

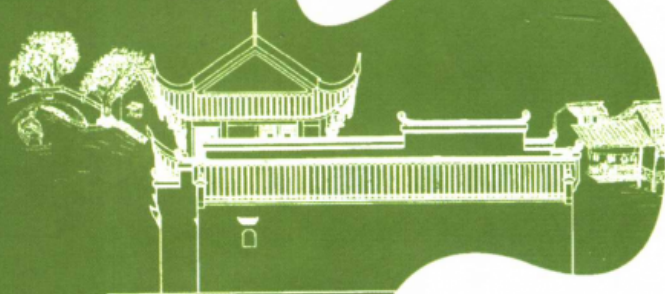
CHI ZAI SICHUAN

四川科学技术出版社

吃 在 四 川

杨文华 著





ISBN 7-5364-5432-5



9 787536 454323 >

ISBN 7-5364-5432-5

定价：22.00 元



125813

33003562

吃 在 四 川



杨文华 著

四川科学技术出版社

解放军医学图书馆[书]



C0239294

图书在版编目(CIP)数据

吃在四川/杨文华著. - 成都:四川科学技术出版社,2004.1

ISBN 7-5364-5432-5

I. 吃… II. 杨… III. 饮食-文化-四川省
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 106530 号

吃在四川

编著者 杨文华
责任编辑 侯矶楠 谢增桓
封面设计 朱晋蓉
版面设计 朱晋蓉
责任校对 杨璐璐 翁宜民
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开本 890mm×1240mm 1/32
印张 8.5 字数 200千 插页 4
印刷 四川五洲彩印有限责任公司
版次 2004年1月成都第一版
印次 2004年1月成都第一次印刷
印数 1-3 000册
定价 22.00元
ISBN 7-5364-5432-5

■ 版权所有·翻印必究 ■

图书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

翻如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012

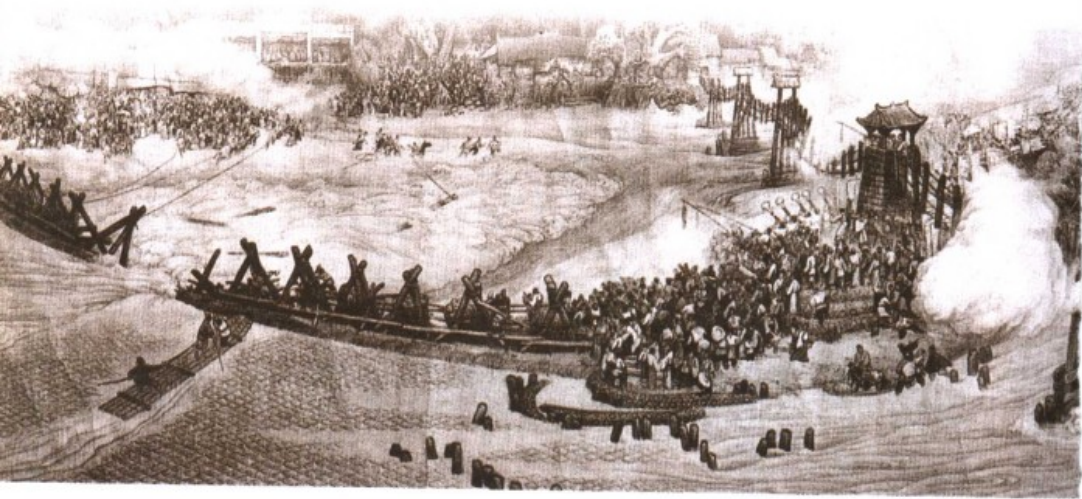
编者的话

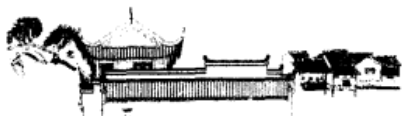
重吃、善吃，是蜀人的一大特点，美食、美味，是四川的一张靓丽名片。一趟四川之旅，若不在此一饱口福，所留下的不仅仅是一些美中不足的遗憾；不解蜀人的饮食风情，对四川的认识、了解，自然说不上深刻。本书不是菜谱，也不是单纯的四川美食指南，所记均为“里社会”的四川食事，从一道风味佳肴的成名与传扬，一张筵席简单的流传与变迁，一块老字号饮食品牌的起伏兴衰，一时饮食风潮的潮起潮落，到一代蜀中名厨的事厨生涯，一代文化名流的蜀食之缘。读者可从中领悟到四川饮食文化底蕴之深厚，内蕴之丰盈，气韵之生动，也可窥见四川省近世之风土人情与沧桑变迁。



蜀人的“饮食之道”

——代前言





四川的风味美食，从款款正宗的川菜，到林林总总的小吃，可谓丰富多彩，美不胜收。古往今来，它曾令多少漂泊异乡的川籍游子们所魂牵梦萦，也曾令多少有蜀中美食之旅经历的外地食客们所留恋追忆。在长居此地的

市人记忆里，老成都斑驳的城墙、古旧的闾巷、小桥流水的幽雅、喧嚣的繁华市区，也许已随岁月的流逝而逐渐变得依稀模糊，惟对这里的美食美味，至今尚记忆犹新，每一谈起，总是眉飞色舞，口舌生津。



调味之道：辩证施味

蜀人向来是国人中一个特别重视饮食的群落，不仅重吃，而且也善吃，他们的味蕾天生敏感而发达，故在饮食上口味特别刁钻，于味道——无论是调味之道还是品味之道都特别讲究。早在晋代常璩所撰的《华阳国志》中，即称蜀人“尚滋味”、“好辛香”。这一记载，准确地道出了他们饮食上的大特点，即：崇尚讲究调味，尤其嗜好辛香之味。但无论是所“尚”还是所“好”，皆无绝对排斥的含意。“尚滋味”并不意味着他们不讲究饮食营养、卫生，不讲究菜品之色、盛菜之器及就食之境；同样，“好辛香”也并非意味着他们排斥辛香之外的其他味别。

仅成都一隅，风味川菜常用味型即有23种之多，其中如“吃鱼不见鱼”的

鱼香味，甜咸酸辣鲜香谐和、互助互张的怪味，极具亲和力和富于变化弹性空间的家常味等，皆是蜀人所独创，至今仍为川菜所仅有。

蜀人素好辛香之味，虽然国人中食辛、好辣者不仅仅是蜀人，如贵州人、湖南人等也同样嗜辣，但若说到对辛香之韵的领悟，对辛香之味的幻化演绎，无疑当数川人最为擅长。在川菜常用的23种味型中，即有10种与花椒、辣椒有关，如咸鲜微辣的家常味，甜咸酸辣兼备的鱼香味，鲜香微辣的红油味，又麻又辣的麻辣味，以及酸辣味、糊辣味、陈皮味、椒麻味等，无一不带辛辣之悠长韵味。

说到治肴时的辩证施味，此间的职业厨人自不必说，就是普通家庭主妇、当厨先生也对这一烹调原理无师自通，他们大都懂得以盐提鲜（激发菜肴原料本身固有的鲜味）、以咸衬甜、用酸抑辣之类的“味经”。无论是日常饮食还是举办家宴，他们在肴品格局上都很讲究味的配搭，并能因料、因人、因时施味，将味的广狭、厚薄、浓淡、雅俗辩证地融于一席菜肴之中。

可以说，在蜀地，无论你是就餐于高档的酒楼餐馆，还是普通的红锅馆子、街巷食摊，抑或是普通的都市人家，都会充分领略到蜀中风味的魅力，都会发现这里处处闪耀着蜀人在烹饪调味方面的天赋与睿智。

用料之道：物尽其用

蜀人之善吃，还表现在对于菜肴原料的锐意开发上。四川自古号称“天府之国”，拥有天然菜库的丰盈，“川西棚鸭汉阳鸡，沙田柚子金川梨；韭黄独蒜与银耳，江团岩鲤并雅鱼”这一首打油诗充分道出了成都美食原料之丰富与特



色，但同时，四川因深处内陆，原料也有明显的局限，山珍无论是品种还是产量皆很有限，海鲜原料则完全仰赖沿海供应。因此蜀人治菜肴，于原料都特别珍惜，特别重视物尽其用。

但“物尽其用”并非随意地“用”，勉强地“用”，而是充满着智慧地“用”，讲究用得其所，用得巧妙，用得艺术。凡了解四川“豆变”一脉、“面条家族”，吃过四川的牛羊全席、豆腐席者，无不为此间人们充满天赋与智慧的吃法而击节叹赏。

本埠美食家车辐先生曾撰文介绍过薤菜、芹菜等从头到尾的诸种巧妙吃法，曾入蜀游历的外地学者何满子先生也撰文称赞蜀人吃冬苕菜、拌海椒叶的聪明。再翻开川菜菜谱，其中如久违了的豆渣烘猪头，长盛不衰的锅巴肉片，雅俗共赏的蚂蚁上树等名肴，无一不是蜀人充分利用原料，甚至是化腐朽为神奇的杰作。

物料有常，但物料的开发利用、菜肴的出新却变幻无常，这一烹饪理念，充分体现了蜀人珍惜物料的品德，也凝聚了蜀人因料施技、因料治肴、物尽其用的烹调智慧。



美食之道：慕名而往

崇尚名食与美食，慕名而食，也是蜀人饮食上的一大特点。他们所慕之“名”，包括久经人们嘴验、广泛得到认可的口碑之名，史志笔载之名及历代诗文传扬之名；不仅单纯地仰慕名肴，同时也仰慕食店、食招的美名以及经营者的个人魅力与名气。因此，经营饮食业的商家，大多对于自己的声名、美誉格外看重，并孜孜以求，倾力捍卫。

四川的饮食文化底蕴深厚，内涵丰富，气韵生动，它是孕育蜀中风味美食、名食与名招、名店的土壤和源泉。

说到老四川的风味菜肴，不能不提及“醉虾”，其菜名形象生动，食时生趣盎然。但堪称美食、最具品牌价值的是成都万里桥侧枕江楼的“醉虾”。不必说这里的醉虾之著名，沾了“枕江楼”这个雅意十足的名字不少光，此外，川菜“枕江楼派”的名气也让这里的醉虾比他处更增了身价。“大蒜烧鲇鱼”是川菜中的一道美味，但惟有三洞桥头的“邹鲇鱼”才是食客们心目中的正宗、之至爱。首先，是因为炮制者邹瑞麟的烹技之精遐迩闻名，另外更为重要的是，著名国画大师兼美食家张大千先生曾光顾这里，并对邹氏的烹技赞不绝口。名厨的手艺，加上名人的垂爱和提携，自然更使其名声大噪了。“麻婆豆腐”本是街边小吃，虽味道的确不错，但最初并未引起广泛的关注与垂爱，自从有了良好的口碑，诗人的题咏，书法家的题额，很快便从当时众多的豆腐菜肴中脱颖而出，成为了远近市人趋之若鹜的一道美食。

除了名肴，再说名店，吃蓝派川菜得上“荣乐园”，因为这里是川菜“蓝派”的大本营。这里的川菜皆是川菜大师蓝氏昆仲或亲自烹调，或由他们亲自



提调出的杰作，即便是常品菜肴，也有其他处所不具的大家风范；吃罗厨风味得上“颐之时”，这里的菜品有如它的名字带有浓厚的书卷气。“罗厨风味”也因深得不少知味文化名人



的垂青与润饰！而载誉蓉城，远播京城。四川的小吃品种甚多，各类小吃店林立街头，初度入川的食客们不免被弄得眼花缭乱，而本埠食客们则不然，他们品小吃，总是要认准正宗店号：吃凉粉得上张老五凉粉店，吃包子通常是锁定“韩包子”或“痣胡子龙眼包子”这样的金字招牌，吃水饺可直奔荔枝巷钟水饺而去，吃抄手多半是要进春熙路的龙抄手餐厅。

吃文化名人经营的饮食，不仅可享受到美味佳肴，而且还可享受到无穷的味外之味。20世纪30年代，成都先后出现了一批由文化名流开办的餐馆，仅在1930年，即开业了在近代非常有影响的两家：一是年初开业于包家巷的“姑姑筵”，其业主为前清秀才，民国初曾三任县长，人称“儒厨”的黄敬临；一是暑假开业于祠堂街的“小雅”，其开办者为现代著名作家、成都人李劫人先生

及其夫人杨淑娟女士。黄敬临的仕宦经历、庖厨天分，“姑姑筵”诙谐幽默趣味深长的店招及其自撰联，李劫人“不当教授开‘小雅’”，“文豪作酒佣”的轶事，皆在社会上引起轰动。稍后，尚有车耀先开办“努力餐”，韩伯诚开办“致美轩”。车、韩二人均曾在旧川军中任过职，并很早即投身革命并加入中国共产党，他们的餐馆，堪称成都近代饮食文化的奇葩，特别是努力餐的宣传广告，别具特色。

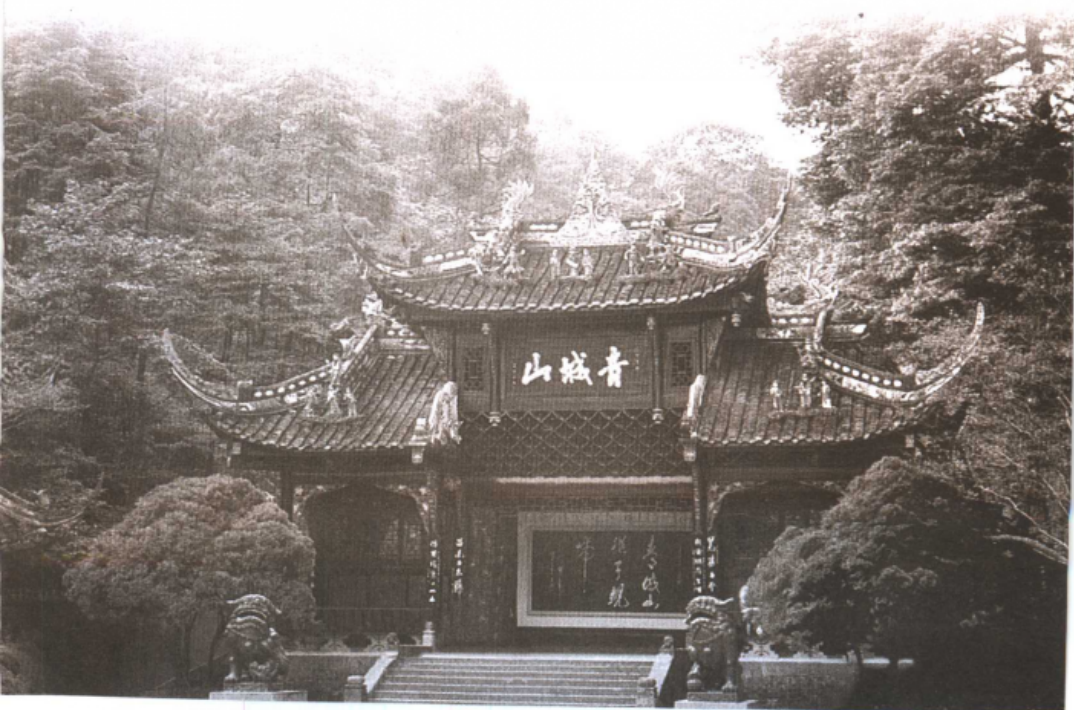
享受之道：寓食于游

蜀人之善吃，还表现在追求美境享美食，崇尚食与游结合。美境，就是精心选择或巧妙营构的就餐环境。早在汉代，蜀中富豪们举办宴会，即十分讲究美境的营构，如扬雄在《蜀都赋》中所述：“若其吉日嘉会……置酒乎荣川之闲宅，设座乎华都之高堂，延帷扬幕，接帐连岗。”与此同时，席间还有专门的乐伎表演优美的音乐歌舞来助兴。到了宋代，蜀中一些官宦富豪举办筵宴，不仅讲究筵宴之所内部的美饰，而且特别讲究筵宴之所外在的环境。西园，是宋代成都园林中规模最大、景物最佳之处，不仅花木清幽繁丽，且建筑华美壮丽。园中西楼，即是当时成都官吏僚属宴饮行乐之地。在西楼月夜燃烛赏海棠，纵情豪饮，是当时官吏们的一大乐事。除西园外，万岁池、江渎庙也是当时成都官吏们举行游宴的理想场地。到清末民初，成都城内外的风景名胜之地，分布着数十处专门的筵宴所。

蜀人俗好游乐，喜宴饮，早在汉晋之时，即出现了将食与游有机结合的游宴方式，如茂林修竹丛中的野宴，空旷原野里的猎宴等皆如是。五代时期，蜀

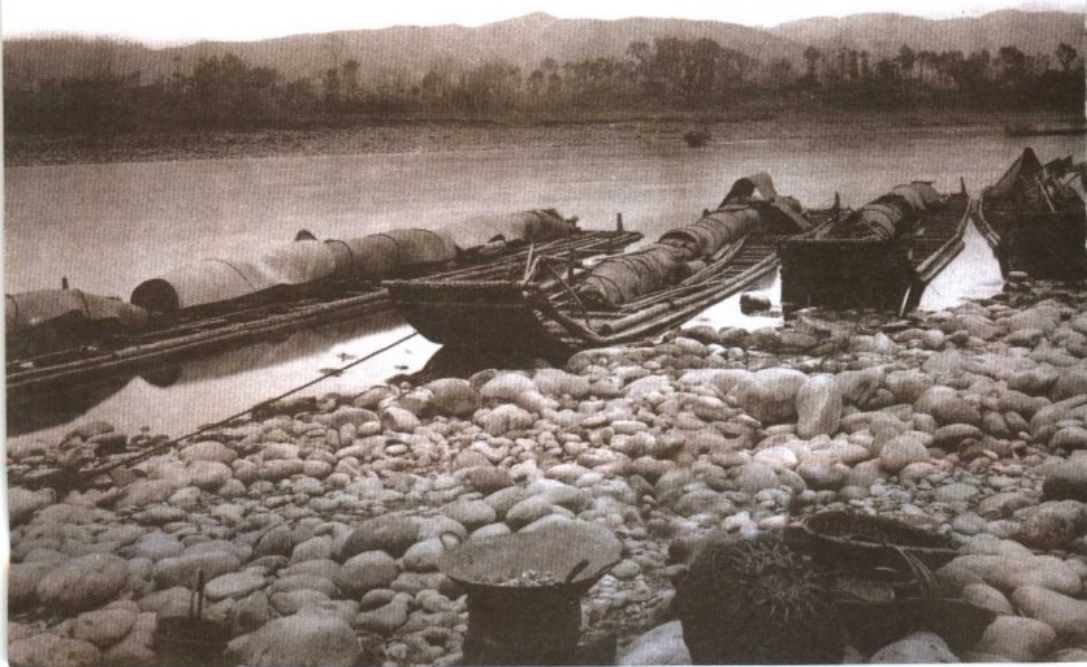


江之中的画舫笙歌，已成为此地又一道动人的风景，豪华气派的船宴令蜀人大开眼界。除了船宴，在一些园林胜地，还出现了不少应花季而生的赏花游宴。当然，宴会的举办者大都仅限于蜀王宫贵族们及本埠一些上流社会人士。宋代则不同，游宴之风大开，其盛况绝后空前，蜀守倡之，万民和之。旧历二月初二踏青节这一天，成都城中是万人空巷，“都人仕女络绎游赏，缙暮歌酒，散在四郊”，人们在郊外边观赏春天的自然美景，边在欢歌笑语中品尝美味佳肴；旧历四月十九浣花节这天，成都照例要举行盛大的游江活动，“画船叠鼓临芳涂”，“满城欢醉待旌旗”。此情此景，何其壮观。清代后期的游宴，虽不





及唐宋之盛，但一年一度的灯会和花会，仍让人依稀领略到昔时游宴之遗风流韵。每逢此节，琳琅满目、价廉物美的小吃，珍馐盈桌、人声鼎沸、觥筹交错的盛宴，辉映着灯会上的流光溢彩，花会上的姹紫嫣红，置身其中，会感受到自身被浓浓的新春喜庆气氛所袭裹，人们不仅能欣赏到美景，感受到身心的愉悦和闲适，而且能品尝到美味佳肴，体会到美景、美食结合的乐趣。说到当今，遍布四川省各地的农家乐，也是一种方兴未艾的大众性游宴文化。每逢节假日，都市中人便纷纷走向郊野，亲近自然，或把盏临风，享受置身田园的闲适，或吃着刚摘自畦地的应季鲜蔬，农家石磨豆花，及现点现杀现烹现吃的鸡、鸭、鱼、兔，尽情地享受着乡风野味，破费无几，实惠多多，所得身心之愉悦更赛过神仙。





饮食之道中所蕴含的人生之道

蜀人对美食美味的浓厚兴趣与率真性情，令世人叹为观止。他们对于美食美味，既能不懈追求，也懂得尽情享受。不懈的追求，使他们在菜肴的制作上不断进行不拘一格的尝试、大胆的创新、精益求精。他们对美食美味的品评鉴赏、尽情享受，也令世人称羨。外界称蜀人会生活懂得享受，日子过得滋润，多半是指此时民人对饮食之道的精通而言。正是这种不懈追求与尽情享受相结合，成为了促进四川风味美食不断推陈出新、层出不穷的源泉与动力，赋予了四川饮食文化鲜明的地方特色和长盛不衰的生命力。

透过蜀人的饮食之道，也折射出他们人生观念和生活方式上的一些特点：不懈地追求新的目标，同时也尽情地享受新的成果；在追求过程中懂得并善于劳逸结合，在尽情享受之余再度刷新自己人生的目标。宋代文豪苏轼在《和子游蚕市》诗中准确而深刻地刻画出了蜀人这一民性特点，诗云：“蜀人衣食常苦艰，蜀人游乐不知还。千人耕种万人食，一年辛苦一春闲。闲时常以蚕为市，共忘辛苦逐欣欢。”诗中的蚕市，既是蜀人休闲放松之所，同时也是农产品交易市场，他们在尽情游乐放松享受之时，是那样的投入，“共忘辛苦逐欣欢”，但在休闲之余却不忘农事，走进市场，购置一些生产资料，开始为来年的生计忙碌起来。

俗语说：“一滴水中见大千”，透过蜀人的饮食之道，不也可以悟出一些他们的人生之道么。



