



四川 特产风味指南



《中国特产风味指南》丛书

四川特产风味指南

四川人民出版社

四川人民出版社出版

(成都盐道街三号)

重庆印制一、二厂印刷

四川省新华书店重庆发行所发行

开本140×203毫米 印张7 1/2 字数120千

1984年9月第一版 1984年9月第一次印刷

印数：1—10,000册

书号：17118·118

定价：3.50元

出版者的话

中国有句老话：十里不同风。

中国是这样一个地大物博、历史悠久的文明古国。各地都有自己非常丰富的特产；吃的风味多姿多彩；精湛的工艺品具有独特的民族风格和鲜明的地方特色。人们是用“文物之邦”、“烹饪之国”来称誉她的。

许多来中国旅游的人，每到一个地方，都想大快朵颐，享受一下那别致的风味；或者想购买一两件珍贵的物品，留作旅游纪念。

所以实在应该有一套关于中国特产、风味的书籍。现在《中国特产风味指南》丛书问世了。它着重介绍了中国各地著名特产、风味。但凡具有鲜明的地方特色，具有较高的知名度，具有较高的使用价值、观赏价值或纪念性，能够适合旅游者需要的物品，尽可能收录。它对特产、风味的特点、制作、源流和演变有简明生动的叙述，并配上相当数量的图片。它还介绍出售这些物品的商店，品尝风味小吃的餐馆。它不仅为旅游者提供方便，而且有助于广大读者对中国各地传统文化的了解。

《中国特产风味指南》以每一个省、市、自治区为单位，自编一册，另由本丛书的牵头单位广东省花城出版社编一本全国性的《中国特产风味指南》，总合而成一套《中国特产风味指南》丛书。

目 录

出版者的话

特 产

工艺美术品

蜀 锦·····	3
蜀 绣·····	4
蓝印花布·····	6
川西挑花·····	8
四川漆器·····	9
金银工艺·····	11
北碚刻花玻璃·····	13
四川陶器·····	15
荣经砂器·····	16
成都瓷胎竹编·····	17
江安竹簧·····	18
梁平竹帘·····	19
崇庆竹编·····	20
包鸾篾席·····	21
手 杖·····	22
新繁棕编·····	23
自贡龚扇·····	24
成都绢扇·····	25
大千书画纸·····	26
蜀 笺·····	27

乐山“宋笔”	29
蜀 砚	30
中江花石	32
绵竹年画	32
民间玩具	34
四川盆景	35
树根雕	36
汉代画像砖及拓片	38
真丝手绘巾	39

中药

川 芎	41
川贝母	42
麝 香	43
冬虫夏草	44
天 麻	45
川乌与附子	47
川杜仲	47
川牛膝	49
黄 连	49
川党参	50
通江银耳	51
玉泉丸	53
一粒止痛丹	53
喉炎丸	54
鼻渊舒	54

麝香舒活灵.....	55
麝香止痛膏.....	55

重庆桐君阁.....	55
成都同仁堂.....	56
泰三堂.....	58

名酒·名茶·晒烟

泸州老窖特曲.....	60
宜宾五粮液.....	62
绵竹剑南春.....	63
成都全兴大曲.....	63
古蔺郎酒.....	64
邛崃文君酒.....	65
万县太白酒.....	66
渠县红桔酒.....	67
渠县广柑酒.....	67

峨眉茶.....	69
蒙顶茶.....	70
青城茶.....	71
文君茶.....	71
巴山银芽.....	72
重庆沱茶.....	72
四川红茶.....	73
茉莉花茶.....	73

什邡晒烟·····	73
农副产品	
涪陵榨菜·····	76
宜宾芽菜·····	77
南充冬菜·····	78
内江、成都大头菜·····	79
长宁、兴文竹荪·····	79
江安玉兰片·····	80
广元黑木耳·····	80
渠县黄花·····	80
峨眉雪磨芋·····	81
隆昌豆棒·····	82
白市驿板鸭·····	82
叙府糟蛋·····	83
永川皮蛋·····	84
罗江豆鸡·····	85
中江挂面·····	85
重庆怪味胡豆·····	85
天府花生·····	86
夹江豆腐乳·····	87
潼川豆豉·····	87
雄狮牌大王酱油·····	88
三汇特醋·····	88
保宁醋·····	89
郫县豆瓣·····	90
资阳临江寺豆瓣·····	90

重庆金钩豆瓣酱·····	91
汉源花椒·····	91
成都辣椒·····	92
水果及其他	
江津广柑·····	93
奉节脐橙·····	94
“大红袍”红桔·····	95
四川柚子·····	95
茂汶苹果·····	97
苍溪雪梨·····	97
合江荔枝·····	98
泸州桂元·····	99
会理石榴·····	100
青城猕猴桃·····	100
秀山桐油·····	101
城口漆·····	101
五倍子·····	102
白 蜡·····	103

风 味

川菜·名餐厅

回锅肉·····	109
合川肉片·····	110
锅巴肉片·····	110
鱼香肉丝·····	111
榨菜肉丝·····	112

东坡肘子·····	112
干煸牛肉丝·····	113
苕菜狮子头·····	114
一品鲈方·····	114
蒜泥白肉·····	115
竹荪肝膏汤·····	116
毛肚火锅·····	116
水煮牛肉·····	117
清蒸江团·····	118
干烧岩鲤·····	119
沙锅雅鱼·····	120
东坡墨鱼·····	120
浣花鱼头·····	121
家常海参·····	122
菠饺鱼肚·····	122
怪味鸡·····	123
官保鸡丁·····	123
小煎鸡·····	124
雪花鸡淖·····	124
芙蓉鸡片·····	125
鸡豆花·····	125
蹄燕鸽蛋·····	126
豆渣鸭子·····	126
樟茶鸭子·····	127
麻婆豆腐·····	128
龟凤汤·····	129

开水白菜·····	129
熊猫戏竹·····	130
孔雀开屏·····	130

素菜·素筵·····	131
荣乐园·····	133
成都餐厅·····	134
芙蓉餐厅·····	134
带江草堂·····	135
会仙楼·····	135
小洞天·····	136
颐之时·····	136
老四川·····	137
旅游宾馆、名餐馆、名菜一览表··	139

名小吃

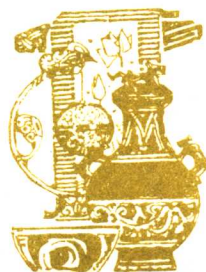
赖汤元·····	144
龙抄手·····	145
夫妻肺片·····	146
钟水饺·····	146
担担面·····	147
达县灯影牛肉·····	147
自贡火边子牛肉·····	148
小笼粉蒸牛肉·····	149
山城小汤元·····	149
鸡蛋果酱熨斗糕·····	149
冰峰水晶糕·····	150

白结子·····	150
川北凉粉·····	151
叶儿粑·····	151
蜜饯·糕点	
内江蜜饯·····	152
合川桃片·····	153
新都桂花糕·····	154
新都姜糖·····	155
峨眉糕·····	155
江津米花糖·····	156
泸州葡萄仿·····	156
成都凤尾酥·····	157
重庆赖桃酥·····	158
长寿薄脆·····	158
温江酥糖·····	158
仁寿芝麻糕·····	159
纳溪泡糖·····	160
编后记 ·····	161

特 产



工 艺 美 术 品



* 自古号称“天府之国”的四川，山川秀丽，物产富 *
* 饶。成千上万的能工巧匠，利用一些植物的茎叶，编织 *
* 成许许多多的日用品和礼品；利用本地生产的蚕丝织成 *
* 绫罗绸缎，在绸布上刺绣挑花；还有银丝制品、漆器、 *
* 玻璃器皿、陶器、蓝印花布、蜀笈、蜀砚，等等。这些 *
* 品种繁多、造型美观的物品，是我国工艺美术园地中绚丽 *
* 多彩的奇花异卉。其中大多是价廉物美的实用工艺品， *
* 也有一部分是高级欣赏品，在国内外市场上享有很高的 *
* 声誉。 *

蜀 锦

四川简称蜀。四川成都生产的彩锦称蜀锦。蜀锦是四川著名的丝织品之一，是用蚕丝织成的提花丝织物。质地紧密坚韧，色调艳丽，图案纹饰富于民族特色和地方风格，是我国传统的丝织品，深受中外人士喜爱。

蜀锦有悠久的历史。西汉时，蜀锦花色品种甚多，用途很广，行销全国。三国时代，蜀锦已成为蜀汉和魏、吴贸易的重要商品，也是它财政开支的主要来源。因此，蜀汉丞相诸葛亮说：“今民贫国虚，决敌之资，唯仰锦耳。”到了唐代，蜀锦通过



“丝绸之路”远销西方各国，通过海运远销日本，人们称为“蜀江锦”。如今，日本的正仓院和法隆寺还藏有“蜀江小幡”、“蜀江太子御绢伞”的残片。宋代的成都锦院，生产上已有了挽综、机织、练染、纺绎的分工，可以织出三十多种不同

的花样。有名的落花流水锦，传说就是成都艺人根据落花流水荡漾的涟漪设计而成的。元、明以后，发展变化的花样有数百种，不仅在当时流行全国，成为锦绫花样的重要模本，而且广泛应用到桌围、椅披、坐垫等其它工艺品上。直到现在，西南兄弟民族的围腰、头巾等，也喜欢用这些纹样作装饰。

中华人民共和国成立以后，蜀锦生产得到了进一步的发展，品种花色也越来越多：有在小方格内填充各种小团花的方方锦；有成彩条状并饰有花纹的雨丝锦和月华锦；有以梅花、桃花等单朵花组成的漩涡宛转、落花飘浮的浣花锦；有在细小底纹上饰以大朵花卉，色彩富丽，层次分明的锦上添花锦；有几何纹格调的八达晕锦；还有散花锦、对花锦、团花民族缎等。

蜀锦图案题材广泛，有山水人物，有花鸟虫鱼，有神话故事，有吉祥喜庆等各种纹样。这些纹样，工艺新颖，结构严谨，古朴典雅，深受欢迎。

蜀 绣

四川的刺绣称蜀绣。蜀绣的生产，主要集中在成都、重庆、

温江、郫县等地。蜀绣历史悠久，东晋史学家常璩著的《华阳国志》，将锦、绣并列，誉为“蜀中之宝”。清朝中叶以后，逐渐形成行业，成都的九龙巷、科甲巷一带，发展了八、九十家手工作坊，官府在各县办的“劝工局”也设了刺绣科。生产的品种主要是官服、礼品、日用花衣、边花、嫁衣、彩帐等实用品和条屏、斗方、中堂等欣赏品。

蜀绣以软缎和彩丝为主要原料，运用独特的绣技刺

绣而成。蜀绣艺人在长期的实践中，积累了一百种以上的精巧的针法绣技，其中有五彩缤纷的衣锦纹满绣，有绣画合一、简洁精炼的线条绣，还有双面绣，双面异色异形异针绣。绣品中，有巨幅条屏，也有袖珍小件；有高精欣赏绣屏，也有普及日用消费品。陈设在北京人民大会堂四川厅的巨幅“芙蓉鲤鱼”座屏，长四点四米，高一米七，灵活采用了晕针、沙针、点针、复盖针等几十种不同的针法，绣出了三十二条不同形态的鲤鱼。为了表现鱼的远近虚实、光线的波动，使用了不同色阶的同色丝线达十八种之多。一根丝线分得细如蚕丝，虚针刺绣，使远处的鱼形若隐若现，受到人们很高的评价。“蜀宫乐女演乐图”挂屏，由二十二个身着彩衫的乐女组成，色泽绚丽，光彩照人，鼓瑟弄笛，姿态各

