

<<贵州烹饪百科全书>>

图书基本信息

书名：<<贵州烹饪百科全书>>

13位ISBN编号：9787221078834

10位ISBN编号：7221078831

出版时间：1970-1

出版时间：贵州人民出版社

作者：王俊明 著

页数：270

译者：《贵州烹饪百科全书》编委会

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>

前言

地处祖国西南去路高原上的贵州，山环水绕，气候宜人，文化多样。

在漫长的岁月里，生活在这片土地上的各族人民根据自然环境、物产资源及风土人情，创制出独具特色的美味佳肴。

尤其是近几十年，人们还广泛吸收各菜系的精华，特别是学习借鉴了川、苏、湘、粤等菜系的烹调技艺，通过数代黔菜厨师多年的工作实践，在继承发扬的基础上开拓创新，逐渐形成了黔菜这一风格鲜明的菜系。

黔菜具有浓郁的山地文化特征。

它那朴实无华的素质，恰似贵州山地民族的性格；它那古香古色的格调，体现了传承至今的山地文明的风采；它那馥郁的山乡韵味，透露出古老民族的醇厚的生活气息；它那灿若繁星的每一个品种，闪烁着劳动者智慧的光华；它那风格独具的色香味形，反映出贵州烹饪技艺的高超和与众不同。

此外，它所具有的主副兼备、营养合理、应时应节、食用方便、经济实惠等特点，都与人们生活息息相关。

许多与吃有关的贵州历史故事和民间传说，都从不同角度反映了一个时代的历史侧面以及人们的爱憎感情、道德观念和对真善美的追求与向往。

在华夏文明史中，黔菜与其他菜系一起，不断谱写着人类餐饮本身的文明历史，从而使其发展成为独具异彩的民族文化瑰宝。

辣醇是黔味菜肴最鲜明的口味特点。

辣椒在贵州人的心目中有举足轻重的地位，用法非常考究，通过干制、腌制、炒制、烤制、舂制等不同的方法加工制作的辣味调味料就有几十种，如糍粑辣椒、糟辣椒、糊辣椒、泡辣椒、酸椒酱、鸡辣椒、红油辣椒、阴辣椒、烧青椒酱、豆豉辣椒等等；可以用一种或多种辣椒烹调出干辣、油辣、糟辣、酸辣、青辣、麻辣、蒜辣、酱辣、复合辣等十多种独具风味的系列菜例。

可谓是“一辣一格，辣出百味，辣出风格，辣出品位”。

<<贵州烹饪百科全书>>

内容概要

《贵州烹饪百科全书（精）》是一部集知识性、趣味性、科学性和实用性为一体的大型工具书。全书共9篇，1284个条目，约53万字，是迄今为止比较全面、系统记述贵州烹饪文化发展过程及相关知识的专业书。

书中不仅用历史的方法确定了黔菜菜肴体系，澄清了对一些菜肴的模糊认识，明确黔菜并非川菜或湘菜衍生出的系列，而是各成一派。

此外，书中还对贵州发展的18个民族的食俗和独特的生活习惯做了较全面的记述，充分展示了各民族多彩的生活，增添了黔菜的内涵。

<<贵州烹饪百科全书>>

书籍目录

历史篇贵州烹饪概况萌芽时期形成时期发展时期繁荣时期古代烹饪器皿铜釜铜甑铜钵铜鼎铜簋铜盃铜盘铜碗铜敦铜壶铜豆铜斗铜匙铜勺铜筷陶釜陶甑陶碗陶钵陶杯陶双耳带浇盆陶单耳带浇杯陶敛口单耳小罐陶领罐陶豆陶单耳细颈瓶鼓形铜釜陶盘古代烹饪原料猪牛羊鹌鹑鸽子果子狸野鸡鲤鱼鲢鱼鲫鱼大米小米玉米糯米荞麦绿豆白菜青菜甘蓝芥蓝莴苣芹菜菠菜卷心菜萝卜胡萝卜茭白豌豆辣椒番茄冬瓜南瓜西瓜马铃薯甘薯芋山药藕香菇鸡土叭竹荪茄子葱草菇蘑菇黑木耳古代菜肴·小吃·糕点盐酸菜烧鱼盐酸菜鳝鱼竹筒烤鱼清炖脚鱼泥鳅钻豆腐苗族酸汤鱼鱼包韭菜宫保鸡汽锅乌骨鸡竹荪网鸽蛋天麻鸳鸯鸽阳明凤翅一品锅辣子鸡油炸寡蛋八宝娃娃鱼烧烤香猪道菜扣肉八宝鲢鱼清汤蹄筋血红牛(羊)瘦肉豆腐圆子牛肉火锅牛肉炒百合魔芋锅巴炒羊肉丝醋羊肉花江狗肉酸菜小豆汤金钩挂玉牌鸡肉汤圆遵义黄粑三合汤荷叶糍粑热糍粑遵义羊肉粉绵菜粑清明粑榕江炒粉排骨粽子方糕粑米凉粉碗耳糕肠旺面刷把头板陈糕糕粑藕粉鸡肉饼雷家豆腐丸子荞凉粉安顺麻饼威宁荞酥遵义鸡蛋糕镇宁波波糖都匀太师饼铜仁玉枣米花糖兴义米薄脆青岩玫瑰糖侗果兴义杠子面古代名特食品安顺芋粉安顺魔芋筋香米饵块粑绥阳空心面灰豆腐果毕节臭豆腐干黄平豆腐干沙坝豆腐干江口豆腐干尚嵇豆腐皮血豆腐青岩泡豆腐皮榨萝卜麻辣脆毕节玫瑰大头菜思南酱瓜陈年道菜独山盐酸菜脆哨苗族腌鱼侗族腌鱼青山牛干巴荔波风猪威宁火腿古代饮料都匀毛尖茶贵定云雾茶花贡红碎茶贵州茅台酒九阡糯米酒刺梨糯米酒古代调料赤水晒醋威宁甜醋双龙酱油金沙安底醋永乐鱼酱熙春醋鸡纵酱油富生同酱油糍粑辣椒鲜辣子糊辣椒面糟辣椒古代历史人物奢香王阳明徐霞客莫友芝丁宝桢黎庶昌唐蒙罗积荣王仁斋李兰亭食俗篇贵州食俗贵州食俗汉族食俗苗族食俗布依族食俗侗族食俗土家族食俗彝族食俗仡佬族食俗水族食俗回族食俗白族食俗瑶族食俗壮族食俗畲族食俗毛南族食俗仫佬族食俗满族食俗蒙古族食俗羌族食俗原料篇贵州烹饪原料概况烹饪原料畜禽类烹饪原料畜禽类烹饪原料猪牛羊鸡鸭鹅狗兔斑鸠鸽鹌鹑野味类烹饪原料野味类烹饪原料竹鼠龟鹿果子狸野鸭哈士蟆蛇石蛙娃娃鱼鳖蛋奶类烹饪原料蛋奶类烹饪原料牛奶禽蛋水产类烹饪原料水产类烹饪原料鲤鱼草鱼泥鳅螺蛳海参对虾黄鳝虫类烹饪原料禾虫蝎子蝉蚕蛹蜂蛹粮食类烹饪原料大米玉米糯米小米荞麦黑米黄豆绿豆赤豆芸豆蔬菜类烹饪原料菠菜……调料篇工艺篇菜肴篇饮料篇营养与食品卫生篇综论篇汉语拼音索引主要参考文献

章节摘录

公元前221年，秦统一中国，秦为加强对夜郎地区的统治，设置黔中郡后，命“常颊略通五尺道”，至此，秦以巴蜀为基地开通了由川南往云南过贵州再入云南的驿道，驿道的开通增进了夜郎与中原、滇、巴蜀、南越等地的经济文化交流，川西的恐马、牦牛，川南的苴穀等商品源源不断经夜郎转运到南越等地，而南越等地的商品又经夜郎输入到巴蜀、中原，使夜郎成为西南地区物资流转的重要通道。秦灭汉立后，夜郎引起汉武帝关注，建元六年（公元前135年）中郎将唐蒙率万人经焚道入夜郎，并与夜郎侯多同“约为置吏”。

至此，夜郎纳入汉朝统治，并于元鼎六年（公元前111年），汉武帝正式封多同为夜郎王。

汉王朝为加强对夜郎的统治，设立牂牁郡，并在秦“五尺道”的基础上，开通了南夷道、灵关道，沟通了夜郎与周边的联系。

与此同时，大力推行“屯田”、“募豪民、田南夷”的政策，将川南一带豪族地主连同家兵、佃户及游民、罪徒迁徙到滇黔开荒。

这是贵州历史上汉民大规模迁徙贵州的开始，这些汉民入黔后，平时屯垦务农，战时充兵打仗，既加强了朝廷对贵州的统治，又加速了对夜郎地区的开发，并把中原先进的生产技术和封建社会生产关系带入贵州，推进了奴隶社会向封建社会转变的进程。

大量移民的迁入，荒芜土地大面积被开垦种植，牛耕被广泛推广，铁制农具广为应用，先进的农业技术促进了粮食作物品种的增加，产量提高，蔬菜品种增多，养殖业、捕捞业也有新的发展。

这一时期冶铸青铜器技术水平进一步提高，所制器物更为精美，如普安青山的铜柄铁剑、空首一字格青铜短剑及赫章“石寨山”型铜鼓等都足以说明冶铸技术已有相当高的水平。

由于秦汉驿道的开通，使商旅经夜郎往返不断，贸易往来扩大，主要有僰僮、笮马、旄牛、蜀布、枸酱、茶、蜜、丹砂、金银饰品、青铜器皿、盐、铁器等。

特别是蜀布、邛竹杖常由夜郎人泛舟牂牁江，转贩到广东、广西，甚至远销印度，转贩到中亚等地。

这一时期，中原的烹调技艺已渐成熟，并有了“凡和，春多酸、夏多苦、秋多辛、冬多咸，调以滑甘”等调味理论。

<<贵州烹饪百科全书>>

编辑推荐

《贵州烹饪百科全书(精)》是由贵州人民出版社出版的。

<<贵州烹饪百科全书>>

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>