

<<川肴百味>>

图书基本信息

书名：<<川肴百味>>

13位ISBN编号：9787807054092

10位ISBN编号：7807054093

出版时间：2009-3-1

出版时间：成都时代出版社

作者：唐毅

页数：109

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;川肴百味&gt;&gt;

## 前言

呈献在读者面前的这套丛书，叫做“文化天府”。

这是一种颇有新鲜感的提法，有它特殊的韵味。

人们热爱成都的秀山润水，热爱成都舒适的生活环境，为“天府之国”的成都加了不少修饰语，诸如锦绣天府、神秘天府、诗意天府、安逸天府……有趣的是，这些修饰语都离不开蜀文化，是从蜀文化这个根上生出来的。

文化是城市的灵魂，城市最大的特性是文化性。

美国著名学者乔尔·科特金在《全球城市史》一书里，认为“神韵”（或曰‘神圣’）是全球城市的第一品质。

“神韵”就是文化性，它既是城市起源和发展的第一要素，又是体现城市个性和特质的永久性的城市印记。

不同性格和神韵的城市有不同的历史印记。

美索不达米亚的巴比伦，城名意为诸神降临大地的“众神之门”，这就是她的永久性记忆。

同为休闲浪漫型历史城市的杭州和成都，其个性和文化神韵又有所不同。

杭州是“春暖花开，岁稔时康，真乃上有天堂，下有苏杭”（元·奥敦周卿：《双调蟾宫曲》），神韵是秾丽型的。

成都是“水旱从人，不知饥馑，时无荒年，天下谓之天府也”（常璩：《华阳国志·蜀志》引古记），神韵是安逸型的。

这种差异性就成为她们各自不同的永久性城市印记。

全球发展到现代城市阶段，包含着的城市文化性和多样性就更突出了。

所以，凡是世界名城，正如乔尔·科特金所说，都努力保护自己的历史印记，追寻自己的文化脉络，张扬自己的个性，发展创新的思想。

世界名城巴黎就是在以罗浮宫、蓬皮杜艺术中心和奥赛博物馆形成的中心区“文化三角”与歌剧院区、香榭丽舍大街和德方斯形成的第三产业“金三角”两个区域同时受到充分保护与传承的基础上，不断发展和创新的，从而彰显出巴黎自身的神韵和特色。

成都之所以能成为世界历史都市联盟的世界历史都市和中国历史文化名城，除了历史的积淀和文化的积累因素以外，还在于她始终保护着、传承着和发展着“天府”这一永久性的印记和神韵。

它使来自五湖四海的城市居民的多样化天性，有可能得到激发；人们的想象力、敏感性和创造性，有可能得到唤醒。

人们今天给予成都不少桂冠，诸如“中国最具风情城市”、“中国最幸福城市”、“全国十大宜居城市”、“中国最佳旅游城市”……成为人们心目中来了就不想离开的城市。

“不是成都风景好，异乡焉得忘归乎？”

其深刻的原因就在于城市文化的吸引力和文化地域特色的升华和发展上。

最近，全国城市文化竞争力的排行榜上，成都在上列两方面都排名第一，这也表明成都人对城市文化神韵建设的重视。

天府广场文化景观注入浓烈的蜀文化内涵，就是基于成都城市的品性特质，基于海内外人士对成都特质文化的认同度。

正因为如此，我们这套系列丛书就突出了文化，用了“文化天府”这个新鲜书名。

现在出了第一辑，以后还会连续不断地出下去。

丛书的第一辑是专写成都天府广场大型文化景观及其十二文化柱体系的。

天府广场是城市景观体系的新亮点，是展示成都文明精华、城市个性和独特魅力的第一窗口，是城市中非常活跃的、可持续发展的公共空间。

该广场景观以人性为本，以水为源，以绿为美，以巴蜀文化为魂，采用艺术设计与现代工业设计相结合的方法，利用高科技表现手段，艺术地再现神奇的巴蜀地域文化与现代都市文化的交融，传统与时尚的结合，静态艺术景观与动感音乐声光的整合，构建为“龙腾凤舞拥朝阳”的和谐天地自然之图的大景观。

## &lt;&lt;川肴百味&gt;&gt;

为深刻体现蜀文化内涵，还专门设计了展现蜀文化十二体系的文化柱。

这十二体系以成都为中心，扩而及于巴蜀文化，由历史名城的生态与文态、发展历程和地方特色的民俗风情三大部分组成。

这是成都文化史和巴蜀文化史上一连串光彩夺目的闪光点的再现，是蜀文化体系以载体形式出现的第一次全面展示，是成都旅游的宏观指南。

作为艺术景观，它也是城市大地艺术和广场艺术的杰作。

本丛书就是根据蜀文化十二体系写成的，目的是为来成都的旅游者，提供十二本赏心悦目的、文化内涵深厚的、高品位的旅游读物。

在当代，世界性的旅游潮流正显现出观光旅游向回归自然、回归文化的高层次体验旅游发展的趋势。

文化心理的美感享受和心灵感应，是旅游者高级层次的体验，是境界最高的旅游。

它使旅游者从开始的悦目赏心、物我相偕的第一境界，进入到怡心畅神、物我相融的第二境界，再经过升华，达到物我两忘、神与物游的第三境界，体味到自然与人文和合的“中和美”，在激起人们高度美感的同时，激发人们创造的灵感。

这既需要旅游者主体具有欣赏眼界和文化修养，也需要旅游客体即景观景物有可供神游的品位。

蜀中山水自有清晖，清晖自能娱人，成都和巴蜀景观拥有这样第一流的神品性。

我们相信以天府广场为体验起点，扩而及于成都和四川，加上旅游者第一流的体验和高尚的文化素质，“一盆巴山蜀水”就一定可以读出“万卷天府之国”的韵味来。

“文化天府系列丛书”愿为引起海内外游人对神奇神秘神妙的巴蜀文化的恒久的兴趣和热诚的探索而努力。

## <<川肴百味>>

### 内容概要

蜀酒蜀茗，川菜川蔬，饮食文化之至宝。肴饌艺术之华珠。  
茗饮之事始于蜀，盖碗茶源于成都。  
芳蕝蜀茗冠六清，洞天仙茶腋生风。  
更有“美酒成都堪送老”，当垆涤器成蜀风。  
剑南烧春邛筒酒，水井坊西泸窖东。  
“川食”一名产生于南宋，“川饭，开店到当时开封。  
好辛香，尚滋味，川菜正宗传统。  
百味一体，一菜一格，南北兼融。  
因蜀味东坡蒸豚。大赋《老饕》；忆珍盘放翁炒薏，自称“老子”嘴馋堪笑，曩昔“新津韭黄天下无，东门彘肉更奇绝”。而今东坡肘子东坡饼，麻婆豆腐钟水饺，三千品种走向世界。每世人未尝举箸敢忘吾蜀。

## <<川肴百味>>

### 书籍目录

成都颂天府广场记川菜春秋遗址下的秘密 文化名人与四川菜系川菜香飘千年东坡肘子和宫保鸡丁一菜一格,百菜百味新派川菜的春天川茶飘香 茶的历史记忆 成都茶馆,世界之最 盖碗茶的由来茶道的故乡川酒奇葩 川酒醉古今 中国白酒第一坊 异彩纷呈“六朵金花” 川酒崛起,百年不衰附 成都:中国“农家乐”的发源地旅游主要线路编后记

## &lt;&lt;川肴百味&gt;&gt;

## 章节摘录

插图：4 东坡肘子和宫保鸡丁苏轼因所谓诬蔑皇帝的“乌台诗案”下狱，并被贬至湖北黄州，他在《初到黄州》一诗中写道：“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香。”

黄州的猪肉非常便宜，苏东坡买来猪肉，用慢火清炖，然后加入酱油等调料，做出的肉美味无比，这也许就是红烧肉的起源，为此他还专门写了《猪肉颂》：净洗铛，少著水，柴头罨烟焰不起。

待他自熟莫催他，火候足时他自美。

黄州好猪肉，价贱如泥土。

富者不肯吃，贫者不解煮。

早晨起来打两碗，饱得自家君莫管。

另外还有一种清汤的做法，苏东坡用其情有独钟的竹笋和猪肉一起煮，在一次美食派对上，他信手写下了一首打油诗：“无竹令人俗，无肉使人瘦。

不俗又不瘦，竹笋焖猪肉。

黄州临近长江，因此鱼也成为了苏东坡美食的原料，闲暇无事之时，他常常披着蓑衣在江边垂钓，上钩的鱼很快就上了他的餐桌，就连味美却有素的河豚也成了他常吃常新的美味：竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。

蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。

这首逍遥自在的七言绝句，更是写了春天的竹笋、肥鸭、野菜、河豚，真可谓是一句一美食。

苏轼在黄州西山寺游玩时，学会了寺中的一种用山泉水和面做酥饼的方法，回家如法炮制，也成了他招待上宾的点心。

“东坡肘子”又名“王弗肘子”，相传是苏轼之妻王弗首创。

苏轼年轻时在青神县中岩书院求学，常感腿脚发软，四肢无力，这急坏了妻子王弗，一日，王弗瞒着东坡外出求医，当地寺庙一精通中医的老方丈开的处方是：“以脏补脏，缺啥补啥。”

聪明的王弗回家选了两截猪大腿肉，洗净后放入锅内清炖，然后一边扇火一边看书。

谁知看书入迷，忘了火上之物，等她闻到一股焦味时，锅中水已干，贴锅之肉略焦。

王弗急中生智，连忙将案板上现成的姜、葱剁碎，和着麦酱、酱油淋在肉上。

立即，一股香气扑鼻而来，猪腿焦色被佐料色彩所遮盖，猪肉又糯又软又香。

苏轼吃到这道色、香、味俱全的菜时，赞不绝口，当他得知此菜出自妻子之手时，便称此菜为“王弗肘子”。

以后，伴随着苏轼的足迹，“王弗肘子”也传遍大江南北，人们不知其中缘由，更因为对苏轼的尊敬和爱戴，这道菜便以苏轼的号为名，后来“东坡肘子”成为了川菜中的名菜和代表菜之一。

在川菜中，另一道富有传奇色彩的菜是宫保鸡丁。

宫保鸡丁又叫“宫爆鸡丁”，是用白嫩的仔鸡鸡脯肉和花生仁制作而成，其急火爆炒的方法更是独具一格。

“宫保鸡丁”是不是川菜？

一种说法认为这道菜是丁宝桢在山东为官时所制作，这不能算川菜。

宫保鸡丁相传是因清末四川总督丁宝桢首创和因他喜爱吃此菜而得名。

丁宝桢原籍贵州平远(今贵州积金)，是清咸丰三年进士，历任山东巡抚、四川总督。

清朝总督是地方的最高长官，对总督的尊称叫“宫保”。

丁宝桢对烹调十分讲究，他在山东为官期间，曾调用厨师达数十名。

他常告诉家厨，做菜要精细，不能落俗套。

有一次丁宝桢回家乡省亲，亲朋好友为其洗尘接风，做了些菜招待他。

其中有一嫩青椒炒鸡丁颇受丁的喜爱，他便问这菜的名称，有人为了讨好他便说：此菜专为宫保大人所做，当以“宫保鸡丁”命名。

丁甚喜，连连点头称是。

自此，“宫保鸡丁”这道菜便开始流传开来。

另一种说法则认为宫保鸡丁起源于四川。

## &lt;&lt;川肴百味&gt;&gt;

相传丁宝桢任四川总督时，每逢有家宴，必上自己做的肉嫩味美的花生仁炒鸡丁款待客人，很受客人们的欢迎和赞赏。

以后，人们便将丁宝桢家的这道特色菜称为宫爆鸡丁了。

不久，这道菜便进入了清官，成为宫廷菜系中的一道佳肴，并很快成为广大民众百食不厌的珍饈佳肴，后经厨师们的不断改进创新，至今，已成为享誉全国的名菜。

不论对其来源有哪些说法，宫保鸡丁是川菜中流传甚久的名菜，这一点是可以肯定的。

5 一菜一格，百菜百味川菜一直以麻辣鲜香的口味著称，这种口味的形成，与四川的地理环境不无关系。

由于盆地空气较为潮湿，容易患上不同程度的风湿病，为了祛寒除湿，人们比较喜欢吃辣，随着年代的推移，这种特色日益巩固，川菜的特色也就越发鲜明起来。

历经两千多年的提炼升华，川菜发展到今天，已有四千多个品种，常用于筵席、菜馆的有一千余种，名贵菜肴有三百余种。

其特点可概括为：用料广泛，选料认真，切配精细，烹制讲究，味别多样。

尤其是味多、味广，可谓变化无穷，故有“一菜一格，百菜百味”的说法。

川菜注重调味，较少使用单一味，而多使用复合味。

常用的味型有咸、鲜、微辣的家常味型，成、甜、酸、辣、香、鲜的鱼香味型，各味皆具的怪味型，以及不同层次、不同风格的红油味型、麻辣味型、酸辣味型、糊辣味型、椒麻味型、椒盐味型等。

川菜以麻、辣味著称，又不以麻辣压其他味。

单以“香”字论，就有酱香味型、五香味型、甜香味型、香糟味型、烟香味型、咸鲜味型、荔枝味型、糖醋味型、姜汁味型、蒜泥味型、芥末味型等。

品尝过川菜宴席的人，都会强烈地感觉到，川菜味型多变，配合巧妙，相得益彰。

川菜所用的调味品既复杂多样又富有特色，尤其是三椒(花椒、胡椒、辣椒)、三香(葱、姜、蒜)和醋、郫县豆瓣酱的使用之频繁及量多，远非其他地方菜系所能相比。

特别是“鱼香”、“怪味”，绝不能用代用品，否则，其味必大打折扣。

川菜有“七滋八味”之说。

“七滋”指甜、酸、麻、辣、苦、香、咸。

“八味”即鱼香、酸辣、椒麻、怪味、麻辣、红油、姜汁、家常。

在口味上，川菜特别讲究“一菜一格”，且色、香、味、形俱佳，故国际烹饪界有“食在中国，味在四川”之誉。

在烹饪上，川菜的选料十分严格。

不仅原料选择十分讲究，配料的选用也力求完美。

如麻辣、家常味型菜肴，必须用四川的郫县豆瓣；制作鱼香味型菜肴，必须用川味泡辣椒等。

川菜还要求工艺精细。

川菜制作非常重要的一个环节是刀工。

它要求认真细致，讲究规格，根据菜肴烹调的需要，将原料切配成形，使之大小一致、长短相等、粗细一样、厚薄均匀。

这不仅能够使菜肴便于调味、整齐美观，而且能够避免菜品生熟不齐、老嫩不一。

川菜制作还要求对菜品进行合理搭配。

不仅要求对原料颜色、质量进行合理搭配，还要求对菜品的浓淡、荤素进行适当搭配，从而做到原料配合主次分明、菜肴滋味调和、菜品丰富多彩、色调协调美观，使菜肴不仅色香味俱佳，具有食用价值，而且富于营养价值和艺术欣赏价值。

川菜的烹调方法很多，火候运用极为讲究。

常见的有炒、熘、炸、爆、蒸、烧、煨、煮、焖、煊、炖、淖、卷、煎、炆、烩、卤、熏、拌、糝、蒙、贴、酿等。

采用何种方法进行烹制，必须依原料的性质和对不同菜式的工艺要求决定。

川菜菜式对各地方、各阶层的人们都有广泛的适应性，以高级筵席、普通筵席、大众便餐、家常风味、民间小吃形成自己的风格体系，风味别致，雅俗共赏。

## <<川肴百味>>

川菜高级筵席中的传统菜式有一品熊掌、家常海参、干烧鱼翅、虫草鸭子、清蒸江团等。

工艺菜式有熊猫戏竹、孔雀开屏、携纱望月、出水芙蓉等。

普通筵席如城乡民间的“三蒸九扣”菜式，就地取材，菜重肥美，荤素并举，汤菜并重，菜肴通常以蒸菜为主，如清蒸肘子、粉蒸肉、甜烧白、红烧什锦等，朴素实惠。

至于各地餐馆里大众菜式中的宫保鸡丁、鱼香肉丝、水煮牛肉、麻婆豆腐、魔芋烧鸭等，则具有烹制快速、经济方便等特点。

而回锅肉、连锅汤、毛肚火锅、河水豆花等家常风味菜式，因取材方便、操作简单，成为一般餐馆和家庭的常用菜。

还有夫妻肺片、灯影牛肉、小笼包子、五香豆腐干等民间小吃，具有浓郁的地方风味，亦为川菜增色不少。



## 后记

为了承继历史悠久、神韵独具的“天府文化”，为了抒写华夏儿女、海外游人的“蜀国情愫”，在成都市委宣传部的主持下，二十余位四川的著名作家、资深专家齐聚成都时代出版社，共同倾力撰写、精心编辑出版了这一套荟萃天府地域文化的崭新出版物——“文化天府系列丛书”。

该丛书的选题创意，始于2007年初，由成都市委宣传部牵头发起，成都时代出版社主动请缨，担当丛书的唯一出版单位；同步组织学者、专家做专题研讨，开始酝酿丛书的策划与编撰。

经多方征询和认真研究后，2007年2月正式成立了“文化天府系列丛书”编委会，开展了紧张的编纂工作。

第一辑是以天府广场新景观为重点。

这个新景观是在2007年2月9日成都获得“中国最佳旅游城市”称号的揭牌仪式之日揭幕的，至今好评如潮，获得海内外游客的赞赏。

这个新景观用一句话来概括，叫做“龙腾凤舞拥朝阳”和谐天地自然之图的新的蜀文化景观。

该景观建设是市民公众多年关注、热心支持、献计献策、加以推动的结果，是成都地铁公司等设计单位和施工单位众多建设者辛勤劳动、奉献心血的结果，是众多巴蜀文化与成都文化研究的专家学者奉献智慧的结果，是成都市委市政府为关注成都民生、提升城市形象、大力发展旅游产业和文化产业加以科学决策的产物。

这套书就是为深入认识和宣传成都城市个性和神奇的巴蜀文化特征而编写的。

编写过程中，出版社和作者还采访了艺术设计、文化研究和工程建设的专家学者们。

天府广场景观艺术总设计师遥远先生，成都地铁总公司总负责人伍勇、于波先生，知名学者张昌余先生以及成都市委文产办等，为本书给予了指导和帮助。

天府广场景观文化总顾问谭继和先生担任本书主编，市文旅集团董事长尹建华先生担任编委会副主任，知名作家学者章夫、查有梁、凸凹、黎孟德、黄剑华等人担纲写作。

特别是市委常委、宣传部长郝康理同志作为本丛书倡导者、编委会主任，许多领导和专家从选题策划到主题思路直至版式设计，均悉心指导，在此谨致以深深的谢忱。

成都时代出版社做了大量工作，美编邹小工同志辛勤劳动，四川省政府文化旅游发展报告课题组提供景点简介，在此，一并致谢。

成都市委宣传部对丛书编撰出版工作十分重视，不仅将丛书列入成都市对外宣传的重点项目，而且安排专人负责联络出版社，了解工作情况；并一再强调，能在天府广场焕然一新之际，首开“文化天府”的收集编撰之举，实为一件颇具社会价值和历史意义的好事。

我们殷望“文化天府系列丛书”，给历史文化源远流长的“天府之国”、给热爱“天府之国”的海内外朋友，献上一份文化精品。

由于本丛书涉及面广，内涵丰富，信息浩淼，资料繁多，短期完成编纂有不少难度。

其遗漏舛错之处，热诚欢迎海内外友人不吝指正，以便出好丛书的后续各辑。

<<川肴百味>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>