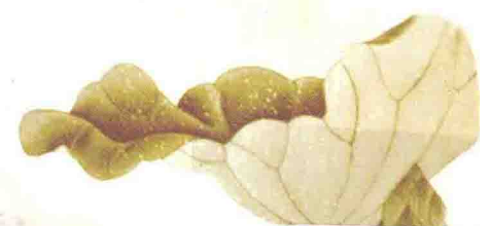


用旋律找回记忆

川菜詩百首

刘学治著

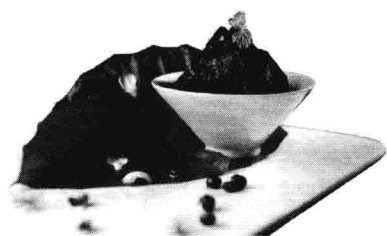


四川出版集团 四川人民出版社

用旋律找回记忆

刘学治◎著

川菜诗百首



四川出版集团 四川人民出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

川菜诗百首：用旋律找回记忆 / 刘学治著. 一成都：四川人民出版社，2013.7
ISBN 978-7-220-08903-9

I. ①川… II. ①刘… III. ①川菜—通俗读物
IV. ①TS972.117-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 158966 号

CHUANCAISHI BAISHOU

川菜诗百首

刘学治 著

责任编辑
扉页题字
装帧设计
责任校对
责任印制

陈小梅 石 龙
杨隆生
杨 潮
何秀兰
李 进 王 俊

出版发行
网 址

四川出版集团 (成都槐树街 2 号)
四川人民出版社
<http://www.scpph.com>
<http://www.booksss.com.cn>
E-mail: scrmcbsf@mail.sc.cninfo.net

发行部业务电话
防盗版举报电话

(028) 86259459 86259455
(028) 86259524

照 排

四川胜翔数码印务设计有限公司

印 刷

四川机投印务有限公司

成品尺寸

146mm×208mm

印 张

5

字 数

150 千字

版 次

2013 年 7 月第 1 版

印 次

2013 年 7 月第 1 次印刷

书 号

ISBN 978-7-220-08903-9

定 价

22.00 元

■ 版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题，请与我社发行部联系调换
电话：(028) 86259624

诗 之 序

川菜、川酒、川茶、川戏合为四川，可以说它们是四川传统文化的亮点、传统文化的代表。特别是川菜，更是声名卓著。川菜吃起来让人感到痛快，舌尖上的美味可以征服世界。一吃就上瘾，一吃就难以忘怀。即使让目光对准当下，川菜在四川 GDP 中的分量虽然并不显著了，但是川菜仍然还是川人最大的名片，它的文化价值依然无可替代。

四川的今天、明天和将来吃什么？毫无疑问，当然是吃川菜！对外交流说什么？拉动旅游靠什么？走向世界做什么？还是离不开川菜！笔者可以自豪地说：它是永恒的朝阳产业！

“川菜是技术、是科学、是文化”，如今已经是知识界和餐饮界有识之士的共识。历史上四川籍的文化名人，以及长期客居四川的文化名人，与川菜结下了不解之缘。司马相如、左思、李白、杜甫、薛涛、苏东坡、陆游、李调元、张大千、李劫人、黄晋临等大名鼎鼎的诗人、作家、画家、官人，或用诗歌，或用锦绣文章给我们留下了川菜的精神元素。他们或者亲自下厨，或者自办餐厅，给川菜创制了许多名菜，给川菜留下了许多佳话，注入了许多文化的味精。例如司马相如与卓文君开办的文君酒家，风流

动人的爱情传说给川人留下了许多浪漫的故事。苏东坡是前无古人的大美食家，他给后人留下了 50 多道有据可考的菜品，东坡肉、东坡鱼、东坡豆腐、东坡鸡、东坡竹笋……传奇与菜品共存。李劫人的豆豉葱烧鱼、厚皮菜烧猪蹄、黄花猪肝汤、干烧牛肉等许多菜品都很经典，至今仍为川菜名品。张大千更是厨中圣手，他创制的大千干煸牛肉丝、大风堂鸡套鸽、芙蓉鱼翅、四川狮子头、绍兴酒烧笋、西瓜甜汤、牛肉圆子等精妙绝伦，并形成了川菜大菜系下的大千菜系。这里应该特别指出的是黄晋临先生担任慈禧太后御厨总管和在成都开办姑姑筵时期对于川菜的重大贡献，他研发了许多传诸后世的经典川菜，培养了一代川厨，提升了川菜的水平和地位。但遗憾的是黄晋临先生几乎没有给我们留下系统的文化资料，我们仅从一些逸闻趣事的记载中，或者口耳相传的故事中淘到一些珍宝。他的开水白菜、鸡豆花、樟茶鸭子、烧牛头方等几十道经典菜品至今仍然是川菜的当家菜品。

特有的文化元素，造就了川菜特有的文化魅力，丰富了川菜的个性，当然也让川菜更加风雅、更加丰满。

上述文化人都对川菜文化有过许多建树。但是由于他们的工作重心并非在餐饮事业上，或者说餐饮文化上，所以有关川菜的著作、诗词，都只是散见在一些其他著作里面，不成体系。许多诗词都是应酬之作，不是他们的力作，所以产生的影响也不大。这就使得川菜文化与川菜的名声难相匹配。

从另一个角度看，古代的中国较为重视文化，不太重视科学技术，因此历史上有关川菜技术的著作几乎没有，即使有也是一点简单的菜谱之类的东西。但是与古代相反，当下川菜产业又比

较重视技术，不太重视文化建设。书籍市场上有关烹饪技术、特别是菜谱书层出不穷，甚至可以说充斥于世。然而川菜文化的书籍则是凤毛麟角，少之又少。川菜的诗集至今还没有一本问世，这不能不说是一个很大的遗憾！

衣食足礼仪兴，衣食不足横扯筋。盛唐、大宋都是因为富足、强大，才出现了文化的兴盛，在历史上巍然屹立着两座文化高峰——唐诗宋词。而文化的强大和兴盛又促进着经济的繁荣，带来具有品位的精神生活。笔者相信，随着中国经济水平的不断提升，高雅文化必然再次成为时代的主流。

笔者系四川烹饪高等专科学校（现四川旅游学院）教授，从事酒店管理和餐饮文化的教学，写过《人间吃话》、《餐饮取胜之道》之类的几本书，也发表过一些有关餐饮的诗词歌赋作品。很久以来一直想出版一本表现传统经典川菜的诗集，前些年因为在职，教学工作和社会活动繁忙，没有从容的时间和闲情逸致，久久不能进入状态。拿到了“解放证书”以后，又担任了成都市老年乒乓球协会主席和几家大型餐饮企业的顾问，中国烹饪杂志和一些报刊也经常约稿，有些还是连载，心不闲、身不空，所以还是没在状态，但是心里始终装着这件事。四川餐饮文化促进会会长石胜利先生对我说：“用诗歌来表现和记载经典川菜，它的意义有多大怎么说也不过分。”更加重了我的责任感和使命感。况且前人又都没有涉足过这件事，鄙人再不做就没有时间和精力了。

写诗是年轻人的事情、是浪漫的情调，必须具有真情、深情、激情和豪情，以及较为丰富的文学素养和餐饮文化的专业知识，才能去镶嵌川菜文化皇冠上的这颗明珠。本人已经过了耳顺之年，

虽然已经失去了年龄优势，但是自认为心理尚年少，还是全国老年乒乓球比赛的金牌获得者，论反应、敏捷度并不亚于一般的年轻人，因此不能言败。与文学家比较，本人具有餐饮专业的优势；与餐饮专家比较，本人又具有文学和写作方面的优势。反复掂量，充满自信，于是当仁不让地欣然命笔了。

写诗你没有童心，不感觉年轻、不自负、不冲动还真不行。写了几首自我感觉还比较好。特别是开始写了《用旋律找回记忆——凉糍粑啊白麻糖》、《推纱望月——竹荪鸽蛋》、《麻婆豆腐》、《宫保鸡丁》、《三大炮》等几首后反映较好，报纸也陆续登载了，川菜博物馆的苟德馆长也为之叫好，收藏了好几首。于是充满信心准备将书名主标题定为《用旋律找回记忆》，副标题为“川菜诗百首”。但是在深入写下去的时候才发觉，越来越难。因为不是所有的传统经典川菜，你都那么有感觉，那么得心应手。有时候为了一首诗得冥思苦想很久，得培养出感情才写得出来。此时不得不查查资料，甚至专门再去吃一下这道菜，把感觉找回来。

川菜诗百首，没有诗意肯定不行，但离开了菜的味道、做法、它的历史去写也不行，得把握住一个度。因为它既在诗歌的国度，又在川菜的天空里翱翔，非常之难。所以如果这时你再用律诗来表现它，就基本上是不可能做到的事情。其实真正能传诸后世的好诗，往往是那些无拘无束、自由奔放的诗句，比如古代李白、苏东坡的诗句，现当代徐志摩、余光中等人的诗歌。笔者虽然才疏学浅远不及这些大家的诗情和才情，但是心向往之，愿效法之。

该诗集除收集了笔者所写的百余首川菜诗歌以外，还收集了少量与四川餐饮文化相关的诗词歌赋，比如受四川烹饪高等专科学校

学校约请写的《磨刀石林赋》，既为烹饪学子励志，也表明心迹愿在餐饮行业做一方磨刀石。《宽窄巷子咏》、《锦里》是登载在《四川经济日报》上的两首怀旧诗，它们的收入有助于营造川菜的文化氛围，《同春养生堂铭》、《雍锦天府赋》、《千年调》、《今日东坡铭》、《豆腐豆花铭》、《蜀乡竹林赋》都是从不同侧面表现川菜养生文化、历史风貌、服务氛围的，希望亲爱的读者能够喜欢。

当然，笔者只是一个尚未入门的写诗人，有一些川菜诗歌还是顺口溜的水平，不能与真正的诗人相提并论。笔者只是想抛砖引玉，开一个头，引起更多的学者、诗人对川菜文化的关注，迎来一个诗意盎然的川菜文化春天。在此希望广大读者不吝赐教，反馈意见和建议，对这本诗集给予点化和指正，甚至让一些诗歌得到重生！

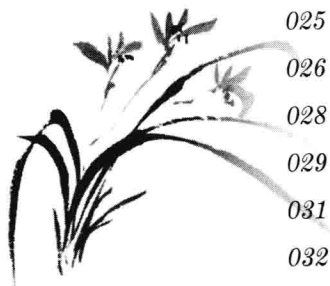
本书得到了眉州东坡酒楼集团、成都映象、金宫味业、川菜博物馆、新联星酒店集团、眉山长富园等单位的大力支持，在此笔者特表示衷心的感谢！

刘学治

2013年2月

目

录



001	用旋律找回记忆（开篇诗）
002	麻婆豆腐
005	回锅肉
007	夫妻肺片
009	宫保鸡丁
011	开水白菜
013	鸡豆花
014	樟茶鸭子
015	蒜泥白肉
017	鱼香肉丝
018	水煮牛肉
020	锅巴肉片
022	烧牛头方
023	家常海参
025	鸡米芽菜
026	虫草鸭子
028	大蒜鲢鱼
029	棒棒鸡丝
031	陈皮兔丁
032	糖醋排骨

川菜诗百首

CHUANCAI SHI BAISHOU

- | | |
|-----|--------|
| 033 | 推纱望月 |
| 035 | 萝卜连锅汤 |
| 036 | 干烧岩鲤 |
| 038 | 大千芙蓉鱼翅 |
| 039 | 豆瓣鱼 |
| 041 | 椒麻鸡片 |
| 043 | 椒麻鸭掌 |
| 043 | 竹荪肝膏汤 |
| 044 | 砂锅雅鱼 |
| 046 | 清炖河豚 |
| 047 | 四川火锅 |
| 050 | 太白鸡 |
| 051 | 冬菜大酿鸭 |
| 053 | 板栗烧鸡 |
| 054 | 魔芋烧鸭 |
| 056 | 黄花猪肝汤 |
| 057 | 口水鸡 |
| 058 | 姜汁热窝鸡 |
| 059 | 酸菜鱼 |
| 060 | 牛肉圆子 |
| 062 | 厚皮菜烧猪蹄 |
| 063 | 豆豉葱烧鱼 |
| 065 | 咸烧白 |
| 066 | 枸杞炖牛尾汤 |
| 067 | 黄焖兔 |

- | | |
|-----|---------|
| 068 | 韭黄肉丝 |
| 069 | 小笼蒸牛肉 |
| 071 | 叙府糟蛋 |
| 072 | 烟熏排骨 |
| 073 | 盐煎肉 |
| 074 | 豌豆腊肉糯米饭 |
| 075 | 开门红 |
| 076 | 酱猪手 |
| 077 | 高汤桂鱼泡饭 |
| 079 | 泡椒墨鱼仔 |
| 079 | 紫砂香酥肉 |
| 081 | 啤酒鸭 |
| 082 | 青城白果鸡 |
| 083 | 凉山坨坨肉 |
| 085 | 邛海醉虾 |
| 086 | 连渣菜 |
| 087 | 荞麦粑 |
| 088 | 麻酱凤尾 |
| 089 | 口袋豆腐 |
| 090 | 四川泡菜 |
| 091 | 干煸四季豆 |
| 092 | 凉拌三丝 |
| 094 | 萝卜干水豆豉 |
| 095 | 米汤冬寒菜 |
| 096 | 玻璃仔姜 |

川菜诗百首

CHUANCAI SHI BAISHOU

- | | |
|-----|-------------|
| 097 | 炅莲白 |
| 098 | 小白菜烧芋儿 |
| 099 | 粉蒸巢菜 |
| 100 | 酸辣黄瓜 |
| 101 | 红油黄丝 |
| 103 | 藿香醋渍胡豆 |
| 104 | 凉糍粑 |
| 106 | 担担面 |
| 108 | 赖汤圆 |
| 110 | 钟水饺 |
| 111 | 珍珠圆子 |
| 114 | 川北凉粉 |
| 116 | 三义园牛肉焦饼 |
| 117 | 三合泥 |
| 120 | 三大炮 |
| 121 | 四川春卷 |
| 123 | 酸辣粉 |
| 124 | 甜水面 |
| 126 | 铜井巷素面 |
| 128 | 蒸蒸糕 |
| 130 | 蛋烘糕 |
| 131 | 鸡丝凉面 |
| 132 | 担子豆花 |
| 133 | 冰粉 |
| 135 | 附录 作者相关诗词铭赋 |



川菜诗百首

CHUANCAI SHI BAISHOU

- | | |
|-----|-----------|
| 135 | 水井坊咏 |
| 136 | 徐公茶——碧潭飘雪 |
| 138 | 锦里 |
| 139 | 宽窄巷子咏 |
| 141 | 千年调 |
| 141 | 东坡菜铭 |
| 142 | 磨刀石林赋 |
| 143 | 蜀乡竹林赋 |
| 143 | 同春素食养生堂铭 |
| 144 | 雍锦天府赋 |
| 145 | 同春堂铭 |
| 145 | 同和春赋 |
| 146 | 豆腐豆花铭 |
| 147 | 企业精神主题词 |

用旋律找回记忆

(开篇诗)

川菜簇拥着豪迈
从遥远的时代走来
把神秘留给了后代
别说远去的风景
还比不上现在
拨开层层雾霭
岁月沉淀着光彩
美丽在于了解
感悟雄奇的川菜
要投入情感去爱
定要将思绪打开
追根溯源岂能等待
用旋律将经典记载

【麻婆豆腐】

“麻婆豆腐”是具有世界知名度的菜品，它以豆腐作为主料，牛肉臊和蒜苗作为辅料。其特点是外观色深红亮，红白相衬，豆腐形整不烂，具有麻、辣、烫、香、酥、嫩、整、鲜八大特点。它是典型的，也是最为知名的麻辣味川菜。

麻婆豆腐，源于清朝同治年间，距今约 100 多年。当时，成都北门万福桥边有一家小饭店，店主人是位脸上有几颗麻点的妇女，因为她丈夫姓陈，人们都称她为“陈麻婆”。陈麻婆面对的是下层劳动群众，做的是小本生意。但陈麻婆并不因为赚点微利而轻慢客人，她不仅勤快能干，而且悟性很高，因而烧得一手好菜。在她家南来北往的顾客中，有一批送油的脚夫经常在此吃饭。有时要到集上买几块豆腐，割点牛肉，从油篓里舀点菜油，请陈麻婆为他们加工成菜。有时他们就用菜油来抵饭钱。陈麻婆见脚夫们劳动强度大，中午吃不好，会影响体力，总是为他们精工细作。

她把牛肉宰成臊子后，在油锅里爆炒，佐以郫县豆瓣等开胃作料，再放肉汤、豆腐，出锅后加上调味料，并多次勾芡做得亮汁亮油、浓味浓香，令人食欲大增。

挑夫们吃了麻婆豆腐，不仅胃口大开，浑身舒畅，精神振奋，且极易从疲劳中恢复过来。于是挑夫们到处宣传麻婆豆腐好吃，麻婆豆腐的名声不胫而走，不经意间竟然成了川菜中知名度最高的菜品。麻婆豆腐是最早走向世界的菜品，也是世界知名度最高的中国菜品之一。

诗曰：

岁月悠悠
大清王朝同治年间
河水潺潺
麻婆开店万福桥边

板车轧轧
送油民工路过此店
调声吆吆
各位兄弟歇脚吃饭

掌柜掌柜
用餐能否菜油相换
麻婆笑道
这点小事还不好办

客官坐坐
看我麻婆耍刀弄铲
菜墩嘭嘭
手起刀落原料切完

炉火熊熊
豆腐肉臊菜油相煎
香味喷喷
未及上桌已窜鼻尖

赶紧尝尝
麻辣烫香酥嫩整鲜
客呼妙妙
尝此美味犹如登仙

口碑滔滔
麻婆豆腐名满四川
再来看看
走向世界麻婆领先

大名鼎鼎