

中华食文化大辞典

黔菜卷

中国大百科全书出版社



中華食文化大辭典

黔菜卷

田紀雲

《中華食文化大辭典·黔菜卷》編輯委員會

杜青海 蔣劍華 主編



中國大百科全書出版社

图书在版编目(CIP)数据

中华食文化大辞典. 黔菜卷/杜青海, 蒋剑华主编.

北京: 中国大百科全书出版社, 2008.1

ISBN 978-7-5000-7716-9

I. 中... II. ①杜...②蒋... III. ①饮食-文化-中国-

辞典②饮食-文化-贵州省-辞典 IV. TS971-61

TS972. 182. 73-61

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第106536号

.....

中国大百科全书出版社出版发行

新华书店经销

(北京阜成门北大街17号 电话010-88390797)

<http://www.ecph.com.cn>

北京圣彩虹制版印刷技术有限公司印刷

*

开本889×1194毫米 1/16 印张24.5 字数260千字

2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷

ISBN 978-7-5000-7716-9

定价: 398.00元

《中华食文化大辞典》编辑委员会

顾 问：田纪云 布 赫 孙孚凌 赵南起 于光远

主 任：姜春云

副主任：杜子端 王朝文 程天赋 韩培信 苏秋成 韩 明

陈浩然

主 编：杜子端

副主编：龚 莉 阮 波 杜青海 蒋剑华 马连镇

编 委：(按姓氏笔画排列)

马连镇 王绍增 王朝文 阮 波 杜子端 杜青海

苏秋成 陈浩然 龚 莉 韩 明 韩培信 蒋剑华

程天赋

《中华食文化大辞典·黔菜卷》编辑委员会

总 顾 问：王朝文 于光远 何仁仲 喻忠桂 王思明 程天赋 谢养惠

名誉主任：黄 瑶 王富玉 李 军 张群山 龚贤永 吴嘉甫 蒙启良 王录生

主 任：王朝文（兼）

副 主 任：（按姓氏笔画排列）

马天云 王礼全 王企镛 刘东平 李 艺 杜青海（常务） 李昌琪

杨胜明 李建忠 李效敬 吴儒辉 罗平义 梁上燕 黄美贤 黄晋裳

谢 伟 傅尔光 葛长瑞 雷建雄 廖海波 潘希武 潘德林

编 委：王朝文 何仁仲 喻忠桂 王思明 程天赋 谢养惠

（以下按姓氏笔画排列）

马天云 王礼全 王企镛 王绍增 古德明 刘东平 刘邦国 江明藻

朱辉达 李 艺 吴天祥 杜青海 李昌琪 杨胜明 李建忠 杨翠光

李效敬 肖童子 吴儒辉 罗平义 赵 军 周林鹤 黄美贤 黄晋裳

梁上燕 谢 伟 傅尔光 葛长瑞 蒋剑华 路言志 雷建雄 廖海波

潘希武 潘德林

主 编：杜青海 蒋剑华

编纂统筹：杜青海 蒋剑华

《中华食文化大辞典·黔菜卷》编委会专家委员会

主任委员、学术顾问：吴天祥

委员、学术顾问：张汝霖 王谋强 何长凤 黄 海 周德全

特邀学术顾问：刘龙骥 李桂莲 王天生

主任委员、技术总顾问：古德明

委员、技术顾问：刘邦国 刘公瑾 杨翠光 刘德玲 朱辉达 邹荣贵 沈四春

委 员：李荣军 王德燊 黄铭富

各地参加组织领导和资料搜集工作人员（排名不分先后）

黄晋裳 廖海波 罗大林 陈国玺 陈懋南 李长江 王企镛 李贵菊
肖成全 余铁权 刘亚辉 索美英 陈 强 张选中 叶华山 杨忠德
黄家辉 余志华 成华强 朱辉达 刘邦国 刘公瑾 谢德弟 王德先
魏禄富 王世杰 何小鹏 赖衡明 王书发 姚 波 王 强 刘建设
袁富祥 王 旭 石镇滔 马建设 兰郁青 刘文献 周大新 梁学义
傅尔光 申 楚 周开烈 谭剑峰 杨晓强 古德明 颜 勇 余必祥
梁小平 黄天舜 李学普 周必素 冯祖尧 沈远明 古建文 闫景虹
沈四春 朱晓云 王新民 谢文新 冯 驰 唐和章 袁世凡 黄明富
高伟明 朱学义 罗跃鸣 陈黔生 陈正明 龙国富 潘德林 兰 岚
肖 丽 邹正明 李 晓 帅学剑 毛永祥 李成文 赵 明 代守兰
刘文林 黄海林 雷轩盛 刘 琳 徐宗俦 周丽萍 黎昌礼 王枫林
罗玉冬 陈治本 毛时泽 张俊伟 董登勇 陈 勇 黄晓云 张发宝
姬志敏 李效敬 王同祥 胡显谋 陈春芬 叶真文 蒋才勇 刘衍奎
陈永阶 李恩相 樊 林 周志明 丁永邦 杨永芬 虎良智 杨光全
杨大刚 惠汝龙 刘秀举 周昭寿 黄 浩 郭太贤 郭云贵 赵祖元
刘东平 龙岳洲 梁 伟 杨通宇 夏 虹 双老海 安华猛 刘仕文
石维辉 夏西华 崔典宗 翁新民 舒大富 张胜文 张 毅 任子祥
洪世军 陈思伦 安万忠 熊昌繁 丁成厚 付丽霞 陈 立 黄兴全
罗平义 潘希武 徐伟民 蒙大德 李茂伟 李荣军 赵润仲 余新明
赵天恒 陆明臻 闵路明 杨吉泉 饶明文 温 青 巫振华 吴儒辉
吴绍祥 朱光荣 唐有祥 吴宗炳 周定生 陆景川 张宗云 杨玉芬
吴世胜 徐 维 文志光 陈美荣 李昌琪 黄义勇 康后元 鲍吉锐
雷建雄 童琪芳 王大为 肖礼华 郭玉海 陶绍刚 贺明森 陈荣鑫
陆佳兴 张利中 李端虎 潘正才 左德祥 许德滨 邓朝义 黄贵华
毛 英 黄正书 黄美贤 钟新本 邓 刚 贺宗俊 何 皋 杨国彦
李世雄 张启亮 万昌思 吴朝蓉 朱 丹 郑学群 石明全 张顺贵
胡云龙 何希考 朱健祥 张正辉 高丽华 张文斌 王 平 阳智明
王忠明 王元平 暨阳春 黄友德

参加资料整理及编辑工作人员

傅尔光 周开烈 蹇泓波 闫景虹 邹习义 刘邦国 刘公瑾 王世杰
邹碧华 邹荣贵 陈治本 罗玉冬 毛时泽 徐世林 杨卫平 顾业才
左德祥 陆文广 王佐洪 张柱明 陈波 余新明 杨路塔 蒋才勇
刘衍奎 安万忠 丁成厚 熊昌繁 黄兴全 王忠明 曹琨 卢瑞衡
李艺 王龙 李平 李星 臧晓伟 张蕾

参加编务工作人员

康晋京 谢伟昌 武桂芳 肖童子 吴芳 曹桂华 王文翠 罗俊
王强

参加编写和审核校对的专家、学者

“原材料部”植物部分：张汝霖 王谋强 吴天祥

“附录”贵州历史简表部分：何长凤

“附录”贵州地理部分：周德全

“附录”贵州民族部分：黄海

图片提供

张汝霖 蒋剑华 肖童子 罗永忠 刘继灵 吴传彦 禹少华 黄兴全
姜明 夏吉光 谢宏伟 刘玉林 杨卫平 杨德才 梅南生 黄贵华
张清宏 唐远光 王亚雄 方晓军 杨明 谌林 赵林 胡汝江
吴昌云 苗麒麟 李学友 刘衍奎 詹大方 张明华

参加前期工作的人员

吴茂钊 刘黔勋

鸣谢

贵州省科技厅 贵州宏立城集团·山水黔城



序

中国的饮食文化博大精深，源远流长，是一切文化之源，是综合性的大文化；是中华民族五千年文明史的重要组成部分，是华夏灿烂文化的结晶。中国从有文字记载以来就非常注重饮食。孔子文化中也包括了对膳食的论述，孔夫子说的“食不厌精，脍不厌细。”表明当时对饮食已有相当的研究。中国的名菜名点，几千年来到底有多少品种，难以计算。早在2000多年前的东汉，先人们就创造了丰富多彩的面食，并通过“丝绸之路”将中华饮食文化传播到西域和欧洲。

20世纪50年代，周恩来总理提出，弘扬中国民族传统文化，对一些即将失传的民族传统文化必须采取抢救措施，并提议编撰《中国名菜谱》，充分说明党和国家领导人十分重视继承和弘扬饮食文化。

编纂《中华食文化大辞典》，是一项系统大工程，是一件大事，一件好事。有着重大的政治意义、经济意义和文化意义。从现实来讲，中国有13亿人口，人人要吃，人人讲究吃，希望吃好，吃出健康。这个大需求可以形成一个大产业链，可以带动农业产业的革命，必然产生很大的经济效益和社会效益。

《中华食文化大辞典》的编纂，贯彻落实了科学发展观；立意高远，内涵丰富，富有特色。既有继承，又有发展，力求对农业的发展、农村经济的发展，特别是对餐饮业、服务业的发展起到积极的促进作用。推动农林牧渔产品的生产加工、储藏、保鲜、运销、配送，提高整个农副产品的品质、档次及价值。餐饮业的发展必然带动消费，消费扩大了，又必然带动种植养殖业的发展，达到农副产品增值、增效、增收的目的。“三农”问题是全面建设小康社会的重中之重，发展饮食业，带动种植养殖业的发展，带动农副产品加工以及包装业、运输业的发展，使农民增收，农业增效，农村经济得到更快更好的发展，这应当是编纂《中华食文化大辞典》的重要指导思想。

编纂《中华食文化大辞典》，是树立和落实科学发展观，弘扬中华民族先进文化和关心民生、构建和谐社会的实际行动。当前，中国政治稳定，经济繁荣，恰逢盛世，是修史编典的大好时机。当年周恩来总理倡导的这件事，我们一定要办好。要把工作做深做细，将56个民族优秀的名菜名点有序地进行整理加工。优秀的传统





食文化一定要继承，要弘扬，同时还要创新，要发展。传统的好的东西，要探寻其本质，保留其特点。现代又有许多超越传统的东西，例如绿色农业、绿色食品、保健食品、适应城乡人民需求的现代食品等。传统的和现代的都要突出各自的优点、特色和品牌。编纂《中华食文化大辞典》坚持传承与创新相结合的编辑方针，努力编成精华荟萃、睿智凝炼、佳酿再造的经典之作；也应当成为中华饮食文化的传世佳作。

对中国名菜名点要赋予文化、健康、营养、环保的新理念，通过发掘、整理，为广大人民群众谋福利，增智慧，添乐趣；为中国饮食的工业化、产业化创造条件；为中国名菜名点走出国门、走向世界奠定基础；为向全世界传播中国食文化铺平道路。

《中华食文化大辞典》是中华民族几千年来第一部饮食文化典籍，国家新闻出版总署已列入“十一五”重点图书出版规划项目。

在编辑过程中，要发动群众，“黔菜卷”编纂的经验证明，群策群力才能把事情办好，要发挥各级地方政府和餐饮行业的积极性，依靠专家、权威人士、编辑人员、餐饮行业的社会团体和企业共同参与，共同完成《中华食文化大辞典》的编纂工作。

要加大《中华食文化大辞典》在国内外的宣传力度，这样有利于传播中华民族文化，也有利于宣传各省的餐饮资源。编辑和宣传《中华食文化大辞典》的过程，就是总结中国地方民族饮食文化，宣传地方文化旅游文化资源的过程，对发展地方经济十分有益。

这是前人没有做过的事，是承前启后的出版工程；通过这项工作，为弘扬中华食文化，推动中国饮食的工业化、产业化、现代化发展做出贡献。

《中华食文化大辞典》编辑委员会

2007年7月



序 一

王朝文

贵州高原古老而又神奇，这里山川秀丽，气候宜人，资源丰富。是中国名酒之乡、名茶之乡；贵州享有中国西部民族省、高原生态省、药材资源省、公园省的盛名；省会贵阳市被誉为中国避暑之都。

贵州地处中国西南云贵高原东部，亚热带湿润季风气候，境内山川纵横；特殊的地理环境、气候，形成了特有的绿色生物圈。这里有得天独厚的资源，许多药食同源的植物，既能排毒祛病，又是烹制菜肴的主要原材料，还有很多原生态无污染的土特产物料也是不可替代、不可复制的烹调原料。

贵州是一个多民族聚居的省份，勤劳智慧的贵州各族人民，经过长期生产、生活实践，创造了独具特色的风味食品和大众饮食文化。贵州的风味佳肴和传统食品，富有浓厚的民族和地域特色，也包含了丰富的文化、艺术、科学、技术、美学的内涵，是中国食文化宝库中的瑰宝。

在贵州少数民族创造的特殊烹饪工艺的基础上，又在不断吸收中原及毗邻省区优良的烹调技艺的过程中，逐步形成了贵州各地区、各民族风味流派的特色菜肴。

贵州省简称“黔”，因此具有地方风味和民族特色的贵州菜，被称为黔菜。

黔菜主要特征是既有鲜明的地域、民族个性，又有普及性和适应性，具有辣、酸、鲜、野的风格特色，并以其精湛的烹调技艺、丰富的菜品菜式、美观的组合搭配、独特的风味著称于世。

贵州多种民族、多元文化长期共处融合的历史，给贵州地方菜、民族菜融入了新的文化元素。民族文化的民族肴饌，历史文化的传统菜肴，土司文化的土司饮食，贵州建省后发展起来的官府饮食、不断融合的中原的饮食文化等，成为黔菜文化多样性的根基。贵州高原的辣文化、酸文化、糯文化、竹文化、傩文化、夜郎文化、且兰文化、牂牁文化、土司文化、屯堡文化、移民文化等经过历史的积淀融合，造就了黔菜深厚的文化底蕴和独树一帜的风格。

近百年来，四川及其他各省的厨师相继入黔，南北名厨荟萃，为黔菜带来新的调味和烹制方法；而川、鲁、粤、淮等菜系也吸收了黔菜的地方风味特征，这种你中有我，我中有你的交相融合形成了川黔味和南北风味兼容的特色黔菜菜肴。





中华人民共和国成立后，随着交流的频繁，黔菜受到外来文化的较大影响，不断吸收外来菜系的优点，与自身进行了很好的融合；改革开放以后，民营餐饮业蓬勃发展，厨师队伍不断壮大，市场竞争日益激烈；特别是粤菜和川菜给黔菜带来更大冲击，同时也给黔菜注入了新的活力，带来先进的经营理念，带来新的原料、新的菜式和新的烹调方法，使黔菜在不断地吸收、融合、变革、创新的过程中得到了长足的发展。

经过历史的积淀，黔菜逐渐形成以下格局：一是以乌江、赤水河流域的黔北菜和贵阳菜、安顺黔中菜为主导，包含其他6个地州市民俗菜、市肆菜在内的地方风味菜系；二是以清水江流域（含重安江、都柳江、潯阳河、剑江）及南北盘江流域古朴自然、充满个性的以苗族、布依族、侗族为主的民族菜系。黔菜的风味流派有以贵阳、安顺等地为代表的黔中风味，以遵义等地为代表的黔北风味，以毕节等地为代表的黔西北风味，以黔东南、黔南、黔西南为代表的民族风味。菜品形态有筵席菜、家常菜、大众便餐菜、民族乡土菜、创新菜、地方风味小吃及特色火锅等。黔菜的味型特点主要表现为辣香适口、酸辣浓郁、淡雅醇厚等。不同的风味流派又有所区别：贵阳（安顺、毕节）菜以辣香为主，兼具咸鲜、糊辣、红油、姜汁、酸辣、香糟、糖醋等味；黔北菜因毗邻重庆、四川，受川菜影响，多以辣香、麻辣、咸鲜取胜；黔东南、黔南、黔西南等地区的少数民族菜肴则普遍为酸味突出的酸辣味。

当今中华，欣逢盛世。为了完成周恩来总理的遗愿，将中华民族饮食文化发扬光大，由中国食文化研究会会长杜子端、出版专家阮波等老同志发起，决定将全国56个民族优秀的菜点整理、筛选，编纂《中国名菜大典》，为此成立了组委会，全国人大常委会原副委员长姜春云同志担任主任，全国人大常委会原副委员长费孝通，全国政协原副主席孙孚凌、赵南起担任总顾问，杜子端、韩培信、王朝文等老同志为副主任，这项工作得到中央以及各省（市）相关部门和专家学者的积极支持和参与。

组委会决定将《中国名菜大典·贵州卷》作为全国首卷出版发行。作为组委会副主任，我向中共贵州省委、省人民政府作了专题汇报，得到积极的支持，贵州在全国率先成立《中国名菜大典·贵州卷》编委会，由我担任总顾问兼编委会主任，老同志何仁仲、喻忠桂、王思明、程天赋、谢养惠担任总顾问，共同组织领导《中国名菜大典·贵州卷》的编纂工作。

2006年《中国名菜大典》更名为《中华食文化大辞典》，并被列为国家“十一五”重点图书出版规划项目。2006年9月，经过编委会审稿工作会议讨论，决定将《中国名菜大典·贵州卷》更名为《中华食文化大辞典·黔菜卷》。

编纂《中华食文化大辞典·黔菜卷》是一项艰巨而复杂的系统工程，将贵州各民族的名菜、名点（小吃）精粹汇总编辑成一部有世代影响力的典籍，赋予黔菜全新的文化、营养、环保的理念，推出黔菜概念，确立黔菜地位，打造黔菜品牌，开发黔菜系列，促进黔菜出山；将黔菜研究开发理论化、体系化、科学化、规范化，让独具特色的黔菜黔点跻身于中国新菜系之列，为黔菜跨越省界、走出国门奠定基



础。因此，编好这本书，具有深远的意义，功在当代，利在千秋。

编纂工作启动以来，得到省委、省政府的高度重视和支持，时任中共贵州省委书记钱运录同志对这项工作做了两次批示；中共贵州省委书记石宗源同志通过省委办公厅发函转达了支持的意见，省长林树森对此也给予了充分肯定。省委副书记黄瑶、曹洪兴，副省长张群山、吴嘉甫、蒙启良等先后参加编纂工作的相关会议。我们在全省各地动员了成千上万人参与这项工作，编辑人员和众多的烹饪界人士及相关专家、文字工作人员一起深入挖掘整理和认真评审入典菜点，做了大量积极有益的基础性工作。由于众多老同志满腔热忱积极参与这项工作，又有一大批热爱贵州、心系黔菜的有识之士，同心同德，默默奉献，作出不懈的努力。使《中华食文化大辞典·黔菜卷》得以顺利完成编纂。

书稿完成后，全国人大常委会原副委员长田纪云应我们的请求，为本书题写了书名，我们感到十分荣幸。

我在有生之年决心要办好三件事：黔菜宣传推广、苗药研究开发和组织编撰苗史。黔菜宣传推广是关系到全省各族人民的第一大事。《中华食文化大辞典·黔菜卷》的编纂出版发行就是黔菜研究开发迈出的重要一步，可以借此宣传推广黔菜跨越省界，走出国门，打造贵州特色名片。

黔菜的研究开发、宣传推广是一项巨大的区域社会工程。我们要把《中华食文化大辞典·黔菜卷》的编纂、出版发行作为契机，认真从基础性的工作做起，在挖掘整理的基础上继承发扬，不断充实和丰富黔菜的内涵及外延，求新求变，创特创新，将黔菜的研究开发延续下去，把黔菜打造成为中国新菜系，做大做强中国黔菜产业，弘扬贵州饮食文化，优化产业结构，推动贵州旅游餐饮业发展，富民兴黔，为促进贵州经济社会实现历史性跨越发展作出贡献。





序 二

程天赋

《中华食文化大辞典·黔菜卷》（原名《中国名菜大典·贵州卷》）完稿付梓，以王朝文同志为总顾问兼编委会主任的一批老同志和参与编纂工作的同志几年来的艰辛劳动，终于画上了一个圆满的句号。

《中华食文化大辞典·黔菜卷》的编纂工作，自始至终得到了中共贵州省委、省人民政府以及各级党委政府的重视和支持，一大批老同志直接领导和参与，坚持以人为本的科学发展观，从省到地州市县，动员了成千上万人参与，众多的烹饪界人士和专家、企业家、编辑人员聚集到一起，齐心协力，克服困难，广征博集，兼收并蓄，做了大量有成效的工作。按照辞书编纂的规范要求，经过几年的编纂并多次研讨审稿、系统修改，数易其稿，达到了预期目的。

编纂《中华食文化大辞典·黔菜卷》是对黔菜黔点（小吃）全面、系统的一次大普查、大盘点。经过这项工作，全省各地共计挖掘整理了2000多道菜点，经过反复遴选，本书共收入213道菜品，60道点心（小吃），14道宴席。为推出黔菜概念，确立黔菜地位，打造黔菜品牌，开发黔菜产业，促进黔菜出山做了充分的理论准备，奠定了坚实的基础。

《中华食文化大辞典·黔菜卷》的内容，包含了从黔菜黔点的种类、烹调工艺、味型、特点、菜点主料、配料、调料的组合搭配和营养风味，到历史传承、文化内涵及烹饪术语、食风食俗、餐具厨具、相关人物、餐饮名店的介绍，并有对照图片；正文后还附有贵州历史、地理、民族等相关知识。全书内容较为广泛、全面，科学性和文化性兼容，是一部有特色的关于黔菜黔点的专科辞典，具有烹饪方面的专业性、规范性、科学性、指导性、实用性和可操作性；对烹饪行业来说，是一部规范的工具书；对于研究人员和烹饪爱好者来说，又是一部可读性很强的参考书。

《中华食文化大辞典·黔菜卷》的成功编纂，是所有参与者共同努力的结果，是贵州各民族源远流长、富有特色的饮食文化的结晶，是历史文化物质形式的凝固。这是一项“前无古人”的工作，填补了贵州饮食文化的一大空白。我们相信，它必将会在中国饮食文化发展史和贵州历史上留下深深的痕迹。

编纂《中华食文化大辞典·黔菜卷》，承载着将中国黔菜体系化、规范化、科学化、理论化和继往开来的历史重任。《中华食文化大辞典·黔菜卷》的出版发行，将为提升黔菜地位，打造黔菜品牌，促进黔菜出山，传承和弘扬贵州饮食文化，推动贵州经济社会发展起到积极的作用。

让《中华食文化大辞典·黔菜卷》成为黔菜研究开发的铺路石。



前言

孙中山先生说过：“中国近代文明进化，事事皆落人后，惟饮食一道之进步，至今尚为文明各国所不及。”“烹调之术本于文明而生，非深孕乎文明之种族，则辩味不精，辩味不精，则烹调技术不妙，中国烹调之妙，亦足表明文明进化之深也。”

中国有五千年的饮食文明史，是世界的“饮食王国”。中国的餐饮以其历史悠久、文化色彩浓厚而享誉世界。孔夫子说的“食不厌精，脍不厌细”体现了中国饮食文化的深刻内涵。从古代王侯公卿的“列鼎而食”到布衣百姓的“菜根素食”，从满汉全席到风味小吃，从宫廷御膳到家常食品，极大地丰富了中国饮食文化的内容，从总体上构成了“饮食王国”的洋洋大观。

中国的饮食文化，源远流长、博大精深，它是民情风俗及社会伦理的大一统的结合体。是中华传统文化的重要组成部分，也是中华民族对人类的重大贡献。

烹饪是文化，是科学又是艺术；中国烹饪历史悠久，内涵丰富，基础坚实；老子曾说“治大国若烹小鲜”，表明了人们从烹饪的规律中认识到治理国家的道理。在漫长的发展历程中，全国各地由于地域、资源、历史、文化、民族、习俗和烹饪理论、技法、风味的不同，逐步形成了各种不同菜系的分野。黔菜就是在本省少数民族创造的烹饪文化基础上，不断吸收中原及毗邻省区优良的烹调技艺而逐步形成的，具有一定的历史文化底蕴，具备独特的原料、工艺和风味特质。并以其精湛的技艺，丰富的菜式、美观的格局、独特的风味著称于世；黔菜既有原生态的地域、民族个性，又有流传的普遍性和极强的适应性，凸显出辣、酸、鲜、野的风格特色。

纵观中国历史，几千年来没有系统地编修过中华民族菜系大典。周恩来总理曾于20世纪50年代指示，要组织修订中国八大菜系，并在北京集中了全国饮食、烹饪、文化等方面的专家近300人，对中国传统菜系进行了筛选、整理。后来由于历史的原因，这项工作未能完成。

当今，中国欣逢盛世，政治稳定，经济繁荣，为了完成周恩来总理的遗愿，将中华民族饮食文化世代传承，发扬光大，由中国食文化研究会会长杜子端、出版专家阮波等老同志发起，决定将中国各民族优秀的菜点挖掘整理，编纂《中国名菜大典》，为此成立了中国名菜大典组织委员会，全国人大常委会原副委员长姜春云同志担任主任，杜子端、韩培信、王朝文等老同志担任副主任，并得到中央以及各省相关部门和专家学者的大力支持和积极参与。中国科技的不断进步，为运用现代技术编典提供了良好的条件，这一宏大工程的实施功在当代，福泽千秋。





《中华食文化大辞典》是中国有史以来第一部系统介绍中华民族名优菜点的饮食文化典籍，是弘扬与传播中华饮食文化，开展饮食文化交流的科学著述。对研究食文化人士和烹饪业内人士来说，是一种大型工具书，同时也是烹饪爱好者研究及学习烹饪技艺和相关知识的可读性很强的参考书，具有菜谱的作用，辞书的功能。

2006年9月，国家新闻出版总署将《中华食文化大辞典》列为“十一五”重点图书出版规划项目，黔菜卷作为全国第一卷由中国大百科全书出版社出版发行。为此将《中国名菜大典·贵州卷》更名为《中华食文化大辞典·黔菜卷》。

全国人大常委会民族委员会原主任委员、贵州省原省长、中国黔菜的领军人物王朝文同志向中共贵州省委和省人民政府作了专题汇报后，在全国率先成立了《中华食文化大辞典·黔菜卷》编委会，王朝文同志担任总顾问兼主任，老同志何仁仲、喻忠桂、王思明、程天赋、谢养惠担任总顾问，共同组织领导编纂工作。

编纂《中华食文化大辞典·黔菜卷》是面对历史、面向世界、意义深远的一件大事；是时代赋予我们的历史使命；是全面、系统的挖掘、整理、总结和规范独具特色的贵州名菜名点（小吃）的过程。通过这项工作，推出黔菜概念，确立黔菜地位，打造黔菜品牌，开发黔菜系列，促进黔菜出山，让具有贵州特色的菜点跻身于中国新菜系之列，从而为宣传贵州饮食文化，推动美食创新，开拓服务消费市场，促进贵州旅游餐饮事业发展服务。

这是一本较为全面、系统，具有扎实科学基础和丰富文化内涵，且拥有广泛读者群的关于黔菜黔点（小吃）的以辞书形式编纂的工具书；反映了黔菜黔点的全貌，包括种类、烹调技术、味型、特点、原材料组合、营养科学、地方民族风味以至历史渊源，而且又介绍有关文化内涵。为满足全国乃至世界各个层次读者的不同需求；本书不仅具有菜谱的作用，而且还具有辞典的检索功能，使读者能充分感受黔菜黔点的特色，同时在弄清所有细节的基础上可以亲手进行烹调。本书既要求全面、详细，又充分发挥辞书的特色，尽可能以较小的篇幅、精练的文字反映详尽的内容。力求做到言简意赅，图文并茂，雅俗共赏，全面兼顾知识性、思想性、科学性、稳定性和可读性。

本书编纂的指导思想是：坚持科学发展观，坚持弘扬先进的文化思想，从贵州名优菜点的科学著述和历史文献的高度来进行编纂，使之具有行业发展领域的科学性和前瞻性；在饮食文化、烹饪思想上具有一定的高度。在烹饪技艺上具有一定的深度，具有烹饪方面的专业性、指导性和实用性。使之成为学习研究和开发黔菜的范本。具体体现为：

1. 坚持以人为本的科学发展观，以现代烹饪科学、烹饪艺术、饮食文化积淀及其成果来决定内容的取舍。
2. 坚持以系统论思想总领全书结构，体现黔菜黔点的整体风貌和风格，以及黔菜体系的系统性、完整性、相融性、互补性。
3. 在专业技术领域，在菜点的选择和释文的表述方面，注重先进性、代表性、科学性、规范性、指导性和可操作性。
4. 全书的编纂要展现时代特征，保持时代气息。



5. 鼓励和倡导在农副产品深加工和食品工业方面进行有益探索和研发成功菜点入典, 引导烹饪带动种植养殖业、农副产品加工业、调味品加工业、山野动植物等资源开发和茶、酒业形成相互拉动、相互促进、相互组合、共同发展的局面。

6. 坚持贴近消费市场、服务市场和引导市场的思路。

在选择入典菜点的过程中, 注意“传统与现代、继承与创新”相结合, 还要充分发掘少数民族名优菜点, 使大典具有广泛的代表性。

本书入选菜点的标准为:

1. 营养科学。
2. 绿色环保。
3. 具有民族特色和地方特色。
4. 具有文化内涵和历史传承。

前两条是前提, 后两条必须符合其中一条。

同时还要在“味、色、香、质、养、形、器、意”方面做到科学、规范、标准, 其中以味为核心, 养为目的。使人得到视觉、嗅觉、触觉、味觉的综合饮食享受。

本书入选菜点其他参考条件:

1. 具有贵州地域、民族风味特色、特征的定型名优菜点。
2. 具有“原产地”优势。
3. 具有“原材料原产地”优势, 即主要原材料是以贵州土特产为主, 亦可包括一定比例的在全国已形成统一市场的外省原料。
4. 具有“创品牌原产地”优势, 选取的菜点须具有较好的品质和品位, 具有成为市场欢迎的品牌菜点的重要条件, 具有较高的技术含量或构思、组配方面的精巧性, 使菜点体现美味、精致和意趣的有机统一。
5. 具有科学的“自主创新”优势, 在菜点工艺、科技含量、组合结构、制作方法、包装技巧等方面有创新和突破的优先考虑。
6. 著名品牌优先。
7. 具有历史传承和文化内涵的优先。
8. 能全面、具体、准确的表述菜点的工艺技术、原料组合及味型特点。

本书入选菜点的范围:

1. 传统定型的黔菜黔点。
2. 民族地区影响广泛的优秀民族乡土菜点。
3. 省外黔菜馆的名优菜点。
4. 全省各地评选出来的名优菜点, 著名风景名胜区的名优菜点。
5. 省内外各类烹饪比赛、表演及交流活动中获奖的菜点。
6. 成功运用农副产品深加工成果的名优菜点。

本书编纂原则为:

1. 专业性 要从本专业角度释义。在本专业范围内, 释义力求达到一定的深度。
2. 政治性 坚持正确的立场。遵守国家政策法令, 注意涉外问题、民族问题、