

烹调小品集

熊四智

李秀松

张廉明

邱虎同

编著

中国展望出版社



巴蜀编



岭南编



齐鲁编



苏扬编

烹调小品集

熊四智 李秀松 著
张廉明 邱庞同

中国旅游出版社

一九八六年·北京

烹 调 小 品 集

熊四智 李秀松 张赓明 邱庞同 著

*

中国轻工业出版社出版

(北京西城区太平桥大街 4 号)

北京朝阳区展望印刷厂印刷

北京市新华书店发行

开本787×1092毫米 1/32 8.75印张

188千字 1986年6月 北京第1版

1986年6月第1次印刷 印数:1—17,000张

统一书号: 7271·029 定价1.75元

内 容 提 要

本书是由四位作者分编写成，他们利用长期在本菜系从事研究烹饪技术理论得天独厚的条件，把在工作实践及调查研究中积累的丰富材料，汇编成册，奉献给广大读者。

本书的特点是：不是菜谱的菜谱，不是故事的故事。作者以小品的形式，把菜谱里没有讲到的技术要领，故事里不可能讲到的烹饪典故，通过生动而有趣的叙述，把有关四大菜系的形成、特点、成就以及发展趋势介绍给我们。读了它，不仅能丰富我们茶余饭后的业余生活，而且将会使你在烹饪知识和技术要领上，均有所得。

前 言

中国烹饪是一个文化、技艺、科学的宝库。在漫长的岁月里，历代劳动人民创造的常珍素茹、奇饌异馐、糕粿面点数以万计。各地物产风俗的差异，使饮食形成了不同的风味。巴蜀、岭南、齐鲁、苏扬这四方的肴饌，又明白地显示出东南西北的特色，各有其妙。

我们是四方的探宝者。数年来，共同从事学习和研究烹饪文化、烹饪技艺。偶有所得，便命笔成“品”。承中国展望出版社《中国烹饪》编辑部、中国商业出版社有关同志的鼓励和支持，将这些小品汇集成册，作为中国烹饪百花园中的一丛小草，奉献给同行和烹饪爱好者。

作者同启

一九八四年新春

目 录

巴蜀编

川菜揽胜·····	(3)
味在四川·····	(5)
川盐与川味·····	(7)
辣史说略(上)·····	(8)
辣史说略(下)·····	(9)
花椒的神通·····	(11)
川味三花·····	(13)
为菜作衣·····	(14)
有声音的菜·····	(15)
烹菜与做诗·····	(17)
民歌入盘中·····	(19)
修长城与做泡菜·····	(20)
川菜与鱼·····	(22)
豆花·无豆的豆花·····	(23)
四季吃火锅·····	(25)
厨师的汤·····	(26)
三蒸九扣·····	(27)
菜的祖籍·····	(29)

成家族的饕餮	(30)
陈氏牛肉三名汤	(32)
公卿一品	(33)
厨师的美意	(35)
“东坡”菜(上)	(36)
“东坡”菜(下)	(38)
菜以适口者为珍	(39)
盘中母子相会	(41)
腹中做文章	(42)
棒打出佳肴	(44)
废弃物中出佳肴	(45)
知笋·识笋·治笋	(46)
以鸭入平补	(48)
“萝卜进城……”	(49)
“上床萝卜下床姜”	(51)
余氏汤圆妙在小	(52)
王忠吉烤鸭	(54)
溥仪赞川厨	(55)
从跳神肉到蒜泥白肉	(57)
“杂烩”与“五侯鲭”	(58)
以虫入馐	(60)
野蔬可餐	(62)
味的古案	(63)
治食有秘方	(65)
四川坛子肉	(66)
菜可肥而不腻	(67)
羹的兴衰	(69)

火中取宝.....	(70)
偶然成菜.....	(71)
厨中巾幗.....	(73)
宴会菜的格式.....	(74)
川菜从出川到出国.....	(76)

岭南编

三派并存成一家.....	(81)
独特的烹调法.....	(82)
茶楼漫话.....	(83)
煎堆.....	(85)
广东月饼.....	(86)
啫啫鸡.....	(88)
烧卖.....	(88)
话粥.....	(89)
盐焗鸡何以用水浸.....	(91)
古城名食话柱侯.....	(93)
无心制出美点来.....	(95)
晶莹洁白的伦教糕.....	(96)
身价百倍的文胷鲤.....	(98)
借以惩奸的油炸鬼.....	(99)
久盛不衰的烧乳猪.....	(100)
“点心”一词小考.....	(102)
荤素皆宜的面筋.....	(104)
家乡风味炒田螺.....	(105)
搞珍.....	(107)
饭包荷叶比花香.....	(108)

禾花雀与禾虫	(110)
东江酥炸肉丸	(111)
异香美味话狗肉	(112)
鱼头煲种种	(113)
迎春食风	(115)
岭南燕窝	(116)
八珍之一的煲仔饭	(118)
独家经营的坠火粥	(119)
灌汤包	(121)
鸡菜趣谈	(122)
云吞面	(124)
星期美点	(126)
鼠脯	(127)
粉果	(128)
东江瓢豆腐	(130)
金陵片皮鸭	(131)
绿茵白兔饺	(132)
松鼠·松子·菊花	(134)
海蜆的兴衰	(135)
沙河粉	(137)
海南咖啡	(138)
南烧北烤的由来	(140)
“炒法”拾趣	(142)
也谈馓子	(143)
百花馅	(145)
食蟹的故事	(146)
食蛇趣话	(147)

及第粥	(150)
护国菜	(151)
大饼和薄饼	(152)

齐鲁编

鲁菜说略	(157)
鲁菜调味之咸	(159)
独树一帜的“公馆菜”	(160)
孔府向慈禧进的寿宴	(162)
神仙鸭子之“神”	(164)
诗礼银杏	(165)
特异的“白烤”菜	(166)
掐菜·豆蔻·银针	(168)
菜肴的再烹调	(169)
海参古今谈	(171)
原壳置原味	(173)
“八仙”与“八宝”	(174)
山左之“烤鸭”	(176)
“烤乳猪”琐谈	(177)
石烹的遗风	(179)
丁宝桢与“宫保鸡丁”	(180)
饥不择食与名食佳肴	(182)
“全羊大菜”的来龙去脉	(183)
髻与髻肉	(184)
九转大肠话“九转”	(186)
杏仁从入药到入食	(187)
鲤鱼——吉祥的鱼、味美的鱼	(189)

“不得其酱不食”	(191)
鲁人嗜葱	(192)
鲁人还嗜蒜	(193)
蒲松龄的早点	(194)
油条、豆汁趣话	(195)
咸菜入席之兴时	(197)
武大郎不是卖烧饼的	(198)
古老的方便食品	(199)
唱“月”的情趣	(201)
蒲松龄的《饮食章》	(202)
馄饨·扁食·石蛤蟆	(203)
粗粮细作的点心——糖酥煎饼	(205)
话说“飞面”	(206)
夏日凉面及面码	(208)
宴席小识	(209)
“者者居”随想	(210)
筷子与刀工	(211)

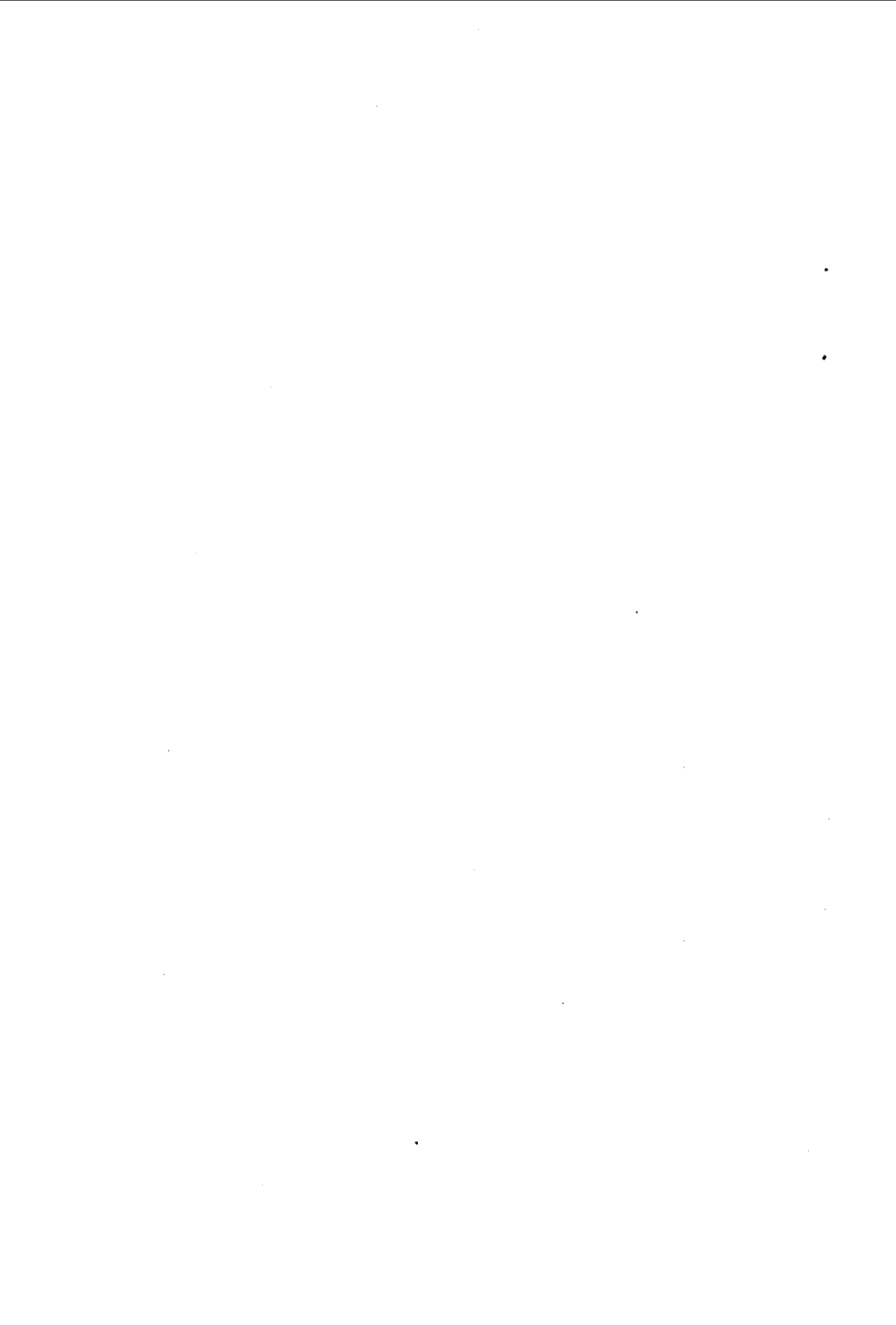
苏扬编

一江之隔味不同	(215)
历史悠久的花色菜	(217)
从太湖船菜想起的	(219)
维扬细点 驰誉中外	(220)
扬州狮子头	(223)
淮安长鱼席	(225)
“大煮干丝”与“烫干丝”	(226)
玲珑剔透的“西瓜灯”	(227)

就口跑之的“炆虾”	(230)
刀鱼去刺的艺术	(231)
从和尚妙手烧猪头谈起	(232)
“将军过桥”又一法	(233)
菜肴的“脱胎换骨”	(234)
民间佳肴“鸭羹汤”	(235)
笋饅贵清鲜	(236)
“冬瓜盅”古今谈	(238)
“只将食粥致神仙”	(240)
花卉与佳肴	(242)
盖浇面	(244)
色艳味鲜的“螃蟹油”	(245)
“汤包”的奥秘	(246)
“犬腩”与镇江肴肉	(247)
食糕须作姑苏行	(248)
“莼鲈之思”的余韵	(251)
妙不可言的“三虾豆腐”	(253)
“松鼠桂鱼”的来历	(254)
于右任与“鲃肺汤”	(256)
从“叫花鸡”的故乡谈起	(257)
古代名饅“云林鹅”	(259)
鱼肉为皮包馄饨	(261)
“同肠”、“套肠”	(262)
云彩、佳肴及其他	(263)
无上佳品“盐水鸭”	(265)
话说豆腐	(266)

巴 蜀 编

熊 四 智



川菜揽胜

在中国烹饪文化摇篮里诞生的婴儿——川菜，现已成长为一个身材修长，面貌俊秀，风度潇洒的小伙子了。

川菜有令人一见难忘的形象。筵席菜、“三蒸九扣”菜、大众便餐菜、家常风味菜、民间小吃菜点合成的风味体系塑造了它的形象；清鲜醇浓并重和善用麻辣调味的风味特征刻画了它的形象。

如果要稍为描述一下川菜这位“小伙子”的内在，则可以这么说：它具有鲜明的个性——巴蜀的乡土气息极为浓郁，惹人喜爱，无论东西南北，海内海外，谁认识了它，谁就会与它交上朋友；它具有强大的生命力——由烹饪取材的广泛性，调味变化的多样性，众多菜式的适应性这三个主要动脉，显示出了生命力的旺盛。

回首往昔，我们不会遗忘，蜀汉诸葛亮，西晋左思，盛唐杜甫，宋季陆游，明朝李时珍这些川外人，曾为川菜的魅力所吸引；我们也还记得，常璩、李白、苏轼、李调元、傅崇渠这些川中人，在辛勤的笔耕之时，讴歌了家乡的美味。

《吕氏春秋》、《蜀都赋》、《华阳国志》、《酉阳杂俎》、《东京梦华录》、《梦粱录》、《山家清供》、《醒园录》、《成都通览》等种种古籍，记载了川菜生长、发展的足印；历代众多的笔记杂说和大量的诗词歌赋展示了川菜在成长、壮大过程中的阅历与风貌。

川菜之所以能有今天的形象，考其“身世”，缘由有三。
一乃地利。

四川自古以来就是个好地方。天府之国，沃野千里，江

河纵横，自然优越，得天独厚。入烹之料，多而且广。五十万六万多平方公里境内，牛羊猪狗鸡鸭鹅兔，可谓禽畜兴旺；笋韭芹茄瓜藕菠薐，堪称蔬圃长青。江团、岩鲤、鲢鱼、鳊鱼，乃淡水鱼中之佳品；银耳、竹荪、冬菇、冬笋，算得上素食之珍馐。即便是石耳、地耳、侧耳根、马齿苋，也可以成为做菜的好原料。品质优异的调味品，诸如自贡井盐、内江白糖、阆中保宁醋、德阳酱油、郫县豆瓣、茂汶花椒、永川豆豉、涪陵榨菜、敘府芽菜、南充冬菜、金条海椒等佼佼者，亦为变化无穷的川味菜肴立下了汗马功劳。

二为习俗。

远在东晋，史学家常璩考证了西南地区的古代历史之后，在《华阳国志·蜀志》中就指出巴蜀之人“尚滋味”，“好辛香”。王族豪富更是“娶嫁设太牢之厨膳”，良辰列金罍以御嘉宾，繁肴绮错，饮宴作乐。仅是四川历代的各种筵宴名目和形式，便可知其于饮食也若是乎重：晋代前有“树宴”，常设厨膳，命士大夫共会树下食之”（《华阳国志·巴志》）；“猎宴”，“将饗獠者，张帝幕，会平原，酌清醕，割芳鲜，饮御酣”（左思《蜀都赋》）。以后又有“船宴”（后蜀孟昶“花蕊夫人”费氏宫词有“厨船进食簇新时，列坐无非侍从臣”），“游宴”（李、杜、苏、陆这些名流的诗赋中描述甚多）。到了清季，民间婚丧寿庆的“家宴”、“田席”、“上马宴”、“下马宴”更是名目繁胜。讲究饮食的历史传统和川菜烹饪的广泛普及，促进和造就了一批精于烹调技术的专门人材。近代的名厨蓝光鉴、罗国荣、范俊康、黄绍清、廖清廷、孔道生、周海秋等等，就是在这种土壤中生长出来的出类拔萃之辈。

三曰“拿来”。

川菜的生长、发展、壮大，一直在吸收中国烹饪各家之

长，对宫廷菜，官府菜，寺庙菜，民族菜，统统实行“拿来主义”，以壮实自己的肌体。秦灭巴蜀后，始皇辄徙其豪侠于蜀，卓、邓这样的富豪带来了中原的饮食习俗。三国时刘氏父子，两晋时，李氏雄、特、班、寿、势和焦纵，五代时王建、王衍、孟知祥、孟昶，以及历朝治蜀的外地人，都把他们的饮食习尚与名饌佳肴带进了四川。清代名人李调元还将其父李化楠宦游江浙时悉心收集的名菜名点和烹制方法整理而成《醒园录》，为今天的川菜烹饪兼收并蓄营造了里程碑。

暂且“打”住。让我们在后面的小品里漫谈巴蜀的风味吧。只有一句话需要先说，这就是：

愿川菜永葆青春，使世人大饱口福！

味 在 四 川

不少吃过川菜的食客，对川味都有很深的印象。川菜的味型多，富于变化，不仅为食客称道，也为行家赞美。

常言道：“五味调和百味香”。所谓五味，本泛指各种味道，既可以是甜、酸、苦、辣、咸，也可以说是酸、苦、甘、辛、咸。川菜调味，五味乃指的是咸、甜、麻、辣、酸。以此为基本，调和变幻，鲜的，香的味儿都出来了。什么麻辣味、酸辣味、香辣味、蒜泥味、姜汁味、椒麻味、麻酱味、酱香味、烟香味、香糟味、五香味、糖醋味、荔枝味、甜香味、陈皮味、椒盐味、家常味，还有以咸鲜为特色的白油味，微辣回甜的红油味，咸甜酸辣辛香都有的鱼香味，咸甜麻辣鲜香各味兼备的怪味，无奇不有。其菜式与风格，真可谓一菜一格，百菜百味。

众多川味的出现，核心在于川菜厨师善用麻辣调味品入