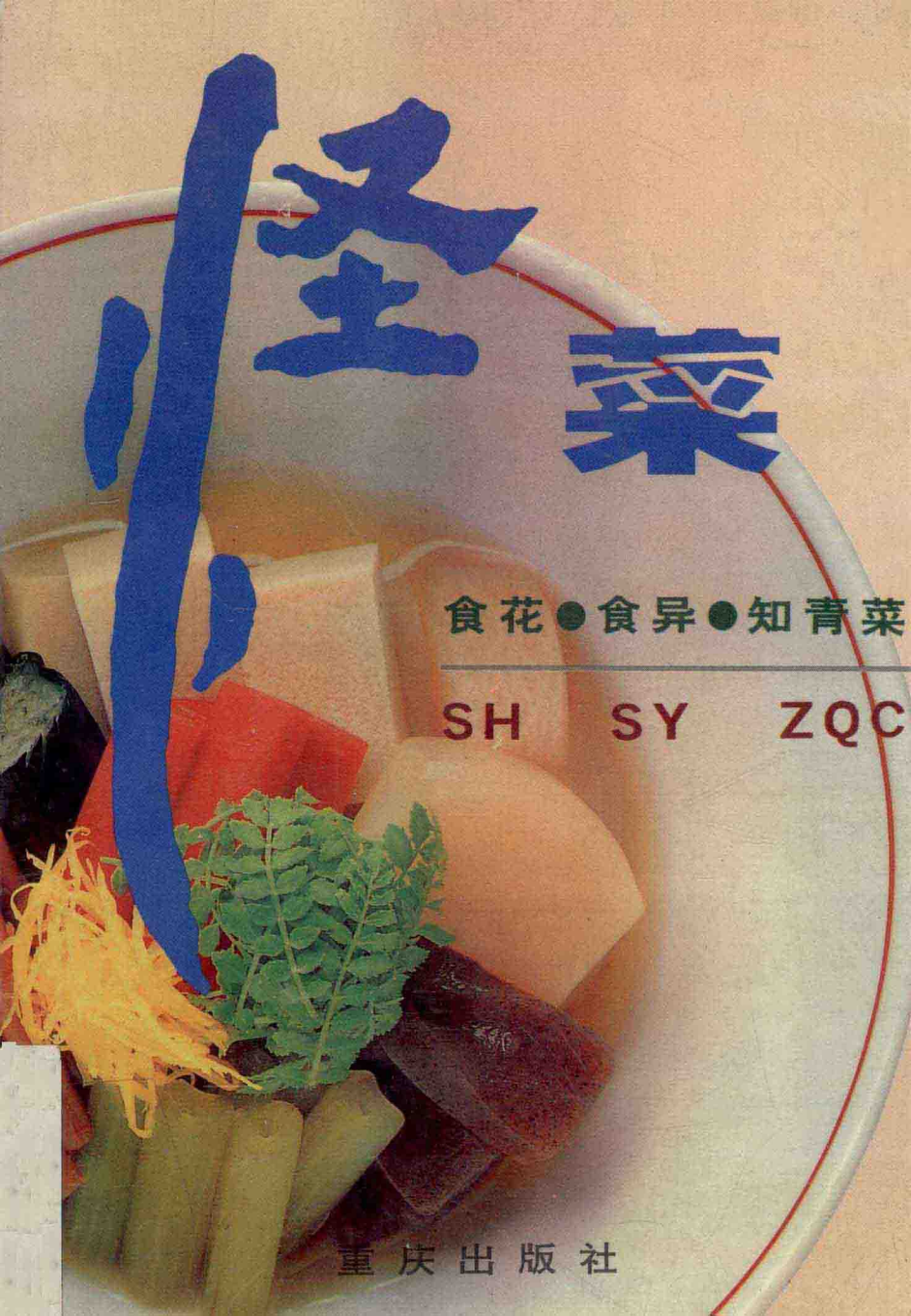


怪菜

A large, stylized blue character '怪' (Gua) is positioned vertically on the left side of the cover. To its right, the character '菜' (Cai) is written horizontally in a bold, blue, blocky font. The background is a photograph of a white bowl filled with various vegetables: a dark eggplant, orange carrot slices, green beans, and leafy greens. The bowl has a red rim.

食花 ● 食异 ● 知青菜

SH SY ZQC

重庆出版社

怪 菜

食花·食异·知青菜

卢 郎 著

重 庆 出 版 社

1995年·重庆

(川)新登字 010 号

菜 谱

责任编辑 寇德江

封面设计 王 颖

技术设计 刘黎东

怪 菜

卢 郎 著

重庆出版社出版 发行(重庆长江二路205号)

新华书店经销 重庆江陵印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张:8 字数:172 千
1995 年 7 月第一版 1995 年 7 月第一版第一次印刷
印数:1-10,000 册

ISBN7-5377-3202-8/I·573

定价:7.60

前 言

我国人民的饮食，从原始的茹毛饮血食生食，到燧人氏发明取火之法，开始食熟食，再到伏羲创立畜牧业，神农创立农业，黄帝时代发现盐。不仅极大地丰富了人类食物的来源，也改变了人类的饮食结构，同时也促进了烹饪方法的改进。人类不再是“饥则求食”，开始讲究起“食之味美”来。

随着历史的发展，人类对烹饪越来越注重，研制的色、香、味、形俱全的佳肴美味越来越多。但是，人类在享受这些佳肴美味的同时，也束缚了自己手脚。试看各地菜系菜谱，确也琳琅满目，但新奇独到的极少，满足不了人们猎奇食异的好奇心和养身、驻颜、美容的向往。本书正是为弥补这一缺陷而专门著述的，分食异、食花、知青菜三大部分。冠之以怪，是因为书里所述的菜肴，无论是川、粤、京还是闽、沪、扬等菜系里，都不曾记有，可谓标新立异，怪之至极。但细细捉摸，它又一点儿也不怪。古书里记载有，佛教经典里记载有，骚人文士的风流墨迹里记载有。其中不少还是历代帝王或用于养精补髓，或用于延年益寿的秘笈，也有一部分是落魄知青在那荒诞岁月里发明创造的，虽看似荒诞，却恰恰填补了烹饪学里的一些空白。

本书不仅详细记述了每一种菜的来历、典故，以及用料和制作方法，而且自始至终贯注着一个思想：饮食即艺术。

本书认为，在饮食上，要顺应自然，效法自然，烹饪上，一般家庭还是随意为好。所以在本书里，决没有样样用料精确到钱、分的规定，并尽量不用或少用一切有色素的调料。

这，也算是本书的一怪吧。

内 容 提 要

本书是一本风格独特,内容丰富,将知识性、趣味性、实用性溶为一体的饮食文化参考书。不仅记述了目前各类菜系菜谱里没有的一百多种菜肴的制作方法,而且记述了这些菜肴所涉及的历代文人名士、帝王将相和知青们在艰难岁月里的轶闻趣事和经历。文笔涉及史学、文学、医学、佛教、道教等领域,各个文化层次的读者,都能从中获得不同的知识和有益的启示。爱好烹饪的家庭或个人藏之一册,时时翻阅,既可获得知识,也能增添酒后茶余的谈笑资料,照着实践,更是其乐无穷,别致风趣。

本书将成为家庭烹饪独一无二的良师益友!

内 容 要 目

目 录

第一部分 食 异	(15)
油酥青蚱蜢	(18)
荷包青虫	(19)
嘴小皮嫩腹中鲜	(20)
红龙披霜	(21)
蝉栖柳枝	(22)
蝉忍重负	(23)
盐水蝉	(24)
不要子汤	(26)
不要子菜	(27)
爆炒蛙皮丝	(30)
绿皮白丝	(31)
鲜汁蛙皮	(32)
爆炒麻雀肉	(34)
雀里藏珠	(35)
清蒸麻雀	(35)

怪 菜

龙凤同戏	(36)
油酥壳里鸡	(38)
红豆红酒醉蛋鸡	(39)
子姜爆雏鸡	(40)
千年琥珀	(45)
君臣三白戏红颜	(48)
红酒狗肉干	(51)
借腹生子	(52)
油酥乳狗	(53)
烤狗肉串	(54)
一黑一白炖狗肉	(55)
烤全猫	(57)
红酒醉猫	(58)
猫肉火锅	(59)
爆炒鼠肉	(61)
脆皮五鼠	(62)
单炒鳝片	(64)
汤浇脆鳝段	(64)
凉拌鳝丝	(65)
蛋浆泥鳅	(67)
鲜活鳅片	(68)
三色泥鳅	(68)
怪味蚕蛹	(71)
蚕蛹酥肉	(72)

青椒蚕蛹	(73)
多汁蚕蛹	(74)
脆骨酥果	(75)
脆骨丸子汤	(76)
爆炒脆片	(77)
鱼鳞凉粉	(79)
油酥鱼鳞片	(79)
沸汁烫蛇片	(83)
蛟龙入海	(84)
龟蛇凤翅汤	(85)
五颜六色	(86)
鲜汁浇蛇皮	(87)
胎盘火锅	(89)
胎盘养生丸	(90)
子姜胞衣片	(91)
油酥玉米须	(93)
鲜味南瓜尖	(94)
炆胡豆尖	(94)
凉拌红薯尖	(95)
原味菊花苗	(96)
清明菜饼	(97)
鸡蛋槐叶汤	(97)
家庭乐趣——学诗做菜	(98)

第二部分 食 花..... (103)

花汽袭人.....	(106)
桃花流水鳜鱼肥.....	(107)
桃李争春.....	(108)
桃花腰片.....	(109)
白里透红.....	(110)
菜花豆腐.....	(111)
菜花馅.....	(112)
菜花红薯丸.....	(112)
牡丹蒸肉.....	(115)
凉拌牡丹丝.....	(116)
油酥牡丹花.....	(117)
牡丹戏凤.....	(118)
牡丹鱿鱼.....	(119)
芍药三丝.....	(122)
三味芍药卷.....	(123)
芍药鲜酱馅.....	(124)
芍药挂黑子.....	(125)
芍药花蛋汤.....	(126)
凉拌洋槐花.....	(127)
脆皮花蕾.....	(127)
花熏蛙肉.....	(128)
洋槐花蒸肉.....	(129)

- (108) 花汤丸子..... (130)
- (109) 茉莉花煎蛋..... (132)
- (110) 龙涎香..... (132)
- (111) 茉莉鲜鱼汤..... (133)
- (112) 茉莉花摊饼..... (134)
- (113) 茉莉鸡丝..... (135)
- (114) 含苞怒放..... (138)
- (115) 花心糯米丸..... (139)
- (116) 月季花蒸蛋..... (141)
- (117) 红粉浸脑..... (141)
- (118) 花拌侧耳根..... (142)
- (119) 玫瑰花火锅..... (144)
- (120) 一花三色..... (145)
- (121) 暗香浮动..... (146)
- (122) 红花绿叶..... (147)
- (123) 玫瑰馅酱..... (148)
- (124) 原汁南瓜花..... (149)
- (125) 花瓣回锅肉..... (150)
- (126) 油酥花蕊柱..... (151)
- (127) 金银碧玉翠..... (153)
- (128) 鲜汤金银花..... (154)
- (129) 爆三花..... (155)
- (130) 金银花肉丝..... (155)
- (131) 金银花蒸鱼..... (156)

怪 菜

鱼睡花床·····	(160)
白冠鳊片·····	(161)
鸡冠魔芋·····	(162)
四花三色·····	(163)
双鸡一冠·····	(164)
蜜饯荷花·····	(167)
花蕊杞子鱼·····	(167)
翡翠花凤汤·····	(168)
荷花豆腐·····	(169)
清炒红绿丝·····	(170)
菊花三色丝·····	(172)
菊花牛肉丝·····	(174)
菊花鱼片·····	(174)
生拌菊花丝·····	(175)
菊花肉片汤·····	(176)
桂 花·····	(177)
梅花银耳·····	(180)
梅花乳鸡·····	(181)
梅花煎蛋·····	(182)

第三部分 知青菜····· (185)

爱情菜·····	(188)
爱情汤·····	(189)
虾子上树·····	(189)

绿叶掩面·····	(192)
辣子黄金末·····	(194)
泡菜鲫鱼·····	(197)
落魄知青鸡·····	(200)
飞黄腾达兔·····	(201)
一头一尾·····	(204)
蜂蜜竹鼠·····	(207)
油酥蜂卵·····	(210)
鱼进花房·····	(214)
鲜汁茄蕉糕·····	(215)
扁嘴吞蛇·····	(220)
汽酒烘鸡·····	(221)
酸菜鸡肾·····	(224)
牛蹄凉粉·····	(226)
土豆罐罐仔狗肉·····	(229)
土豆麻辣罐·····	(230)
红绿蚱蜢·····	(232)
橙皮软糖·····	(234)
十八铲·····	(237)
手抓猪头·····	(239)
火焰活鱼·····	(244)
蟹也有心·····	(245)
铜钱肉·····	(246)
葡萄土豆·····	(247)

怪 菜

(248)	懒汉肉片.....	(248)
(249)	石片鱼.....	(250)
(250)	竹筒鱼.....	(251)
(251)		
(252)		
(253)		
(254)		
(255)		
(256)		
(257)		
(258)		
(259)		
(260)		
(261)		
(262)		
(263)		
(264)		
(265)		
(266)		
(267)		
(268)		
(269)		
(270)		
(271)		
(272)		
(273)		
(274)		
(275)		
(276)		
(277)		
(278)		
(279)		
(280)		
(281)		
(282)		
(283)		
(284)		
(285)		
(286)		
(287)		
(288)		
(289)		
(290)		
(291)		
(292)		
(293)		
(294)		
(295)		
(296)		
(297)		
(298)		
(299)		
(300)		

食

昇

