

◎当代成都神韵书系

DANGDAI CHENGDU SHENYUN SHUXI

成都风味

王跃 马骥◎著

赵安书



四川出版集团·四川文艺出版社

作家王跃简介

王跃，男，当代著名作家。已发表小说、散文、杂文、儿童文学、思想随笔上千万字，出书20种，并30多次获奖。所著《老茶客闲话》系列8卷，共发行数十万册。《成都批判》不



断再版，开创了城市批判的新范本。《拉萨故事》和《南方浮华》是当代长篇小说的经典之作。《成都美女》引起国内外媒体巨大的反响。《成渝口水仗》不断突破网络图书的点击率，并引起强烈的社会反响。《教育批评》是对当代教育体系的深层反思。《雪地藏獒》以世界屋脊为背景，讲述了藏獒太阳和月亮在冰天雪地的喜马拉雅山中快乐幸福的传奇经历，讲述了人与自然、与动物相依相存的世外生活。

本土作家马骥简介

马骥，字子默。供职于成都市文联。系中国民协、省市作协、四川省通俗文艺研究会会员。现任成都艺术院执行院长，市文学院、市曲协、巴蜀喜剧艺术家协会秘书长。擅长方言文学创作，著有《巴蜀笑星档案》《老茶馆笑话》



《散打笑星——抽底火》《李伯清夜话》《成都散打》《成都百年百人》《少城轶事》等书。曾获《全国农民报》副刊优秀作品奖、四川省新闻大奖一等奖、《华西都市报》副刊栏目一等奖及“五个一工程”优秀作品等奖项。



品读成都

——《当代成都神韵》总序

·杨吉成·

身处公门，出差自然多多，然而总有一相同感受，即是每每出差第二天就必然想家。却又分析原因，爱家爱家人那是当然，爱家之所在——美丽的安逸的城市那也是肯定。我爱成都，这里有我的亲人、老师、朋友、同事，有我熟悉的街巷悦耳的鸟音逗人的宠物亲近的熊猫怡情的草树馋人的美味，有舒适的写字间养心的建筑物养眼的霓虹灯，有耐品的雕塑耐读的公园信步的曲径，有古风蔚蔚的宽窄巷子波光粼粼的锦江水喧腾攘攘的春熙路，有卓犖风骨氤氲风神万种风情千般滋味……如果说中国城市是生产的忙碌的创造的，而成都还是人文的享受的生活的。所以，我有至少一万个理由爱着这个美丽的家园。

在文化人眼里心中，家园是父母亲是亲兄弟是爱人恋人是心灵的栖息地，他就要为家园奉上他的孝心与爱心至刚与至柔。文化人爱家园，除了奉献他的智慧与辛劳以建设家园，他更要聚焦讴歌装点展示介绍吸引。

千真万确，自我踏上这个城市的那一刻起，我就深深地爱上了她，我就认定这座城市就是我的归宿，并将自己的苦乐甘甜与这个城市紧紧地连在了一起。

以人为本，我首先关注成都人，也只有人，才是一个城市的灵魂。

我们的成都一年四季好花常开，春兰秋菊夏荷冬梅，只要时令一



到，全都向世人慷慨绽放着她的灿烂，一如成都的女人。成都女人漂亮盖世，怎一个“美”字了得？我一向认为，“不到成都，不知自己结婚太早”是我之草创。早在中华人文之初，就有“蜀女相轩辕”的传说。虽是传说，谁又能否认那是男人们在充分享受了成都女人的美丽多情聪慧温柔之后的大胆假设与创作赋予呢？卓文君则诠释了成都女人追求幸福的执著与大胆，黄崇嘏则代表着成都女人无与伦比的聪慧与文采，花蕊夫人、薛涛、张露萍等则强调了成都女人的坚贞与刚烈。降至当下，李月秋、程永玲等牡丹花开，风格馨然，倾倒无数风流雅士；刘芸、陈巧茹等绽放梅花，风骨凛然，迷醉无数川剧票友；裘山山美文，适合每一位读者，其“一路有树”，可使读者享受深深绿荫；杨红樱童心为本，“蹲着与儿童谈话”，为中国当代文学史书写浓墨重彩的一笔；翟永明诗歌之美，被誉“世界最美的女人”；阿鸽版画，青裸人物，刻雕云龙，模范人生，文华斐然；快女、超女，则从另一角度诠释着成都女人的洒脱无拘与率性本真。

须眉自然不让巾帼。成都的男人精明干练，怎一个“能”字了得。从导江治水到蚕丛开国，从望帝佑田到杜宇催耕，从张仪筑城到李冰作堰，从文翁兴学到严遵讲经，一直到韦庄的风流，一直到李白杜甫高适到陆游到杨慎的文章冠天下，一直到吴虞的新体诗，华夏文宗代有辈出，城市文明璀璨无比。都江堰碧波荡漾，润泽得天府之国水旱从人，不知饥馑；青城山文风浩浩，熏染得一方沃土充盈着文化汁液，山水宜人，养育得文采辞章辉映寰宇。当代之时，“激浪丹心”忠新成就终身奖，“四川好人”晓艇飞天夺殊荣，“巴山秀才”智林大胆膺文华。巴金、李劫人更是文坛领袖，昭示文心，引领时代，巨擘妙造，篇什煌煌。而沙汀、流沙河、艾芜以及魏明伦、车辐等，赫赫文章，熠熠炳昭千秋也。又有刘心武、周克芹、王火以及阿来、麦家、叶延滨、张新泉等，弘扬文魂道魄，我辈读彼华文，沐彼风神，浸润其间，自受熏染。其实，我还想列举尽可能多的名字，比如：何大草、洁尘、何小竹、罗伟章等一大批领异标新久负盛名的青年才俊——我作为读者常常享受他们创作的深度与精度而欣喜万分。



因有了无数富于创造性的成都男人与成都女人，成就得川菜千万花样，勾引得万千饕餮之徒垂涎欲滴；成就得蜀锦蜀绣异彩纷呈，装点得生活绚丽多姿。城乡统筹，大仁大德，乃福乃祉，皇皇试验区惠泽黎庶。眺望天空，歼系列雄鹰腾挪翱翔，引导人富有凌云之志。仰望成都人创造的高度，万分感激歼十之父，万分服膺卡特兰猜想，万分感动肿瘤攻关……俯察大地，百花争艳而万类竞新，岷沱织锦而阡陌联珠，中国第一农家乐之邑，中国最宜居城市的居民是能够也确实在乐享富赡。于是设想：陶令若是生今世，不隐成都居何城？然而成都农村，亦为宜居之地。古镇焕发青春，芳华烨烨，犹如一串明珠而辉映西川。随意选择一个古镇，其可口菜肴骄人风景淳朴民风，皆令人咀嚼不已。然而天地有不仁，人间富大爱，震魔虽肆虐，成都仍挺然昂然巍然灿然。震中附近的虹口高原村得城乡一体化之利，新楼不怕地震。震魔摧残家园，重建全靠发展。农村无数灾民新村雨后春笋般矗立秀美山川间，与环境相融，与产业相谐，得交通之利，沐人文之胜，庇邑人之身，解寒士之忧，泽被千家万户——恢复重建之胜概同样倾倒了无数观光客。

“景仰前贤昭蜀地，人文氤氲看后昆，熙熙市野人同乐，川味养得锦城春。”有这样的城市，有这样的人文，有这样的风景，有这样的居民，便使得像我一样的万千成都人永远觉得做成都人实在是一种荣幸与骄傲。我常常品味成都的味道，忽然记起古人话语，至羹至味，味在酸甜之间。成都原本就是一座创造的城市，创业有辛苦，创造有甘甜，为了城市的更加美好，成都人怡然感佩田园城市美好愿景而躬身践行。于是慨然而为《当代成都神韵》书系，希图发其悠悠神韵于万一。

是为序。

2010年7月21日



C 目 录

CONTENTS

品读成都

——《当代成都神韵》总序 杨吉成 / 001

第一章 川菜王国百年演义

1. 世界美食聚于成都 / 003
2. 川菜与移民文化 / 007
3. 名人的川菜 / 010
4. 美女与美食 / 017
5. 历史上的川菜名店 / 020
6. 消失的名店和名菜 / 028

第二章 美食与名厨

1. 郭朝华和张田政夫妇的夫妻肺片 / 035
2. 走向世界的陈麻婆豆腐 / 036
3. 龙抄手并不姓龙 / 039
4. 廖永通的痣胡子龙眼包子 / 041
5. 成都名小吃赖汤圆 / 043
6. 韩玉隆的韩包子 / 044



7. 老妈蹄花半夜吃 / 045
8. 到白家去吃肥肠粉 / 047
9. 清流镇上石板鸭 / 048
10. 柏合豆腐皮 / 049
11. 宣兔头之鲜 / 050
12. 勾魂面勾魂 / 052
13. 太婆红板兔 / 053
14. 邮亭鲫鱼 / 054

第三章 成都浸泡在琼浆中

1. 成都浸泡在琼浆中 / 057
2. 柔水之城 / 061
3. 成都酒液的绵远流长 / 063
4. 成都茶馆与饮食文化 / 067
5. 用美水炼一锅靓汤 / 075
6. 都江堰河岸夜不收 / 079

第四章 美食存在于四野

1. 外婆家的老坛子 / 083
2. 旧时成都的街边小吃摊 / 085
3. 一路美食下青神 / 089

第五章 老茶客美食闲话

1. 啖肉 / 099
2. 朋友是酒 / 100



- 3. 肉铺学习 / 102
- 4. 成都人和北方人在“吃”观念上的比较 / 103
- 5. 成都人的家园感融化在茶水里 / 108
- 6. 吃海鲜吃出的看法 / 110
- 7. 说嘴 / 111
- 8. 爱情抹桌布——吃火锅吃出的哲学 / 112
- 9. 酒脸 / 114
- 10. 减肥辛酸史 / 115
- 11. 胖人宣言 / 117
- 12. 从“女体盛宴”说开去 / 118

第六章 成都餐饮十八怪

- 1. 一日三餐吃泡菜 / 123
- 2. 午夜“鬼饮食”大叫卖 / 124
- 3. 吃西餐喝洋酒的最玩派 / 125
- 4. 不泡茶馆把病害 / 127
- 5. 粉子大吼雄起来 / 128
- 6. 农家野菜使劲嗨 / 129
- 7. 吃了火锅看球赛 / 130
- 8. 东西用签签串起卖 / 131
- 9. 越是土鸡越是跣 / 132
- 10. 开豪车的偏把苍蝇馆子迈 / 132
- 11. 一日无肉不自在 / 133
- 12. 不好吃的美女令人怪 / 134
- 13. 男人做饭兼买菜 / 135



14. 借钱也把餐馆开 / 136
15. 女人瘦身瓜菜代 / 138
16. 不吃鱼身吃脑袋 / 139
17. 为寻美食跑郊外 / 139
18. 稀饭比海鲜更珍爱 / 140

第七章 白伙食笑话31则

1. 当代格言 / 145
2. 白领 / 145
3. 白领请客 / 145
4. AA制 / 146
5. 心眼儿 / 147
6. 高贵 / 147
7. 继续尊严 / 148
8. 喂宠物 / 148
9. AA制就是好 / 149
10. 新观念 / 149
11. 悲哀 / 150
12. 工资吃了海鲜 / 151
13. 白帮忙 / 151
14. 朴素的概念 / 152
15. 差别 / 152
16. 喝酒 / 153
17. 美女 / 153
18. 打主意 / 154
19. 点菜 / 154



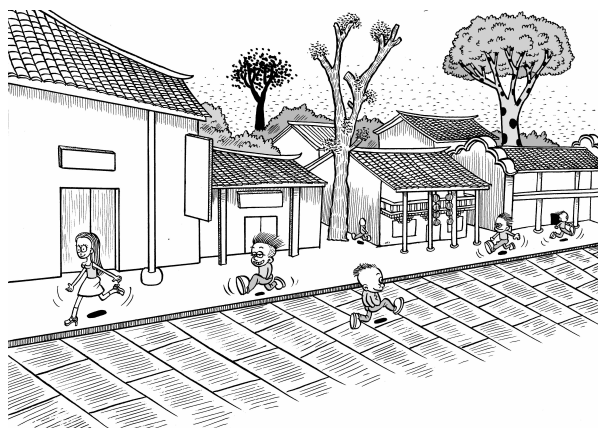
- 20. 吃饭 / 156
- 21. 拉手 / 156
- 22. 安慰 / 157
- 23. 抱怨 / 157
- 24. 结论 / 157
- 25. 受气包 / 158
- 26. 文明 / 158
- 27. 休想 / 158
- 28. 菜青虫 / 159
- 29. 情人的秘密 / 159
- 30. 快乐无比 / 160
- 31. 伤心的事情 / 160

第八章 在成都享受外国菜

- 1. 各国美食纷纷入驻 / 163
- 2. 韩国料理和日本料理 / 166
- 3. 南亚和东南亚美食 / 168
- 4. 法国菜妙不可言 / 171
- 5. 美国的快餐文化 / 172
- 6. 墨西哥菜带来的拉美风情 / 174
- 7. 意大利菜 / 175

跋 / 177

第一章 川菜王国百年演义





1. 世界美食聚于成都

人生的诸多幸福感包括享受美食、美景、美女、美音和美文，以及美体（发达的躯体和美妙的体育），其中，美食首当其冲。其实，人的一生中要将这么多的美妙集于一身几乎不可能。四肢发达，往往头脑简单；有音乐天赋又缺乏健壮的体魄；家有娇妻却做不出美味佳肴；窗外既是美景却毫无情趣不懂欣赏；或者是个完人，妙趣横生又才思敏捷，却是一个羸弱之人，瘫痪在床根本走不进阳光之中……不管任何人美食是缺不了的，美景美女得不到，美音美文欣赏不了，乃至于是美体根本遥不可及，只有一堆肥肉加上三寸丁的身材，罢了罢了！一切都可以放弃，但美食是绝对不能不啖的，这是人生的最底线。

一个人一生中如果没有吃过几顿好饭是多么可悲的事情。

成都人之所以可以自恋、自豪和自我欣赏，与成都拥有世界上最繁复、最庞大、最精妙和最厚重的川菜的体系分不开。有些成都人一辈子也没有离开过这个城市，但他们仍然幸福无比，是因为他们的舌头整天被美食缠绕，根本无暇顾及异地、异国的幸福冲击。成都人哪怕走到天涯海角都回味着餐桌上的那一盘泡菜和那一碗回锅肉。成都人从外地出差回来的第一件事就是冲进火锅店去嗨一盘九尺鹅肠和千层毛肚，啜一杯水井坊的小酒，然后心满意足，打着饱嗝，深有感慨地说还是我们成都好！成都美食冠于天下，这是世间公认的。最值得成都人骄傲的除了吃还是吃。有美女陪着你吃，有美景烘托着你吃，有美妙的川剧、清音伴着你吃，还有川西坝子丰富的出产尽着你吃，这人生的享受就极乐、极尽、极致了！成都是一座来了就不想走的城市，是因为有那么多的美食馋得你走不动。每一家馆子都有镇堂之菜，哪怕是一家农家乐、苍蝇馆子都有绝活，一条街上有数十家、上百家餐馆，一个区、一个县也有拿得出手的美味和吃法，你想尝够了再离开，关键是你一辈子都尝不尽。老派的川菜还没有尝尽，新派的川菜、



公馆菜、私房菜或王婆婆、李大娘、张老头的独创菜又端了上来。老成都每一家居民甚至都可以露几手拿手菜出来，同一种菜也是千人千法，可以弄出令人意想不到的机趣，这就是成都——一座处于亚细亚群山深处一块盆地水网地带之上的城市。

川菜の妙处在于所需要的原料并不复杂，也不稀奇。川菜中的名菜所用的原料大多是些边角余料，譬如夫妻肺片中的肺片，麻婆豆腐中的豆腐，九尺鹅肠中的鹅肠都不是什么珍肴，包括回锅肉中的五花肉，也不是什么奇珍异料，但经过川菜大师的烹饪，可以做成享誉世界的名菜，这其中的奥妙就在于作料、气候、水土、文化底蕴，乃至风土人情、美学原理，甚至包括师傅烹饪时的心情和食客的心理、味觉、口味习惯……说起来不复杂，其实很复杂。这就叫举起来千斤，放下来二两，全靠调教得当。说到川菜中的作料，这是重中之重。其中的妙处只能意会不能言传。这一点不仅外国人弄不懂，连中国其他地域的人也不一定弄得懂。譬如炒一盘回锅肉要用郫县的豆瓣、唐场的豆腐乳、成都的太和豆豉、临江寺的香油豆瓣、温江的蒜苗、汉源的花椒、私家秘制的醪糟、犀浦酱油……这么多的作料并不是胡乱地搭配在一起，要有时间顺序，量的多少也很重要，乃至菜油的新鲜程度、熬肉的火候等等等等，一盘菜端出来完全是一道艺术品的展现。

记得我小时候经常对外婆许愿，等长大了挣了钱一定要带外婆去嗨一顿芙蓉餐厅的包席，在饭都吃不饱的年代这是一种奢望。可惜还没有等到我挣钱外婆就走了，留下了我一生中最大的遗憾。从某种意义上说人生本就是为美食而活的，特别在那些吃不饱的年代鼓舞我们的不就是一碗麻辣鸡块或一盘豆瓣鱼吗？！成都人之所以幸福正是因为他们生活在成都这座美食之城，要吃一顿美食在城里任何地点不用五分钟就可以找到一家，这是国内外任何城市都不能比拟的。朋友刚从哈萨克斯坦的阿拉木图回来，说在那里想要找到一家像样的餐馆比登天还难，人们都是踩着饭点去餐厅进餐，过时不候。当他们听说有一座叫成都的城市，一条街上餐馆茶馆比比皆是，打死都不相信。在国外，特别是北方的国家，饮食大多简单，吃饭就是吃饭，并非享受。



成都人把吃饭当成人生的第一大要务，一个个把舌头都练得很尖，成都人的嘴巴是最不好打整的，任何细节都能被他们吃出来。

哪怕你生为国人也并非每个人都有烹饪的绝技，也并非每个地方都能形成庞大深厚的美食文化体系。成都能够为人类贡献出“川菜”这一文化精品是川人几千年来不断孜孜以求和竭尽智慧的结晶。从喜马拉雅小镇到纽约的摩天大厦，如今在世界任何角落都可以闻到回锅肉和麻婆豆腐的香气。笔者曾在马来西亚的马六甲小城一条背静的小巷中啖过一盘“夫妻肺片”，老板是一个华侨，专门来成都学过这一菜品的做法，尽管手艺还不地道，但他的小店仅因这一名菜而出名，每天都有人开着汽车从马来西亚各地，甚至新加坡赶来品尝。

许多外国人之所以知道成都就是通过川菜和熊猫，他们知道在中国内地一处四面是山的盆地水网地带矗立着一座大城，她用她的美食吸引了成千上万的外国人来到这里进行世界上最奇妙的味觉品尝。世界的设计之都是德国的柏林和阿根廷的布宜诺斯艾利斯以及加拿大的蒙特利尔，还有日本的名古屋、神户，中国的深圳；民间艺术之都则是美国的圣达菲；媒体艺术之都有法国的里昂；文学之都是英国的爱丁堡、澳大利亚的墨尔本和美国的爱荷华；音乐之都有意大利的博洛尼亚、西班牙的塞维利亚等。人们在找寻世界的美食之都，终于，联合国教科文组织正式授予成都这一称号。

据说每一种殊荣的获得都有严格的国际标准，美食之都的标准有八条，这八条成都恰恰都具有。第一条在城市中心地区有高度发达的美食行业。成都的美食行业不仅在城市中心地带，甚至在郊县美食行业都极其发达。成都光是火锅店就有上万家，哪里有什么好吃的成都人就会奔走相告，不惜开着车不远几十公里，甚至上百公里前去品尝，这是一种生活态度，世界上恐怕没有哪一座城市的人像成都人这么好吃，这才造就了成都发达的餐饮业。如今成都的国际航线四通八达，许多外国人坐着飞机到成都来大快朵颐，成百上千的餐馆人满为患，开着流水席，餐饮业从来就是成都GDP增长的生力军。

第二条拥有活动积极的美食机构、大量传统餐厅和厨师。如今的



成都不仅有名的川菜馆如雨后春笋，连外国的美食，如法国菜馆、意大利菜馆或印度菜馆也接踵而至。韩国料理和日本料理也开得遍城都是。如今吃泰国菜也成了成都人的时尚，吃汉堡和比萨同吃卤肉夹锅盔一样方便。成都不仅有专业的烹饪学院，有大量的专业厨师，连王婆婆或张大娘的私房菜也十分精妙，任何一个小学生都会几乎绝活，城市周边成千上万的农家乐都烧好了各种美味等待着客人。在成都有无数条美食街，你一家一家吃下去一辈子也吃不完，因为还没有等你吃一遍无数家新馆子又开张了。2009年成都餐饮业实现增加值360亿元，解决了上百万人的就业问题，而且这种规模还在逐年扩大，所以有人说成都的GDP是吃出来的。

第三条拥有本国特有的传统烹饪配料。这一点更加显现。不管是夫妻肺片，还是麻婆豆腐，也不论是火锅，还是回锅肉，所用的作料诸如郫县豆瓣或太和豆豉、甜酱、花椒、腐乳、泡菜、醪糟……哪一种都是四川所特有，每一种名菜离开了这些配料就会顿失特色。从某种意义上说吃川菜就是吃作料，吃火候，吃秘制方法，吃厨师的智慧、心情、创意和文化根基，一道名菜的制作千人千法，几千年来不断的演变，才会精深、醇厚、回味和流芳。外国人的所谓快餐，一道炸鸡，全世界一种做法，一种口味，用同一种部位的材料，加相同的作料，烤一样的时间，完全是工业化的流水作业，所以连吃三顿就味同嚼蜡。反过来吃回锅肉，可以用蒜苗炒，可以用小尖椒，可以用盐菜……各种做法千奇百怪，肉煮得嫩一点儿或老一点儿，熬的时间久一点儿或少一点儿，加的是郫县豆瓣还是唐场豆腐乳，味道变化实在太大。甚至肉用的部位不同亦可以做成连山回锅肉或精品回锅肉或家常回锅肉……这里面的学问简直深不可测。川菜的魅力、张力、吸引力就在于此！再配上名目繁多且口感更多的川酒，配上文化底蕴丰厚的川茶，成都是一座浸泡在琼浆中的城市。任何人一生中没有来过成都这座美食之都那是多么大的损失。加上成都周边172处美景和人文遗产，加上成都街上一群群的美女，加上成都平原水旱从人，冬无严寒，夏无酷暑的暖湿气候和沃野千里的丰富物产，成都真正是一座来了就不想走，



不该走，不肯走的城市。此生应做成都客，这不仅是诸葛亮、杜甫、薛涛、李劫人的经历，亦是成千上万具有浪漫情怀的人们的共同梦想。

那八条标准的其余几条是拥有工业时代科技进步下依然留存的当地烹饪诀窍、方式和方法；拥有传统食品市场和食品产业；举办过美食节、烹饪比赛、相关奖项等活动；尊重当地传统产品的生产氛围，注重促进其可持续发展；注重提高公众对传统美食的关注程度，在烹饪学校推广关于传统烹饪和保持烹饪方式多样性的课程。

上面的这几条不必细述，单说成都2009年的美食节就接待了1400万的游客。在未来的两年成都的餐饮业年均营业额将突破550亿元。“吃文化”是世界上最大的产业，作为世界吃都的成都光靠吃和耍就足以享誉世界。印度的班加罗尔靠软件业称霸，美国的纽约和英国的伦敦有金融业，法国巴黎靠着香水和红酒也能声名远播，中国的成都是让人味觉兴奋的城市，她不仅是熊猫的故乡，还是川菜的王国。

我的朋友从加拿大打来电话，说他刚出国半年就受不了，一想起家乡的泡菜和担担面，不仅口水流了出来，连眼泪都流了出来。回锅肉哪里仅仅只是一道菜，那是一种乡愁，一种对母亲的依恋，一种从味觉神经传导到中枢神经的激情和渴望，他要赶紧买一张飞机票回来，一下飞机就直奔皇城老妈，要放开了肚子狂啖一顿火锅，要吃一大份泡菜，还要喝下整瓶水井坊！与他同来的还有一大批加拿大人，他们同他一样想往亚细亚腹地深处的这座城市，那是一座美食聚集的都城，那里琼浆流觞，豪宴开席，甚至在一万米的高空就可以闻到香气，在万里之外的异国也能感受到那种美味。

2. 川菜与移民文化

明清之前并没有关于川菜的记录，当然民间有一些私房的菜谱，但川菜还不是一个体系，只是一些味道奇特的民间吃法。1733年红苕被客家人带入四川，更早，土豆从西域传入中原，又传入四川，之后