

川菜杂谈

车辐

著

之苦食。

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



川菜杂谈

车辐

著

图书在版编目(CIP)数据

川菜杂谈 / 车辐著. —成都: 四川文艺出版社,
2011.5²

ISBN 978-7-5411-3152-3

I. ①川… II. ①车… III. ①川菜—文化 IV.
①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 054549 号

Chuancai Zatan

川菜杂谈

车 辐 著

责任编辑 张春晓 zcxiao008@163.com

责任校对 韩 华

责任印制 唐 茵

封面设计 张 妮

封面供图 邓宇民

版式设计 张 妮

出版发行 四川出版集团  四川文艺出版社

社 址 成都市槐树街2号

网 址 www.scwys.com

电 话 028-86259285 (发行部) 028-86259303 (编辑部)

传 真 028-86259306

读者服务 028-86259293

邮购地址 成都市槐树街2号四川文艺出版社邮购部 610031

排 版 四川胜翔数码印务设计有限公司

印 刷 四川联翔印务有限公司

开 本 880 mm×1230 mm 1/32

印 张 9.25

字 数 199 千

版 次 2011 年 5 月第一版

印 次 2011 年 5 月第一次印刷

书 号 ISBN 978-7-5411-3152-3

定 价 25.00 元

版权所有, 侵权必究。如有质量问题, 请与出版社联系更换。

吾友一食家（代序）

唐振常

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，在他的带领下，几个人站在饭店柜台前，各白喝了一碗牛肉汤。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，其中一味炆豌豆疙瘩肠汤尤使我流涎，不食此味四十年矣，今日得而食之，再尝美味和对儿时旧忆之情并存。所谓炆豌豆，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。“炆”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。炆豌豆是素食，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，大锅的炆豌豆汤里煮着米饭，有如上海居家所食的咸泡饭，然其味之美，远非上海咸泡饭所能望其项背。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。

炆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，

“炆豌豆啊炆胡豆（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，自不止于得美食之乐而已。

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炆豌豆疙瘩肠汤。车辐深为抱歉地说，没有买到炆豌豆，疙瘩肠也不好。看出了我有所失望，他郑重其事宣告：“欠你一个炆豌豆疙瘩肠汤，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——其他菜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、熊正堃、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，则低于他在成都为主人时的自赞。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，车辐有美食著作多种，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），阅之增美。

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。

- /003 “一台酒欢宴张学良”
- /006 张大千之吃
- /009 张大千与吃
- /014 去嚼张大千
- /017 车耀先·努力餐
- /020 李劫人与食道
- /035 巴老喜吃家乡味
- /038 艾芜谈川菜
- /042 请李济生吃家乡味
- /044 流沙河为“市美轩”题壁
- /047 陈若曦吃“市美轩”

-----	/049	名人荟萃东坡宴
-----	/051	且说吃些什么
-----	/055	“东坡”宴饮黄宗英
-----	/059	从李济生谈成都小吃说开去
-----	/062	沈醉说吃
-----	/066	柳倩之“吃”
-----	/070	从冒舒湮谈吃想到的
-----	/074	吴茂华善烹粉蒸牛肉
-----	/077	一次不寻常的上海夜宴
-----	/079	名人名家之吃
-----	/082	难忘相聚“大同味”
-----	/085	美食家“知味”
-----	/087	从“明油”说开去
-----	/089	美学家与锅盔
-----	/092	说说南北二张
-----	/098	名品“Y”了向谁说
		——答胡绩伟
-----	/107	千方百计保持川味名牌的声誉
-----	/111	吴白匋教授的川味比较学

目录

辑二 川菜杂谈

/117	《川菜杂谈》导言	-----
/120	成都“肺片”杂谈	-----

/124	“夫妻肺片”郭朝华	-----
/126	成都的“鬼饮食”	-----
/131	成都花会、灯会中的小吃	-----
/141	“竹林小餐”的白肉	-----
/143	薛祥顺与麻婆豆腐	-----
/148	家常味	-----
/153	新繁“何泡菜”	-----
/157	嘉腐·雅鱼·汉阳鸡	-----
/160	“正发园”的胖子肉丁	-----
/163	从洞子口凉粉说开去	-----
/167	一席“姑姑筵”	-----
/174	猪肠小吃之类	-----
/180	杂谈美食家	-----
/184	以左道 请正宗	-----
/187	重庆毛肚火锅	-----
/193	杂谈重庆菜的魅力	-----
/197	张烤鸭，成都的烧鸭子	-----
/199	“百花奖”到成都小吃	-----

目录 > 03

辑三 川菜的历史文化

-----	/205	出土文物与四川饮食
-----	/215	肉八碗、九大碗的发展史
-----	/226	杂谈“烹饪艺术”

-----	/231	黄保临谈炊事十则
-----	/234	烹饪比赛评审侧记
-----	/238	回眸世纪说川菜
-----	/240	杂谈酒能消愁
-----	/242	筷子、食道及其他
-----	/251	旧时成都的包席馆子哪几家最早

四 < 目录

辑四 名厨名酒

/255	曾国华大师	-----
/262	登长城，我想起了名厨史正良……	-----
/266	厨师们与茶馆	-----
/268	从黄酒说开去	-----

四 < 目录

附 录

-----	/277	立此存照	巴 波
-----	/281	成都的“饮食菩萨”	石光华

辑一 //

文化人与川菜



“一台酒欢宴张学良”

92岁的李召南老先生，民国时期任过川康绥靖公署交际科科长、总务处少将副处长等职。重庆人，性格开朗而随和，高嗓门，中气足，说话清楚明白，可谓字正腔圆。

抗日战争前，一日张学良去昆过蓉，到成都后，刘湘为之设宴，但只有一夜之宿，马上即转昆明，为时间所限。刘湘为尽地主之谊，坚留之，张学良说：“实在要赏饭，希望吃到你们成都有名的‘姑姑筵’。”

“姑姑筵”为美食家黄敬临老先生在自己家里开设的家常饮宴，应亲友熟人的请求，须在三日前订席，限定只做二三桌，全为黄老先生设计家常风味的川菜肴。黄早年做过县官，虽设家常饮宴，但以身份不同一般厨馆饭庄，必须经人介绍，事前预订，方能出席。客到上席，又必须在座次上给他老先生留一座位，表示尊敬，不管他人不入座，必得如此。

张学良提出这个要求，要吃当天便吃，他不知道个中底蕴，刘湘大概也不十分清楚，为使他的尊贵显客满意，只有找少将副处长李召南来办这一件事了。

李召南得刘湘口谕，要得急，马上办。乃驱车直奔“姑姑筵”黄老先生处，说明“甫公宴请少帅，晚上就要见席”。

黄老不慌不忙，笑容可掬地向李拱手道：“实在办不到，晚上倒有一席，是王元甫师长三天前早定了的，敝处从来不敢失信。”

召南一听，眉头一皱，计上心来，说道：“黄老，你且等着，我去了就来，自有下情回禀。”说时迟，那时快，他跳上汽车直奔布后街“荣乐园”找蓝光鑑老先生而去。要求蓝老马上出一上席，晚餐时要见菜。

蓝光鑑，成都“荣乐园”老将，熟谙“随园”食法，“以南池之水，救北地之焚”的急求法，当场答应，蓝氏兄弟马上调兵遣将，应付裕如。

李召南马不停蹄地又赶到王师长公馆，说明：甫公宴少帅，要求师长这个这个……王自知非同小可，正好做个顺水人情。话音未落，李召南已跳上汽车，直开“姑姑筵”去，向黄老说如此。待允肯后，回向刘湘复命。——是夜，刘湘宴请张学良于“姑姑筵”，宾主尽欢。从严格的意义上说，李召南其功不小。他这类信手拈来、急中生智的手法，早已闻名于四川军政界，传为美谈。

他性情随和而乐观，故能长寿。他的老同学周善送他一联：

驾驭展长才，三分钟指挥蒋介石；
旧交存古道，一台酒欢宴张学良。

蒋介石到成都，在纪念周讲话，司仪由李召南担任，他中气甚足的高嗓门高声叫出“静默三分钟”五个字时，指挥若定，连蒋介石也被指挥得恭敬如仪了。李的同学、同事们常向他开玩笑说：“你多歪哟，连老蒋也要喊来闷起三分钟了。”他那小胡子下的一字嘴，总是笑而不答。