

张老侃 著

巴渝食趣

李书敏 王群生 主编

老重庆丛书



重庆出版社

张老侃 著

巴渝食趣

李书敏 主编
王群生

老重庆丛书



重庆出版社

图书在版编目(CIP)数据

巴渝食趣/张老侃著. —重庆:重庆出版社,
2001. 9

(老重庆丛书/李书敏,王群生主编)

ISBN 7-5366-5396-4

I. 巴... II. 张... III. 饮食-文化-重庆市
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 23043 号

·老重庆丛书·

巴 渝 食 趣

BAYU SHIQU

张老侃 著

责任编辑 苟坤明

封面设计 邵大维

技术设计 张 进

题 花 徐赞兴

重庆出版社出版、发行

(重庆长江二路 205 号)

新华书店经销

重庆师范学院印刷厂印刷

开本 850 × 1168 1/32 印张 9.375

字数 194 千 插页 2

2001 年 9 月第 1 版

2001 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

印数 1—3,000

ISBN 7-5366-5396-4/I · 1050

定价:14.60 元

老重庆丛书编委会

主编：李书敏 王群生

编委：李书敏 王群生 蒲华清
陈兴芜 傅天琳 寇德江

有 话 在 前

李书敏

这套丛书出版在即，我总想说上几句，有一种不说不快的感觉。我这些话也可以说是一个简介，一个导读。因列在本丛书的第一篇，故名之“有话在前”。

为了配合西部大开发的发展战略，让人们更好地认识重庆，了解重庆，使人们不忘过去，珍惜现在，展望未来，我们推出了这套能反映重庆地方风情、体现巴渝文化特色的《老重庆丛书》。作为重庆的一家大型综合性出版机构，我们有责任、有义务“让全国了解重庆，让世界认识重庆，使重庆走向全国，走向世界。”也让巴渝的文化为重庆的经济起飞，为重庆的振兴助一臂之力。

这套书首批推出五本：《巴渝风情》（王群生著），《重庆地名趣谈》（彭伯通著），《历代巴渝赋选注》（熊笃著），《雾都剧坛风云录》（石曼著），《巴渝食趣》（张老侃著）。

这套丛书有如下特点：

展示重庆人的精神风貌。重庆特有的自然和人文环境造就了重庆人“豪爽直率，热情奔放，琴心剑胆，风风火火，勇于开拓，勤于进取”的性格。牛翁先生把序言命题为“爬坡下坎精神”。丛书里将重庆人直率而风趣、豪爽而机

智的性格凸现得淋漓尽致。

突出名人在重庆。丛书里讲述的不是一般的名人轶事,而是作者亲见和耳闻的,所以,作者能从容道来,真实而生动,亲切而感人,神情毕现,有血有肉。读者从中可以窥见名人的风采,获得教益。

融知识性、趣味性为一炉。丛书讲述了重庆的历史知识和一些有趣的掌故,述说重庆古今的珍闻隐事,民风民俗,异人奇景,趣谈琐话,较好地反映出社会的发展和时代变迁,体现出时代感和历史的沧桑感,能为读者喜爱。

浓墨重彩话饮食。重庆饮食业发达,闻名全国,在新莱的品种和吃法的创造上可谓风骚独领,然享受朵颐之快时,却很少有人能说出它们的来龙去脉。故而丛书对重庆的各种美食佳肴作比较详细的介绍,从重庆菜的色、香、味特点到用料的选取、菜肴的调制,以及与之相关的掌故轶闻,如名店的兴衰,名师的绝活,选料的精细,习俗的考究等等,说来历,释菜名,叙传说,论影响,这对人们认识了解重庆文化和重庆人,增加重庆饮食文化的知识,促进重庆旅游业的发展,很有意义。

富于文学性。丛书采用文学的笔法,以散文的形式,出之以富有浪漫情调的语言,清谈娓娓,活泼多姿,记人状物,如在耳目。它像一部引人入胜的电视连续剧,只要你看了第一集,就必定再看下集,越看越好看,越看越耐看,明快流畅,回味无穷。

总之,这套书并不只钩沉史实,堆砌资料,也不仅仅搜奇猎异,有闻必录。而是本着对历史对读者负责的态度,既求真求实,言必有据,经得起推敲考证,又体现出文化内涵,具备文化品味,是一套情致高雅,老少咸宜,雅俗共赏的丛书,是让世人窥视重庆的一个窗口。

这套丛书能顺利编辑出版，得力于不少作家的关心和支持。王群生先生，虽身患癌症，曾几次上过手术台，但得知我们要组织这套书时，便积极为其策划、约稿，并主动承担其中的一本，给我们以竭诚的帮助。熊笃教授，在大学任系主任，教学科研任务多，事杂务繁，但他利用节假日和夜晚，爬罗剔抉，筛选出与重庆有关的古今赋作49篇，并详加注释，其严谨的作风，让人感怀。彭伯通先生，石曼先生及张老侃先生都按质按量地完成了书稿。尤其值得一提的，是重庆文坛前辈牛翁先生，虽年事已高，但被邀为此丛书作序时，毫不推辞，慷慨赐墨，使此丛书增色不少。在此，作为重庆出版社社长和这套丛书主编，我真诚地向他们说声，谢谢！

近几年来，我社陆续出版了《大足石刻雕塑全集》、《重庆旅游丛书》、《红岩精神系列丛书》、《重庆·三峡旅游博览丛书》、《重庆风光》、《中国三峡文物存真》、《重庆与名人》等等图书，在海内外产生了不小的影响。今后，我们仍将继续推出展现重庆风貌，弘扬巴渝文化的作品。我们热忱欢迎市内外广大作家踊跃赐稿，让我们能有所取舍，从中遴选出精品，使此丛书更上一级台阶。

爬坡下坎精神

——序《老重庆》丛书

牛 翁

新世纪来临，重庆出版社有新的大举措，要为历史文化名城重庆市出一套述其来龙去脉，状其人文地貌的大丛书。这不仅使在乡的重庆人感到兴奋，也为旅外重庆人所乐闻。一经号召，八方影从。邀请座谈之日，各界纷至，写家云集。陈题献策，高见屡闻。不才忝列末座，受益匪浅。出版社社长临阵点将，指囑在下撰写丛书总序。受命之际，不胜惶恐。既而一想，既然砖可引玉，我又何妨一抛！乃以爬坡下坎精神之陋见，以与乡亲父老子弟一商云云。

在山坡上筑城，是十分费力的。在山城生息的人们，自然是艰苦的也是勤劳的。临江建市，运输是便利的，交往是广泛的，视野也是宽阔的。繁衍在江城的人们，性格因而又是旷达的。重庆这座千古历史名城，字水北来，文峰南峙，夹两江而拥群岭，是江城，更是山城。居住在这里的我的父老乡亲们，既艰苦勤劳，又旷达宽容，令人既钦且近。

二十世纪二十年代初，重庆还不曾修建公路，街道都是石板铺砌。出得家门，抬头望，是爬坡的梯阶；回身看，



是下坎的石级。多少年来,重庆人就生活在这爬坡下坎之中。

我幼时疏懒,和大人一起上街,爬几段坡,就嫌太累,嚷着要找代步的。那时重庆不通车,路边却有凉轿供人雇用。所谓凉轿,就是在轻便的藤椅或竹椅上,竖个顶篷,两旁各穿扎一根长木竿,木竿两端,各绑一木条连接,以便于一前一后两人肩负。在半坡上,我一喊累,老祖母便让我雇凉轿坐。这时,若有父亲在场,便不以为然。常常劝阻说:“别太娇惯孩子了,让他多练练腿劲吧!”当其时,对父亲的干预,我是十分反感的。直到抗战后期,我在成都《华西晚报》,以及之后回重庆在《新民晚报》作记者时,才深感这腿劲的重要。因当时交通条件极差,而各报之间竞争又很激烈,新闻采访,全靠两腿奔波取胜。我虽从小娇惯,身体瘦弱,总算长期在出生地爬坡下坎中磨练过的,在腿劲上,还不至于落后于我当时那些可敬的同行们。从而也深切感激父亲昔年对我培育的一片苦心。

那时我家前门,有个院坝,常被一个讲圣谕的人使用。讲圣谕,又叫说善书,其实就是说书。清时,有一种说书人,在街边搭上高桌,桌上燃起炉香,供上个圣谕牌位,说书人站在一旁凳子上,先要引几句皇帝老倌说过的话或者是孔孟两老夫子教训门人的语录,还夹杂些劝人为善的警世之言,所以又叫说善书。其实无非借帝王圣人威风以装点自家门面而已。在我家门前说书的人姓张,人称张圣谕。我儿时爱听张圣谕说书。当然,对他开场白中那些套话是不喜欢的,也听不很懂。只喜欢他讲的历史人物的故事。他讲得那么活灵活现,在我幼小的心灵里,油然而生敬佩之情,真把他当成了大学问家。及至读了点书,学习了点历史,才认识到他所讲的,就跟当前某些电视剧

差不多，多是信口胡编，大半信不得。我头一回听到“蜀相巴将”这句话，就是从张某说书中听来的，当时自然不甚了了，只知道两千多年前，这里叫巴国，出了个蔓子将军，可威武啦！据张某说：“蔓子将军在爬坡下坎中练得健步如飞，十分了得。”尽管后来从历史记载中知道这纯系张某的想象，但当时确实深信不疑。即便在已具自我判断能力的今天，仍然觉得他的这一设想是合情合理的。不仅如此，这还启示我，这位以身卫国，为了不让国土有分寸丧失而断头的蔓子将军，还很有可能在出生地的爬坡下坎中，不仅锻炼出超群的腿劲，也培育出了坚强的毅力。蔓子墓就在重庆市中区内，民国初年，还重新立了墓碑。记得抗日军兴，一位旅英华裔诗人曾以“中华史上无降将，惟有将军号断头”的诗句，激励华侨回国抗日或捐资救亡，在侨界起了巨大影响。断头将军何只代表和伸张了重庆一地的精神！

已故同行好友《人民日报》记者夏景凡（又名宗禹），抗战时从河南禹县家乡流亡到重庆作记者，初来时，对山城的坡坡坎坎，很是头痛。几年磨练，练就一副好腿，一九四六年至一九四七年的民主运动中，他时而学校，时而工厂，传递信息，成了神行太保。退休后致力于编辑弘一法师、丰子恺、马一浮和叶圣陶遗墨四部书。为收集四氏轶作，奔南走北，席不暇暖。终为后世编留了四卷巨著。那年他过重庆，旧友相聚时，席间有人赞他是龙马精神，他笑着回答：“这不过是当年在重庆爬坡下坎精神的余韵而已！”

我陪他作旧地重游，去看朝天门。那时朝天门广场还未修建，我们站在重庆港水运售票大楼窗前，俯看码头上爬坡下坎旅客摩肩接踵，遂会心而笑，莫逆于心，相与慨



叹不已，景凡说：“是情是景，不可无诗！”回家后，我写了一首《与景凡同游朝天门共感》七律赠他：“巍巍黄桷树江滨，系岸游船竞巧身。层岫云遮时隐约，叠楼水映正明分。文峰歌乐峙双岭，扬子嘉陵汇一门。下坎爬坡千万客，腿勤志奋喜迎新。”

昔年重庆《新民晚报》同事，一九四九年十一月二十七日牺牲在歌乐山上渣滓洞的烈士胡作霖，对家乡的爬坡下坎则有更深沉的看法。他曾说：“上要紧，下要稳。”他还曾对我殷切地解释说：“紧，就是要求兢兢业业，不骄不怠；稳，就是坦坦荡荡，勿疑勿馁。”这不仅说明了爬坡下坎对人生理上的锻炼，也进一步指出它对心理上的影响。证诸他在狱中斗争的英勇表现，着实启人深思。

去年去世的我的老妻夏庆英，是成都人。一九四五年随我来重庆。起初，她也很不习惯爬坡下坎。待到寄籍重庆五十六年，终于锻炼出一双健腿，直到去世前半年，还每天步行几里路去贡献余热。一九四七年“六一”事件，我被捕后她奔走营救，脚不停步，已不觉累。反右扩大化那场灾难，我因错划罚戍峨边，一九六一年冬染上重病。她得知后，只身千里，翻山越岭，到僻荒农场来探视。我惊问她哪来这般毅力，她笑着回答我：“十几年重庆爬坡下坎练就出来的！”

我的体格本来弱瘦，锻炼也少，偶尔爬坡下坎，经几十年的日积月累，也大有助于精神的振作。耄耋之年，腿脚也还灵便，恐怕就是这个缘故。前年，我去郑州参加全国老新闻工作者协会八次联谊会，斯时，我已七十有七，在与会者中年纪最大，东道主十分周到，特意派一位林姓小姑娘来照料我。每遇上楼下楼，或外出参观，为免她劳累，我总是先期出动。乃至她赶来，不免相视大笑。临别，

她索句，我戏赠一律云：“坎坎坷坷几十年，苦甜过眼似云烟。逢危得脱该称幸，有句堪吟岂羡官！两耳未聋听尚顺，双眸犹亮看应宽。老来不作龙钟态，步健何须小姐牵！”

这些年，特别是直辖以来，重庆市的发展太快了，变化也太大了。昔年险关，建成通衢。轮笛声声，列车隆隆，四轮滚滚，银翼翩翩。环城布满了坦途，有事出门，多车去车回。层楼升降有电梯，登山上下有缆车。当今重庆的青少年们对爬坡下坎已渐生疏了，有一次，我和小孙子去三条街外买日用品，回来提了两袋所购物件。小孙子就说：“打个的吧！”我说：“何必呢，这不正好练练腿！”小孙子嘀咕一句：“太吝啬了，五元钱都舍不得！”这事使我久久难以释怀。

亲爱的后辈同乡，尊敬的乡亲们，请别嫌厌爬坡下坎，千千万万珍惜这爬坡下坎精神！

自序

《巴渝食趣》，是系列丛书《老重庆》之一种。顾名思义，本书的侧重点，放在饮食而非美食，在于风土人情的展现，而不在于川菜肴饌。

饮食不一定是美食，譬如红苕饭、南瓜汤、老荫茶、干胡豆，就不见得美；但有风味，表现了巴渝民俗的一些特点。盖因此缘故，本书不局限于美饌佳肴、正宗川菜；不囿于一品、三元、八珍、什锦之类的筵席大餐。而将探视的触角伸延向民间风土人情，民俗中的饮食文化现象，诸如包粽子、舂糍粑、吃红蛋、偷瓜吃骂食、吃麻糖祭灶王菩萨、走人户送杂包等等。所谓民俗，即是民间之风俗也。

民以食为天。老重庆人的饮食习俗，既有山乡农村栽秧“送么台”、吃九碗的朴实与粗犷，又包含了八年抗战中，作为陪都的重庆城，“粤香村”、“凯歌归”、“颐之时”等名餐馆的豪华与优雅。以及郭沫若、老舍、张恨水等文化名流，在渝期间的有关饮食的轶闻趣事。撩起岁月的雾幔，读者从字里行间，能得知重庆火锅由来的种种说法；渝城第一家现代风味糖果店“稻香村”的开业盛况；一个美国医生有关吃活猴脑的遥远的记忆。读者啊，踏着朝天



门、临江门那一步步陡峭的石阶，顺着吊脚楼下的街檐，慢慢地走吧，打望那沿街的饭铺、面摊、茶楼、冷酒馆，领略市井的繁喧、嘈杂；聆听那夜雾中“醪糟——汤圆——炒米糖——开水——”长声吆吆的、情调苍凉的市声。

老重庆水码头，风情万种。

最后，还要提醒读者朋友们，重庆人的方言俚语，诸如打牙祭、拈油大、吃晌午、吃魁头、吃混堂锅盔等等“言子儿”，笔者以《张老侃展言子》一书的一惯笔调，调侃、挥洒，目的是让读者朋友们明白，巴人的后裔们，个个都是“好吃狗儿”。这些风趣的、有盐有味的语言，都是张大嘴巴吃出来的。

张老侃

二〇〇〇年七月二十五日



录

有话在前·····	李书敏(1)
爬坡下坎精神	
——序《老重庆》丛书·····	牛翁(1)
自序·····	(1)

· 食 俗 篇 ·

好吃不过茶泡饭·····	(3)
走人户·送杂包·····	(5)
北碚豆花土沱酒·····	(7)
包粽子·舂糍粑·····	(9)
茶食·····	(12)
吃嫩包谷的遐想·····	(15)
吃红蛋·····	(17)
吃麻糖与祭灶·····	(20)
糖灯影儿与川戏·····	(23)
白市驿板鸭——干绷·····	(26)
羊角豆干崔豆豉·····	(29)



吃讲茶·····	(31)
油·加油·揩油·····	(33)
巴人巴语说苦瓜·····	(36)
栽秧送“么台”·····	(39)
鲊媒婆·鲊公婆·····	(42)
蔬菜的姿色·····	(44)
吃晌午·····	(47)
闹房与吃·····	(50)
禁食的田鸡·····	(52)
撒葱花·吃挂面·····	(55)
巴渝富饶比天府·····	(58)
吃出来的言子儿·····	(61)
瓜瓜·瓜娃子·····	(64)
小菜一碟·····	(67)
崽儿·狗儿·么儿·····	(70)
茶堂馆的绝活·····	(73)
“做酒”·····	(76)
打牙祭·····	(78)
推磨·摇磨·····	(80)
杀过年猪儿·····	(83)
烟子烟·莫烟我·····	(86)
豆豆酒·坝坝酒·····	(89)
九碗·十碗·八碗·····	(92)
吃魁头·鬼胆胆·····	(94)

· 食 风 篇 ·

石宝寨前说豆腐·····	(99)
--------------	------

凉粉·凉面·豆腐脑·····	(101)
焦盐花生白干酒·····	(104)
想吃榨菜·····	(107)
火炉城·火锅城·····	(110)
郭沫若戏说火锅·····	(113)
再说重庆火锅起源·····	(116)
火锅也幽雅·····	(119)
“七匹半围腰”·····	(121)
掌子·划子·随手·····	(124)
一品·三鲜·五柳·····	(127)
老荫茶·盐茶蛋·····	(130)
兴隆街·黄沙溪·····	(133)
金牌黄酒“允丰正”·····	(136)
火候与“陆稿荐”·····	(139)
刀功与“看菜”·····	(142)
菜根·泡菜坛·····	(145)
闲情美味颐之时·····	(148)
摘葡萄·绣荷包·····	(150)
民国三年“稻香村”·····	(153)
缙云盐茶锅巴·····	(155)
味腴·味苑·味道·····	(158)
姑姑筵与童谣·····	(161)
酱油·活猴脑·····	(164)
林汤圆与山城小汤圆·····	(167)
凯歌归·白玫瑰·····	(170)
蓉味·渝味·火锅味·····	(173)
“革命饭”与“兼善汤”·····	(176)
爱国馍·星临轩·····	(178)