



布衣餐饮丛书
家庭巧手系列

BAGUOBUYI

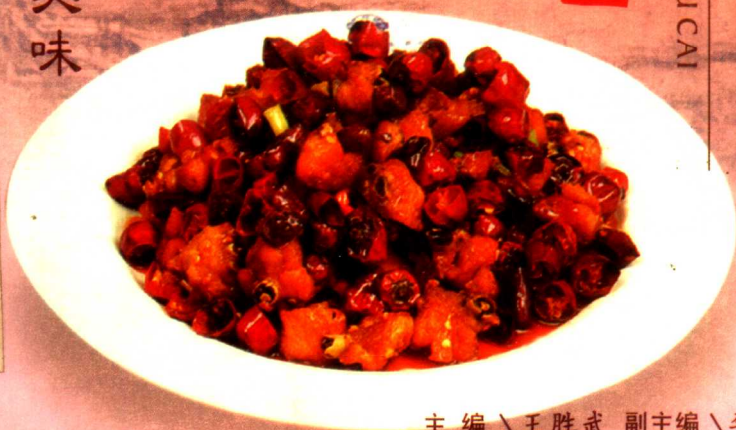
巴國布衣

江湖菜

精選

JIANGHU CAI

■ 与川菜名店分享川菜美味
■ 美好生活自厨房开始



主 编 \ 王胜武 副主编 \ 李小兵

制作总监 \ 刘明友 曹明亮

成都时代出版社

2 12
5

巴国布衣

江湖菜精选

总策划：何农

主编：王胜武

制作总监：刘明友 曹明亮

成都时代出版社

图书在版编目(CIP)数据

巴国布衣江湖菜精选/王胜武主编.-成都:成都时代出版社,2003

ISBN 7-80548-848-7

I.巴… II.王… III.菜谱-四川省 IV.TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第015671号

巴国布衣江湖菜精选

-
- 主 编 王胜武
责任编辑 熊爱平
封面设计 韩健勇
责任校对 李洁平
出版发行 成都时代出版社
(成都市庆云南街19号 邮编:610017)
经 销 新华书店
开 本 850mm×1168mm 1/32
印张12.75 字数328千
印 刷 成都市墨池教育印刷总厂
版 次 2003年3月成都第一版
印 次 2003年3月成都第一次印刷
印 数 1-10000册
定 价 18.00元

ISBN 7-80548-848-7/TS.15

■ 版权所有·翻印必究 ■



叫化鸡



巴国长排



麻辣牛筋



干煸鳝鱼条



香辣果子狸



蘸水牛蛙



鲜笋烧鸡



芋儿烧肉



干炒藕丁



白萝卜烧牛肉



萝卜干烧果子狸



姜葱爆蟹



泉水兔肉



羊杂汤



炒苕丝



麻香耗儿鱼



嫩黄豆烧腊肉



毛血旺



山药烧羊肉



巴国腊香蛇



陈皮拱猪



粉蒸四季豆



野菌烩鸡肾



干烧鸵鸟肉



编者的话

江湖菜，是近些年流行于路边食肆直至高档酒楼的一种风味菜式。

所谓“江湖”，原指江河湖海之意。《庄子·大宗师》曰：“泉涸，鱼相与处于陆，相响以湿，相濡以沫，不如相忘于江湖。”这是“江湖”一词的最早出处。王勃《滕王阁序》中“襟三江而带五湖，控蛮荆而引瓯越”，亦可进一步引证。江河湖海、田野山冈，构成了人类赖以生存的基本物质世界，是黎民百姓居住的地方和日常生活的源泉及基础。因此可以说，“江湖”可引申为乡土、家常、大众、民间，而江湖菜，则可称为是具有浓郁地方风味的乡土菜、家常菜、大众菜、民间菜了。它是相对于正宗菜式而言的一种菜式，其植根于民间大众，并以某种菜系为基础，师承百家，不拘常法。江湖菜也往往是某时某地以某种比较极端的方法烹制而流行开来的菜式，成菜有出奇制胜的效果，并随时间、地域环境、人为因素的变化而变化，不断繁衍生息，不断演进。

关于江湖菜的特点，专家们概括归纳了许多，但观点大体趋同，只是各自的表述不一。比如，有人说江湖菜的特色是“五黑”，即“黑起放辣椒，黑起放花椒，黑起放胡椒，黑起放味精，黑起放鸡精”（“黑”在这里是川话中的一个方言，即“一个劲儿”“猛烈”等意思）；有人说江湖菜的特点是“五土”，即“本地原料，本地调料，本地创制，本地经营，本地流行”；有人说江湖菜的特点是“土、粗、杂”，“土”即指江湖菜具有浓郁的乡



土气息，“粗”即指江湖菜具有粗犷豪放的气质，“杂”则指江湖菜用奇异怪诞的烹饪技巧进行复合调味（即北料南烹，南料北烹，中菜西做，西菜中做，具有兼收并蓄的“杂交”手法）。不管如何表述，大抵是地域色彩很浓，风味很足，烹制手法很怪异，味道很重，此乃多支多脉的江湖菜肴的共同特点。

江湖菜不是四川和重庆的专利。既然江湖菜是民间乡土气息浓郁的风味菜，那么别的省份、别的市县都有自己的江湖菜肴，只是近些年四川、重庆的江湖菜格外活跃、兴盛而已。江湖菜也不是那些路边食肆或哪几家酒楼的专利，在中国菜肴以多元、立体、纵深的格局取代昔日点、线、面形式而飞速发展的今天，好多饭店都抓住了这难得的创新机遇，创制出了自己的江湖菜肴。

曾经引领了新一轮川菜浪潮的巴国布衣菜品，风味菜是它的旗帜，是它的主打菜肴。风味菜本身就是一种相对于正宗菜而言的菜式，江湖菜则是其中一个重要的支脉。巴国布衣自创办之日起，就在挖掘、整理民间大众菜品上下了极大的功夫，这当中自然包含对江湖菜的挖掘和整理。在巴国布衣浩瀚的菜品海洋里，江湖菜占据了不小的比例。巴国布衣大多数创业者和厨师，都来自重庆和川东地区，他们深谙川渝民间粗犷豪放、追怪猎奇的食风，因此创制出的江湖菜肴不仅十分地道，而且综合了川渝两地江湖菜的特性，并进行了大胆改革和合理创新，为其烙上了鲜明的巴国布衣印记。

概括起来，巴国布衣江湖菜的最大特点，也就是“风”“味”二字。首先说“风”。巴国布衣的江湖菜有风情。采自川渝地区的四面山、金佛山、大巴山等地的山菌、干豇豆、萝卜干、酸萝卜、时令蔬菜以及寻常巷陌、江畔桥头、田野的风味