



川食精妙丛书

鬼城 稀馐

四川科学技术出版社

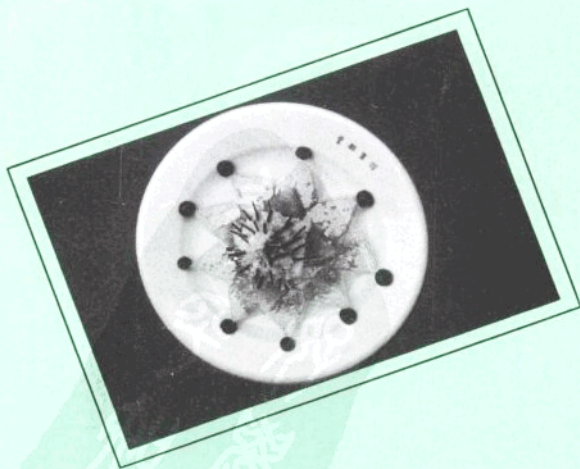
秦光宁 主编

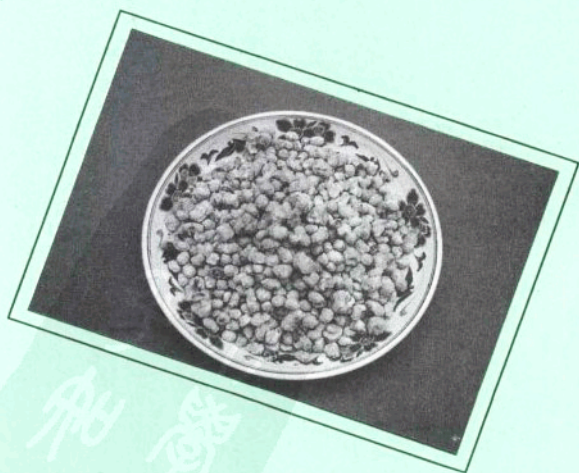
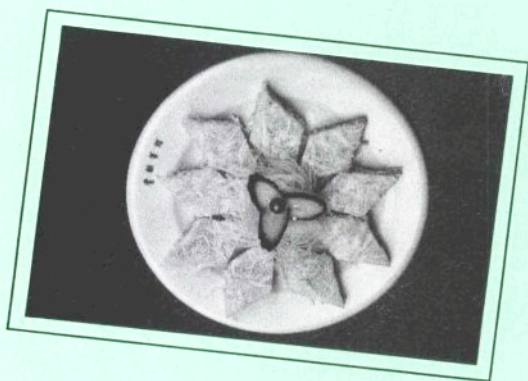
五 碟 八 大 碗



如夢
船

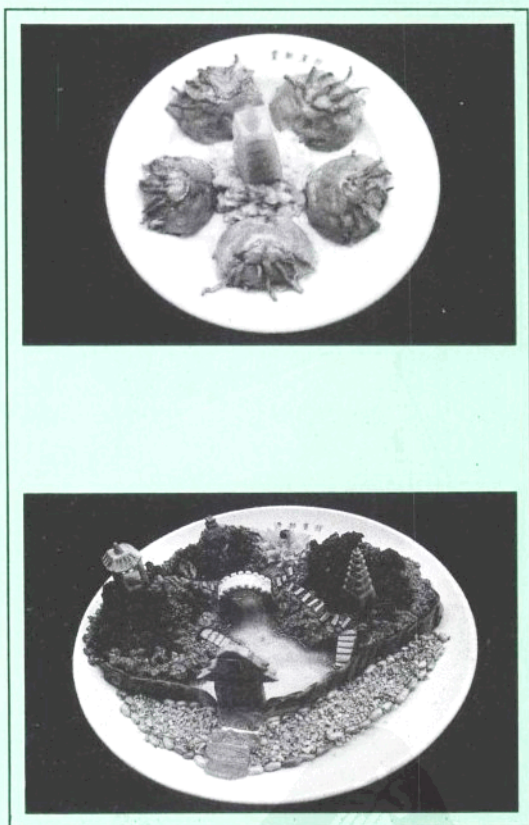
PDG



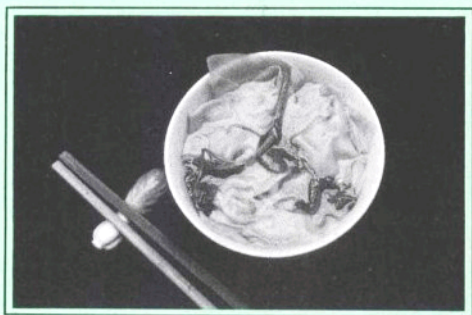


船

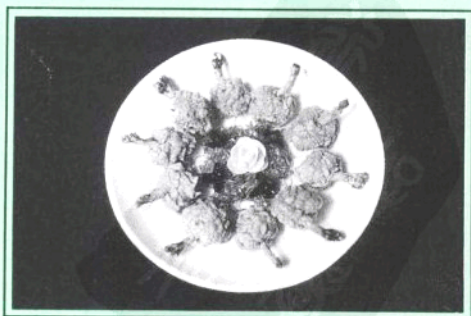
PDG



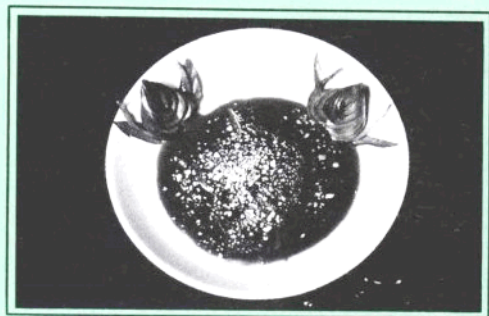
鬼城抄手



白鹿凤腿



鬼国神腿



土豆排



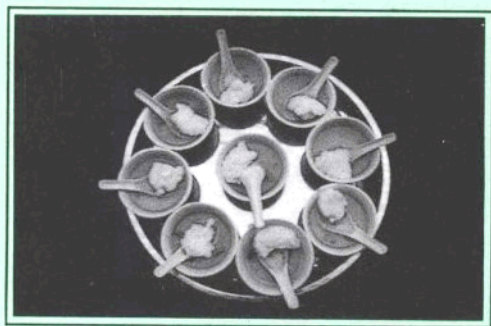
仙都鸡块



鬼国神脚鸡



孟婆粥



乐天羹



《川食精妙丛书》 编委会

主编 熊四智

卢 一

顾问 黄维兵 陆俊良 周化勋

编委 李宗昌 宋小蓉 杜 莉

卢朝华 杨国钦 龙青蓉

川食精妙丛书_____序

熊四智

《川食精妙》丛书编委会与四川科学技术出版社向海内外读者推出的这套丛书，从1997年夏天开始陆续出版，奉献给大家。

借出版之机，向读者说明为什么我们要编撰这么一套丛书？

中国自古以来就是重视饮食和烹饪的国度。四川更是“尚滋味”“好辛香”的地方。80年前，革命先行者孙中山先生就说过中国人的食品“极合于科学卫生”，“中国人之饮食习尚暗合于科学卫生”。当然，这还需要“再从科学卫生上再做工夫，以求其知，而改变进步。”孙先生特别提醒人们关注标志文明进化深度的中国烹调，“吾人当保守而勿失，以为世界人类之师导也可”。

研究饮食与烹饪，历代人都在进行。先秦至清，食经、茶经、酒谱之类专著有上百部。经史、方志、农书、医书、笔记乃至诗赋中也记载了不少饮食烹饪史料。1911年辛亥革命至1949年中华人民共和国成立，大约出版了包括烹饪古籍在内的烹饪书籍近百种。新中国建立，特别是改革开放后，大约出版了上千种烹饪书籍。编著者与出版者从多角度、多知识领域探索烹饪的内涵，研究饮食文化。其中，在研究烹饪历史、

烹调原理、饮食养生、烹饪工艺等方面,出现了一些较为优秀的著作。

改革开放以来,我们四川人写的并出版了的烹饪书与菜谱也已超过百种。其中,烹饪学术著作、古籍注释、烹饪科普书有 30 余种,菜谱有 70 余种。这当然是值得庆幸的。

不必讳言,近年四川出的烹饪书多限于菜谱,从烹饪技术科学上严肃研究的则较为少见。全面地反映四川这个地域的饮食与烹饪文化、科学、艺术在历史上的演变轨迹这类烹饪书,尚未出版过。为填补这方面的空白,我们邀集同仁,共同来完成反映四川地域饮食文化和烹饪文化的这一套《川食精妙》丛书。

这一套丛书的总体思路是什么?

既然是研究地域饮食文化和烹饪文化,当然总体上就得从地域文化角度观察与思考。

按文化学学者们的概念,“地域文化或称‘区域文化’,是一门研究人类文化空间组合的地理人文学科,在某种意义上大同于文化地理学。它们都是以广义的文化领域作为研究对象,探讨附加在自然景观之上的人类活动形态,文化区域的地理特征,环境与文化的关系,文化传播的路线和走向以及人类的行为系统,包括民俗传统、经济体系、宗教信仰、文学艺术、社会组织等等。”(引文出辽宁教育出版社出版的《中国地域文化丛书》编辑委员会所写的“编著札记”)。从地域上说,我们常讲齐鲁文化、吴越文化、荆楚文化、燕赵文化、三秦文化、三晋文化、巴蜀文化等。全面研究地域文化,那是文化学学者的事情。

但是,在地域文化这个领域内,其饮食文化与烹饪文化,

则应是一个重要的方面。这里需要说明,烹饪文化是人类在社会历史实践过程中,为生存、发展、享受需要,所创造和积累的烹饪物质财富和精神财富的总和。饮食文化则是在消费烹饪加工而成的饮食品的历史过程中形成的观念、制度、习俗、礼仪、规范,以及反映这些方面积淀的文化遗产。

我们编撰《川食精妙》丛书的总体思路,就是从巴蜀文化的角度,反映巴蜀饮食文化和巴蜀烹饪文化。

丛书选题是怎样确定的?

就巴蜀文化中的饮食与烹饪来说,无论地域、历史、资源哪方面,都有自己的优势。四川这个地方,国家级的历史文化名城就有8个,省级历史文化名城也有26个。仅就研究这些历史文化名城的饮食烹饪,也够丰富的。四川的历史,若从新石器时代晚期算起,已近5000年。若从秦始皇统一中国算起,也有2200年左右了。在这漫长的历史长河中,四川的先民给后人留下了极为宝贵的饮食烹饪文化遗产。饌文化,肴文化,茶文化,酒文化,精品繁多,出类拔萃。四川被称为“天府之国”,就是因藏聚财富、物产丰饶。其饮食原料品种之多,亦会令世人瞩目。调和五味的种植、酿造的优质调味品,更是令人欣羨。

中国烹饪文化的精粹乃是一个“和”字。其和,包含了滋味之和(甘苦酸辛咸之滋与味)及性味之和(烹饪原料和性质)这两种含义的五味调和。四川的饮食,川菜,川点,在调和五味上下的功夫是大家公认的,因此有“味在四川”之誉。

我们就是在上述思考基础上,提出了丛书从两类选题上展示巴蜀饮食文化和烹饪文化。一类是以四川境内东西南北各地方为界,择其最具特色者,推出《鬼城稀馐》、《蜀都美食》

等选题,另一类则将四川各地皆共有的地方特色饮食之品纳入选题,如《豆腐百味》、《酒店名食》、《川式饭粥》等选题。在完成上述选题撰写之后,若有条件,再下些功夫,新开些选题,以求至臻,力争完善这一丛书工程。

以上说明告知本丛书的读者,权当为序。

1996.12.09.于烹专宿舍

川食精妙丛书_____前言

“鬼城”闻名天下。

“鬼城”是传说人逝世后的亡灵归宿地。

“鬼城”传说：天下的人都是由躯体和灵魂构成的。躯体要新陈代谢，就是要“生来死去，又死去生来”。灵魂则是人的本体，“无形无相，不住内外，不出不入”，也即是说，灵魂是永存的。当人的躯壳消亡之时，其亡灵就附着于微少气体归缩于“丰都鬼国”，等待十殿阎罗发落。在生善功极多的人立即升天界，在生罪大恶极者立即下地狱。其余都要等待天、人、神、鬼、傍生（牛马乃至蚊蚁等动物）、地狱等六道轮回的考验，寻求转生机缘。在此期间，死人的亲友们都要为其做祈祷，超度亡灵。一般都是朝向丰都“鬼城”顶礼膜拜，或者诵些经文，或者烧些香蜡。有的还长途跋涉到丰都“鬼城”，还愿行善，为亡者超生多做功德。以期亡灵早日投生到更好的去处。

由于上述迷离神奇的传说，古往今来到“鬼城”求神拜佛的、敬香朝拜的、许愿还愿的、立意向善的、当下悔过的、施舍济物的、以及视察考察的、学术研究的、观光旅游的等等，来来去去，去去来来，络绎不绝。道家首当其冲，定为第29洞天45福地。佛家接踵而至，立了十方丛林，修了数十座寺庙。儒家一直左右着平都山文化命脉，给道、佛在“鬼城”传播中打

下深深的烙印。历史上的大文豪、大诗人、大学问家和帝王将相到过鬼城者数不胜数。国内外旅游者到鬼城的年进出量超过百万之众。人的大流动带来物资大流通,促进文化大交流,“川食精妙”丛书之《鬼城稀馐》也随之应运而生。

本书编入的“土特原料”、“菜肴羹汤”、“面点小吃”、“风味小食”、“茶酒饮料”和“食风食俗”6大门类,60多个条目,其中包含不少是伴随“鬼城”的附会发展而经数代劳动群众不断探索、总结、提高、开发的稀馐珍品。其特点:一是具有“鬼城”文化的内涵;二是原辅材料多是当地土特产;三是烹饪制作既真实地继承了传统工艺,又有推陈出新之精妙;四是既具有文献资料的意义,又有菜谱的适用价值;五是不随市场俗套,又可供珍美食品市场开发应用。

《鬼城稀馐》所收编的各类各种名特优食品,也是以土为本,兼收并蓄的产物。所谓“土”,即所有食品的主料、辅料、调料、配料多采用本地产粮、油、肉、菜、果、杂中优质品。此类大自然之产物,过去被追求成仙者喻为:“珠纭之树皆众生,华实皆有滋味,食之皆不老不死,所居之人皆飞相往来”。这尽管仅含有很大的幻想成分,但也可想象“鬼城”食品的高品质量。所谓兼收并蓄,即所有“鬼城”珍稀美食都是包容五湖四海饮食文化于一体的结晶。细读本书各条目,即可品出其味道。因此,“鬼城”珍美食品都力排大麻、大辣、大甜、大咸的烹饪配料,独具荤、素、咸、淡、酸、甜、麻、辣、冷、热、软、硬、干、稀的风味特色,不仅适合于国内东、西、南、北人等的口味,也令外国人大快朵颐。1995年秋天,泰国、马来西亚、新加坡、菲律宾4国的华侨观光团游鬼城,我作为东道主,在参观途中给每位送一袋“仙都鸡块”和一瓶玉鸣泉水,个个吃得津津乐道。参观

结束时,又请大家吃“鬼城抄手”。大家边吃边交头接耳,窃窃私语。最后由随团总干事向我提出两点“不好意思”的交涉:一、如果方便的话,大家乐意带走一份“仙都鸡块”;二、如果可能的话,希望能获得“鬼城抄手”的烹饪技术。因为轮船汽笛催促,时不待我当时满足海外朋友们的要求。现在借助于《鬼城稀馐》传信给他们,也一并传信给其他海外同胞、侨胞、外籍华人,以及世界各国的朋友们,愿天下人都过上神仙般的美好生活。

中国人民政治协商会议
四川省丰都县委员会主席 秦光宁

1996.6.1