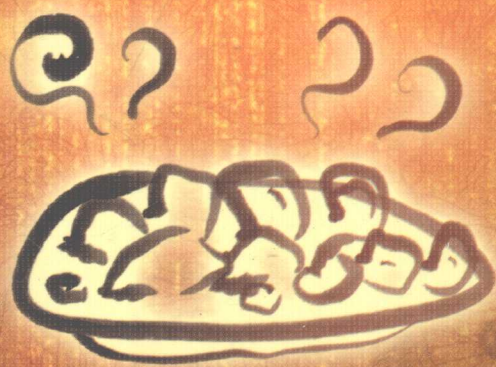


第一辑

川菜龙门阵

车辐 熊四智等◎著



四川大学出版社



川菜龙门阵

车辐

熊四智等◎著
张致强◎汇编



四川大学出版社

责任编辑：马洁如
责任校对：周 颖 朱兰双
封面设计：魏伟工作室
责任印制：李 平

图书在版编目 (CIP) 数据

川菜龙门阵. 第1辑/车辐等著. —成都: 四川大学出版社, 2003.12

ISBN 7-5614-2733-6

I. 川... II. 车... III. 饮食—文化—四川省
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 112992 号

书名 川菜龙门阵 第一辑

作者 车 辐 熊四智 等著
出版 四川大学出版社
地址 成都市一环路南一段 24 号 (610065)
印刷 郫县犀浦印刷厂
发行 四川大学出版社
开本 880 mm×1 230 mm 1/32
印张 12.375
字数 217 千字
版次 2004 年 1 月第 1 版
印次 2004 年 1 月第 1 次印刷
印数 0 001~5 000 册
定价 23.80 元

版权所有◆侵权必究

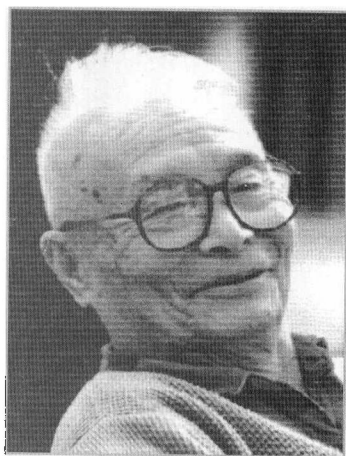
- ◆读者邮购本书, 请与本社发行科联系。电话: 85408408/85401670/85408023 邮政编码: 610065
- ◆本社图书如有印装质量问题, 请寄回出版社调换。
- ◆网址: [www. scupress. com. cn](http://www.scupress.com.cn)

川素
味素一

张爱萍
己丑秋月



著名作家、美食家
李劫人先生



成都土生土长的老记者车辐，
90年来饱享川菜美食之福



四川烹饪高等专科学校熊四智
教授，部级专家，中国烹饪协会
“八大金刚”之一。



成都资深老记者、美食家
范敏



1994年5月28日，“姑姑筵”开业剪彩。

右起：李致、天宝、马识途、车辐（1994年5月28日）

（车辐供稿）



北京东坡餐厅主人张达宴请八十老翁叶浅子。

前排左起：丁聪、吴祖光、叶浅子、车辐、华君武、沈峻（丁聪夫人）

后排左起：钟灵、韩金英、女记者、车玲（车辐大女儿）、叶明明（叶浅子女儿）、张达

（车辐供稿）



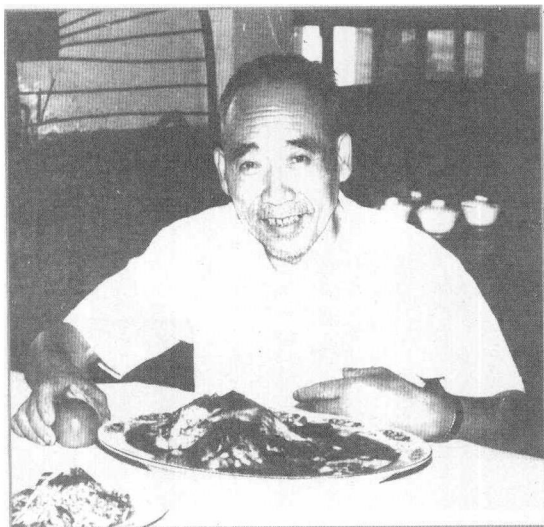
荣乐园的创始人蓝光鉴(左)于1956年冬(74岁)留影。右为名厨谢伯泉(71岁),后立者为车辐

(黄晴岩摄影,车辐供稿)



荣乐园的特级厨师张松云(左)和其师弟曾国华(中),右为车辐。

(车辐供稿)

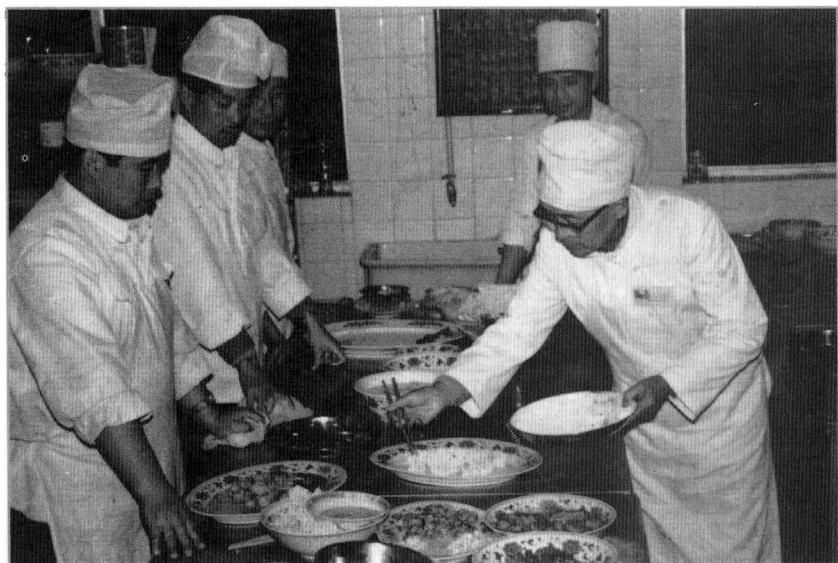


带江草堂“邹鲢鱼”邹瑞麟正品尝自己做的鲢鱼。
(曾文才供稿)



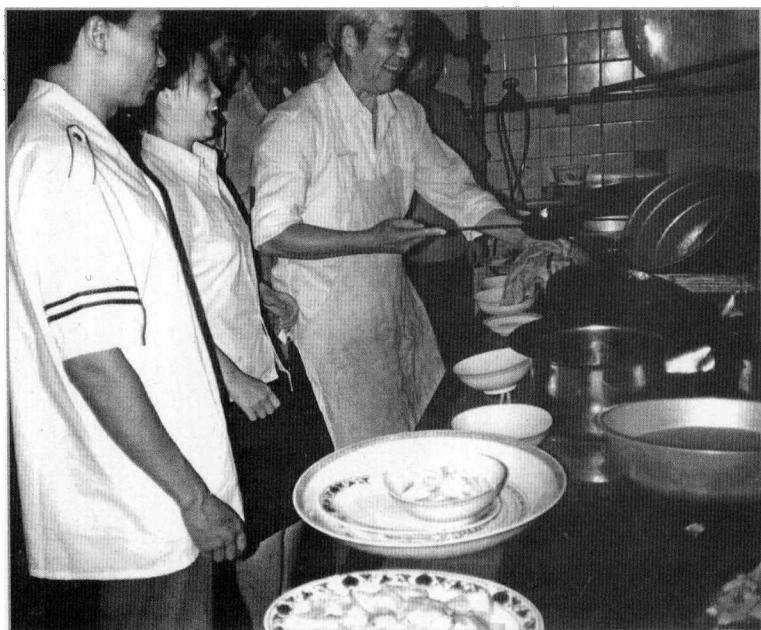
“夫妻肺片”创业人郭朝华(右)、张田正(左)夫妇

(郭瑞秋供稿)



“多宝道人”张怀俊向徒弟们传艺。

(成都少城小餐·范敬一供稿)



曾国华在北京四川办事处传艺。

(车辐供稿)



1978年，张松云(中)与从美国归来的徒弟曹照国(左)游南郊公园。(右为张松云大孙女、二级厨师张明英)

(张明英供稿)



1987年6月，特级厨师白茂洲(左二)在四川省烹任评比大会上。(左三为张德善、左四为丁应杰、左五为蒋伯春(79岁)、右四为车辐)

(车辐供稿)



巴国布衣内堂



巴国布衣董事长 何农



巴国布衣外景

一、川菜纵览

川菜览胜	熊四智 (1)
川菜祖籍	熊四智 (4)
漫话川菜发展史	车 辐 (6)

二、川菜走向世界

川菜从出川到出国	熊四智 (13)
海外荣誉	(15)
在美国吃川菜	马炜桢 (19)

三、川菜大师撷英

且说成都“姑姑筵”	车 辐 (21)
黄保临“谈炊事十则”	车 辐 (30)
李劫人与食道	车 辐 (32)
名厨张松云轶事	张致强 张明英 (49)
长留美味在人间 ——川菜名厨“邹鲢鱼”(邹瑞麟)	
创办“带江草堂”轶事	范敬一 (58)

8	“多宝道人”张怀俊	范敬一 (71)
---	-----------------	----------

川菜风味 万里飘香

——记川菜大师曾国华、刘建成	车 辐 (89)
----------------------	----------

特级厨师白茂洲	刘永康 唐觉从 (执笔) (92)
---------------	-------------------

四、名厨趣事

美食家“知味”	车 辐 (99)
---------------	----------

厨师们坐茶馆	车 辐 (101)
--------------	-----------

厨中巾幗	熊四智 (104)
------------	-----------

五、名人与川菜

“东坡”菜	熊四智 (107)
-------------	-----------

张大千与吃	车 辐 (111)
-------------	-----------

张大千之吃	车 辐 (115)
-------------	-----------

去“嚼”张大千	车 辐 (118)
---------------	-----------

从陈将军吃“头道汤”说起	李华飞 (120)
--------------------	-----------

与冯玉祥同吃白果炖鸡	李华飞 (123)
------------------	-----------

溥仪赞川厨	熊四智 (126)
-------------	-----------

沈醉说吃	车 辐 (128)
------------	-----------

六、文化人与川菜

吴白甸教授的川味比较学	车 辐 (133)
正发园的“胖子肉丁”	车 辐 (138)
艾芜谈川菜	车 辐 (141)
《川菜杂谈》导言	车 辐 (143)
无所不吃 吃到蜈蚣虫	车 辐 (146)
“百花奖”与成都小吃	车 辐 (148)
谢添未了成都缘	车 辐 (153)
“吃安逸了”怀故人	车 辐 (155)
“东坡”宴饮黄宗英	车 辐 (158)
“戏怪”魏明伦征服吴祖光	车 辐 (162)
陈若曦吃在市美轩	车 辐 (163)
善吃知味写车辐	陈国福 (165)
车辐“射洪牛肉”吃个豪气	李继祥 (169)

七、川菜与美学

杂谈“烹饪艺术”	车 辐 (171)
杂谈美食家	车 辐 (176)

八、话说名店

- 车耀先·努力餐 车 辐 (181)
- 怀念20世纪40年代成都风味小吃的“四朵金花”
..... 范敬一讲述 张致强记录整理 (184)
- 话说“南北二张” 车 辐 (189)
- 巴国布衣：“另类”操作中餐革命 李 彬 (196)

九、筵席纵横谈

- “三蒸九扣” 熊四智 (216)
- “肉八碗”、“九大碗”的发展史 车 辐 (219)
- 宴会菜的格式 熊四智 (231)
- 慈云寺的斋席 熊四智 (233)

十、名菜撷英

- 薛祥顺与麻婆豆腐 车 辐 (236)
- 成都“肺片”杂谈 车 辐 (240)
- “夫妻肺片”郭朝华 车 辐 (246)
- 夫妻深情话“肺片” 范敬一 (249)
- 竹林小餐的白肉 车 辐 (254)

四川“坛子肉”	熊四智 (256)
四季吃火锅	熊四智 (258)
重庆毛肚火锅	车 辐 (260)
陈氏牛肉“三名汤”	熊四智 (266)
成都的“鬼饮食”	车 辐 (268)
猪肠小吃之类	车 辐 (273)
新繁“何泡菜”	车 辐 (279)
嘉腐·雅鱼·汉阳鸡	车 辐 (284)
王忠吉烤鸭	熊四智 (286)
品评山城名鸭	熊四智 (288)
使人口水长流的山城“口水鸡”	晓 书 (291)
奇特的鲜肉	熊四智 (294)
“杂烩”与“五侯鲭”	熊四智 (297)
从跳神肉到蒜泥白肉	熊四智 (299)
大有开发前途的太白酱肉	范敬一 (301)

十一、家常川菜

家常味	车 辐 (304)
老百姓的家常川菜	刘瑞珍 (310)

十二、川菜的味

- 味的古案 熊四智 (313)
- 味在四川 熊四智 (315)
- 川味“三花” 熊四智 (317)
- 菜以适口者为珍 熊四智 (319)

十三、川菜佐料

- 川盐与川味 熊四智 (321)
- 辣史说略 熊四智 (323)
- 花椒的神通 熊四智 (326)
- 川菜用姜 熊四智 (329)

十四、川菜用料

- 川菜与鱼 熊四智 (331)
- 成“家族”的肴馔 熊四智 (333)
- 豆花·无豆的豆花 熊四智 (335)
- 知笋·识笋·治笋 熊四智 (336)
- 葵的兴衰 熊四智 (338)