



川菜烹饪事典

重庆出版社



川菜烹饪事典

重庆出版社

责任编辑：乔 楠

封面设计：张镇海

川菜烹饪事典

重庆出版社出版（重庆李子坝正街102号）
新华书店重庆发行所发行
重庆新华印刷厂印刷

*

开本：787×1092 1/32 印张：18.75 插页：9 字数：515千
1985年12月第一版 1985年12月第一次印刷

印数1—40,400

书号：15114·10（平装本） 定价：3.20元

3.20

编写委员会

主 编 张富儒

副主编 熊四智 胡廉泉

编 委 罗长松 蒋荣贵 阎文俊 侯汉初 解育新 成蜀良

执笔人

张富儒 胡廉泉 熊四智 侯汉初

罗长松 阎文俊 蒋荣贵 成蜀良

解育新 张中尤 姜学有 徐 凤

李庆初 谢荣祥 李质焯 刘大东

张国柱 蔡 雄 卢国瑛 钟德耀

胥远名 李仕鸿 浦天清

编 书 单 位

四川省蔬菜饮食服务公司

重庆市饮食服务公司

成都市饮食公司

四川省饮食服务技工学校

重庆市市中区饮食服务公司

本 书 顾 问

北京大学教授

王利器

四川特级厨师

刘建成

四川特级厨师

曾亚光

四川医学院副主任营养师

刘冰蓉



鸳鸯火锅



鸳鸯海参

咸菜什锦



竹笋肝膏

玲 珑 鱼 脆

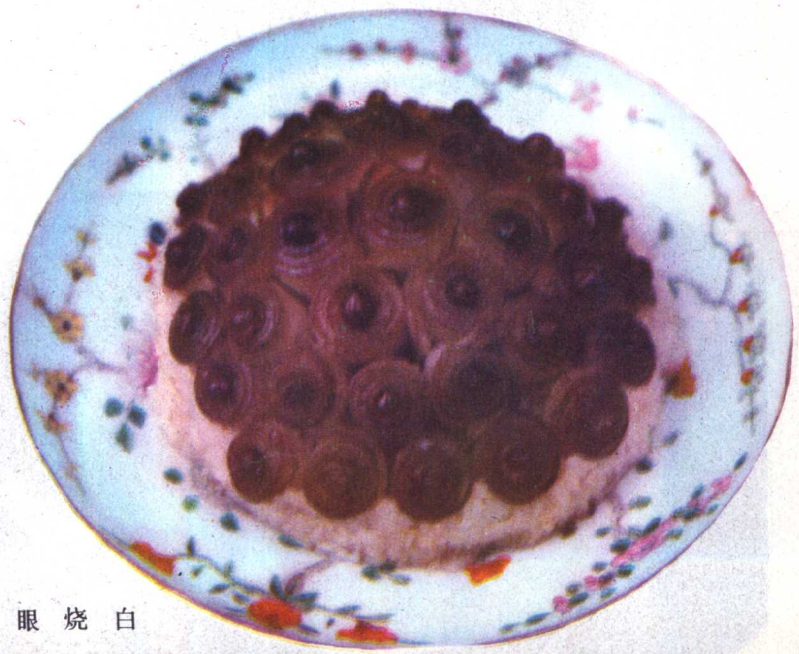


开 水 白 菜





锅贴虾仁



龙眼烧白



鱼 香 肉 丝



麻 婆 豆 腐



鱼香兔花



爆牛肚梁

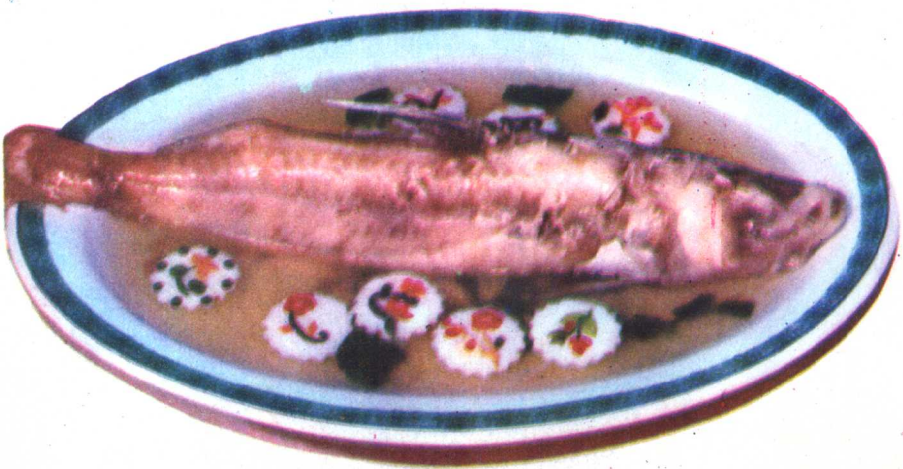


樟茶鸭子

仔 鸡 豆 花



虫 草 鸭 子



百 花 肥 头

熊 猫 戏 竹



前 言

《川菜烹饪事典》是我国第一部全面介绍一个地方的烹饪文化、饮食历史、烹调技艺和烹饪科学知识的工具书。对于从事川菜烹饪的专业技术人员 and 各地烹饪教学工作者，这部书可作为川菜烹饪的小百科全书，会给工作带来极大的方便。其他各界人士也可从这部书中得到有益的知识：研究民俗的人可以查到四川的饮食民俗材料；研究历史的人可以找到四川饮食方物资料；从事文学艺术创作的人可以引证书中所收集的饮食方面的诗赋、著述；导游人员可以翻阅四川饮食的掌故轶闻，并得到四川名菜名点名师名店的可靠资料。对于出身在四川而身居海外的人，这部书也许会勾起思念故土之情，效张翰“思鲈”而作故乡之行。

中国的烹饪文化，历史悠久，源远流长。四川的烹饪，则是巴蜀文化科技的一个组成部分，是中国烹饪大花园里的一枝奇葩。

川菜从产生、发展到完善，经历了一个漫长的过程。至今，作为一个菜系，它以其取材之广泛，调味之多样，菜式之繁胜，适应之面广，已举世公认。但是，涉及川菜烹饪领域各个方面的资料实在是浩若烟海，要全面勾画川菜的形象，不是一件容易的事情。为编著此书，我们虽然事前搜集、整理了大量的资料，深入行业中实地访问，但仍然感到力不从心，更不可能一蹴而就。因此，我们采取了由简到繁、从低到高、循序渐近的办法，先就能够成书的材料，作了整理。由此而来，收入本书的则有烹饪文化、烹饪技术、名菜名点及营养食疗等四个方面内容：烹饪文化部分包括文献、名人、诗赋、方物、名店、名师等内容；烹饪技术部分包括行业用语、技术用语、名特原料等内容；名菜名点部分包括珍饈、鱼鲜、禽畜、蔬菜菜肴、筵席细点、风味小吃，历史菜点等内容；养身食疗部分包括营养卫生与养身食疗等内容。总计2655条。

需要说明的是，事典不同于辞典。它不仅限于解释名词的概念，而

且力图对一些事情的来龙去脉作简要的介绍，以有助于人们对四川烹饪文化、烹饪技艺的研究。在词目的解释上，我们既考虑到历史和现状，也从烹饪理论方面进行了探讨。如对川菜烹饪中的味，鉴于在同一味型的调制方面，客观上存在着细微的差别，又必须尊重“适口者珍”的烹饪至理，故以味型作词目，给烹调者以灵活掌握适应需要的余地。《事典》的名菜名点诸词条不同于一般菜谱，释文着重讲它的技术规范、操作要领，希望能给读者举一反三的启示。

编写这部《事典》，从1981年开始收集、整理、验证资料，花了三、四年时间，但实际编写只有短短一年功夫。由于时间仓促，水平有限，谬误之处，很难避免，望读者批评指正。我们将竭尽全力，对它进行补充、修改，使之日臻完善。

《川菜烹饪事典》编写委员会

一九八四年四月

凡 例

一、全书共分四编：烹饪文化、烹饪技术、名菜名点、营养食疗。共收2655条词目。附录每日膳食中营养素供给量、四川名酒。

二、著述部分，主要收入与川菜关系密切者，如《中馈录》、《醒园录》等书。在中国烹饪历史上影响较大的书，如《齐民要术》、《随园食单》等，亦酌情收入。所收著述，有专门篇章者，在词目中表明；无专门篇章者，则在释文中介绍；书名或篇名相同，在词目中表明作者姓名。

三、诗赋部分，收入了杜甫、陆游、苏轼、李调元所写的有关饮食的篇章。根据内容，有的录全诗，有的只摘句。对诗赋中涉及饮食的疑难词语，作了必要的注释；与饮食无直接关系的词语，注释从简。

四、方物部分，收入笔记野史所载较特殊或较珍奇的川菜烹饪原料。菜谱部分，则只收入二十世纪五十年代以来，内部铅印资料和出版社公开发行的部分书籍。

五、名人部分，主要收入与川菜烹饪关系密切的人物，并收入对中国烹饪发展有影响的人物。

六、近代名店、名师部分，收入清代中叶至二十世纪四十年代末，成渝两市著名的餐馆与厨师；近代名店中至今尚存的，列入当今名店中。名店分大餐馆、风味店两大类，按开业先后排列；名师按出生年月的先后次序排列。

七、当今名店部分，收入四川省各地具有代表性的川菜馆、小吃店，并按店名字数和第一字的笔画顺序排列。

八、当今名师部分，收入1982年6月30日以前，经中华人民共和国商业部、四川省人民政府批准命名，现在四川省的川菜特级厨师、服务技师；并收入按特级厨师、服务技师同等对待的技术顾问。词目均按出生年

月的顺序排列。

九、掌故轶闻部分，收入与川菜、川点、酿造调味品有关的轶闻趣事。

十、炊餐用具按古代、现代分列，并附部分插图。

十一、名特原料部分，主要收入四川土特产品。其中，腌腊制品、酿造调味品、酱腌菜、豆制品等，收入1983年6月30日以前经中华人民共和国商业部、四川省经济计划委员会、四川省商业厅、四川省食品协会评选命名的优质产品。个别知名度大的品种，如中坝口磨酱油、茅梨酒等，虽未参加评选，也酌量收入本书。

十二、行业用语部分，主要收入近百年来四川饮食行业中习用的词语。所收的筵席词目，在释文中附列席单。

十三、技术用语部分，烹制方法除收入常用的方法外，还收入了实际上已习用，但尚无现成定义的“小炒”、“家常烧”等词目；雕刻拼摆仅收入传统方法，对于现在虽有运用，但尚有争议的方法，暂未收入。技术用语的分类与定义，除参考已有资料外，主要从归类的科学性来划分。如习惯上错将蒙、贴、瓢当作烹制法，今则归入刀工火候类；习惯上用“味别”一词，今则用“味型”作词目，解释其共性的概念。

十四、历史菜点部分，主要收入见于清末民初、现已不多见的菜肴。所引《通览》一书，系傅崇渠撰《成都通览》的简称；《新录》一书，系阙作者姓名的私人手抄藏本《筵款丰饕依样调鼎新录》的简称；《附》则为阙作者的私人手抄本《菜谱》的简称。《新录》和《附》用以补正《通览》的记载。原文中错落的地方，均在括号内文字说明。

十五、所收入的名菜名点，从味型、烹制法、原料三个主要方面考虑，选择具有代表性的，也适当选择了不同地区、不同民族的代表菜点。释文重点解释技术规范、操作要领，并尽可能注明可用相同方法制作的其他菜肴。

十六、本书使用了少量的生造字和借用字。四川烹饪界常用，字典、辞书无记载，字义无其他适当的字能代替者，则使用生造字，如醃、燻、燻、煨、汨、割等。借用字如糝，糝本指颗粒状食物，在川菜烹饪中已习用于泥茸状原料，并见诸于专业报刊，如鸡糝、鱼糝，今按约定成俗的原则入书。

十七、相同词目，按其特定概念，分别列入各自的编类中，并在索引中以不同页码分列。

十八、入书所用资料，限于1983年6月30日之前。