

<<川菜杂谈>>

图书基本信息

书名：<<川菜杂谈>>

13位ISBN编号：9787108042644

10位ISBN编号：7108042649

出版时间：2012-11

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：车辐

页数：278

字数：172000

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>

<<川菜杂谈>>

前言

朋友中一位真正的美食家，不但精于吃，且能道出个中真谛；尤令我佩服的，他还是烹调高手。交往多年，我从他稍解饮食之道，但永远学不到他的烹调艺术。

成都车辐，五十多年前我就跟着他吃了。

那时大家都很穷，但是，穷也有穷的吃法，吃不起大馆子，多在小店和摊头觅食，由于他精于食道，又是成都老土地，小店摊头也能觅得佳味。

偶进大饭店，只要有车辐在，必可贱价得美食。

他不只善点菜，也不只是和饭店从老板到厨师到跑堂的么师(川语，茶房同义)都熟识，对他必有照顾；还有一个道道儿：他叫的菜多是可以回锅再烧的，一盘菜快吃完了，如豆瓣鲫鱼中只剩下骨头了，加豆腐回烧，又成满满一碗，回锅和豆腐是不要钱的。

一盘菜回锅烧汤，也总要加些蔬菜和配料，也不要钱。

这样，花一份菜的钱吃两份菜，真正花钱的菜并不多。

此所谓穷吃法也。

有一次，在他竹带领下，几个人站在饭店柜台前，各自喝了一碗牛肉汤。

那是行过此店，车辐说：“喝碗汤再走。”

真算得穷斯烂矣，然颇自得其乐。

分别三十多年之后，每次去成都，车辐必请饭。

这时有条件去大饭馆了，车辐都不去，他的理论是，大饭店吃不到好菜。

于是，或者在他家中，或者去他以为必有佳食的小店。

他的夫人亦善烹调，但在他家，他总亲自下厨，而且在头一天就通告会烧些什么菜，以引起客人的食欲。

车辐是自负于他的烹调术的。

一次，他请我夫妇和我们的老友北京王衡母女在他的新居吃饭，电话里向我报的菜名有一大堆，真够吸引人，其中一味 豌豆疙瘩汤尤使我流涎，不食此味四十年矣，今日得而食之，再尝关味和对儿时旧忆之情并存。

所谓 豌豆，实际是干豌豆烧烂，揉成一个个圆球，烧时随意揉碎放入菜中。

“炮”是成都土语，软也，烂也，有音无字。

如此写法，是李劫人先生的创造，见于李老写的《死水微澜》和《大波》。

火字旁取其义，巴字读其声。

疙瘩肠者大肠也，上海菜里叫做圈子，上海老饭店善烧的炒圈子即是。

成都食肥肠，每每将它挽成结，如上海之百叶结然。

豌豆是素食，加上极肥极油的疙瘩肠烧成一碗浓浓的汤，撒上葱花，浓淡得宜，味美无穷。

成都还盛行专卖豆汤饭的小馆，大锅的 豌豆汤里煮着米饭，有如上海居家所食的成泡饭，然其味之关，远非上海成泡饭所能望其项背。

一碗豆汤饭，加一碟泡菜，是普通人一大享受，多吃油腻的人，偶食豆汤饭，会感通身舒畅。

其价之廉，无可再廉，豆汤饭与豆花饭是成都两大通俗食品。

豌豆一般都是小贩制作，清晨挑担沿街叫卖。

居家之人，买上几坨(川语，几大块也)，够烧十几碗汤了。

儿时居成都文庙后街祖宅，黎明醒来，必听见马路上小贩的叫卖声，“ 豌豆啊 胡豆(蚕豆，勉强类似上海的发芽豆而高明不知多少)..... ”其声抑扬不绝，穿过围墙和重门传入耳鼓，诱人至之。

黄昏以后，一副热火担子，停在我家大门外，担子一头放未烧的疙瘩肠和作料、碗筷等：一头是烧着的炉子，上置 锅，里面是烧好了的五香味道的疙瘩肠。

弟兄等相偕而食，乐甚。

车辐今日将烧此一味，于我，自不止于得关食之乐而已。

是日，车府桌上，摆满各式菜肴，蒸炒煎炸，全是家常之食，绝无大鱼大肉，这是成都人谙熟朋友的特点，家常菜自然没有特殊珍品，然以家常之菜烧来具特殊之味，更赖高明的手法，车辐于此，有

<<川菜杂谈>>

令人倾倒之能。

这顿饭自然吃得满意极了。

唯一至今我犹以为憾的是，居然没有他所极为自吹我所最为盼望的 豌豆疙瘩肠汤。

车辐深为抱歉地说，没有买到坨豌豆，疙瘩肠也不好。

看出了我有所失望，他郑重其事宣告：“欠你一个 豌豆疙瘩肠汤，下次补。”

说此话之后，十多年了，至今无缘补我此憾。

老朋友都知道，车辐请客有一特点，每上一菜，举箸之先，他必详为讲解，自卖自夸，滔滔不绝，讲此菜之妙，讲他的每每与众不同的烧法，边讲边吃，他自己吃得比客人多。

客人叹食之未足，他已拿起菜碗“洗碗底”了——其他幕或泡菜将菜碗所剩之汁蘸而食之，边吃还边自赞曰：“好，真好！”

所以拾风生前常说：“车辐请客，菜都是他自己吃了。”

车辐正色答：“不吃可惜了。”

其实客人何尝不吃，车辐的筷子来得急如雷电，客人不及其神速耳。

又一次，车辐和成都川剧院的笑非、熊正、刘双江请饭。

地点是车辐选的，临街一间极不起眼的小店，不过三四张小台子，转动为难。

老板兼厨师则是一家著名、饭馆退役的名厨。

几样菜由车辐和老板商定，又由车辐动议略加改良，更合口味。

味之美，自不用说；菜价之低，更让我吓一大跳。

这也是将近十年前的事了，听说成都现在吃饭的价钱，还是很低，菜之佳亦与昔日无大异，油然思之。

车辐几次到上海，朋友共请他到几家饭馆。

他同样的每菜必评，倒也是赞扬为主，然其评论时的热情，则低于他在成都为客人时的自赞。

这也是实事求是，两地菜肴之精粗不同使然。

到我家，则让我窘迫之至。

看我下厨，他以为我的刀法、下料、程序、烧法都错，他真正是越俎代庖了。

看他烧菜，真是大将风度，一丝不乱，举止有序，温文尔雅，对比我的手忙脚乱，如临大敌，真不可同日而语了。

车辐善吃，懂吃，且身经各种场面，广交九流三教，从前时与达官贵人同席，复广识士大夫名流，与张大千、谢无量、李劫人诸先生游。

三先生皆食家，车辐与之共食，且得其精研饮食文化之精义；又和引车卖浆者流，贩夫走卒之辈同饮食，深知穷有穷的吃法之道。

于是，车辐之美食，兼得士大夫之上流品位与下层社会之苦食。

更有一层，成都菜馆的名厨，他没有不识者，常共研讨，得厨师实践之精妙，又能从饮食之学理而论列之。

于是，车辐有关食著作多种，美食文章多篇。

他是真正的美食家。

前几年，他数上北京为他的友人筹办东坡餐厅。

为开这家饭馆，他比老板和厨师还要忙，又是定菜谱，又是请客人。

据告，开幕之日，众宾云集，人人吃得满意。

他寄来菜单和开幕日盛况的照片(他极爱拍照)，阅之增羨。

车辐，字瘦舟，为作家，为记者，笔名甚多。

朋友叫他老车，陈白尘叫他车娃子，从四川之俗也，年八十余，童心未改，凡热闹事总要参与。

除精于食，复博闻强识于四川的文化、民情、风俗与政事。

是以为四川的文化名流。

朋友去川，必访之，而与之未识的人，亦必辗转请托以识车辐，非只为得美食，且借以了解四川文化也。

别后数年，深念其人，因记其人与美食如上。

<<川菜杂谈>>

内容概要

本书是车辐先生九十岁高龄时推出的美食著作。

书中自称为“好吃嘴”的车老，不仅把他多年来总结下来的川菜绝活毫无保留地展现给读者们，而且还收录了不少车老写的名人谈川菜的文章。

该书内分四辑：“文化人与川菜”、“川菜杂谈”、“川菜的历史文化”和“名厨名酒”。

书中将车老早年发表过和未曾发表的关于川菜的文章收入其中，用川菜表现老成都的文化。

既有川菜的具体做法，也有川菜故实旧闻，既有名流交往中的美酒佳肴，也有蕴藏在饮食中的文人雅识与情趣。

<<川菜杂谈>>

书籍目录

- 吾友一食家(代序)
- 辑一 文化人与川菜
- “一台酒欢宴张学良”
 - 张大千之吃
 - 去嚼张大千
 - 车耀先·努力餐
 - 李劫人与食道
 - 艾芜谈川菜
 - 流沙河为“市美轩”题壁
 - 陈若曦吃“市美轩”
 - 名人荟萃东坡宴
 - “东坡”宴饮黄宗英
 - 从李济生谈成都小吃说开去
 - 沈醉说吃
 - 柳倩之“吃”
 - 从冒舒湮谈吃想到的
 - 吴茂华善烹粉蒸牛肉
 - 一次不寻常的上海夜宴
 - 名人名家之吃
 - 难忘相聚“大同味”
 - 美食家知味
 - 从“明油”说开去
 - 美学家与锅魁
 - 说说南北二张
 - 名品“Y”了向谁说
 - 答胡绩伟
 - 千方百计保持川味名牌的声誉
- 辑二 川菜杂谈
- 成都“肺片”杂谈
 - “夫妻肺片”郭朝华
 - 成都的“鬼饮食”
 - 成都花会、灯会中的小吃
 - 竹林小餐的白肉
 - 薛祥顺与麻婆豆腐
 - 家常味
 - 新繁“何泡菜”
 - 嘉腐·雅鱼·汉阳鸡、
 - 正发园的胖子肉丁
 - 从洞子口凉粉说开去
 - 一席“姑姑筵”
 - 猪肠小吃之类
 - 怪吃
 - 杂谈美食家
 - 以左道请正宗
 - 重庆毛肚火锅

<<川菜杂谈>>

杂谈重庆菜的魅力

“百花奖”到成都小吃

辑三 川菜的历史文化

出土文物与四川饮食

肉八碗、九大碗的发展史

杂谈“烹饪艺术”

黄保临谈炊事十则

吴教授的川味比较学

烹饪比赛评审侧记

回眸世纪说川菜

杂谈酒能消愁

筷子、食道及其他

辑四 名厨名酒

附录

<<川菜杂谈>>

章节摘录

版权页：名人荟萃东坡宴 9月13日，北京东坡餐厅主人张达设宴，为黄宗英、冯亦代一对老而新的夫妻祝贺。

宗英穿着朴素，略施脂粉，一颦一笑间，流露出她的风采。

我说她很美，她答：“化了妆的。”

冯亦代这位翻译家，与之并坐，有妇唱夫随的味儿。

他说：“最近有位青年多次来电话，说要会黄宗英，要看《赵丹传》。”

我一听就不舒服，谁不知道黄宗英是我的夫人？”话的潜台词含蕴其中了。

来宾分坐两桌，有漫画老搭档方成与钟灵，漫画单干户丁聪，理所当然的大舅子黄宗江。

宗江笑口常开，妙语连珠。

他对我说：“九月要同孙道临来成都，出版社为他出书，我写的序。”

到时要踵府拜访，有言在先，要领我们去吃一台。

答：“小吃大吃，奉陪到底。”

周而复姗姗来迟，一来就与凌子风谈起书法来。

这一夜把空气搞得最活跃，是凌子风这位大导演同他夫人郭兰芳，带了广东省电视台一组人马，一来就架灯光、燃照明，话筒对准在场名人名家，重点还是放在黄宗英。

座中除方成外，都来过东坡餐厅，吃过有名的东坡肘子、双喜、锅巴肉片以及凉拌冷碟等。

丁聪说他同叶浅予是常客，离他们住地近；老舍之子舒乙的现代文学馆离东坡餐厅更近，都喜好川菜。

方成今夜来第一次，也赞不绝口。

他在抗日战争中就来过四川，在五通桥住了几年，对川味别有情怀。

丁聪与吴祖光那时也在成都，住五世同堂街《华西晚报》社，同陈白尘、李天济、刘沧浪等，常在街上去端冷酒杯吃筋斗酒。

生活虽穷，却过得自在。

今天在北京图书馆东坡餐厅，设备讲究，川味十足，来过四川的文化人，等于又回了一趟四川。

我作为半个主人，从四川抱来两瓶泸州老窖大曲。

钟灵这个有名酒仙，虽然三次因酒断肘伤腿，可一见到四川的泸州老窖，有如饥鹰扑食；老报人张西洛碰上两杯就自动败北了。

冯亦代举杯意思意思，其实他在送我那本《湾流集》中《喝酒的故事》一文谈：“我少时喜喝酒，但又不会喝酒。”

以后写他饮了又醉，醉了又饮，从香港吃到重庆、旧金山、上海、多伦多。

1982年他第二次小中风，落个左腿不灵的后遗症，“这也是半生好酒所致”，他自嘲道。

这次下定决心少饮，有一个新的因素，是有贤淑而温柔的夫人黄宗英随侍在侧，冯公很自觉。

<<川菜杂谈>>

媒体关注与评论

车辐善吃，懂吃，且身经各种场面，广交三教九流，广识士夫名流，与张大千、谢无量、李劫人诸先生游，又和引车卖浆之流，贩夫走卒之辈同饮食，于是车辐之美食，兼得士大夫之上流品位与下层社会之苦食。

除精于食，复博闻强识于四川的文化、民情、风俗与政事，是以为四川的文化名流。

——唐振常 车辐先生40年代就是成都名记者，时称“车大侠”。

这些年我和先生流沙河常在车辐家走动，谈天说地，道古论今间他的话题杂多，但百川归于海，万变不离其宗，最后都说到饮食和吃的上面去。

心明天下事，肚知百家味，胃口牙齿宝刀不老，鹤发童颜风韵犹存，一副饮食菩萨的器度。

——吴茂华

<<川菜杂谈>>

编辑推荐

《川菜杂谈》由生活·读书·新知三联书店出版。

<<川菜杂谈>>

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>