

<<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幺师(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，诱人之至。

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>