

味道成都

王愷
主编

成都时代出版社



味道成都

王愷 主编

江苏工业学院图书馆
藏书章

成都时代出版社

图书在版编目(CIP)数据

味道成都/王恺主编, —成都: 成都时代出版社, 2007. 1
ISBN 978-7-80705-393-4

I. 味… II. 王… III. 饮食—文化—成都市 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第008357号

味道成都

王 恺 主编

特邀编辑 杨 肖

责任编辑 彭领昌

责任校对 杨 丽

封面设计 张 夯

版式设计 张 夯

总 顾 问 刘红钢

总 策 划 樊剑修 杨 军 王友川

出 版 成都时代出版社

发 行 成都时代出版社发行部

印 刷 四川荣盛彩色印刷有限公司

版 次 2007年1月第1次版

印 次 2007年1月第1次印刷

成品尺寸 大32开 140×200

印 张 5.625

字 数 160千字

定 价 22.00元

书 号 ISBN 978-7-80705-393-4/TS. 25

电话: (028) 86742352 86613762 (编辑部) 86615250 (发行部)

著作权所有·违者必究, 举报有奖。举报电话: (028) 86697093



王
杰

作为不是土生土长的本地人，成都都是我最喜欢的城市。她有太多值得我去发现和感受的东西，《味道成都》只是从美食的角度进入了这个城市，我觉得还有非常多的文化元素和人文故事可以让我们去挖掘和品味。有人说，成都像法国的巴黎，浪漫、休闲。我觉得他更像意大利的一些城市，恬静而柔软。使人在纯静的空气下自由的呼吸，诱发每个人的想象力。

希望有更多的机会去抒写这个城市，与大家分享。



The 3rd International
FOODS & TOUR
FESTIVAL of China
第三届中国国际美食旅游节

《味道成都》

讨论的是一个关于美食的话题。吃在现实生活中已不仅仅是单纯形式上的吃，不同城市中的饮食，有着各自不同的内涵和气质。这种气质也完全可以通过一个人最基本的需求反映出来。如果吃只是一种具象反映，那么美食就是一种态度。

成都这个城市有着独特的美食及美食文化，我们也正是寻着美食的味道来认识这个城市的。可以说，每个城市是有自己特殊的味道的。城市的味道虽不像美食那样来得如此直接，甚至有些暧昧，但在记忆中却是非常的深刻。这些都归结于城市自身历史和文化的积淀。成都给人以温软与和谐的感觉，这就是这个城市的味道。

我们希望通过对社会各界人士的访谈，来反映不同圈层对生活理想和生活方式的观点和态度。并希望能够给所有热爱生活的人以思考。





川菜与巴蜀文化

001-012



文化传播从味觉开始

037-046



美食 美文 美女
恰如其分

013-026



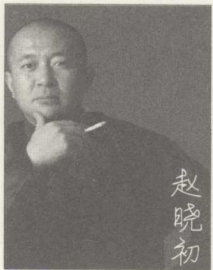
生活不像主义那么极端

047-058



川菜的前世今生

027-036



美食所代表的
城市颜色

059-066



从美食运动融入成都

067-074



川菜那些被遗忘的记忆

075-082



成都的标准食客

083-092



美食美形 两者得兼

093-100



自家菜的私密空间

101-112



一个成都女孩
和她的私房菜

113-120



关爱家人从餐桌开始

121-128



养怡之福 生命有道

129-136



生活嘛
应该重视吃饭

137-144



吃在成都不思巴黎

145-150



从台湾来的四川女婿

151-158



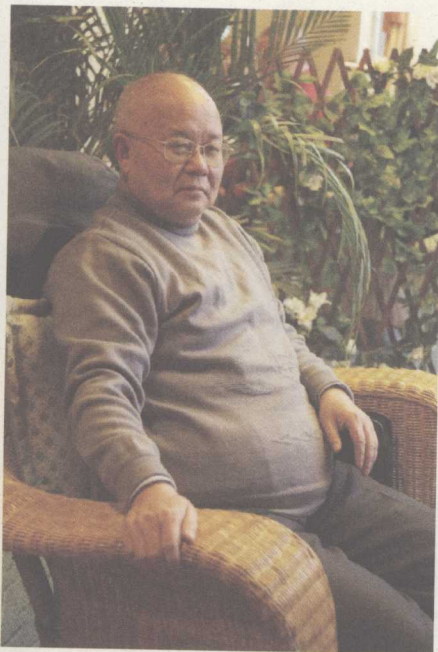
美食就是回家

159-167



川菜，作为城市的文化符号，经过了历史的沉积和一代代人的发展才有了今天的辉煌。她代表了成都的移民文化，一座城市可以损坏，人群结构会发生变化，但只要文脉仍在，那么，这种文明就不会消失。

——袁庭栋



袁庭栋：著名巴蜀文化学者。1940年生于四川绵竹，1965年四川大学历史系研究生毕业，1968年入四川人民出版社工作，1983年参与筹建巴蜀书社。著有《张献忠传论》、《殷墟卜辞研究科技篇》、《巴蜀文化》、《锦绣成都》、《巴蜀文化志》等书籍20余种。

川菜与巴蜀文化

移民文化的兼容

如果说要从巴蜀文化的角度去看待川菜的话，我觉得是移民文化的兼容。川菜的初步形成时期是在秦汉至魏晋。秦昭王时，蜀郡守李冰兴修都江堰水利工程，使成都平原的农业生产得到迅速发展，丰富了人们的食物资源，秦始皇时期大规模的移民入川，使本地土著居民与移民的饮食习俗相互影响，交流和融合，相应地促进了川菜的发展。在饮食烹饪方面，商代以前，巴蜀已经能制造出精美的陶制食器，如在巫山大溪文化遗址出土的新石器晚期的陶器餐饮器具就有鼎、釜、罐、杯、盘、碗、壶等。在四川理寨和汶川县姜维城出土的彩陶，其纹饰风格与西北马家窑文化极为相似，这都说明烹饪在当时已经相当发达了。天府之国的自然条件又为川菜的发展提供了良好的物质基础。《吕氏春秋·本味篇》有记载：“和之美者，阳朴之姜”，阳朴就是现在川西的一个地方。据《华阳国志·蜀志》记载蜀中饮食习俗是因为“其辰值未，故尚滋味；德在少昊，故好辛香”。意思是说八方配十二辰，西南方为未、申、酉，蜀地处西南，所以“尚滋味”；西方配四时，西南属秋，又《礼记·月令》：“孟、仲、季三秋之月，其曰庚辛……其味辛”，所以蜀地“好辛香”。在汉魏时期，由于土著居民与移民已经有机地



全面充分地融合，于是适应新群体饮食要求习俗的川菜应运而生，并具有相当的规模。

巴蜀文化是移民的文化，前后经历了六次大的移民时期。第一次大移民是在秦朝，始皇灭蜀后，秦移民万家入蜀，约有四、五万人；第二次大移民是西晋末年开始的全国性北方人口南迁，临近四川的陕西、甘肃移民从秦岭大量涌入四川，以避战乱；第三次在北宋初年，在全国性北民南迁中，陕、甘移民大量入川；第四次是在元末明初，以湖北省为主的南方移民入川；第五次是清初十余个省的大规模移民入川，因为是以湖北、湖南（当时的行政区叫“湖广”省，辖湖北湖南和广西一部分）的移民数量最多，史称“湖广填四川”，这次移民人口数量高达100多万；第六次是抗日战争的前期，江苏、浙江等省和京、津、沪、宁的学校、工厂、

机关和居民因战争的爆发而疏散入川。据初步统计约有700多万人从北方和沿海进入四川。抗日战争结束后，大部分移民返回，但仍有不少人留在了四川。这六次移民注定了巴蜀文化的多样性和兼容性。这种特性也反映在一定时期的社会及政治现象上。在解放前，军阀割据的年代，真正统治这个地方的不是哪一方的势力，而是“袍哥”。一些民事纠纷的解决是通过“袍哥”来协调的，他们没有自己的行政机构，他们的码头或者说他们的公堂就是在茶馆里。蒋介石1935年进川也是依靠“袍哥”势力来完成的。所谓的“袍哥”也就是一些社会名望比较高的人，代表着各个阶层、各种文化融会在一起的共同意愿，并且被民众所接收。直到新中国成立，社会才进入到有序的发展中来。随着社会经济的发展，越来越多的新鲜事物来到这里，在被吸纳和得以长足发展的同时，又形成了独特的城市气质。成都这个城市以她的休闲、美食以及温和惬意的生活方式等特质在全国所有城市中显得越发突出，这些都要归于移民文化所形成的兼容性。

对于饮食，则体现得更加鲜明。没有历史上的大移民也许就不会形成现在独具特色的川菜。我们知道，川菜以麻辣为主，川味的精髓离不开辣椒、花椒、豆瓣和豆豉。其中豆豉在川菜中被称之为“味



味道 成都 | 川菜与巴蜀文化



魁”，是百味之首。这些除了花椒是四川原有的之外，其它的都是随着移民从



外地传入的。辣椒是清代从美洲传过来的，而豆瓣和豆豉是从江西客家人那里带过来的。豆豉的由来据说是明末清初，湖广填四川时，移民把豆子作为干粮带在身上，由于路途遥远，食物不容易携带，客家人就把豆子放在罐子里面，经长时间发酵而成。后经过特殊工艺改良，于是就有了现在的豆豉。除了川菜，四川自古出好酒，而好酒所需的酒曲也是来源于陕西。虽然这些原料都不是本土的出产物，但在这里交汇后，揉合各地的烹饪技艺而形成了独特的菜系。

生活的稳定，物质的富足也是美食形成的必要条件。因为有秦岭这道天然的屏障，在历史上中原历来的动乱和战争对成都的影响都不大。这也给了这里的人民有更多的空间去挖掘和研究饮食，美食是需要太平盛世的环境下才能滋生和发展的。四川文化由移民而来，也由移民而发散传播。在解读广汉三星堆面谱这个问题上，我个人观点是这代表了当地人对外面世界了解的渴望。因为历史上四川与中原由秦岭相隔，文化交流不便，纵目的脸谱就是代表着与外界交流的

愿望。现在的经济环境下，越来越多四川人到各个城市去发展，同时也把川菜美食带到了全国各地，并且名满天下。总而言之，川菜的形成是由多方面形成的，其发展不是一条简单的直线，初步形成在秦汉晋魏，最后成熟于明清，从历史的过程来看，我们可以认为移民是川菜最终形成的重要原因，也是移民创造了川菜美食，而川菜也必将“来源于天下、服务于天下。”

吃辣是为了满足味觉的刺激

川菜能名扬海外，其重要原因就是有鲜明的个性。我认为川菜有三大特点：首先是“一菜一格百菜百味”，就是说川菜的主要特点是“味型多样，变化神奇”。清、鲜、醇、浓并重，尤以清鲜见长，广集民间风味而重麻辣。人们普遍

