

■ 宁夏第一部向全国读者推介中国饮食文化的书籍 ■

美食家走遍中国

蒋耀仁 著

食以饕餮止原 以魚米人邦

食以民爲富 以亦民爲本

食以文而貴 以文類人養

食以精而新 以美食爲先

■ 宁夏人民出版社

蒋耀仁 著

美食家走遍中国

■宁夏人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

美食家走遍中国 / 蒋耀仁著. — 银川:宁夏人民出版社,
2007. 12

ISBN 978-7-227-03676-0

I. 美… II. 蒋… III. 饮食—文化—中国—通俗读物
IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第 198110 号

美食家走遍中国

蒋耀仁 著

责任编辑 吴月霞

封面设计 万明华

版式设计 石磊

责任印制 吴宁虎

宁夏人民出版社 出版发行

出版人 杨宏峰

地址 银川市北京东路 139 号出版大厦(750001)

网址 www.nxcbn.com

电子信箱 nxcbmail@126.com

印刷装订 宁夏捷诚彩色印务有限公司

开本 880mm×1230mm 1/32

印张 5

插页 58

字数 120 千

印数 1000 册

版次 2008 年 3 月第 1 版

印次 2008 年 3 月第 1 次印刷

书号 ISBN 978-7-227-03676-0/TS·18

定价 66.00 元

版权所有 翻印必究



蒋耀仁，男，汉族，
1943年8月生，河北省玉
田县。大学学历。

曾任：银川市商业学
校教师、宁夏商业厅厨师
培训教务长、银川市饮食
服务业人才开发培训中
心主任、银川市商业经济
学会副秘书长、银川市
商业学校副书记、银川市
业余会计中专学校校长。
现已退休。

中国饮食文化是中国悠久历史文化的组成部分，是世界文明的瑰宝之一，既有实用价值、经济价值、科学价值，也有艺术价值。希望通过您的文章将我国这门独特文化介绍给全国读者，以服务社会，并使之发扬光大。

二零零五年元旦

题赠蒋耀仁先生

韩成浚

序

中国饮食文化源远流长,博大精深,是中华文明的重要标志之一。

蒋耀仁先生长期从事烹饪教学和烹饪学术研究,曾受组织委派赴全国各地参观、考察,搜集烹饪精华信息,得到了各兄弟省市自治区商务主管部门的大力支持,并获得了大量翔实的资料。应宁夏烹饪协会之邀,经过努力探索,辛勤笔耕,历经五个寒暑,终于完成了《美食家走遍中国》一书的写作。

《美食家走遍中国》一书,全面地介绍了我国各地著名的旅游胜地,系统地介绍了我国各省市自治区美食佳肴的特色、制作方法及各名菜名点的由来、历史典故、有关传说及趣闻,并配有大量相应的彩色插图。书中还详细地描写了我国传统菜肴中精萃的部分——宫廷菜,介绍了“满汉全席”“吉林长白山珍宴”“宁夏全羊席”等经典菜肴的精湛制作技艺及其丰富的文化内涵。本书是宁夏第一部向全国读者推介中国饮食文化的书籍,既有实用及经济价值,也有较高的艺术价值和文学价值,对于了解与弘扬历史悠久的中国饮食文化,吸纳各地的饮食精华,开阔视野,促进烹饪技艺的提高和饮食文化学术的发展,将发挥重要作用。

序

王法正

全国烹饪名师技术表演 鉴定会观礼

1983年11月7日,新中国成立以来首次全国烹饪名师技术表演鉴定会在首都北京召开,历时8天。来自全国28个省、市、自治区的83位技术精湛的顶尖级厨师、点心师大显身手,烹调献艺,展示了中华各地精美绝伦的名菜名点。这是解放后大规模、高规格的一次烹饪技术大检阅,是我们观摩、学习千载难逢的好机会。大会由国家商业部组织,会前3个月就发文,通知宁夏有关部门选派两名厨师参加表演。自治区有关领导十分重视,进行了细致、周密的安排和充分动员。在全区范围内经严格筛选,最后确定段耀平、董徐镖两位优秀青年厨师参加表演,笔者率队。两位选手按照组委会设计的菜肴,反复演练,力求精益求精,其精神令人深深感动。

大会在庄严雄伟的人民大会堂举行,为各地选手准备的原料在3000种以上,几乎汇集了全国各地的水陆特产、山珍海味。既有熊掌、燕窝、鱼翅、蛇、鳖、鹿筋、哈什蚂、竹荪等一些名食佳肴必备的原料,也有一些十分罕见的原料,如石鸡、山蛙、羊肚菌、金耳;等等。品种繁多,五彩缤纷。我们宁夏代表队还带来发菜、驼峰、鲜活黄河鲤鱼助兴盛会。

参加表演的83位名厨师,是从全国百万名厨师中经激烈角逐筛选出来的佼佼者,有老一辈名厨,有后起之秀。个个身怀绝技,出手不凡。他们表演的菜点,既有传统名菜,也有地方风味,

代表了全国各地各民族的菜肴佳品。广东省的点心大师罗坤,擅长制作中西美点近千种,曾应邀在联合国表演,他制作的绿茵白兔饺、蜂巢蛋黄角、点红梅花饼等,形状美观,造型逼真,有艺术感染力,且口感极佳。天津面点状元蒋文杰,擅长抻面,他制作的雪花龙须面根根细如青丝,白如霜雪,令人赞叹。辽宁省的烹饪状元刘敬贤,十分讲究菜的艺术造型,他用东北产的人参、山鸡、梅花海参制作的游龙戏凤,上桌后点燃酒精锅,只见海参在沸汤中不断上下翻动,好似乌龙戏水,鸡在汤中似白凤扑水,活灵活现。

我区选手段耀平制作了清炒驼峰丝、翡翠蹄筋、扒驼掌、凤凰暖雏四个菜,董徐鏢制作了金钱发菜、软炸里脊、丁香肘子、糖醋黄河鲤鱼四个菜。他俩刀工精细,重视调味,善于掌握火候,做出的菜脆、嫩、香,形象美观,赏心悦目,色、香、味、形俱佳。

83位名师中有好几位是少数民族,他们与各地名厨师齐聚于人民大会堂,互相学习,交流经验,亲密无间。少数民族选手制作的菜肴和点心受到了与会者的好评。满族烹饪大师常静,擅长江南菜,她制作的翡翠羹、桃花泛、汽锅元鱼等均达到极高水平,博得了人们的赞叹。少数民族的美食以其独特的风味受到了人们的喜爱。蒙古族的烤羊腿、回族的带泡生烧肉、朝鲜族的三味大虾、维吾尔族的八宝酿金梨、藏族的人参羊筋等以崭新面貌登上了大雅之堂。笔者有幸见到来自全国各地的烹饪高手制作的数百种佳肴美食,那千姿百态,巧夺天工的作品,使笔者终生难以忘怀。

在名师表演中格外引人注目的是28个代表队制作的28个大型工艺冷盘:北京的双燕迎春,天津的引滦入津,四川的熊猫戏竹,江西的庐山风光,湖北的白云黄鹤,山东的孔雀开屏,新疆的花篮藏宝……一个个大型冷盘,拼摆出了千姿百态、绚丽多彩

的图案,或是龙飞凤舞,百花怒放,或是万物争春,吉祥如意。这些艺术拼盘既是可口的美食佳肴,又是可供观赏的艺术精品,堪称一绝。

宁夏代表队集体制作的大型冷盘是六盘春晓,采用熟制肉、禽、蛋及新鲜水果、蔬菜等8种原料制成。由旭日东升、六盘高峰、千年古塔、觅食滩羊四个部分组成一个气势雄壮的大型艺术冷盘。其设计新颖,雕刻精细,拼摆巧妙,融思想性和艺术性为一体,充分展现了宁夏厨师的聪颖睿智。

11月12日晚,人大会堂灯火辉煌,宴会厅的宴席上摆满了各式各样的精美菜点,琳琅满目。全国人大副委员长胡厥文、黄华,全国政协副主席程子华、胡子昂、周培源和首都各界知名人士及中外记者到大会堂参观,并品尝了各地风味名菜。有的当场题词作画,对名厨师的高超技艺倍加赞誉。

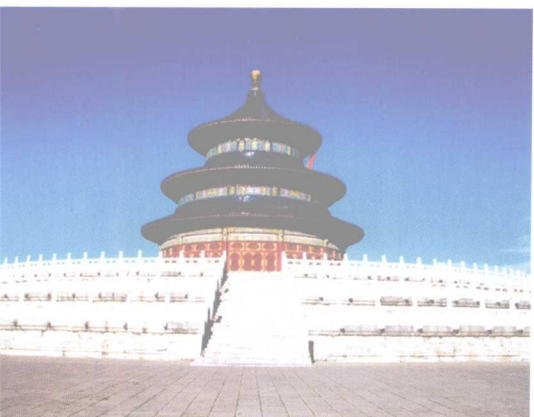
评议委员会经认真品尝鉴定,以投票方式评出全国最佳厨师10名,最佳点心师5名,优秀厨师和优秀点心师15名,冷盘制作工艺奖7个。宁夏代表队虽没有奖项到手,但作品亦获得好评。他们精彩的表演,获得了赞誉,其作品达到了一定水平,受到很大的鼓舞和鞭策。

笔者无比欣慰的是:有幸参加了全国第一次烹饪盛会,感受到了祖国博大精深、灿烂辉煌的饮食文化的悠久历史和对人类文明的卓越贡献,心灵受到强烈震撼。

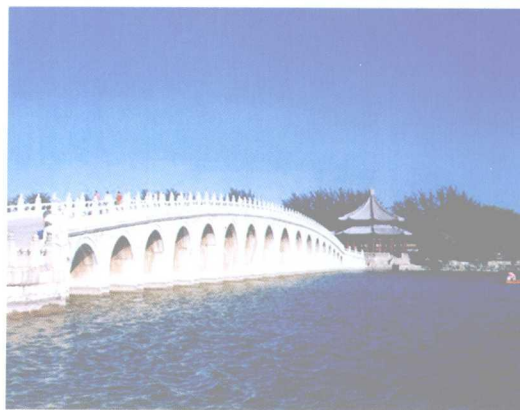
宁夏饮食业的同仁们像迎接凯旋战士那样欢迎我们归来。商业厅在系统内组织了隆重的“赴京表演汇报大会”,会上宣布了一项富有远见卓识的决定:为缩短与外地的差距,加速人才培养,振兴宁夏饮食业,组建代表队赴各兄弟省市观摩、学习,引进先进厨艺、名菜名点。自此笔者踏上了万里取经的征途。

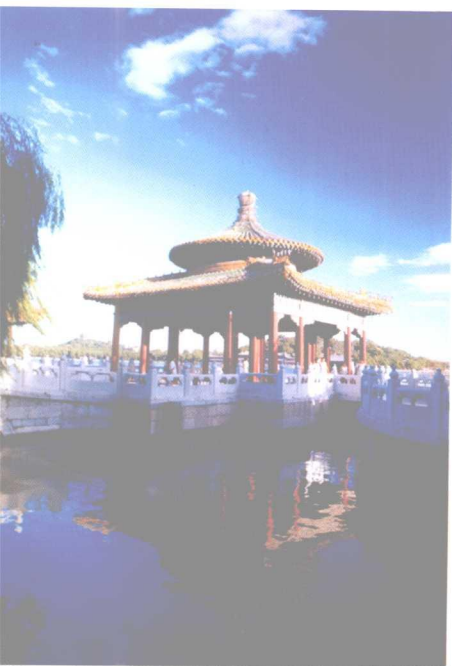


● 天安门广场
● 八达岭长城



天坛 ●
颐和园 ●





▲ 北海



▲ 一品寿桃



▲ 仿膳饭庄宫廷宴会厅



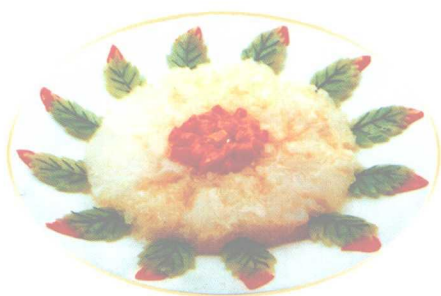
▲ 余银耳鸭舌



▲ 西客站



◀ 广州城市风光



▲ 扒蟹黄鱼肚



中山纪念堂 ▲
双莲争辉 >
片皮乳猪 ▼



▲ 宫廷脆皮鸡





鲍汁扒金菇蛇卷 ◀



⑦ 藏龙卧虎



⑧ 片皮鸭



◀ 七彩什锦煲



▼ 大雁塔



▼ 小雁塔



秦始皇兵马俑 ①
华山 ②





▲ 羊肉泡馍



▲ 葫芦头泡馍



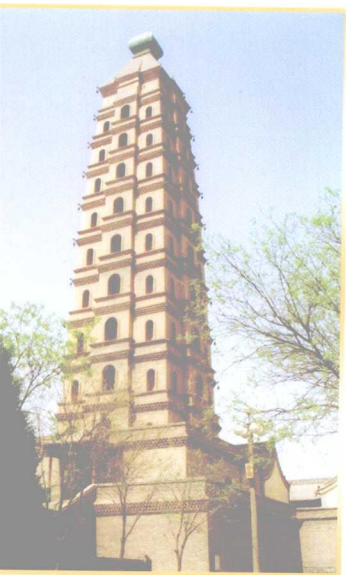
▲ 双色蛋饺



▲ 梅花蒸饺
● 刺猬蒸饺



▲ 田鸡鲍鱼蒸饺



▲ 海宝塔



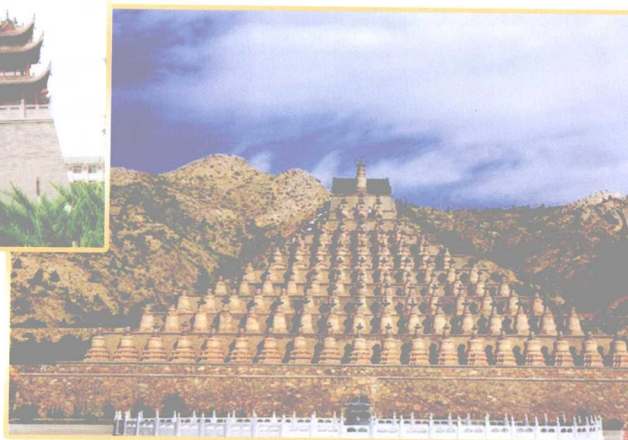
▲ 承天寺塔



▲ 中卫高庙



▲ 玉皇阁



▲ 青铜峡一百零八塔



▲ 四方发财



▲ 海宝八素



▲ 鱼米之乡



▲ 古渡鲜鱼



▲ 金秋辣椒