

别有风味

壁山饮食文化研究



别有风味

——璧山饮食文化研究

璧山饮食文化研究组

封面题字：高狄

工作人员：蒋道军 王复莲 高道素 刘静
李莉

别有风味

——璧山饮食文化研究

渝内字（2001）3354号

开本 大32开 印张8

字数 230千字

工本费 20.00元

渝内字
3354号
PDG

璧山饮食文化研究组

顾问：王国富（中共璧山县委书记）

丁 洪（璧山县人民政府县长）

徐荣高（璧山县人大常委会主任）

肖宗禄（政协璧山县委员会主席）

组长：范永华（璧山县人民政府副县长）

副组长：毛发木（璧山县人民政府办公室主任）

周 青（璧山县人民政府县志办副主任）

成 员：（以姓名笔划排序）

王少谷（璧山县八塘卫生院，民间文学家）

王玉才（原璧山县人在常委会副主任，退休干部，民俗研究者）

龙方全（璧山县财贸办公室主任）

刘学云（璧山人大酒楼总经理）

何 刚（风味源大酒楼总经理）

巫传星（璧山县文化局局长）

张纯静（中共璧山县委督查室主任、作家）

罗 俊（原《璧山县志》主编，退休干部）

蔡 斌（璧山名豪商业区总经理）

戴兴国（璧山县工商局局长，县消协主席）

戴克学（县川剧团编剧，作家）

序

王国富 丁洪

璧山，位于重庆主城区以西。东有缙云山，西有巴岳山，北有璧北河，南有璧南河。两峡一谷，谷平丘浅；两河一线，沃土百里。气候温润，物产丰饶，古称“巴渝名区”，自古是鱼米之乡。

物产丰饶的鱼米乡，必定形成独特的饮食民俗文化，特别是八十年代兴起，名噪一时，香飘万里的“来凤鱼”，倾倒了多少名人雅士，更使璧山饮食文化闻名于世界。

慕名而来的除中央、省、市的政要外，还有著名书法家杨萱庭、范朴，著名演员张瑞芳、蔡国庆、游本昌，著名作家浩然，原国府行政院长龙云之女等。大书法家杨萱庭老先生赞来凤鱼，曰：“食在重庆，味在璧山！”欣然命笔，为璧山留下“鲜鱼美”的墨宝。美籍华人赵燕侠，不远万里，专程来璧山采风，把108道来凤鱼菜组成的全鱼宴摄像介绍到美国，美国唐人街中的中国餐馆打出了“来凤鱼”的招牌。

璧山不光物产丰饶，而且山清水秀，抗战陪都时代，大文学家郭沫若游罢璧山金剑山，题“黛山秀湖”以为赞。改革开放以来，璧山大打旅游牌，大力发展璧山餐桌经济，县志办的同志，努力服从、服务于经济建设，组织我县有识之士，开展了旨在弘扬我县美食文化，服务地方经济建设的璧山饮食文化研究，这是一项非常有意义的工作，应该予以充分肯定。

《别有风味——璧山饮食文化研究》一书，介绍了处于古巴

国腹心地带的璧山地区的宴俗、食俗、民俗、菜谱以及流传在璧山地区的食林佳话,轶闻趣事,有很强的存史性、民俗性、艺术性、趣味性,是璧山文化建设的又一成果,它的出版,值得庆贺!希望这本书在弘扬璧山美食文化,提升璧山知名度,加快璧山对外开放步伐等方面,发挥它应有的作用。

是为序。

2001年3月

目 录

绪 论	(1)
-----------	-----

第一章 璧山概述

第一节 建置沿革	(5)
第二节 经济发展	(6)

第二章 璧山饮食史话

一、杂糅阶段	(11)
二、综合阶段	(13)
三、定型阶段	(15)
四、振兴阶段	(18)

第三章 饮食习俗

第一节 宴席的组成	(20)
一、菜肴的组成	(21)
1、基本原料	(21)
2、加工的半成品	(22)
二、正规筵席	(22)
1、八碗或水八碗	(22)
2、混合菜	(24)
3、炒 菜	(25)
4、素 席	(25)
5、鱼全席	(26)
6、牛肉席	(26)
7、羊肉席	(26)

8、鸡鸭席	(26)
9、豆花席	(27)
三、家常席	(27)
四、餐馆零售	(28)
五、会议伙食	(28)
六、家 厨	(29)
七、火 锅	(29)
八、药 膳	(29)
第二节 筵席的运用	(30)
一、节日酒宴	(30)
1、春 酒	(30)
2、清明酒	(31)
3、端午节	(31)
4、中元节	(32)
5、中秋节	(32)
6、重阳节	(33)
7、冬至节	(33)
8、过 年	(33)
二、庆吊酒宴	(34)
1、婚姻宴席	(34)
2、三朝酒	(35)
3、周岁酒	(36)
4、寿 宴	(36)
5、重逢酒	(37)
6、升学酒	(38)
7、庆功酒	(38)
8、出师酒	(38)
9、买田酒	(38)

10、丧葬酒席	(39)
三、社交宴席	(40)
1、开 张 酒	(40)
2、商品展销	(40)
3、股东集会	(40)
4、文人往还	(40)
5、商业应酬	(40)
6、慰问活动	(40)
7、会 议	(40)
8、迁 徙	(40)
9、新 房	(41)
四、社团宴席	(41)
1、袍哥活动	(41)
2、结 盟	(41)
3、行 会	(41)
4、帮 会	(42)
5、庙 会	(42)
6、会 酒	(42)
7、庆 典	(43)
第三节 宴席习俗	(43)
一、宴席的一般程序	(43)
1、正 名	(43)
2、请 柬	(43)
3、主 客	(43)
4、席位及入席	(44)
5、上 菜	(44)
6、唱 菜	(45)
7、敬 酒	(45)

8、见机行事	(45)
9、散席后上漱口水	(46)
二、待 饭	(46)
1、热 的	(46)
2、凉 的	(46)
3、糕 点	(46)
三、待 酒	(47)
1、酒的种类	(47)
2、饮酒程序和礼仪	(48)
四、酒 令	(51)
1、划拳令	(51)
2、牌骰令	(52)
3、估 子	(52)
4、比划令	(52)
5、棒灯笼	(53)
五、待 茶	(53)
1、来客敬茶	(53)
2、宴席饮前待茶	(53)
3、饭后喝茶	(54)
4、导 茶	(54)
5、茶 馆	(54)
6、讲究茶具，选择好水	(54)
六、散面巾	(54)
七、待 烟	(55)
1、烟 具	(55)
2、待 客	(55)
3、吸烟的习俗	(55)
4、礼 品	(55)

5、现在世界有“禁烟日”	(55)
第四节 禁 忌	(56)
一、尊重民族习惯	(56)
二、菜肴当中，凡属喜酒	(56)
三、忌用陈腐食品	(56)
四、“杀猪宰羊、厨子先尝”	(56)
五、严禁浪费	(56)

第四章 轶闻趣事

第一节 历史部分*	(57)
一、詹天师的传说	(57)
二、雪压松的传说	(58)
三、戏剧歌颂厨师	(62)
四、假戏真餐	(64)
第二节 近、现代部分	(65)
一、吃豆渣	(65)
二、半斤肉办八席，碗碗有肉	(66)
三、六千多人的大筵席	(68)
四、“鲜鱼美”的由来	(68)
五、济公和尚在来凤“喜结膳缘”	(69)
六、赵海燕女士将来凤鱼介绍到美国	(70)
七、张瑞芳喜吃来凤鱼	(70)
八、浩然题书“和鑫酒楼”	(71)
九、在璧山饮食的其它名人	(71)
十、竹筒饭	(72)

第五章 十二月民俗饮食诗话

正月[新春酒宴]	(74)
----------------	------

二月[撑腰糕]	(75)
[冻狗肉]	(75)
[春社宴]	(75)
三月[清明会酒宴]	(76)
四月[阿弥饭]	(76)
五月[粽子与雄黄酒]	(76)
六月[凉冰]	(77)
七月[尝新]	(77)
[七月半及盂兰盆会]	(78)
八月[中秋节]	(78)
九月[重九登高饮菊酒]	(79)
十月[冬酿酒]	(79)
[盐菜]	(80)
冬月[饴糖]	(80)
腊月[腊八粥]	(81)
[汤圆]	(81)
[年饭]	(82)
[围炉守岁]	(82)

第六章 名店、名师

第一节 名 店	(83)
一、历史名店	(83)
二、现代名店	(84)
璧山宾馆	(84)
璧山名豪大酒店	(85)
璧山名豪火锅城	(86)
重庆名豪实业集团有限公司	(87)
名豪饮食娱乐公司	(87)

风味源美食楼	(88)
璧山人大酒楼	(88)
明珠大酒楼	(89)
锦宏居大酒楼	(91)
沁苑宾馆	(92)
香山大酒楼	(93)
再回首酒楼	(94)
富顺酒店	(95)
璧通宾馆(馨园酒楼)	(96)
荷香苑	(97)
津华大酒楼	(98)
新月大酒店	(99)
西北食店	(100)
白云湖饭店	(101)
来凤红土地酒楼	(102)
卧龙山庄	(103)
金凤楼	(104)
顺风餐厅	(105)
大义饭店	(106)
第二节 名厨师	(107)
一、简介	(107)
二、小 传	(108)
陈宗云	(108)
秦德力	(109)
余春堂	(109)
何 刚	(110)
舒朝荣	(111)
何 伟	(111)

胡晓亮	(112)
蔡中波	(112)
张 伟	(113)

第七章 名优菜品

第一节 热 菜	(114)
味源全鸡	(114)
清蒸江团	(114)
香辣腰片	(115)
干烧鲫鱼	(115)
羊杂汤	(116)
富顺豆花	(115)
风萝卜豌豆蹄花汤	(117)
来凤麻辣鱼	(118)
来凤麻辣兔	(118)
盘龙托珠	(119)
山椒鱼头	(119)
三丝桂鱼	(120)
泡椒鱼肚	(120)
水晶肚排	(120)
鱼香螺肉	(121)
金沙牛柳	(121)
酸汤兔	(122)
水中人参	(122)
三番云腿	(122)
盘龙黄膳	(123)
火爆鱼花	(124)
麻香蟹柳	(124)

白汁葫芦鸭	(124)
碧玉珍藏	(125)
玉船送宝	(125)
碧草藏鱼	(126)
孔雀鱼丁	(126)
珊瑚游虾	(127)
三色鱼米	(127)
红烧牛肉串	(127)
香辣玉簪	(128)
三泡乌鱼花	(128)
龙氏风味鸭	(129)
来凤龙氏鱼	(130)
雀归巢豆腐	(130)
津华麻辣兔	(131)
狮子狗肉	(131)
豆脑鸡片	(132)
红烧活兔	(132)
健龙翘角鱼	(132)
第二节 凉 菜	(133)
财 兔	(133)
香薰板兔	(134)
罗板鸭	(134)
张 兔	(135)
美国野味鸡、鸭	(135)
丁家江兔	(135)
第三节 其它名吃	(136)
烧烤鸡、兔、羊	(136)
双狮牌精制挂面	(136)

午时(袋泡)茶	(137)
---------------	-------

第八章 菜谱精选

第一节 璧山特色菜精选之一	(138)
第二节 璧山特色菜精选之二	(165)
第四节 微波炉菜谱	(198)
第五节 冰箱菜谱	(211)

第九章 附 录

一、来凤鱼的兴起	(217)
二、重振雄风“来凤鱼”	(218)
三、有凤来兮有鱼美兮	(221)
四、弘扬鱼文化兴建“鱼乐城”	(223)
五、玉笋、黄花、云雾茶	(226)
六、“璧山人”在重庆	(228)
七、救荒食品录	(231)
八、常用食物养生功用一览表	(235)
九、'99重庆美食文化节璧山展区获奖单	(238)
十、璧山饮食店名录(特色、地址、联系电话等)	(241)

后 记	(244)
-----------	-------

诸 论

中国圣人孔夫子说过：“食色，性也”，又说：“食不厌精”。这为饮食文化的发展提供了理论依据。放眼世界各国，唯我中华饮食文化丰富多彩，堪称博大精深。

饮食文化是由具体内容组成的。就中国而言，堪称典范的有川、苏、京、粤四大菜系，四大菜系之外，又有鲁、豫、徽、湘、晋、皖等许多支系。同在川菜之中，重庆和成都又各有特色。成都菜以规范地继承传统、文化品位较高著称，重庆菜则辛辣、粗犷富于创新闻名。一方水土养一方人，一方水土造就一方饮食习俗，这就是饮食文化的地域性。

璧山位于重庆以西，东靠巴岳山，西据缙云山，向南延伸至长江，往北直走到嘉陵。古志记载：“两江夹送，形如柳叶”。县境山高谷浅，丘陵平缓，气候温润，雨量充沛，物产丰富。独特的地理位置和气候条件，造就了璧山独特的饮食习俗和饮食风味。

璧山古为巴国地，属渝州；后渝州改恭州，又升为重庆府，璧山县属之。巴人原居长江下游，奉节以下，战败后沿长江上行，定居重庆建巴国，其活动向四周扩展，璧山成为其腹心地带。璧山人实为巴人后裔，继承了巴人的性格特征。

璧山的饮食首先是巴人饮食习俗的延伸。巴国山高水险，气候温润，巴人喜辛辣，好酒水，这些传统，发展成为川菜的特色，至今保存于璧山民众的生活之中。璧山现在流行的“来凤鱼”、“红烧兔”等均以麻辣著称。璧山人家中几乎都有一坛泡药（广柑、柠檬等）酒，而市场上销售的各种名酒品牌，不下百种。