

滇菜名师

云南烹饪 餐饮服务大师 名师风采专辑



云南省烹饪协会 主编

云南出版集团公司
云南人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

滇菜名师 / 云南烹饪餐饮服务大师名师风采专辑 / 云南省烹饪协会主编. — 昆明: 云南人民出版社, 2008

ISBN 978-7-222-05504-9

I. 滇… II. 云… III. ①饮食—文化—云南省②菜谱—云南省 IV. TS971 TS972.182.74

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第110274号

责任编辑: 任梦鹰

责任印制: 洪中丽

书 名	滇菜名师——云南烹饪餐饮服务大师名师风采专辑
作 者	云南省烹饪协会 主编
出 版	云南出版集团公司 云南人民出版社
发 行	云南人民出版社
社 址	昆明市环城西路609号
邮 编	650034
网 址	www.ynpph.com.cn
E-mail	rmszbs@public.km.yn.cn
开 本	889 × 1194 1/16
印 张	13.5
版 次	2008年8月第1版第1次印刷
印 刷	昆明富新春彩色印务有限公司
书 号	ISBN 978-7-222-05504-9
定 价	160.00元

序



让滇菜名扬四海

——写在“滇菜系列丛书”出版之际

云南省烹饪协会最近编写了“滇菜系列丛书”，这是云南烹饪界的一件大事、好事，也是为继承和发展我国的烹饪文化事业而值得推崇的举措。编写丛书的目的在于对云南烹饪行业进行全面、系统的梳理，回顾过去、总结现状、展望未来，这对于加强全行业的管理，扩大餐饮行业的对外影响，促进经济社会的稳步健康发展具有十分重要的现实意义。

我几次到过云南，领略过云南的山水美景和人文景观，并品尝过云南各地的多种美味佳肴，深深地感到：云南是祖国西南边陲一块富饶神奇而美丽的宝地，她历史悠久，文化厚实，资源丰富，气候独特，民族众多(包括汉族共26个民族)，吸引着千千万万的游客不远万里接踵而来。“民以食为天”，出版“滇菜系列丛书”，就是向世人展示滇菜的历史风貌、滇菜的特点、滇菜的现状，让人们认识滇菜，让我国烹饪百花园中这束含苞待放的山茶花开得更加灿烂，更加鲜艳夺目。

云南菜，即滇菜，发源于春秋战国至两汉时期的古滇国，唐宋(南诏、大理国时期)时期初具雏形，经历了元明时期的大变动、大发展，形成于清代中叶，是中国菜体系中一个具有鲜明民族特色，又具有地方特点的菜种，是云南25个少数民族的饮食文化与汉民族饮

食文化相融合的产物，浓郁的多民族风味是其显著的特点。

由于历史、地理、气候、物产等因素，滇菜还具有以下特

点：取材广泛；烹法古朴多样；擅长烹制山珍野味、畜禽海鲜及昆虫时蔬；味型多样，适应性强。

“好酸辣、嗜鲜嫩”是云南各族人民长期以来形成的普遍性的口味特征。“酸辣味型”、“香辣味型”、“鲜辣味型”、“咸鲜味型”是云南人普遍喜爱的，而且是居家饭菜、餐馆酒楼中最常见的味型。





所以，我认为滇菜的特点是突出的，给人们的印象是很深的。

“滇菜系列丛书”突出了以下几个方面的重点：

一是总结经验，推陈出新。

系列丛书的出版，目的就是进一步总结经验，推陈出新，为全行业的发展服务。云南省烹饪协会成立20年来，在省委、省政府的领导下，在主管部门的支持下，在积极开展行业自律、资源开发与整合、企业维权、商业协调、对外交流及人才培养等方面做了大量的工作，对促进行业进步与发展起到了积极作用。总结过去，主要是为现实服务，在这当中，“丛书”注重历史和现实结合、总结和提高结合，把滇菜的精华部分整理挖掘出来，展示给广大的消费者和全行业的同仁，这对于鼓舞行业广大干部职工的工作激情，提升行业的管理水平，促进云南经济的发展将产生重要的影响。

二是反映民族团结，促进边疆经济发展。“丛书”全面、系统地总结了云南26个民族的菜肴和小吃精华，完整地勾划出一个整体，并充分体现了云南多民族的独特性。尤其是以酸辣、清淡、鲜、奇香和天然为特征的滇菜，有别于我国其他省市的菜肴。所谓酸是野生植物烹制的酸，有自然淳朴的味道；辣则是有别于四川、贵州、湖南菜的辣，其味属微辣；鲜则是指民族特色的菜肴讲究新鲜，蔬菜生吃或氽一下就吃，调味也崇尚鲜味、本味，不论是菜是汤，都以鲜为上；奇香是指少数民族菜肴中，烧、烤、煎、炸比较多，而且用一些独特的天然植物香料烹制，味道别致；天然则是指滇菜中的多数独特原料及配料都是无污染的环保和健康食品。也正是这些独具风味的菜肴，成为云南汉族与25个少数民族和谐而居的一个重要因素，形成了一幅美丽而多姿多彩的民族大团结画卷。可以这样说，云南的历史是25个少数民族和汉族共同创造的历史；云南文化，包括饮食文化，是25个少数民族的文化同汉族文化大融合的产物。目前，彝族、白族、傣族、景颇族、藏族等少数民族的菜肴、美酒和歌舞已是过节迎宾的必备项目，已被外省及海外游客广泛传为佳话。这对于云南建设旅游大省，发展边疆民族经济将发挥积极的作用。





三是强化企业管理，注重品牌建设。

“丛书”集中反映了一大批名店、名师的业绩和成果，是几十年来云南烹饪事业发展的缩影。多年来，在省烹饪协会的指导下，云南烹饪餐饮行业十分重视企业管理方面的工作，注重品牌建设。到2006年底，云南共有中华餐饮名店16家，中华名宴1个，中华名菜10道(含火锅)；中国烹饪大师、名师各有33人和22人，

中国餐饮服务大师、名师各有4人和1人；云南餐饮名店99个，省级烹饪大师、名师各有92人和259人。这些业绩和荣誉称号的取得充分说明重管理、重品牌的重要性。一方面是企业增强了市场竞争力，有了较好的经济效益；另一方面是整个行业提升了管理水平。2006年，云南省列入统计的住宿与餐饮业零售额达178.7亿元，比上年增长15%，2007年有望突破200亿元，对云南省第三产业的发展起到了不可替代的作用。

四是古为今用，与时俱进，弘扬民族饮食文化。“丛书”在总结滇菜历史和现实经验的同时，注重古为今用，与时俱进，大力弘扬民族饮食文化。云南是多民族的省份，几千年来形成许多民族的饮食方法、结构、习惯和传统饮食文化，为促进生产发展，繁荣人民生活起到了历史性的作用。事实证明，云南地理、气候及可食性资源的多样性，决定了其饮食习惯的多样性。总结云南餐饮业的历史，保持和发扬传统的精华，改进落后的习惯和方法，与时俱进，不断创新，为现代餐饮业的发展服务，这不仅可以站在历史发展的新起点上进一步提高，而且还可以在企业管理方面创新，打造新的企业文化，丰富现代企业管理内涵，增强企业的核心竞争力，全面提高整个行业的水平。企业文化是企业实施系统化、规范化和深度管理的结果，是企业生存、发展的灵魂。近几年来，云南餐饮企业在文化建设方面的实践证明，企业管理创新，最主要的是创造全新的企业文化，从企业发展的理念到企业的运作模式，从企业近期目标到长远战略，从企业的内部管理到企业的对外交往等，都贯穿了文化建设这一主线。这样，企业的特色就突出出来了，企业的市场竞争活力就有了，企业文化将为产业的发展起到支撑作用。

五是加大宣传力度，助推产业发展。“丛书”的出版，无疑对云南的第三产业，特别是餐饮业的发展提供了新的契机和奋斗方向。经验表明，通过“丛书”的广泛宣传，可以大幅度提升滇菜的知名度，以优质的菜品、独特的美食文化和新颖的营销方式，满足云南人民和日益增多的中外游客的需求。同时，通过餐饮业品牌的提升和规模的扩



大，为云南可食性资源的开发提供广阔的市场，提升其使用价值，使农民增收致富。可见，餐饮业的快速发展，一方面可以不断丰富人们的生活，繁荣城乡市场，为发展经济服务；另一方面也可以带动资源开发，变资源优势为经济优势，这是利国利民的大好事。希望各相关部门大力宣传餐饮业发展的先进经验和典型事迹，并请各方面的仁人志士也都来支持这项事业的发展。我相信在不远的将来，滇菜将成为一个独立的、受到广大消费者欢迎和喜爱的大菜系。

云南省烹饪协会组织编写这套系列丛书，为云南餐饮业做了一件具体工作，但意义非同一般，它将在全国各省、市、自治区的烹饪协会中产生积极的影响，为地方烹饪协会的工作探索一些新的经验。云南省烹饪协会要做的工作还很多，任务也不少，我衷心地希望云南省烹饪协会采取多种形式，利用多种途径，不断总结行业工作的经验，做细工作，扩大宣传，突出介绍云南的资源优势以及改革开放情况和餐饮业发展的成就，让更多的外地人和海外人士了解云南，从而争取更多的人士来开发建设云南，以早日实现富民兴滇，致富奔小康的目标。

同时，中国烹饪协会作为全国餐饮业的行业协会，我们将致力于推动整个行业的发展，把胡锦涛总书记提出的“提供服务，反映诉求，规范行为”落到实处。在政府有关部门的支持下，与各地协会团结合作，共同促进地方餐饮经济又好又快地发展，以开放的思维和宽广的眼界，在打造区域性饮食文化品牌上迈出坚实的步伐，向世界展示博大精深的中国饮食文化，包括滇菜饮食文化。

作为一套全面、系统展示云南餐饮业历史、现状和未来发展的综合性书籍，“滇菜系列丛书”具有收藏性、可读性和欣赏性，我深信，它必将受到广大读者的喜爱。



中国烹饪协会会长 苏秋成

2007年9月25日

前言



“民以食为天”，吃的问题，是人类社会发展必须认真解决的大问题。怎样吃得安全、吃得卫生、吃得文明、吃得爽快愉悦、吃出健康，这是摆在广大烹饪工作者面前的重大研究课题。事厨者，是烹饪的主体，是促进烹饪文化和烹饪事业向前迈进的主导力量，是促进人类身体健康、推动社会经济发展不可缺少的助推器。建设有中国特色的社会主义，需要先进的烹饪文化和大批有丰富文化知识、有高尚厨德、有高超烹调技术的优秀厨师。

富饶、美丽的云南，历史悠久、文化多样，烹饪源远流长。在云南饮食文化及烹饪技艺长期的发展过程中，云南历代的事厨者们付出了艰辛的劳动和卓越的创造力，尤其是历代的烹饪名师、大师，他们是事厨者中的烹调高手，是烹饪行业中的领军先锋。他们在滇菜发展的各个时期发挥了关键性的作用，作出了承前启后的历史贡献，他们是云南烹饪的奠基者，我们应该记住他们，学习他们，并将他们留下的珍贵滇菜文化遗产发扬光大。

自二十世纪六十年代，特别是改革开放以来，云南和全国其他地区一样，经济高速发展，人民生活不断提高，餐饮业、旅游业飞速发展，各行各业呈现出一派欣欣向荣的景象。这一时期，是云南历史上在滇菜文化及烹饪技艺方面发展得最快最好的时期。也是云南烹饪队伍迅速壮大，人才辈出的时期。特别是有文化理论基础、德艺双全的中青年名师与时俱增、层出不穷，这是发展滇菜的中坚力量和希望。为了弘扬云南当代名厨取得的业绩和成果，激励广大烹饪人才的荣誉感和责任感，进一步推动云南的烹饪文化和餐饮事业的不断向前发展，经过两年来的认真准备，由云南省烹饪协会主编的《滇菜名师—云南烹饪餐饮服务大师、名师风采专辑》（以下简称滇菜名师）一书即将与广大读者见面了，这是云南烹饪生活中的一件大事、喜事，大家应感到由衷的喜悦和兴奋，并予以祝贺。但需要说明的是：由于资料及时间所限，本书收录不全的名师、大师，今后将采取一定形式补齐。





《滇菜名师》即将出版，这是云南省历史上第一本系统记录云南名厨(包括餐厅服务名师)的大型画册，他们的成就将永载云南烹协的史册。“长江后浪推前浪”。此时、此刻，我们深切地怀念为滇菜的发展努力奋斗，作出了承前启后历史贡献的已过世的老一辈名厨，如刘家贵、石槐清、李强、马玉堂、袁炳奎、王富、解德坤、崔承朝、彭正芳、庄国清、罗富贵、吴自德、张逢安、朱维萃、徐留选、张景濂、赵卓楫、薛光祖、唐有铭、于清臣、蔡玉富(回族)、刘顺庭、孟宪章、刘崇云、荆琢岚、胡敬根、邓云、陈明、王忠顺、李家荣、万寿章、范增寿、陈戴远、韩其本、何振祥、束光荣、邵觉美……等师傅，他们高尚的厨德和高超的厨艺将永远激励着云南烹饪事业的不断向前发展。

云南烹饪界的同行们、同志们、朋友们，携起手来，为了滇菜的继承、创新和发展，促进滇菜体系的建立和完善，以推动滇菜走向全国、走向世界而一起奋发吧!

云南省烹饪协会

2008年4月28日





2002年，胡锦涛主席在昆明云南震庄迎宾馆与服务人员合影[第一排：尹俊（右2）、令计划（右4）、白恩培（右6）；牛绍尧（左2）、陈培忠（左3）、丹增（左5）、徐荣凯（左6）；第二排：云南餐饮服务大师俞琛（左5）、滇菜大师张豫昆（左7）、中国烹饪名师赵庸（左9）]。



1957年，周恩来总理、贺龙副总理在云南震庄迎宾馆与服务人员合影[第一排：云南四大名厨之一的王富师傅（右1）、滇菜老一辈名师何振祥（右4）、中国烹饪大师肖全（左1）；第四排：云南四大名厨之一的崔承朝师傅（右8）]。



1985年李先念主席在昆明震庄迎宾馆与省领导和工作人员合影[第一排：刘明辉（右1）、李启明（右2）、谢振华（右3）、张铨秀（右4）、普朝柱（左1）、田纪云（左2）、安平生（左3）；第二排：中国餐饮服务大师程远禄（右3）、孟琦（右5）、吴光范（左2）、余佐（左5）；第三排：陶元高（右3）]。



1986年，胡耀邦同志在昆明饭店与服务人员合影[第一排：中国餐饮服务大师陶元高（左3）；第二排：云南老一辈餐饮服务大师彭瑛（右4）；第三排：中国烹饪名师赵庸（右1）、滇菜大师张豫昆（右5）]。

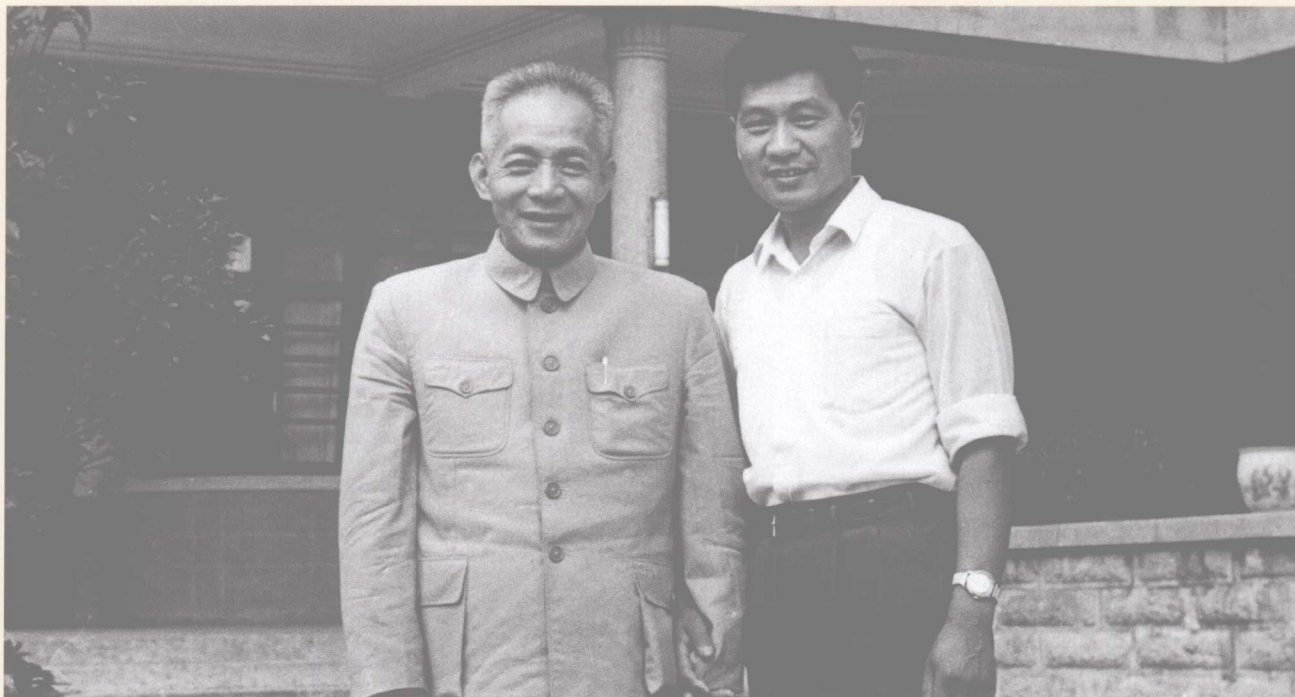




1989年江泽民总书记在昆明震庄迎宾馆和接待人员合影[中国餐饮服务大师陶元高（右1）]。



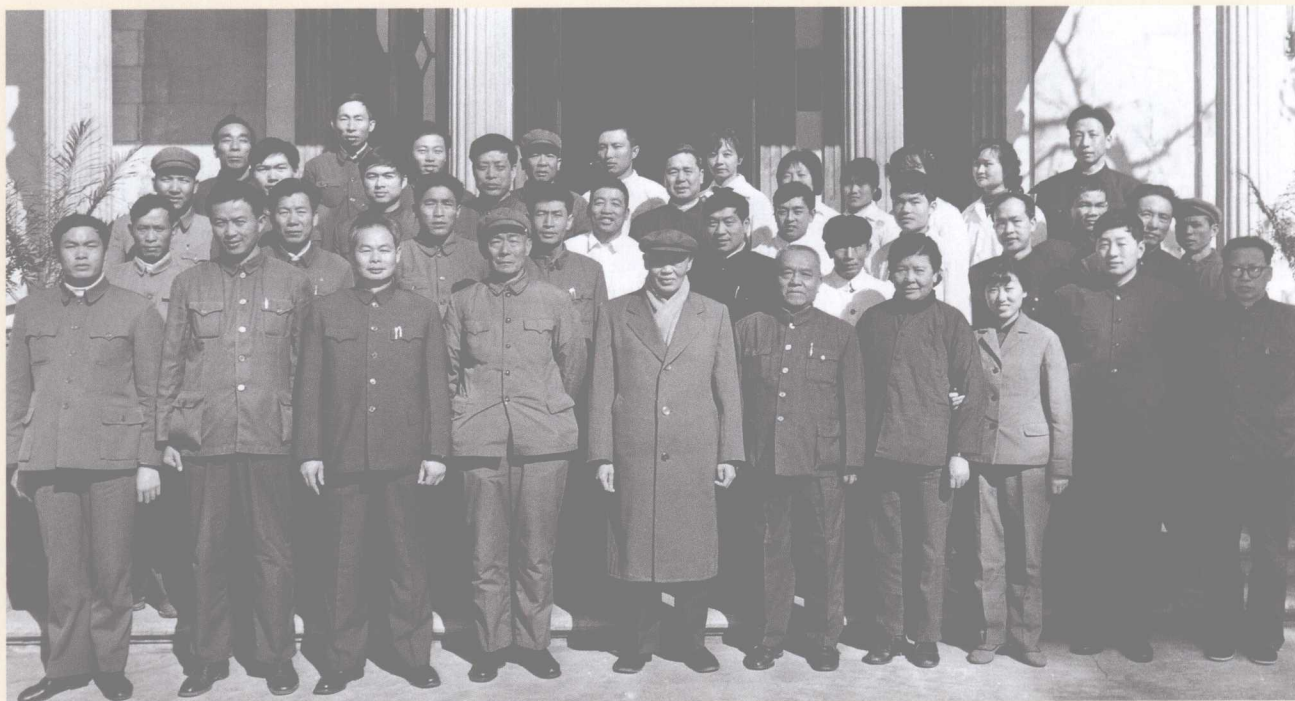
1996年，李鹏总理和夫人在中国驻秘鲁大使馆与工作人员合影[中国餐饮服务大师丁明卫（右1）]。



1977年7月15日，陈丕显副委员长在连云宾馆与工作人员合影[特一级宴会设计师程远禄（右1）]。



1986年10月，十世班禅副委员长在昆明安宁温泉宾馆附三号别墅与省领导和工作人员合影[第一排：李瑾（右3）、杨明（右5）、刀国栋（左5）；后排：中国餐饮服务大师陶元高（右5）]。



1980年10月，越南国家主席黄文欢在震庄迎宾馆与工作人员合影[第二排：云南老一辈名厨师李维仁（右3）、国家特一级宴会设计师程远禄（右4）]。



1986年谷牧副总理在昆明饭店与云南省长和志强，滇菜名厨师王富、赵庸、张豫昆合影



1994年云南省老领导品尝云南全羊席[座：左2起刘明辉、孙雨亭、高治国、马文东、毕道霖；站：程远禄（左3）]



2006年10月，连战（国民党名誉主席）及夫人、吴伯雄（国民党原副主席、现主席）在云南人家参观及用餐，丹增(左1)、吴伯雄(左2)、连战(左3)、连战夫人(右3)、云南人家董事长谭忠文(右2)。





1984年底，石林宾馆等级厨师考核评分实况左起解德坤、王富、任惠康、李鸿章、崔承朝等师傅。



1984年，与昆明饭店等级厨师考核后的合影[第一排：赵庸（左2）、老一辈餐饮服务大师彭瑛（左3）、王富（左5）、解德坤（左7）、崔承朝（左8）、老一辈餐饮服务大师石学俭（右2）、束光荣（右3）、张豫昆（右4）、李文富（右5）、梁玉虹（右6）、蔡玉福（右7）]。



七十二行行行出状元

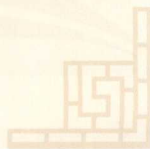
百千万业业业出模范

王富同志 留念

一九六一年九月 郭沫若



1961年9月，郭沫若先生为云南老一辈的滇菜大师王富题词留念：七十二行行行出状元、百千万业业业出模范。



目录



2..... 滇菜老名师

2..... 孙金福

2..... 区培本

3..... 马允勤

3..... 肖全

4..... 李鸿章

4..... 赵庸

5..... 吴美清

5..... 张豫昆

6..... 中国烹饪大师

6..... 陆发荣

8..... 李清

10..... 王明明

12..... 朱暄

14..... 左家顺

16..... 任惠康

18..... 孙俊

20..... 吴木森

22..... 朱培寿

24..... 胡瑞忠

26..... 谢明德

28..... 陈士勇

30..... 李家兴

32..... 陈卫东

34..... 吕云

36..... 张大勇

38..... 周学文

40..... 谭忠

42..... 赵智昆

44..... 咎胜昆

46..... 田波

48..... 杨文荣

50..... 赵光全

52..... 王耀潜

54..... 鄢赅

56..... 和丽强

