

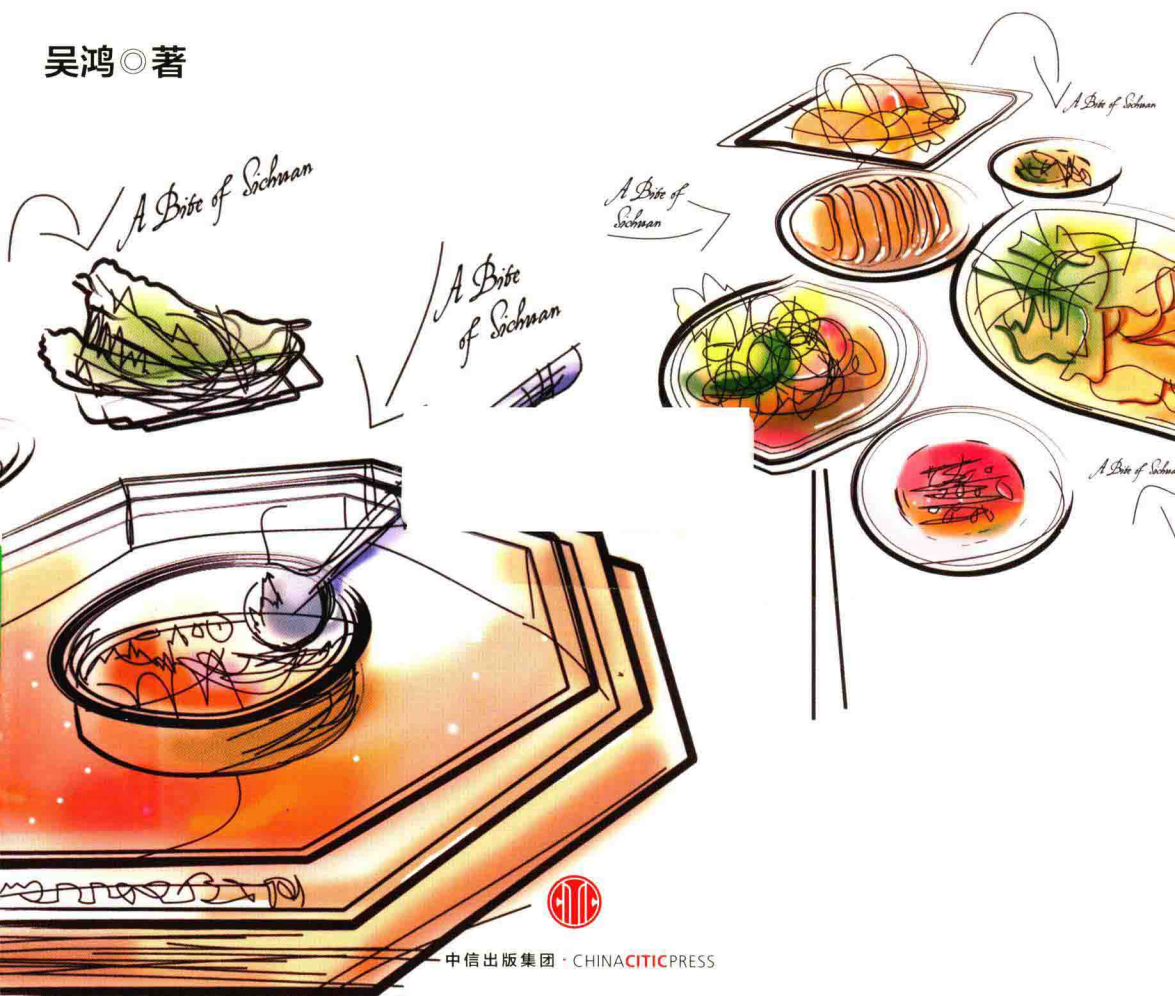
A Bite of Sichuan



苍蝇馆子在四川往往比那些
堂而皇之的几星级酒店要来得更为诱人，
现在在四川，特别是在成都，苍蝇馆子已然是个对那些
绝对好味道的小餐馆非常形象的昵称了

舌尖上的 四川苍蝇馆子

吴鸿◎著



中信出版集团 · CHINA CITIC PRESS

吴 鸿 著

舌尖上的四川苍蝇馆子





图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的四川苍蝇馆子 / 吴鸿著. —北京: 中信出版社, 2015.11

ISBN 978-7-5086-5380-8

I. ①舌… II. ①吴… III. ①饮食—文化—四川省②餐馆—介绍—四川省 IV. ①TS971 ②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第177106号

舌尖上的四川苍蝇馆子

著 者: 吴鸿

策划推广: 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承印者: 山东临沂新华印刷物流集团有限责任公司

开 本: 710mm×1000mm 1/16 印 张: 14.5 字 数: 240千字

版 次: 2015年11月第1版 印 次: 2015年11月第1次印刷

广告经营许可证号: 京朝工商广字第8087号

书 号: ISBN 978-7-5086-5380-8/G·1225

定 价: 49.80元

版权所有·侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线: 010-84849555 服务传真: 010-84849000

投稿邮箱: author@citicpub.com



我也爱杀 苍蝇馆子

无迎宾小姐，无门槛 / 价格低，桌子矮 / 拳令火爆，泡酒回甜 / 除了打工者和三轮车夫 / 一些文人也曾在这里 / 笑过，骂过，醉过

——张新泉（首届鲁迅文学奖获得者）

吴鸿心仪的各地苍蝇馆子，即旧时的红锅小馆，店堂窄，地上脏，桌面腻，菜品精，价钱廉，味道好。那才是放心大胆的吃。最厌高档星级，吃的是礼仪，是表演，是规格。吾人自晨至暮，时刻不忘文明，好苦。幸有苍蝇馆子，让我们俯食槽而大嚼，回归野蛮半小时，不亦快哉。

——流沙河（诗人、学者）

“好吃嘴”心中有一张并不固定的地图：吃面去哪一家，吃包子去哪一家，啃兔头去哪一家，吃红味火锅去哪一家，吃泥鳅去哪一家……这张地图是他们在品尝与比较之后绘制的，是他们用经验教训得来的，是他们用时间和金钱换来的，是他们在若干次吹牛摆龙门阵之后淘来的。

——袁庭栋（民俗学家、美食家）

爱苍蝇馆子：简单、平实、随意、美味。这种朴素中掩盖的精心以及平淡中宣泄的安逸，不仅体现在四川的民间美食上，也流淌在四川人地域性格的基因里。

——陈晓卿（中央电视台《舌尖上的中国》制片人）

关于苍蝇馆子

张新泉
(首届鲁迅文学奖获得者)



遍布成都街头的小食店
无迎宾小姐，无门槛
食客一抬腿
便可以零距离接触
蒜泥白肉，粉蒸肥肠
拌猪心，卤鸡蛋……

价格低，桌子矮
拳令火爆，泡酒回甜
把这些一点点加起来
就把人气加旺了
就把生意做火了
趾高气扬的饭店酒楼
门可罗雀的深宵
这些苍蝇馆子里
却是人声喧哗不夜天

除了打工者和三轮车夫
一些文人也曾在这里

笑过，骂过，醉过
擦皮鞋的笑容可掬
一双一元钱……

至于苍蝇，其实就那么几只
纯属装点，有它们飞来飞去
食客就多了些动作
显得既卫生又体面
需要特别说明的是
在馆子前面冠以苍蝇二字
是坦承小店之小
显示店主的自谦

幸有苍蝇馆子

流沙河
(诗人、学者)



亡友车辐先是对茂华说，后来又对我说，纱帽街南口刘三炆的肥肠帽结子好吃，要请我们去吃。殊不料约未践而人已中风，我们只好“耳食”。有一回想起三炆，跑去找，唉，拆迁了。这刘三炆便是典型的成都苍蝇馆子，曾辉煌于二十世纪九十年代。苍蝇一词，那是成都人的谐谑，自占地步，不让你来贬损，亦智慧也。当今市政设施完善，阳沟死幽没有了，何来苍蝇。何况空气有霾水有毒，蝇蛆想要苟活也难。苍蝇早就没有了，苍蝇馆子却要永恒下去。幽默的成都人啊。

吴鸿拼命好吃，无暇翻书考证，说什么少城长发街尼姑头发长。那是“长发其祥”，句出《诗经》，发展的发。当然，这不影响长发街老菜谱的肝腰合炒。旧时成都少城小街数十条，条条皆有苍蝇小馆，味道极佳，且上桌快，“咄嗟立办”，今皆成梦影了。留一家老菜谱在那里做种吧。

吴鸿心仪的各地苍蝇馆子，即旧时的红锅小馆，店堂窄，地上脏，桌面腻，菜品精，价钱廉，味道好。那才是放心大胆的吃。最

厌高档星级，吃的是礼仪，是表演，是规格。吾人自晨至暮，时刻不忘文明，好苦。幸有苍蝇馆子，让我们俯食槽而大嚼，回归野蛮半小时，不亦快哉。

二〇一四年六月二十七日·成都

我也爱杀苍蝇馆子

袁庭栋

(民俗学家、美食家)



凡是人就必须进食，古人称之为“食、色，性也”。但是在各种各样的背景与条件之下，人之“食”又有不同的目的、不同的层次。对于这种层次的划分，见仁见智，各有不同。在我看来，第一级是吃得饱，第二级是吃得好，第三级是吃排场，第四级是吃文化，第五级是吃味道，只有到了以追求味道为目的者才是真正的美食家。这在内行叫作“知味”，而所知之味不是一般的咸淡轻重，而是早见于《吕氏春秋·本味》以后又被我们四川老乡苏东坡强调过的“至味”，也就是那种难以用语言描述、文字表达的用眼观、鼻嗅、舌尝、口感，继而心领神会的那种综合的美感。对于这种美感的追求，早已经拂去了那些表面上的浮云，诸如豪华店堂、海味山珍、名瓷玉箸、美女殷勤……一心只想着那一点点日思夜想的味道。要知道，“味道”一词是有深深的内涵的，是要去讲究“道”的。学书有书道，烹茶有茶道，舞剑有剑道，养花有花道，对于人生，也有堂堂正道与歪门邪道。“味道”是什么？想一想，悟一悟，自会逐渐明白。

在下是一粗人，对味道的讲究一直处于低级水平，但是我知道一些真正美食家的讲究。著名作家陆文夫写过苏州一位前辈，到某一家餐厅从来只点一种菜，只喝其中的汤汁，而且只是温凉适度的那两匙。号称京城第一玩家的王世襄平时吃得很一般，但是如果认起真来，连朋友请他去吃饭时也要用一个平板三轮把自家的全套炊具与原料带去，因为只有这一套炊具与原料才能做出他认为合格的味道。作为邯郸学步者的我，有时也学了一点点皮毛。比如，四川的粉蒸肉是一道美食，我认为最好的辅料既不是洋芋也不是红苕，而是嫩豌豆。如果遇到做得到家的这份粉蒸肉，我会舍上面的猪肉而只吃下面的嫩豌豆。又如我认为最能体现川菜平民性特色的汤品是肥肠豌豆汤，如果遇到了够资格的肥肠豌豆汤（关键是要用大白豌豆不加碱慢火熬出来，而不是用市场上买回的耙豌豆兑出来），我会把它全部喝光。再如我近年长住青城山，在都江堰市这个旅游之城餐馆众多，林林总总，特别是南桥附近，每天人头攒动，都在寻求各人的目标。而我在整

个都江堰市却只爱一样东西：文兔坊的鸭脑壳。自从第一次啃它以来，多年不改。

成都是闻名远近的美食之都，仰仗祖先“尚滋味，好辛香”这讲究味道的美食基因的遗传，有着一代一代、形形色色的为追求味道而乐此不疲的美食家（四川方言应当叫“好吃嘴”，不宜以时尚语言“吃货”称之。前者是会吃，关键在质；后者是能吃，关键在量）。他们对味道的追求的重要体现与个体特色就在一件事情上：杀苍蝇馆子。这些追求者心中有一张并不固定的地图：吃面去哪一家，吃包子去哪一家，啃兔头去哪一家，吃红味火锅去哪一家，吃泥鳅去哪一家……这张地图是他们在品尝与比较之后绘制的，是他们用经验教训得来的，是他们用时间和金钱换来的，是他们在若干次吹牛摆龙门阵之后淘来的。

“人有人不同，花有几样红。”成都的苍蝇馆子有数万家之多，大多数被“好吃嘴”嗤之以鼻，何以那寥寥几十家得以入了“好吃嘴”的法眼？我以为关键之处有二：第一，这些小馆子一般都是夫妻店、“家达子”，投资者、经营者、操作者是一份“三合泥”，小馆子就是他们自己的安身立命之所，一个心思是要做好，两个心思还是要做好。所以他们这不仅是敬业的职业道德操守，更是上养双亲、下育子女的全家生活的所寄。有了这种精神，他们就会精益求精、想方设法把菜做好，以期招来更多的回头客。相反，大餐厅的厨师都是打工挣钱，临时伙计。今天和老板关系好了就认真一点儿，明天和老板关系坏了就马虎一点儿。甚至，头天晚上打麻将输了，和老婆吵架了，第二天立刻就会反映到顾客盘中的味道上来。我还听到过反映餐饮行业中从业者素质低下的顺口溜：服务员说的是“管他态度好不好，明天就把老板炒”；厨师说的是“管他味道淡与咸，先搞两个服务员”。而在苍蝇馆子中，这种情况绝对不会出现。这就有如公社化时期自留地中是欣欣向荣，生产队的田中是杂草丛生。这也就是专家们常说的“精神层面”。

小馆子人手少、设备少、进货少，这也就决定了它的菜品少。它的厨师

天天都做那几个菜，只要是一个有心人，不要多长时间，就会把这几个菜的“卯窍”全部掌握，愈做愈顺手，愈做愈拿手。这就是专家们所强调的“做出精品”、“做出品牌”。再加之馆子小，厨师和顾客的距离近，无论是顾客的称赞与踏袭、好话与坏话，厨师会听得一清二楚，这就是专家们最急于想解决的“信息反馈系统”。只要是一个有心人，时间一长，厨师就会根据顾客的意见和自己的条件加以综合，把顾客心中的好恶揣摩得恰到好处。这也就是专家们急于想解决的“主观努力与客观要求的统一”。这也就是专家们常说的“技术层面”。

道理就是这样简单，在成都几万家苍蝇馆子之中，只要哪一家把上述的“精神层面”与“技术层面”的问题都解决好了，它就会上了成都“好吃嘴”心中的那张美食地图。

自认识吴鸿以来，就知道他是一个“好吃嘴”。时间一长，还知道他还是一个四处追逐以致为嘴伤身的“好吃嘴”。他从年轻时的能吃上升到会吃，再从中年时的会吃上升到懂吃，算是“升堂入室”。几年前，我就鼓励他把自己在美食追求之路上的甘苦得失、在杀苍蝇馆子生涯中的体验感悟写将出来。几年过去，他把他在百忙之中（他从来很忙，这是千真万确的事实）日积月累的文

章汇成一书，索序于我。我是一介草民，更有感于顾炎武的名言“人之患在好为人序”，所以从来婉拒别人索序之请。今天敢于写出这篇小文，因为这不算是序言，而只是作为一个“好吃嘴”对另一个“好吃嘴”的呼应。因为我也成都的一个“好吃嘴”，我也爱杀苍蝇馆子。

最后必须说一句，此书中所记的苍蝇馆子，肯定不是读者你心中最喜爱的苍蝇馆子。因为宋代的四川老乡苏易简有句名言叫“食无定味，适口者珍”；四川民间有句谚语叫“各人心中爱，清油炒韭菜”。但是，只要你是一个“好吃嘴”而且又能像吴鸿这样用心地寻觅，你一定能够找到你最喜爱的苍蝇馆子。因为，成都有好多好多可以供你寻觅、品味、比较、上图的苍蝇馆子，而这也就是成都所以是成都。

2014年11月24日于青城山下

目 录



01

曹家巷明婷饭店 / 001

脑花最忌有膻味，一般是做不好的，他们的做法是把脑花和豆腐都氽水，去掉脑花的膻味与豆腐的腥味，沥干水分后，大火烧油，炒好，加了二三十味香料秘制的调料，像什么郫县豆瓣、海椒、香辣酱、味精鸡精的，还说要加鸡油保证脑花与豆腐的鲜嫩。



02

奋进小院坝土碗菜 / 008

表哥老腊肉，也就是他们极力推荐的，我看照片上的图还可以，但我不相信照片，路到橱柜面前看了一下，老板说，百分之百的乡村土腊肉，我就说那就来一份吧。看起来真的不错，瘦肉很多，咸得吓人，我等高血压人慎用。



03

百花南街莫家牛肉馆 / 014

袁老师是点菜高手，是有神功的，跟他一起吃饭不管是去没去过的餐馆，他都可以点一桌丰富好吃而又实惠的菜来。我问袁老师何以做到这点？他说吃牛肉无非是吃家常味，就那几样，拌牛肉、烧牛肉、蒸牛肉、炖牛肉，烧煮炖炒，样样吃全了，又多又便宜。



04

洞子口陈氏凉粉 / 019

红凉粉、白凉粉、热凉粉（对，热的也叫凉粉）、拌鸡块、卤肉拼盘、红烧鳝鱼、黄焖兔、热窝鸡、肝腰合炒、瓦块鱼、粉蒸肉，我只能用等等来代表省略号了，只要你能想到的菜名，安上去，准没有错，他们都有。



05

长发街老菜谱 / 026

芹菜鸡杂，刚断生就起锅了，味道酸酸甜甜的，颜色也不错，是可以称赞的……期待已久的肝腰合炒终于上场了，原来是白味的，上面还有丝丝血迹，配以豌豆尖、木耳、泡椒和蒜片。



06

丰涛根子黄喉火锅 / 031

黄喉火锅有两种底的，还有一种是兔肉做的。两种吃法的区别在于口感，兔肉要嫩些，而鸡肉是香的。蘸料由蒜蓉、炒黄豆、葱花与芹菜配成……



07

古镇遗风烧肥肠 / 038

古镇遗风烧肥肠店不大，所经营的都是烧菜与蒸菜及拌菜，没有炒菜。做法单一，但菜品却不少。除了主打的烧肥肠、卤肥肠、蒸肥肠、拌肥肠系列，还有烧牛杂牛肉与蒸排骨、蒸牛肉等三十多种菜品，什么干拌牛杂、肥肠豆汤，啧啧。



08

浣花北路乡村菜 / 042

主要的菜品都以红烧为主，有香辣味的，有泡椒或酸菜味的，各种菜的做法大同小异，只是内容的变化没有操作与用料的区别。香辣脊髓、香辣脑花你可以把它们当一个菜看待，香辣牛筋和兔肚的味道也是一样的，只是牛筋、兔肚、脑花、脊髓的口感各不相同而已。



蜀汉东街荣园餐馆 / 045

均匀的鱿鱼丝与清新的红鲜椒，再配少许的姜丝、蒜苗、花椒通过滚油一爆，在极短的时间起锅，其色泽鲜明透亮，煞是好看。鱿鱼丝极脆，有质感。鲜椒极辣，海味与蒜苗的清香联姻，是和谐美满的家庭味。



金门食坊马家菜 / 049

客家肥肠是道蒸菜，味道鲜美，十分耙和，也不腻人。建议试试凉菜：马家土鸭子、凉拌兔丁、红油肺片。热菜：泡椒鸡杂、干豇豆回锅肉、藿香鱼、茄子炒豇豆、爆炒仔肝。圆子汤也做得不错，干豇豆焖猪手也可以。



隆昌四季羊肉蹄花汤 / 055

羊肉汤并不按部位分而食之，而任何部位都混在一起，由顾客随意说，什么多点儿什么少点儿，按斤两计。称好后，放入汤锅里冒热，起锅时放一勺羊血在里面……然后放入鸡精，撒上芫须。



摸底河畔鲜椒跳 / 060

鲜椒跳的品种有：鲜椒蛙、叮叮兔、鲜椒蛙肚、水煮耗儿鱼、沸腾鲜黄喉、沸腾草原毛肚、沸腾血旺等。鲜椒跳，关键在那跳字上，跳即跳水，是自贡一带的叫法，如跳水泡菜，成都叫洗澡泡菜，指泡菜的时间不长，一般只是隔夜，能保持蔬菜的鲜嫩而口感清脆。



平安巷15号“太实在” / 065

菜品有几十个，无论荤素，都可以拼盘。可以叫服务员打来，也可以自己动手。回锅肉是大锅炒出来的，味道很家常。麻婆豆腐、红萝卜烧肉、烧豆筋、烧猪手……样样都可圈可点。



14

七佰味江油肥肠 / 071

七佰味江油肥肠，有特色，因为它是来自江油的。像干煸肥肠、尖椒肥肠、仔姜爆肥肠、火爆肠头、豆花肥肠、双肠血旺等，都是成都人喜欢的家常味，你不用肥肠，哪怕是羊肠牛肠，只要你不欺客，善用心，一样地会受到成都人的爱戴。



15

电信路易姐跷脚牛肉 / 076

易姐跷脚牛肉汤有别于其他的地方是有两道冒菜，其他好多跷脚牛肉店里没有的，即便是在马三妹处我也没有点到——没有。一是冒毛肚，一是冒牛舌。牛舌一定是要用“舌顶”，易姐说，也就是我们常说的舌尖部位，这部分的牛舌冒出来也是脆的，口感极佳。



16

西北正宗牛肉拉面 / 081

一是要汤清，二是面要白要筋，三是辣油要红润，四是香菜蒜苗要鲜绿。最具特色的是汤，汤是由青藏高原的牦牛肉、牛油、牛骨熬成，还要配有二十多种天然佐料，是些什么，自然不会透露了。面自然是纯手工的了，没有听说过有机器拉面的。



17

蓝草路沙县小吃 / 084

杨斌的店以云吞为主打，花样迭出，只云吞就有：炸云吞、爽口云吞、香拌云吞、排骨汤云吞、牛肉汤云吞、乌鸡汤云吞等，其他面食也很丰富，什么一品蒸饺、飘香拌面、红油拌面，都让附近的居民爱得不得了。