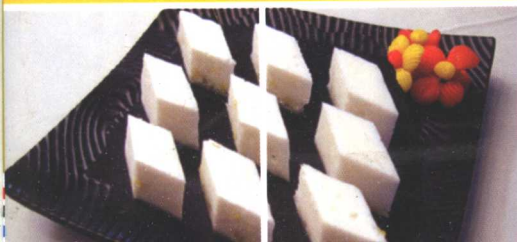




重庆风味小吃

沈智敏 集撰



金盾出版社

重 庆 风 味 小 吃

集 撰 沈智敏

顾 问 唐沙波

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

这是一本专门介绍重庆风味小吃的大众食谱书。书中详细讲授了五大类 150 余种重庆名小吃的用料配比、操作步骤及诀窍,并对每种小吃的来历、风味和特点都做了赏析和介绍。本书内容丰富,科学实用,技法可靠,易懂好学,不仅适合广大家庭及烹饪爱好者阅读使用,同时对餐馆经营者也有很高的参考价值。

图书在版编目(CIP)数据

重庆风味小吃/沈智敏集撰. —北京:金盾出版社,2006. 3
ISBN 7-5082-3932-6

I. 重… II. 沈… III. 食谱-重庆市 IV. TS972.142.719

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 012166 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:68214039 83219215

传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京百花彩印有限公司

黑白印刷:北京天宇星印刷厂

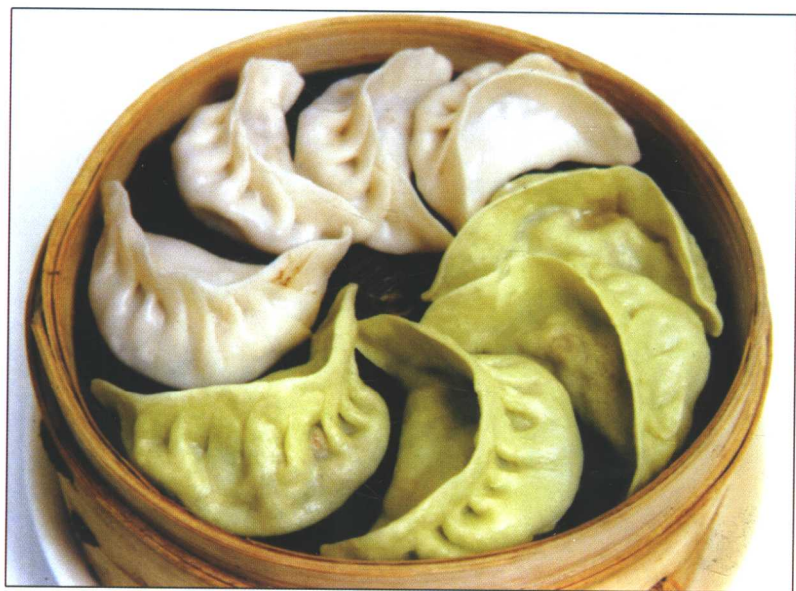
各地新华书店经销

开本:850×1168 1/32 印张:7.25 彩页:8 字数:160 千字

2006 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—11000 册 定价:14.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



鸳鸯蒸饺

滨楼三人小吃套餐

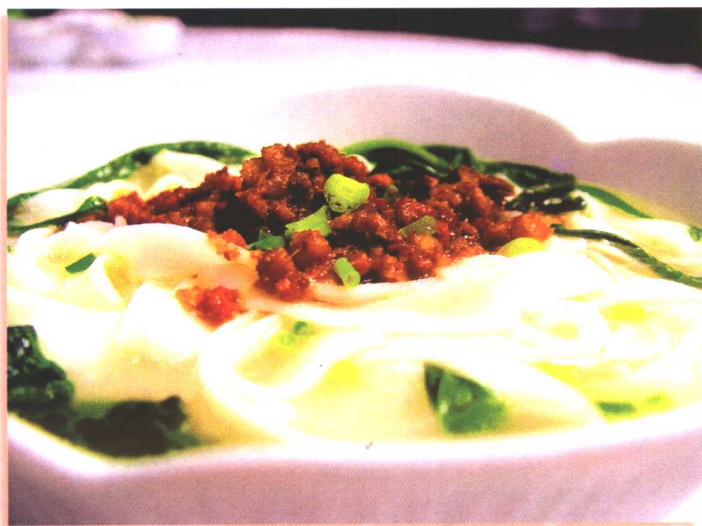




麻辣小面

红油抄手





扶欢巷内米粉

腊肉汤圆



煮制品

红豆黑米粥



葵花向阳

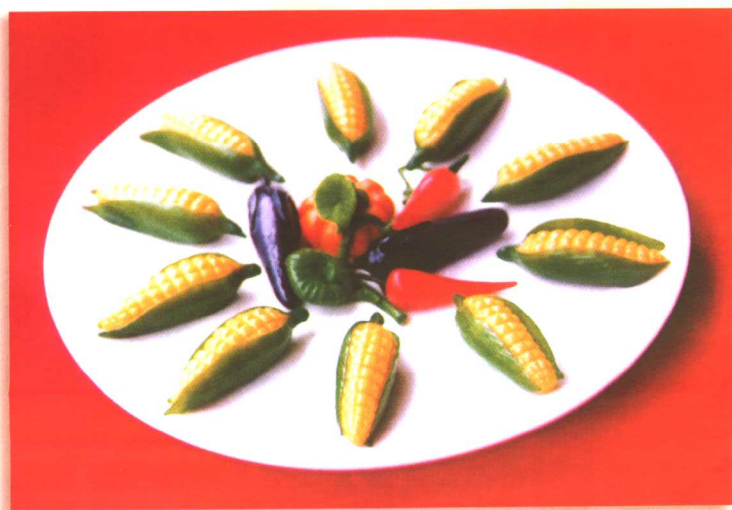
蒸制品





加州柳叶包

奶黄玉米苞

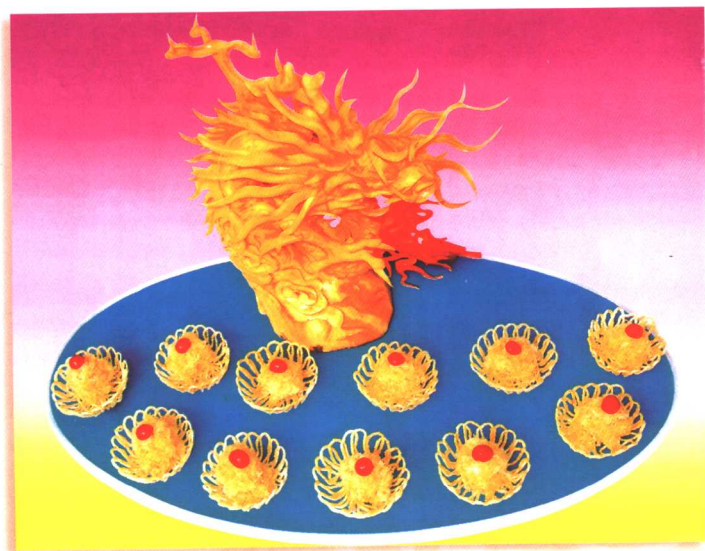




三鲜糯米烧麦

淮山枸杞糕





玉米龙珠

太极芋茸饼





将军饼

包心麻圆



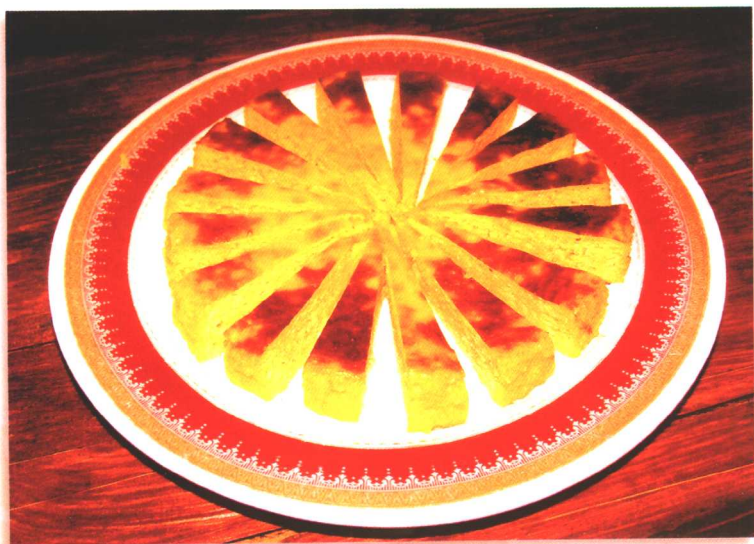


豆泥松果

燕麦香炉瓜



炸煎烤炒银丝



葛根糕

滨楼芝麻葱包



小吃考

——代前言

沙 波

有关小吃概念的这段公案，要追溯到十五年前。当时，中国西部地区的十家电视台欲筹拍一部反映中国西部饮食风俗的系列专题片，定名《西部小吃》。预论选题时，问题出来了：什么是“小吃”呢？众说纷纭，无法定义。比如，新疆的“馕”算什么？“烤全羊”又算什么？贵州的“花江狗肉”算什么？重庆的“毛肚火锅”又算什么？最后，只能按照各自的理解去拍摄了，所谓“天下事了犹未了，何妨以不了了之。”一年以后，一部风光雄奇、风俗特异、民族多彩、美食瑰丽的系列电视节目《西部小吃》问世了，而有关小吃的准确概念却留待来者的考证。

最近，坊间一本有关小吃的图书名叫《四川小吃大全》，又向我提出了相同的问题。首先一看目录就把我搞懵了。该书把小吃分为四类，米制品类，面粉制品类，果品杂粮类，这些倒能理解，而“菜肴类”就令人费解了。这一类的原料包括：牛、羊、猪、鸡、鸭、兔、鱼、虾、蛋、泥鳅、黄鳝、鹌鹑、大头菜、甜姜、盐菜、冬瓜、板栗、花生、豆腐、毛豆、红薯、瓜子、辣椒、银杏、豆豉、腐乳……菜名则有五香烤牛肉、四川腊肉、家常豆豉、多味瓜子、糖炒板栗、元宝鸡、洗沙肉、酱猪头、冬瓜干、辣椒酱、豆腐乳、麻辣烫……可说是一塌糊涂、乱七八糟。谁都弄不懂这究竟是小吃、小菜，还是大菜、筵席！进

一步想,这几十年出版的各类小吃书籍大都如此,名称正确与否竟无人追究。

具有小食、点心、小吃功能的食品起源于周代。《周礼·天官·笱人》载:“羞笱之实,糗餌粉粢。”“糗餌粉粢”就是古代祭祀神灵的米面糕饼之类。

关于“点心”,目前引用得最多、最早的记载是南宋·吴曾所著的《能改斋漫录·事始二·点心》条:“世俗例以早晨小食为点心,自唐时已有此语。按,唐郑参为江淮留后,家人备夫人晨饌,夫人顾其弟曰:‘治妆未毕,我未及餐,尔且可点心。’”引文原文在南唐·刘崇远《金华子杂编·卷下》中。从此条看出,早餐、小食、点心三位一体,它区别于午餐、晚餐。

从上例还可看出,起初,“点心”是作动词而不是作名词的。“尔且可点心”,意思是你可略食一些以充饥之意。这样的例句,在唐·孙炜所著《幻异志·板桥三娘子》中亦有:“三娘子先起点灯,置新作烧饼于食床上,与客点心。”

南宋以后,“点心”从动词转化为名词的例子即可常见了。如周密的《癸辛杂识前集·健啖》:“闻卿健啖,朕欲作点心相请,如何?”宋·吴自牧的《梦粱录》中:“市食点心,四时皆有”;“御街销店,闻钟而起,卖早市点心”;“有卖烧饼、蒸饼、糍糕、雪糕等点心者,以赶早市,直至饭前罢”等等。《水浒传·二十四回》更加清楚:“武大撇了老婆,来到武松房里叫道:‘二哥你不曾吃点心’?”

这时,“点心”的含义一般指糕饼之类,而“小食”则与之相仿。

“小食”一词的起源应该早于“点心”。《汉语大辞典·小食》条引《搜神记·卷一》:“管辂曰‘命不我与,为之奈何?然子恳诚,且为救诸……吾卯日小食时,必至君家。’”《梁书·昭明太子传》:“京师谷贵,太子因命菲衣减膳,改常饌为小食。”《红楼梦·六十二回》:“还该点补些小食儿。”叶圣陶《城中·在民间》:“卖牛肉汤、豆腐浆种种小食的,各用他们特异的腔调叫唤着。”

此处的“小食”一词,有小点、便食之意。今天的“小食”已有些

变化了,更有方便、休闲、旅游食品的含义,如瓜子花生、饼干杂糖、蜜饯干果之流。

然后,我们来考证小吃。

“小吃”的出现要晚于“点心”和“小食”,是在明代以后了。如:《醒世恒言·钱秀才错占凤凰俦》:“三汤十菜,添案小吃,顷刻间,摆满了桌子”。《儒林外史·十七回》:“景兰江叫了一卖一钱二分银子的杂烩,两碟小吃。那小吃一样是炒肉皮,一样就是黄豆芽”。

《镜花缘·十二回》:“酒过一二巡,则上小盘小碗,其名南唤小吃,北唤热炒,少者或四或八,多者十余种至二十种不等,其间或上点心一两道。小吃上完,方及正肴。”这一段文字中的“小吃”一词很费解,它与一般的小炒、小菜混淆起来了,而且南北对小吃的叫法完全不同,这里的“点心”和“小吃”则是两个截然不同的概念,“点心”就是间杂在进餐过程中的,我们今天称之为“小吃”。《扬州画舫录·小秦淮录》:“先以羊杂碎伺客,谓之小吃。”此说与上文相应,看来也是小炒、小菜之类。

以下的说法开始转向了。艾芜《人生哲学的一课》:“我缓缓地顺着街边走,向着那些伙计匆匆忙忙正做面饼的铺面,以及老太婆带着睡眼坐守的小吃摊子,溜着老鹰似的眼睛。”艾芜是当代人,他对小吃的理解和我们完全一样。

《川菜烹饪事典·小吃》:“又称小食,饮食业中出售的年糕、汤圆、油条等食品的统称。饭馆中分量少而价格低的菜点,也称小吃。”《中国烹饪辞典·小吃》:“也称‘小食’。正餐以外的小份量食品。一般带汤汁,某些小吃也可作为主食或用于筵席。有的用米粉、面粉等原料制成,也有的用肉或其他原料制成。”以上两本权威书籍的解释或散漫,或片面,或笼统,或错误,极不精确,越说越乱,看后让人更加不懂,仍感困惑。

对“小吃”最认真而全面解释的是《中国烹饪百科全书》:“用于早点、夜宵、茶食或席间的点缀,以及茶余饭后消闲遣兴的小型方便食品,如油条、豆浆、油茶、粽子、元宵、糕点等,它以量少、精致而

有别于正餐和主食，也以量少、价钱便宜而区别于大菜，常称作经济小吃。小吃、点心两词，古代常互用，沿袭至今。北方与长江上游地区，将食肆饭摊边做边卖的早点、夜宵食品，都称为小吃，而将糕点厂的制品，以及宴会所用的精美糕点，则称为点心；南方地区有的将早点、夜宵用的米面制品都称作点心，而将肉类制品称作小吃。有的地方则把小吃、点心视为同义词，不加区分而混用。许多地方还将一些主食作为小吃、点心供应于市。”

综上所述，我们可以给小吃做一个比较完整的描述了：

其一：在总体概念上应该是小。这个“小”字有多种涵义：比如，体积小。也就是说，它占的空间相对要小；数量上要小。稍稍吃一点，因为一多吃，就吃饱了；它属于非正式的进餐，功能在补充正餐之不足。时间往往在两餐之间，所以又名打尖、加餐、小餐、夜宵等等，有负、配的意思。既然不是正份，当然不能称大，只能做小，这与我们对三妻四妾的称谓同理。

其二：具有简单、便捷、随和的普遍性。比如：其原料以粮食、素食为主，兼及小荤，低档而容易取得。这当然是相对山珍海味、生猛海鲜、鸡鸭鱼肉而言；其制作程序相对粗简、快捷、易行，立等可取。小吃往往干稀合一，荤素合一，菜饭合一，一物多能，不像正餐分工那么明确，那么精细。因此，它属于便餐、快餐的范畴。对此需要说明的是，筵席上的配套小吃，精雕细琢，那又另当别论；其进食的环境、形式没有较正式的要求，显得随意自然。如街边小摊、鸡毛店、苍蝇馆子之流，甚至手持一物，边走边吃，顾盼自雄。

其三：具有价格上的廉价性。几元几毛，便足一餐。成都的“龙抄手”十元钱可以品尝十几种小吃，重庆的“小滨楼”几元钱便可以果腹。重庆“颐之时”大酒楼的小吃大宴，美仑美奂，也不过数百元一席，其给人的快感一点儿不亚于鱼翅鲍鱼、生猛海鲜。

其四：具有极强感情色彩的趋向性。“小”字有谦称、爱称的意思，而五花八门的小吃形态也确实玲珑可爱，引人记忆。所以，当问及一个人一生中最难忘的饮食经历时，往往不是什么山珍海味，