

红油劲舞

觅蜀风



几十年已经过去，想起家乡的臭豆腐干，不免还流口水……

——马识途

遇有贵客在座，罗兄必来“导吃”，……每说完一菜，便高举竹筷，宣布曰：“让我们举起爱情的双桨，划向红海！”于是挟着鳝鱼片浸入红油火锅中。

——流沙河

寻找乡土的吃食

红油劲舞觅蜀风

乡土美食系列

學苑出版社

图书在版编目(CIP)数据

红油劲舞觅蜀风/徐康主编.-北京:学苑出版社,2002.10
(乡土美食系列丛书·四川卷)

ISBN 7-5077-1625-2

I.红… II.徐… III.散文-作品集-中国-当代
IV.J267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 025341 号

学苑出版社出版发行

北京市万寿路西街 11 号 100036

北京争锐设计室照排

新艺印刷厂印刷 新华书店经销

850×1168 32 开本 7.25 印张 100 千字

2002 年 10 月北京第 1 版 2002 年 10 月北京第 1 次印刷

印数:0001-5000 册 定价:13.80 元

掌 门 人

徐 康

撰 文 者

马识途
公馆菜主人
傅 恒
马 平
田 闻一
魏继新
李文明
陈光裕

流沙河
赖正和
徐 康
聂作平
保伍拉且
白云
曹树清
黎 华白

林文绶
王晋川
金 平
木 斧
魏 然
胡永康
曾 萍

徐伯荣
宋玉鹏
唐宋元
范昌灼
蔡元藻
彭 勇
何自国

食 客

羽 恬

策 划 人

张 蕾



目 录

- 1 掌门人导语/徐康
- 10 品食的乐趣
 - 10 臭豆腐干/马识途
 - 14 诗味火锅店/流沙河
 - 16 吃在成都/林文勋
 - 21 古成都的川菜馆/徐伯荣
 - 25 公馆菜记/公馆菜主人
 - 30 乐山江团/赖正和
 - 39 东坡肘子/王晋川
 - 45 土家山寨油茶香/宋玉鹏
 - 50 带着温馨记忆的一道菜/傅恒
 - 55 石磨豆花/徐康
 - 61 糖画/金平
 - 72 燃烧的面条/唐宋元
 - 80 杀年猪/马平
 - 84 竹海食竹(外二题)/聂作平
 - 91 青烧鳊鱼/木斧
 - 94 酥肉情结/范昌灼



- 100 成都赖汤圆轶事/田闻一
- 105 泉水土豆/保伍拉且
- 109 趣说四川火锅/魏然
- 121 芋儿鸡/蔡元藻
- 124 咸菜趣谈/魏继新
- 133 赖汤圆/白云
- 137 白水芋儿/胡永康
- 142 十大碗/彭勇
- 146 状元馍/李文明
- 150 梦魂牵绕“叶儿粑”/曹树清
- 153 二十年前的一顿早餐/曾萍
- 157 辣子鸡汤/何自国
- 161 手摊摊/陈光裕
- 166 西坝豆腐/赖正和
- 174 东坡鱼/王晋川
- 178 老成都“陈麻婆豆腐”/徐伯荣
- 181 麻糖声声/徐康
- 185 吃了一次爬沙虫/范昌灼
- 190 成都公馆菜方言趣对/黎华白
- 196 食客点评/羽恬
- 201 搜食扫描



掌门人

导语

徐 康



我们四川素有天府之国之美誉，土地辽阔，人口众多，气候温润，物产丰富，都江堰灌溉了沃野千里，膏腴之土孕育了鱼米之乡，风调雨顺造就了五谷丰登。这就决定了巴蜀乡土美食的丰富多彩琳琅满目，佳肴美味的千变万化层出不穷。这些年来，川菜以其全方位的品位提升和连锁性的纵深发展而声誉鹊起，迅速占领国内外餐饮市场，在全国八大菜系中大有与粤菜比肩进而夺“魁”之势。今年春节后一上班，翻开报纸，赫然醒目的标题便是《华西都市报》总编席文举的长文《倾力打造“川菜王国”》，煌煌四大



版，洋洋数万言，副题是“优选几十个品牌川菜组成联合舰队连锁全球”，磅礴气势，好生了得！据专家统计，比较有名的川菜已逾5000多种，风味小吃已达500余种，“川菜菜品可以做到一年365天，天天不同；一日三餐，餐餐变样”。这是何等的骄人诱人；而川菜的发展前景，又是何等的振奋人心。

川菜中有不少历经时间考验而又深受老百姓欢迎的乡土美食，已成为代表巴蜀风味的品牌名菜，它们不仅具有色、香、味俱佳的优秀品质，而且具备丰厚的文化内涵，甚至隽永的美学意蕴，几乎每一个菜品都有其历史悠久的渊源或饶有兴味的故事，充满了人文气息与乡土亲情。诸如川菜中的陈麻婆豆腐、夫妻肺片、樟茶鸭子、谭鱼头火锅、棒棒鸡、香辣蟹、连山回锅肉、新津黄辣丁、张飞黑牛肉、蒋排骨、二姐兔丁，等等；四川名小吃中的赖汤圆、龙抄手、钟水饺、“洞子口”凉粉、“三大炮”糍粑、担担面、叶儿粑、宜宾燃面、白家肥肠粉，等等。往往一个菜品就是一个典故，一种小吃就是一段传奇。这在全国都是独树一帜享有盛誉的。这些名目多样的乡土美食，为“吃在四川”、“味在四川”作了最形象最有说服力的注释。

徜徉在成都街头，常看到一些饭店打出“丰俭由人”的招牌。我们不妨借用这种说法，来谈谈品尝名贵川菜可以“丰”到何等程度，领略街边小吃又可以“俭”到什么地步。

外地人若是初到成都，要“丰”可以去“银杏”、去“飘香”、去“蜀风园”吃川菜，那是名师主厨，正宗的名



品。你在大饱口福尽得朵颐之后，一定会真正认识何谓货真价实的四川风味，而忍不住击节赞赏“川菜乃看中之绝，不枉到巴蜀一游”！这类川菜馆的消费在人均三、五十元不等。若是要更讲究一些，可以到“姑姑筵”或者“明月楼”去品尝更为独特的菜品“公馆菜”。公馆菜是一种特定的文化现象，它以老成都辛亥革命至解放前夕官宦人家私家宅院（比如刘文辉的刘公馆、邓锡侯的邓公馆等）内的川菜精品为基础，加以改造提高，精研细作，终成品牌，堪称绝唱。成都公馆菜由一位李姓大学教授领衔首创，致力于菜品的文化内涵和品位，给予食客的感觉常常是出奇制胜而又妙不可言。一份清炖粉蒸肉，以正五花肉制成粉蒸肉加入人参装碗，与猪肚合炖成菜，其肉既有粉蒸特点，又有清炖韵味，香气扑鼻，入口化渣；猪肚另由厨师加工入汤上桌，别有一番滋味和情趣。一份香橙虫草鸭，则以香橙取汁，川西土老鸭切条，煨制一夜入笼蒸制而成，其香气浓郁不散，水果味萦绕不绝。一份“三肝汤”，以猪、鸡、鸭三肝加各类作料煨炖四十八小时方可上桌，食之鲜美异常，回味无穷。如此等等，不一而足。公馆菜的消费在人均五、六十元至百元不等。然而吃过公馆菜的朋友都异口同声赞曰：“简直是一种艺术享受！此生不可多得也！”

要“俭”，便到招牌上写着“石磨豆花”的路边小店去。这石磨豆花须拣七等黄豆为原料、青石小磨为磨具，经过“泡、磨、熬、榨、点、焖、煮”等七道工序方可制成，然而价格却十分便宜，配上又麻又辣的“糍耙海椒”



作料（俗称“蘸水”），只卖一元五角到二元钱一碗，热乎乎地吃上两碗，连饭钱总共超不过五元，却十分爽口、惬意之至，使你不能不在啧啧赞叹其“好吃！好吃！”的同时，叹服其价格低廉。另一种遍布成都街头而同样价廉的乡土美食名曰“串串香”，这是一种用竹签串起来放入锅中烫食的快餐菜品。它还有两个别名，一曰“麻辣烫”，是指滚沸的汤料与菜品之味而言；二曰“小火锅”，是区别于“大”火锅，指其进食环境简陋、菜廉价低而言。这种“串串香”不仅名字通俗而形象，而且名副其实，极为实惠。每个摊位前几乎都有一块醒目的价牌叫做“荤素一角”，也就是说，每一串菜品无论荤、素都只收一角钱！可说是全国各大城市街边美食廉价之“最”了。每位食客在街边就着一张小板凳坐下来，随意挑菜，即煮即食，热烙滚烫，爽口舒心。吃完后按你面前的竹签数量结账，好大一堆竹签子，算下来不过几元钱。这种“串串香”叫你越吃越想，胃口好的一次竟能吃掉上百串！要不是点过竹签子，连你自己都难以相信。

说到“小火锅”，就得说一说“大”火锅，即正宗的川味火锅了。所谓“大”，一是指其不在街边而在正店，食客可以正襟危坐地围桌而食；二是指其菜品的丰富，可逾数十种甚至上百种之多，真可谓“无菜不可烫”，集百味于一锅”。尤为有趣的是，四川火锅有个很雅的芳名叫做“热盆景”，真是精妙绝伦而又形象典雅之至，使这种最具川味之肴饕平添了想像的空间与视觉的美感。不过，外地人对四川火锅有一种误解，即认为“麻辣味”是火锅的惟一正



宗，却不知川人虽嗜麻、辣，却追求麻中有香、辣中有香，“香”才是包括火锅在内的川味的主要特色，而麻、辣仅仅是表象。而且，为了适应包括外来者在内的各路食客的口味，眼下时兴一种“鸳鸯”火锅，即同一口锅内的汤料被分隔开来，俗称红味，白味，以利嗜辛辣者与喜淡食者各取所需。我真佩服为这类火锅冠名“鸳鸯”的发明者，佩服他所独具的美学眼光。这“鸳鸯火锅”不仅在于一红一白两个半圆、酷似“并翅而游”的鸳鸯的“形”似之美，更在于它的内涵与神韵所引发的人们的联想之美。自古以来，鸳鸯在中国民间传统意义上就是情侣、恋人或和美夫妻的譬喻，是忠贞不渝、恩爱厮守的象征。以这种喻示美好爱情的鸟儿命名的火锅，为那本来就诱人的色、香、味又平添了几分美的意蕴呢！四川人将筷子戏称为“篙竿”，即撑船用的竹篙，大伙儿聚餐时常常开玩笑说“拿篙竿来”！实在是形象的妙语。吃火锅时筷子是最忙碌的，为了不断在火锅中烫菜而不停地划动。就在这本乡土美食散文集中，流沙河先生的《诗味火锅店》一文，不是也借用那位火锅店老板罗兄之口高举竹筷而大呼曰“让我们举起爱情的双桨，划向红海”而引发满堂喝彩、笑声不断么？所以“吃”的意义，不仅止于果腹与口福，还在于“吃”出文化，“吃”出情趣，“吃”出“食”外之义与弦外之音来。设若热气腾腾的火锅店里，一对对情侣围着鸳鸯火锅边吃边聊，他们在烫毛肚、烫泥鳅、烫鲜鱼、烫菠菜、烫豆腐、烫豌豆尖的同时，还能“烫”出多少温馨的思绪与美好的情愫来哟！即以非情侣的一般食客而论，看这边厢



红锅里“红雨随心翻作浪”，正演出了一场“红孩儿喷吐三昧火”；那边厢白锅里“白浪高于瓦官阁”（李白《横江词》），正演出了一场“白娘子水涌金山寺”，只闻觥筹交错，瓢盘相触，火势猛旺，锅汤鼎沸，恰似川剧锣鼓铿然有声，热闹非凡。各色各样可供烫火锅的菜品，犹如生、旦、净、末、丑，都来这沸汤里“表演”一番；而后又像川剧的绝活“变脸”一般，“变”出一番全新面貌的色、香、味来，供你尽情地观之、啖之、赏之、食之……若有人问我：“为何老是将川菜与川戏扯在一起？”答曰：“吾乃川人，从小吃川菜、看川戏长大，对二者兼爱之而不忍舍弃其一之故也！”

在“白案”中，北方人爱吃馒头，四川人则喜欢锅盔。锅盔得名，是否因为它是圆形既像锅又像“盔”之故，我未加考证；总之它是一种最便宜、最受普通百姓青睐的大众食品。同样是面食，比如北方的馄饨和四川的抄手，就只是叫法不同而已，其实并无本质的区别，顶多只是四川人喜吃辣椒，加上辣油作料称作“红油抄手”。而馒头和锅盔则不同，一是做法，馒头靠“蒸”功，锅盔则靠“烤”术，而且事先有一道在案板上“打”锅盔的过程；二是质地品种，馒头是纯粹白面，锅盔则除了白面之外，还有混糖、夹糖、椒盐、油酥、葱油、夹卤肉、夹麻辣鸡丝、夹大头菜等诸多种类。小时候上学路过锅盔店，闻着那炭火“烤”出来的喷香诱人的锅盔味儿，忍不住直吞口水；掏几毛钱买上一个，馋得顾不上刚出炉的锅盔烫嘴——不小心连舌头都会烫起泡的——边走边吃，充饥、解馋、赶时



间三不误，走拢学校时，上课钟声响了，锅盔也吃完了，抹抹嘴赶快坐进教室，可那锅盔的香味儿却整天都“抹”不去。锅盔何以如此好吃？多半在那“打”的工夫和“烤”的火候。四川有位年至耄耋的老作家兼美食家车辐，曾在一篇文章中有如此一番描绘：“手艺熟练的师傅，头缠青纱帕，腰系蓝色机织布围腰，大襟大袖衣装……拿起擀面棒，在案板上啪啪叭叭地打出长短间隙的节奏，目的在制造卖锅盔的气氛。左手捏面团，右手拍打，捏匀称时，擀面棒急打；‘嗒嗒嗒——砰’的一声！这最后一声‘砰’，乃是将捏在手中之面捏成圆形后向案桌上压下去，发出一个柔中带刚、刚中带柔的悦耳之声……才出炉的白面锅盔，回甜而有面香，这种素味的美好，不是其他美味可以代替。近年来花会上出现彭县军屯‘味不同’酥锅盔，由李氏父子同台献艺——打锅盔，烤出五香鲜肉酥锅盔和千层盐酥锅盔，既香且脆，进口化渣，很吸引人，算是近年来创新小吃中的佼佼者！”车辐老人的这番描绘，不仅形象地活画出“打”锅盔的技艺特色，使我们领略了制作美食其实是一门艺术，而且贴切地描绘出锅盔这一乡土美食的香脆可口与诱人之处，使人如闻其香、如啖其味而不禁心向往之。

据说美学家王朝闻前些年回成都，这位精通川剧和多种艺术门类的四川籍美学理论权威，早餐不在宾馆吃，却去寻找久违了的锅盔。可是只见小摊上摆着烤好了摆在炉边的锅盔，却看不见那锅盔师傅挥舞擀面棒拍打案板的优美“舞姿”，也听不见那充满音乐节奏、宛如川剧锣鼓般“嗒嗒——砰砰”的音响效果。他失望了。他把锅盔捏回宾



馆，却怅然良久，若有所失。他飞回北京之后，宾馆服务员在抽屉里发现一个原封未动的完整的锅盔。这故事是饶有趣味的。美学家买锅盔当然不仅仅为了果腹，他想看到家乡那从儿时就谙熟的“打锅盔”的场面，那制造音响效果与热烈气氛的现场表演；他想领略那寻常锅盔色香味之外的美学情趣。而当这一切都“错失良机”而无缘相逢之后，他感到有悖于美学原则的艺术的缺失与观赏的遗憾。他之所以留下一块“完整”的锅盔，正是对于内心美学意蕴的“不完整”的无声的惋惜。

我举上述的一肴（火锅）、一食（锅盔）为例，旨在说明川味乡土美食的美学意蕴。其实，吾蜀古代文人早已深谙其理。我的那位眉山籍“老乡”、北宋大文豪苏东坡，早在九百多年前就不避“饕餮”一词义近“贪婪”之贬义而自号“老饕”，并写成一篇调侃、风趣且不乏真知灼见的《老饕赋》，生动形象地演绎自己独特的烹饪观与美食观。苏东坡一生描述烹饪的诗文竟逾百篇之多，为中国历代文人之最，其中不乏稔熟肴饌之术与诠释美食堂奥之名篇佳作。他的“烧猪肉”诗曰：“净洗锅，少著水，柴头罨（yǎn，即“掩”）烟焰不起。待它自熟莫催它，火候足时它自美。”他的“东坡煮鱼法”则云：“以鲜鲫或鲤治斫（zhuo，即“削”），冷水下入盐如常法，以松菜心荳（máo，即“拔”）之，仍以浑葱白数茎，不得搅。半熟，入生姜、萝卜汁及酒各少许，三物相等，调匀乃下。临熟，入橘皮线，乃食之。”这些都被后人视为美食家的经验之谈。他首创并流传千年的“东坡肘子”、“东坡鱼”，至今仍是川菜



◆

中的两道名菜。有苏东坡这样堪称全才的乡先贤，我引以自豪。如能像苏东坡那样当一名深谙烹饪之术与美食之道的“老饕”，应当说是幸运的也是幸福的。

选进这本集子中的三十多篇文章，可以说是苏东坡的传人、当代“老饕”即作家兼美食家们的散文佳作。感谢以88岁高龄的马识途主席为首的二十几位川籍老中青作家的的大力支持，使本书的组稿工作得以顺利完成。同时感谢学苑出版社出版这套乡土美食丛书的策划者、本书责编张蕾女士为此而付出的心血。她给这本书取了个美丽的名字《红油劲舞蜀风》，我一听就表示赞成连连叫好。它不仅形象贴切，抓住了巴蜀肴饌的地方特色，而且使我由“红油火锅”之“劲舞”而产生了如许联想——偌大的四川盆地，不就是一“盆”硕大无比的四川火锅“热盆景”么？洋洋大观之川菜“劲舞”，姹紫嫣红，千娇百媚，风情万种，韵味无穷。而川人之好客与热情，亦如这火锅的热烈与火爆。欢迎读过这本书和虽未读过然而喜好川菜的八方朋友们到四川作客，逛峨眉青城，游九寨黄龙，赏巴蜀风味，品美味佳肴——如是则不负本书编撰之初衷，而区区吾愿亦足也。





品食的

乐趣

臭豆腐干

马识途

和朋友们在一起闲聊，说起知识分子来，当年那些专门以革人家的命为职业的人，对于知识分子总有一种特殊的



看法，认为这样的人做工作是有本事的，离不开他们，但是很不好领导，有时桀骜不驯，又臭又硬。怪不得有人把他们比成臭豆腐，所谓闻起来臭，吃起来香。其实这也不奇怪，中国封建社会里就把知识分子排在第九，在娼妓之后，所谓“八娼九儒”。在解放后的中国，有一段时间里也不消说，比如“文化大革命”时期，就把知识分子视为反革命，并且排在反革命的最下等级，即排在地，富，反，坏，右，特，国民党，三青团之后的第九位。所谓“臭老九”是也。要不是毛主席说了句“老九不能走”，还不知要被那时的革命家们打到十八层地狱里的哪一层里去呢。

我就从知识分子是臭豆腐的说法，联想起我们家乡忠县涂井的一种闻起来很臭，吃起来很香的食物——臭豆腐干来。

涂井是离我家只有十几里路的一个小镇，一个小盐场。那里的盐井里提出来的盐卤水里的卤水，其臭无比，用这种卤水卤豆腐，晾干以后，成为豆腐干，闻起来很臭，就和那长久没有洗的臭袜子的味道一模一样，叫人难以忍受。但是把它切成小片，放在清油锅里

