



「巴蜀民风民俗丛书」四川省政协文史资料和学习委员会编

# 成都市井闲谭

115



【巴蜀民风民俗丛书】 四川省政协文史资料和学习委员会 编



上



四川人民出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

成都市井闲谭·下 / 四川省政协文史资料和学习委员会编. —成都: 四川人民出版社, 2016. 11

(巴蜀民风民俗丛书)

ISBN 978-7-220-09812-3

I. ①成… II. ①四… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 104440 号

CHENGDU SHIJING XIANTAN XIA

成都市井闲谭·下

四川省政协文史资料和学习委员会 编

封面题字  
封面绘画  
责任编辑  
封面设计  
版式设计  
责任校对  
责任印制

魏学峰  
孙光钊  
江澄 吴焕姣  
陆红强  
戴雨虹  
蓝海  
李剑

出版发行  
网 址  
E-mail  
新浪微博  
微信公众号  
发行部业务电话  
防盗版举报电话  
照 排  
印 刷  
成品尺寸  
印 张  
字 数  
版 次  
印 次  
书 号  
定 价

四川人民出版社 (成都槐树街 2 号)  
<http://www.scpph.com>  
[scrmcbs@sina.com](mailto:scrmcbs@sina.com)  
@四川人民出版社  
四川人民出版社  
(028) 86259624 86259453  
(028) 86259624  
四川胜翔数码印务设计有限公司  
成都东江印务有限公司  
165mm×230mm  
25  
300 千  
2016 年 11 月第 1 版  
2016 年 11 月第 1 次印刷  
ISBN 978-7-220-09812-3  
42.00 元

■ 版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换  
电话: (028) 86259453

# 序 从细部进入历史

◎四川省作协主席 阿来

这是一本关于成都生活记忆的书。

更准确地说，这是一本有关已然消逝或正在消逝的成都日常生活的书。

人类有一个长处，就是可以在记忆中保留对那些消逝事物与社会场景的记忆，以保持文化与道德的连续性。人类同时也有一个短处，拥有记忆能力，却又偏偏在不知不觉中选择遗忘。对于已然消逝和行将消逝的事物与社会生活场景的记录，正是人类对抗遗忘的一种古老方式。李白诗：“却顾所来径，苍茫横翠微。”说的正是人回望走过的道路时生发的悠远的感慨。

这本书由四川省政协文史资料和学习委员会主持编撰，基本的动机，就是记录与回忆。记录与回忆正在时光隧道深处渐渐离我们远去的那些事与物。当这些记录集中凝聚一个城市的生活时，便构成这个城市的历史记忆。是我们曾经的活生生的生活，是我们刚刚告别不久，余温犹在的生活。

自人类进入科技时代以来，时代列车陡然加速，新事物层出不穷，

带来生活方式的急剧改变。如此剧变的情形之下，人们把更多的精力投入对新生活与新事物的适应与操控，而关于历史，关于记忆更容易被疏忽，记忆的重要性本身也更容易被疏忽，被遗忘。基于此，省政协文史学习委的同人们，商定以此书作为开始，来启动一项关于记忆，关于历史的连续性的工作。希望这本书，是一个开始，而不是结束。

有心的读者或许可以发现，这本书的着眼点，与各级政协长期以来编撰出版的“文史资料”有所不同。如果说，“政协文史资料”更着重于政治与经济方面重要事件的记录与还原，那么我们以本书开始进行的记忆打捞，则更注重跟普通人经历密切相关的那些生活场景与日常生活中那些事物的呈现与还原。

研究一个时代，研究一个地方，从政经方面的重要事件入手，自然是非常重要的路径。同样，研究一个时代，研究一个地方，从一些特定的事物入手，从一些特定的公众生活场景入手，保持与还原的是鲜活生动的时代气息，也是为历史存真的一种重要方法。只有这两种方式齐头并进，才是保存集体记忆的更可靠、更有价值、更为人本主义的方法。

以政经为主线建构历史是一种方法，以事物与场景的细节为重要的支撑点，同样是一种建构鲜活历史的重要方法。

四川省政协文史委全体同人，希望以本书为始，开始一项记录四川方方面面历史的系统工程，除了我们专心致志来钩沉与打捞，搜求与记录，也希望，社会各界有识之士，加入到我们这项工作中来。

让我们共同以这种方式记录四川，记录四川在一个伟大的剧变的时代，所经历的种种变迁。

我们的宗旨是：为过往的历史存真，为消逝的生活留影。

2014年2月



第一辑

推杯换盏

- |     |         |              |
|-----|---------|--------------|
| 003 | 段国治     | 闲话“天主堂鸡片”    |
| 007 | 向新才     | 唐君展与怀远“三绝”   |
| 011 | 郭应循     | 悠悠岁月忆吃喝      |
| 017 | 陈柏青     | 蜀州独茗枇杷茶      |
| 021 | 张云华 张 伟 | 平乐张羊肉        |
| 024 | 代炳章     | 磨豆花          |
| 027 | 杨炳文     | 喝夜啤的快乐       |
| 030 | 张德林     | 阿拉迷上了“鸭棚子鱼头” |
| 032 | 谢方沅     | 王氏笋子面        |
| 035 | 刘子俊     | 乡村茶馆         |
| 038 | 杜 渝     | 想念苕菜         |
| 040 | 王世铭     | 过年的回锅肉       |

- |     |     |            |
|-----|-----|------------|
| 043 | 钟丽珠 | 油 糕        |
| 045 | 蔡星明 | 从柴火灶到微波炉   |
| 049 | 李志能 | 酸辣情缘       |
| 053 | 乐惠蓉 | 宝光寺佛教素餐    |
| 056 | 郭洪连 | 廖三娘的醪糟蛋    |
| 060 | 蒋 红 | 朝花夕拾       |
| 065 | 杨显云 | 闲话双流小吃     |
| 069 | 李 蓉 | 爆米花好香 从头到尾 |
| 072 | 周明生 | 采集蘑菇和乡土野菜  |
| 075 | 周明生 | 川西榨油房      |
| 078 | 唐树根 | 新津河鲜       |
| 082 | 张宏文 | 话说龙王“贡韭”   |
| 085 | 李 灵 | 难忘那天回镇粉蒸牛肉 |
| 088 | 三 三 | 王二哥的腌卤肉    |

- |     |     |            |
|-----|-----|------------|
| 095 | 丁木松 | 家在丁家坝      |
| 102 | 宋兴华 | 40年前的人穿什么  |
| 109 | 黄基竹 | 漫谈发型       |
| 113 | 何学嘉 | 我的第一条“抖抖裤” |
| 117 | 胡长发 | 竹编伴我大半生    |
| 120 | 谢方沅 | 我穿苏联花布衬衣   |

- |     |     |       |
|-----|-----|-------|
| 124 | 杨庆真 | 古镇草鞋  |
| 127 | 钟丽珠 | 六月太阳裙 |
| 130 | 罗兴明 | 烘提子   |

第三辑  
走街串巷

- |     |     |             |
|-----|-----|-------------|
| 135 | 王永淑 | 上书院——我不解的情缘 |
| 140 | 杨本旻 | 三食堂         |
| 145 | 余成茜 | 八蜡巷的农耕记忆    |
| 149 | 王嘉兴 | 小城市声琐忆      |
| 154 | 汤礼春 | 百姓之家的如厕变迁   |
| 159 | 傅 军 | 古镇的码头和鱼市    |
| 161 | 古月松 | 滨河路的“老花鸟市场” |
| 164 | 李永松 | 古镇北街有个省螺钉厂  |
| 167 | 李永康 | 家住温江小南街     |
| 172 | 张 炜 | 温江西门的记忆     |
| 176 | 杜荣辉 | 记忆中的麻市街     |
| 179 | 马及时 | 老灌县东街杂忆     |
| 182 | 张义洪 | 鸡公车的故事多     |
| 186 | 曾元孝 | 小镇啊，故乡      |
| 188 | 曾明伟 | 龙泉驿汽车城      |
| 191 | 何耀贵 | 撬泥砖         |
| 194 | 郭应循 | 三次乔迁        |



- |     |     |                   |
|-----|-----|-------------------|
| 198 | 何映森 | 成都的车流演变           |
| 202 | 何一东 | 沙河堡，那些年的快乐时光      |
|     |     |                   |
| 209 | 杨 力 | 坝坝电影              |
| 211 | 刁觉民 | 金堂有一群京剧票友         |
| 214 | 肖 伟 | 三个婚礼看今昔           |
| 219 | 施叔新 | 朝春台会 60 年         |
| 223 | 张廷涛 | 看，电影              |
| 227 | 余成茜 | 我与“真人图书馆”         |
| 232 | 王嘉兴 | 我的纸灯影儿收藏          |
| 237 | 黄亮永 | 我的音乐情结            |
| 240 | 傅尚志 | 牛儿灯               |
| 243 | 胡穆知 | 凤凰湖的樱花节           |
| 246 | 兰国华 | 杨舜如 李永松 山乡里的夫妻川剧团 |
| 249 | 古兴荣 | 金温江：佳境处处胜姑苏       |
| 253 | 何定镛 | 乐游温江“农家乐”         |
| 257 | 马及时 | 杵棒棒鱼              |
| 260 | 马及时 | 划甘蔗               |
| 264 | 邱 岗 | 柳街薷秧歌             |
| 267 | 王 华 | 感念那场坝坝电影          |
| 271 | 黄 卫 | 记忆中的春节            |

- |     |     |        |
|-----|-----|--------|
| 274 | 朱鸿伟 | 闲谈下河洗澡 |
| 277 | 杨家润 | 童年的游戏  |
| 280 | 刘红彬 | 逮黄鳝    |
| 283 | 吴海龙 | 影院话今昔  |

## 第五辑

## 至爱亲朋



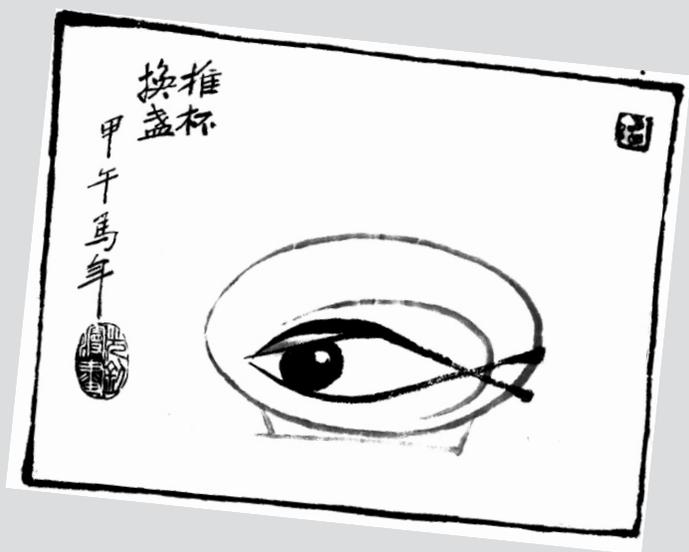
- |     |     |                  |
|-----|-----|------------------|
| 289 | 肖 伟 | 堂兄的打工生涯          |
| 295 | 俞安国 | 二姨父              |
| 300 | 赵德贵 | 灌园叟 成都花会上的“盆景野仙” |
| 303 | 高义奎 | 五十多年前的一次探亲       |
| 306 | 李旭葵 | 父亲的心愿            |
| 308 | 罗建蓉 | 回忆学生时代的勤工俭学      |
| 310 | 傅 军 | 外婆家那口水井          |
| 312 | 何尚权 | 我在邛崃中学读书二三事      |
| 315 | 马媛媛 | “筒子楼”里的幸福时光      |
| 318 | 李永松 | 唐家寺的伞            |
| 321 | 顾 平 | 温江的三轮车夫          |
| 324 | 王安泰 | 20 世纪 50 年代的谈婚论嫁 |
| 327 | 章 剑 | 糖画人              |
| 332 | 徐泽荣 | 采茶节带来曙光          |
| 336 | 文佳君 | 板爷李扯火            |
| 338 | 马及时 | 猪市街的补锅匠          |

341	陈昌泰	励志笃学忆拜师
346	吴志维	活跃在安仁的文艺分子
350	卫志中	水乡三道堰的渔夫
354	白兰华	祖母和郑三婆婆
361	谢惠祥	我家的箩筐
364	印子君	祖母的跳米饭
368	张志文	艺匠奇人李待诏
372	唐树根	掏耳朵的人
377	文佳君	竹筒攒钱罐
380	李永松	上北街的黄氏苏裱店
383	万郁文	小巷出名人
388	后记	

CHAPTER ONE

推杯换盏

第一辑





## 闲话“天主堂鸡片”

◎段国治

最初知道“天主堂鸡片”时还在读小学。1963年秋，崇庆县（今崇州市）在人民公园（今罨画池公园）举办了一届物资交流会。那时刚度过“三年困难时期”不久，会期丰富的商品让从粮食匮乏年代走出来的人们眼花缭乱，摊位前人头攒动，热闹非凡。对当时十来岁的小孩儿来说，交流会真正吸引我们的，就是公园门口那一排排小吃摊点：天主堂鸡片、红鼻子米粉、石观音板鸭、元通油花、街子汤麻饼、怀远豆腐帘子、冻糕、叶耳粑……好多从来没有听说过的美食一下子冒了出来，令人十分兴奋。那几天下午放学，我们四五个同学都要绕道而行，专门到公园门口的小吃摊前饱饱眼福。东瞧瞧，西看看，围着小吃摊久久不愿离开。看见有人津津有味地品尝美食时，一个个“眼睛都落在人家的碗里头了”。末了离开，只能连同口水咽下一句狠话：“等二天长大挣了钱，我一定要把这些东西统统吃个够！”

说起来也纳闷，其他小吃过去没有听说过也就罢了，而我家过去就住在正东街“天主堂”附近，从小就在那一带长大，咋个从来就没有见

过或听说过“天主堂”卖鸡肉的摊点。后来据老一辈讲，所谓“天主堂鸡片”是因创始人聂福轩在天主堂附近摆摊日久而得名，民国17年（1928年）间早已驰名。解放初期“公私合营”，聂福轩连同他的“天主堂鸡片”一起并入了崇庆餐厅。那些年普通老百姓是进不起大餐厅的，我们这些小孩儿没有听说过也就不足为奇了。老人们说，聂家的“天主堂鸡片”只选不足一年的肥嫩公鸡，杀、烫、剖、煮整个制作过程都别有讲究。刀法自成路数，鸡片大张薄叶，调味独特，色、香、味、形俱佳。据我家大伯父回忆，解放前他在正东街开裁缝铺的时候，聂家鸡肉摊的生意就好得很，每天一二十只鸡很早就会卖完。县城里的酒店、餐厅宴客，都要派人前来购一盘鸡片作主菜。当年川军24军退守西康，军长兼省主席刘文辉常驻西康省会雅安，崇庆县人唐湘帆在该处工作，与刘有私交往来。他每次宴请刘氏，都要派专人回崇庆县购“天主堂鸡片”，以示尊敬。那时候，作为名小吃的“天主堂鸡片”，早已名声在外。

1963年的那届物交会后，“天主堂鸡片”重新提升了名气。1972年，人民公园一侧的饮食三店改为鸡肉门市，主营“天主堂鸡片”。时值“文革”期间，天主堂已作为“封资修”产物取缔，鸡片也回避了“天主堂”三字，将其更名为“崇庆鸡片”。根据“天主堂鸡片”的选料、火候、刀工、调味、装盘、堆样等整理的菜谱，均以“崇庆鸡片”之名入典《四川菜谱》。改革开放后的1982年，鸡肉门市迁至原大东街口，遂恢复“天主堂鸡片”菜名，两年后正式命名为“天主堂鸡肉店”。那时我已经从插队的农村返城，每天上下班都要经过鸡肉店，总会忍不住转过头看看托盘里白嫩大张的鸡片。但终因囊中羞涩，一直未敢跨入店门。

1983年秋，妻子家在外工作多年的姑妈从贵州回来。沾她老人家的光，终于有幸品尝到眼馋多年的“天主堂鸡片”。那时的鸡肉店只有不大

的两间门店，七十来个平方米，除去厨房和凉菜间，只能摆三四张大桌子和几张小方桌。由于怕迟了没有座位，我们不到中午就提前去占了张大圆桌。记得那天的菜十分丰富，仅以鸡为主料的就有清炖、红烧、炒鸡杂、鸡血汤，还有鲜帘丝之类的地方特色菜，而我最感兴趣的还是那盘“天主堂鸡片”。鸡片上桌时，并没有像其他凉菜那样将调料拌好，只见盘中堆放整齐的鸡片上撒了些花椒面，淋上了特殊的调料和红油，上面还有少许白糖，盘子周边隐约可见酱油之类的汁液。我曾问过凉菜间的师傅，为什么不把鸡片拌好才上桌。师傅说，这就是“天主堂鸡片”装盘上的讲究：沿盘放入窝油，淋上各种调料，上桌后，食客可见大张薄叶、新鲜细嫩的鸡片，自己拌匀调味即食，才能充分体会到与众不同的色、香、味。果不其然，边拌边吃的鸡片红亮剔透，麻辣醇香，细嫩入味，令人满口生津，食欲大增。一大家子个个都吃得十分满意，老姑妈也连连点头：“那鸡片还是当年的味道。”

此后，有外地客人来崇，我一定带到鸡肉店撮上一顿，借此将本地别具一格的“天主堂鸡片”炫耀一番。1990年，“天主堂鸡片”获“成都名小吃”称号，成都及周边市县慕名而来的食客络绎不绝，因店小人手少，每天都供不应求。迟来的人常常站在桌旁，等别人吃完赶紧占个座位。再迟一点的，占了位子也没用——鸡肉卖完了。不少人乘兴而来，扫兴而归，临走不忘丢下一句：“老子下回早点来！”

20世纪90年代后期，饮食服务公司解体。原鸡肉店经理马龙图继续经营天主堂鸡肉店，将其迁至大东街17号，后又移至市郊滨河路晚渡广场。原鸡肉店厨师张艳又在文庙街月儿池旁开一家天主堂鸡肉店。两家店均师承正宗，继承了“天主堂鸡片”的选料及操作工艺，使崇州这一传统名小吃得以传承和发展，成为普通老百姓餐桌上的美味。原市食