小窝头”、“茅台老家是杏花村”和“馓子起源于三晋”以及“千古奇宴长平水席”等许多文章中提出了一些新的问题、新的观点。我们认为这套丛书泥土气息颇浓，是土生土长的黄土文化，值得欣赏也耐人寻味。它是集体智慧的结晶，辛勤培育的首株引玉之花，也是研究三晋饮食文化的学术资料；它不仅将黄土高原上的历史文化和风味美食奉献给三晋父老乡亲，更重要的是，从一个侧面揭示了三晋传统文化的丰厚底蕴、悠久历史和灿烂文化。

三晋烹饪技艺和饮食文化，早在远古时代就开了先河，夏、商、周三代，到春秋战国和唐宋时代处于活跃时期，明代继续推进，清代出现新的波峰，新中国诞生后，注入勃勃生机，尤其是实行改革开放以来，我省的食品制作，烹饪技艺又有了新的突破性的进步，名特产品也有了新的提高和发展，达到一个无与伦比的新高峰，呈现出一派欣欣向荣的景象。如何为这上下 5000 年的食文化发展史注入科学的新鲜血液，使其真正进入有序的运行状态中，是每一位仁人志士肩负的历史重任。这都要求我们积极行动起来，本着失传了的挖掘整理，现有的充实提高，把三晋饮食文化系列化，进而规范化，尤其是把饮食服务行业名师高手的聪明才智和劳动结晶，尽可能多地加以收录，从而保留下来，传播开去，使三晋的传统食品文化为世人所共享。

我们希望，该丛书的出版能够引起饮食服务行业，特别是学术界的兴趣和关注，并能进而考证、研究甚至争鸣，活跃起三晋饮食文化的学术气氛来，以便有助于把三晋文化的学术研究向前推进一步。我们三晋文化研究会成立以来，有个不足之处就是整理、研究的多，争鸣的少。张成基同志在“中国人发明的面食”一文中提出：“中国古代有四大发明被世界公认，恰恰忘记或忽略了重要的一大发明——面食。面食算不算一大发明？作者认为，面食作为科学与艺术的结合体，作为劳动人民千百年来的智慧结晶，也应该算中国的一大发明。可否与中国的四大发明相提并论？”他在 1976 年出席“亚洲国际面食研讨会”上，详细地阐述了这一新的观点和问题，引起国内外与会者和专家、学者的极大关注。这里提出一个具有普遍意义的问题，它不仅适用于三晋饮食文化的研究，而且适用所有三晋文化各个领域的研究。

山西饮食文化是人类文化史的重要组成部分，在华夏饮食文

4 写在前面的话

化中是一个巨大的宝库，它因着各地地理环境的差异而不同，气候季节的变化而不同，生活贫富有别而不同，农作物种植状况的不同而不同，年景丰歉的差别而不同，还因着文化水平、民情风俗的不同而不同……一种面食有成百上千的花样，如果能够用历史唯物论的观点大量地发掘乡土烹饪技艺和饮食文化这一宝贵遗产，丰富三晋饮食文化的深刻内涵，就会成为三晋文化的共同财富，甚至成为中国饮食文化的一颗明珠。对作者在丛书中提出的一些新观点、新问题，应该积极展开争鸣，畅所欲言，各抒己见，使三晋的饮食文化研究尽可能达到完善的境界。大家以为如何！

2000年6月于并州

序 一

● 万良适

“民以食为天”。人类从原始的茹毛饮血，到当今的美味佳肴，都把“吃饭第一”当作与皇天一样尊贵，看作是繁衍生息的第一需要。几千年来兴盛衰亡，朝代更替，丝毫没有影响烹饪技术的发展。尤其吃饭不单是为了活着的今天，潜心研究如何才能吃得更合理、更科学、更有益于身心健康，更有益于推动人类进步事业的发展，不能不说烹饪学是一门大学问。

烹饪学是伴随着人类的进步而形成和发展的，它的历史成因始终和人类文明的程度相关。火的使用和熟食，使类人猿离开动物群而成为人；吃的舒适精美，又成为人类物质文明进步的一个具体表现；至于讲究色、香、味、形、器、养，并逐步深入研究烹饪的营养和美食，则是现代文明对历史传统文化遗产的挖掘、继承和发展。当代社会第三产业的兴起和发展，又将烹饪学纳入现代科学文化的范畴。

饮食文化既然作为一门科学，她的产生和发展，又必然与本地区的地理环境、物产资源和人文景观、民情风俗，以及社会经济、科