

《川菜文化概论》

图书基本信息

书名：《川菜文化概论》

13位ISBN编号：9787561426388

10位ISBN编号：7561426380

出版时间：2003-1

出版社：四川大学出版社

作者：杜莉 编

页数：242

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《川菜文化概论》

内容概要

《川菜文化概论》

书籍目录

第一章 川菜历史与未来 第一节 萌芽与初步形成时期 一 四川菜的孕育萌芽时期 二 四川菜的初步形成时期 第二节 蓬勃发展时期 一 优质特产原料大量使用 二 菜点制作精巧味美 三 筵宴表式独具特色 四 饮食市场迅速崛起 第三节 成熟定型时期 一 菜点个性突出 二 菜点结构完整 三 筵宴持续兴盛 四 饮食市场日益发达 第四节 繁荣创新时期 一 烹饪技法的中外兼收 二 菜点品种的多样化、个性化、潮流化 三 筵宴的日新月异 四 饮食市场的空前繁荣 第五节 川菜的未来走向 一 川菜的优势 二 川菜的不足 三 川菜未来的发展趋势 第二章 川菜艺术与技术 第一节 菜点艺术与技术 一 川味菜点的艺术风格 二 川味菜点艺术风格的实现方法 第二节 筵宴艺术与技术 一 川味筵宴的艺术风格 二 川味筵宴艺术风格的实现方法 第三节 餐厅艺术与技术 一 川菜餐厅的艺术风格 二 川菜餐厅艺术风格的实现方法 第三章 川菜科学 第一节 川菜科学思想 一 烹饪科学思想的内容 二 烹饪科学思想的形成原因 三 烹饪科学思想的主要表现 四 烹饪科学思想的发展 第二节 川菜标准化与产业化 一 川菜标准化 二 川菜产业化 第四章 川菜文化遗产 第一节 川菜烹饪典籍与饮食诗文 第二节 四川饮馔语言 第三节 四川饮食民俗 第五章 川菜名人与名品 第一节 川菜名人 第二节 川菜名品

书摘

四、饮食市场的空前繁荣 从20世纪初到50年代以前，由于战乱等原因，四川的饮食市场只是继承了明清时期的特色，没有太大的发展。但50年代以后，特别是改革开放以后，随着市场经济的持续、深入发展，第三产业蓬勃兴起，四川的餐饮业也受到前所未有的重视和青睐，不断打破常规，迅速发展为第三产业的一个中坚力量，使四川的饮食市场呈现出空前繁荣的局面，其突出特点是餐馆酒楼的数量繁多、类型丰富、个性鲜明。时至今日，在四川的餐馆酒楼中，不仅有国有、集体的，更有众多民营的；不仅有商业、旅游业系统经营的，也有许多其他行业创办的。它们遍布大街小巷、郊野山村，很难有十分准确的统计数字。据粗略调查，成都近年的饮食点已超过3万余个，在全国的县以上城市几乎都有川菜馆。而这些数量繁多的餐馆酒楼以各自独特的优势和丰富、深厚的文化内涵，满足着不同消费层次、不同口味爱好的消费者的需要，由此构成了丰富的类型。其中，最主要、最具特色的类型是各种风味餐馆、小吃店、火锅酒楼、农家乐等。以农家乐为例，它是20世纪90年代兴起的一种将饮食与游乐密切结合的新的餐饮经营形式和餐馆酒楼类型。农家乐一般都设在城郊的农家院落或公路边，不仅有绿树环绕、修竹掩映、碧草鲜花，而且有清香滋润的甑子饭、洁白浓稠的米汤、鲜嫩欲滴的时鲜蔬菜，能够让人在欣赏自然美景的同时品尝自然美味，使身心都获得极大的愉悦。因此，农家乐很快受到都市人的热烈欢迎，迅速在饮食市场中占据了显著的位置，成为最主要的餐饮类型之一。除上述主要而独具特色的类型外，其他还有快餐厅、药膳餐厅等。餐馆酒楼鲜明的个性主要表现在许多餐饮企业具有的三大特点，即丰厚的文化底蕴、强烈的品牌意识、新颖的经营理念与模式。先说文化底蕴。四川的许多餐饮企业常常将悠久而丰富的文化融入菜点制作和企业的装修、经营之中。如“‘巴国布衣’首创了乡土文化就餐环境，打造出了现代新型的‘都市村庄’；出自‘乡老坎’的‘山珍海味固然好，民间乡土味更真’这副对联，不仅使人领略到了纯朴的饮食文化氛围，还道出了这家酒楼以川西乡土文化作为背景的底蕴”；皇城老妈火锅城那承袭汉风的古建筑，以及挂满大厅的名人字画，荡气回肠的古典名乐，也让人品味到一种沉淀厚重、源远流长的巴蜀文化气韵(崔戈《在成都餐饮业崛起的背后》)。而菜根香泡菜酒楼以蔬食为主，突显的是“吃得菜根，百事可为”的人生哲理。次说品牌意识。四川的许多著名餐饮企业常常摒弃雷同，不盲目跟风，而是在调查研究的基础上精心策划，从题材选择、市场定位、形象包装到菜点和筵席的设计、制作以及经营管理等方面，努力塑造自己独具特色的品牌。如巴国布衣风味酒楼从开业伊始，就确定了以川东民俗菜为主题，并从川东农家大院及乡村风情的装修特色和干香、辛辣、味厚、朴实的菜肴特色等方面加以体现；心老坎酒楼则侧重以川西乡土文化为主题，从菜品到餐具都以“土”为特色，极力表现川西坝子浓郁的食风；飘香川菜馆、银杏酒楼则以菜式精美、风味独特、餐具精致、环境优美、格调高雅的整体形象屹立于四川饮食市场。再说经营理念。四川的许多著名餐饮企业不仅放弃了“酒好不怕巷子深”的传统经营观念，采用“舆论先行，广告开路”的新观念，在媒体上定期或不定期地做广告、发布信息，开展各种促销活动；而且改变过去“小而散，低起点，手工作坊式”的经营模式，将经营、科研、教学及原辅料的生产连成一体，实行规模化、连锁化、多元化的集约型新模式。如“巴国布衣”进军重庆之初，便在报纸上发起“巴国布衣风味酒楼回娘家”的宣传攻势，使其一开张就顾客盈门；“粗粮王”常使用持报纸广告免费定员就餐的促销方式，赢得人们争相前往；而“谭鱼头”则大搞连锁经营，短短几年时间内，在全国已有80余家连锁店，年营业额达4亿元以上。其实，具有鲜明个性的餐饮企业远远不只这一些。大蓉和瓦缸酒楼、老房子水上人家、钟氏香辣蟹、七十二行民俗酒楼、夕阳红老菜馆、陶然居酒楼，等等，都以鲜明的个性成为饮食市场中的知名品牌和佼佼者。而正是这些著名的餐饮企业和其他餐饮企业一起促进了饮食市场的空前繁荣与兴盛。最后，需要指出的是，四川菜在近现代的繁荣创新除了以上几个方面的主要表现外，也表现在烹饪技术与理论日益规范化、系统化等方面。新中国成立后，从事川菜制作与理论研究的人不断增多。他们搜集、总结川菜制作技术，探索、研究其本质规律，力求使其规范化、系统化，并已取得一定成果。如首先由马素繁、张富儒等主编出版了《川菜烹调技术》、《川点制作技术》，李新、熊四智等主编出版了《川菜烹饪事典》等。这些书对川菜的原料用量、初加工方式、切配、用火、调味、装盘等工艺环节都有一定的量化标准，尽管与现代科学的规范要求相距还较远，但毕竟迈出了可喜的一步，为川菜烹饪的标准化、科学化打下了基础。

第五节 川菜的未来走向 任何事物的未来与发展都不是凭空的、孤立的，而是建立在现有的基础上，与其他一些事物和环境密切相关的，川菜的未来与发展也是如此。川菜有着辉煌的历史、独特的优势，在当今社会也有举足轻重的地位，但仍然存在许多不

《川菜文化概论》

足之处，更面临着国内外同行的挑战。因此，在国内外交流日益频繁、竞争更加激烈的未来，川菜必须、也一定会在继承和发扬自身优势、克服不足的同时，利用各地和各国的有益经验与科技成果，将烹饪科学与艺术完美结合，实现新的跨越腾飞，创造新的辉煌。

一、川菜的优势 从川菜的历史发展可以看出，川菜之所以成为中国著名的地方风味菜之一，是由许多因素促成的。概括而言，主要有六个方面的优势，即地理与物产优势，经济与习俗优势，技术与理论优势，风味与品种优势，历史与文化优势，市场与人才优势等。

(一)地理与物产优势 四川地处中国的西南，群山环抱，中有沃野千里，还有以长江上游为主干且吸纳无数大小河流的水网体系。气候温暖，冬少严寒，夏少酷暑，雨量充沛，是各种动植理想的生活环境。这种特殊的地理环境优势直接造就了物产优势，同时也为川菜发展与兴盛奠定了雄厚的物质基础。川菜得益于四川品种丰富、数量众多的物产。可以说，除海产品外，绝大多数烹饪原料在四川均有出产，其中还有许多珍美之品。由于高山丘陵密布，各地山中出产的原料极多。通江、万源的银耳，青川、广元的黑木耳，宜宾、凉山等地的竹笋，达县等地的香菌、竹荪，川西雪山的冬虫夏草等，均可称为山珍。由于江河纵横，湖泊密布，淡水产品种类亦丰，其中产于岷江的江团、产于长江上游的岩鲤、产于大渡河的雅鱼以及石爬鱼、长江鲟等，均为淡水鱼珍品。田间地头种植的蔬菜和野生蔬菜更是品种繁多，葵菜、豌豆苗、苕菜、侧耳根、马齿苋等均为四川独特的植物原料。而川人家庭养殖的禽畜品种也极多，如牛、羊、猪、狗、鸡、鸭、鹅、兔乃至肉鸽、鹌鹑等。在调料方面，四川天然调味品如井盐、生姜、花椒等品质优良，历来享有盛名；人工制作的调味品如保宁醋、中坝酱油、郫县豆瓣、永川豆豉、叙府芽菜、新繁泡菜等，均有近百年的成名史；而既可饮用又可调味的白酒、茶叶也久享盛誉。

(二)经济与习俗优势 由于特殊的地理环境，四川不仅物产丰富，而且少战乱，因而四川经济曾长时间在全国名列前茅。晋代常璩《华阳国志·蜀志》言：“(蜀中)汉家食货，以为称首”，即在汉代，四川经济在全国位居前列。到唐宋时期，四川经济在全国仍有举足轻重的地位，吕陶《成都新建备武堂记》言：“蜀之四隅，绵亘数千里，土腴物衍，财货以蕃，财利贡赋，率四海三之一。”这样的经济优势，直接促进了川菜行业的发展，同时也在一定程度上影响了独特饮食习俗的形成。四川饮食习俗优势有二：一是崇尚饮食，尤好辛香。古代出入川的道路非常艰险，而川内耕地有限，手工业发展较为缓慢，人们难以把手中积累的财富大规模地投入到手工业生产和商业贸易中去，因而崇尚饮食、追求饮食消费就成为川人的普遍爱好。……

序言在对“川菜文化”进行研究之前，首先应当了解它所包括的内容，而这先必须辨别清楚两个组词的含义：一是“菜”与“川菜”，二是“文化”与“川菜文化”。“菜”与“川菜”“菜”的含义随着历史的发展，有一个由小到大的扩展、演变过程。“菜”，最初的本义是指蔬菜，与“肴”、“馐”有明显的区别。《说文解字》言：“菜，草之可食者。”汉代王逸在注《楚辞·招魂》“肴羞未通”时言：“鱼肉为肴。”而《玉篇》“肉部”言：“肴，俎实。又啖肉”，即肴为肉类食物。其“食部”言：“馐，饭食也”，即馐为饭粥等食物。宋代以后，“菜”之义逐渐扩大，将肉类食物纳入其中，以致清代袁枚的《随园食单》言：“满菜多烧煮，汉菜多羹汤。”这里的满菜、汉菜之“菜”绝不只是指蔬菜。到了近现代，“菜”的含义进一步扩大，不仅成为“肴馐的总称”（《辞海》），而且当它与地名、国家名称结合使用时，更成为某一地方风味流派的名称，是一个名副其实的多义词。所谓地方风味流派，主要是指一定区域内的饮食烹饪在原料选择、烹调技艺方法和菜点风味特色等方面因相近或相似而形成的一种烹饪流派。在日常生活和研究中，人们常常根据“菜”的具体使用情况来判断或确定它的具体含义。由于“菜”有多义性，使得“川菜”也有了不同的含义：一是指具有四川风味的菜肴，即川味菜肴，与饭粥、小吃相对；一是指四川风味流派，包括四川风味菜肴、饭粥、小吃等，与鲁菜、粤菜、苏菜相对，并共同构成中国最著名的地方风味流派。而在现代日常生活和研究中，人们对“川菜”常常习惯于使用第二种含义。此外，还应指出的是，“川菜”在相当长的时间里主要是由重庆菜和成都菜组成的。因为四川古称巴蜀，分别以重庆、成都为中心。在长期的历史发展过程中，巴人和蜀人在原料选择、烹调技艺方法和菜点风味特色等方面形成了相近或相似的特点，共同创造出“川菜”这一地方风味流派。虽然20世纪90年代中期，重庆和四川东部的一些地区从四川版图上划出而成为重庆直辖市，重庆菜也出现了一些新的特点。但至今还没有产生本质区别，因此人们普遍认为，“川菜”仍然包括重庆菜。“文化”与“川菜文化”“文化”一词在当今世界上，含义广泛而复杂，使用频繁而普及。至今，全世界的学者已经给“文化”一词下了一百余种定义，却仍然没有一个统一的、公认的定义，但这似乎没有影响人们对它的使用兴趣。然而。如果要对文化进行研究，还是需要先了解它的含义。在中国。比较流行的“文化”含义有两种：一是《辞海》指出的，“从广义来说，指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总和。从狭义来说，指社会的意识形态以及相适应的制度和组织机构。”二是《现代汉语词典》指出的，“人类在社会历史发展过程中所创造的物质财富和精神财富的总和，特指精神财富，如文学、艺术、教育、科学等。”由于“文化”具有的流行含义，“川菜文化”也就有了相应的含义。从广义上说，“川菜文化”是四川人在饮食烹饪的社会历史实践过程中，为满足生存、发展、享受的生理和心理需要所创造的物质财富和精神财富的总和。从狭义上说，“川菜文化”特指四川人在饮食烹饪的社会历史实践过程中所创造的精神财富。……

《川菜文化概论》

精彩短评

- 1、不错的大纲，只是里面的知识有些老旧，已跟不上新时代的发展
- 2、编导课程要求读的，感觉还好吧
- 3、流畅的文笔,内容丰富,由古至今,甚至川菜的远景也一并有详细评析,虽然是一本小书,但对于喜好川菜的人,是极为珍贵小品,看了让我对川菜有崭新综观的新视界.
- 4、入门

《川菜文化概论》

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:www.tushu000.com