

车 辐 著

川菜雜談

老 子
題

生活·讀書·新知三聯書店

— 闲趣坊 —



车 辐 著

川菜雜談

老 子
也 難

生活·讀書·新知三聯書店

图书在版编目(CIP)数据

川菜杂谈/车辐著. - 北京:生活·读书·新知
三联书店, 2004. 1
(闲趣坊书系)
ISBN 7-108-01983-3

I. 川… II. 车… III. 随笔-作品集-中国-当代
IV. I267. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 085578 号

责任编辑	郑 勇
封面设计	海 洋
出版发行	生活·读书·新知三联书店 (北京市东城区美术馆东街 22 号)
邮 编	100010
经 销	新华书店
排 版	北京京鲁创业图文设计有限公司
印 刷	北京京海印刷厂
版 次	2004 年 1 月北京第 1 版 2004 年 1 月北京第 1 次印刷
开 本	850 毫米 × 1168 毫米 1/32 印张 9.5
字 数	200 千字
印 数	00,001 - 10,000 册
定 价	15.60 元

吾友一食家(代序)

唐振常

朋友中一位真正的美食家,不但精于吃,且能道出个中真谛;尤令我佩服的,他还是烹调高手。交往多年,我从他稍解饮食之道,但永远学不到他的烹调艺术。

成都车辐,五十多年前我就跟着他吃了。那时大家都很穷,但是,穷也有穷的吃法,吃不起大馆子,多在小店和摊头觅食,由于他精于食道,又是成都老土地,小店摊头也能觅得佳味。偶进大饭店,只要有车辐在,必可贱价得美食。他不只善点菜,也不只是和饭店从老板到厨师到跑堂的么师(川语,茶房同义)都熟识,对他必有照顾;还有一个道道儿:他叫的菜多是可以回锅再烧的,一盘菜快吃完了,如豆瓣鲫鱼中只剩下骨头了,加豆腐回烧,又成满满一碗,回锅和豆腐是不要钱的。一盘菜回锅烧汤,也总要加些蔬菜和配料,也不要钱。这样,花一份菜的钱吃两份菜,真正花钱的菜并不多。此所谓穷吃法也。有一次,在他的带领下,几个人站在饭店柜台前,各白

喝了一碗牛肉汤。那是行过此店，车辐说：“喝碗汤再走。”真算得穷斯滥矣，然颇自得其乐。

分别三十多年之后，每次去成都，车辐必请饭。这时有条件去大饭馆了，车辐都不去，他的理论是，大饭店吃不到好菜。于是，或者在他家中，或者去他以为必有佳食的小店。他的夫人亦善烹调，但在他家，他总亲自下厨，而且在头一天就通告会烧些什么菜，以引起客人的食欲。车辐是自负于他的烹调术的。一次，他请我夫妇和我们的老友北京王衡母女在他的新居吃饭，电话里向我报的菜名有一大堆，真够吸引人，其中一味炆豌豆疙瘩汤尤使我流涎，不食此味40年矣，今日得而食之，再尝美味和对儿时旧忆之情并存。所谓炆豌豆，实际是干黄豆烧烂，揉成一个个圆球，烧时随意揉碎放入菜中，不知道成都人何以叫它豌豆，炆是成都土语，软也，烂也，有音无字。如此写法，是李劫人先生的创造，见于李老写的《死水微澜》和《大波》。火字旁取其义，巴字读其声。疙瘩肠者大肠也，上海菜里叫作圈子，上海老饭店善烧的炒圈子即是，成都食肥肠，每每将它弯成结，如上海之百叶结然。炆豌豆是素食，加上极肥极油的疙瘩肠烧成一碗浓浓的汤，洒上葱花，浓淡得宜，味美无穷。成都还盛行专卖豆汤饭的小馆，大锅的炆豌豆汤里煮着米饭。有如上海居家所食的咸泡饭，然其味之美，远非上海咸泡饭所能望其项背。一碗豆汤饭，加一碟泡菜，是普通人一大享受，多吃油腻的人，偶食豆汤饭，会感通身舒畅。其

价之廉,无可再廉,豆汤饭与豆花饭是成都两大通俗食品。

炆豌豆一般都是小贩制作,清晨挑担沿街叫卖。居家之人,买上几沱(川语,几大块也),够烧十几碗汤了。儿时居成都文庙后街祖宅,黎明醒来,必听见马路上小贩的叫卖声,“炆豌豆啊炆胡豆(蚕豆,勉强类似上海的发芽豆而高明不知多少)……”其声抑扬不绝,穿过围墙和重门传入耳鼓,诱人至。黄昏以后,一副热火担子,停在我家大门外,担子一头放未烧的疙瘩肠和作料,碗筷等,一头是烧着的炉子,上置锅,里面是烧好了的五香味道的疙瘩肠。弟兄等相偕而食,乐甚。车辐今日将烧此一味,于我,自不止于得美食之乐而已。

是日,车府桌上,摆满各式菜肴,蒸炒煎炸,全是家常之食,绝无大鱼大肉,这是成都人谙熟朋友的特点,家常菜自然没有特殊珍品,然以家常之菜烧来具特殊之味,更赖高明的手法,车辐于此,有令人倾倒之能。

这顿饭自然吃得满意极了。惟一至今我犹以为憾的是,居然没有他所极为自吹我所最为盼望的炆豌豆疙瘩肠汤。车辐深为抱歉地说,没有买到炆豌豆,疙瘩肠也不好。看出了我有所失望,他郑重其事宣告:“欠你一个炆豌豆疙瘩肠汤,下次补。”说此话之后,十多年了,至今无缘补我此憾。

老朋友都知道,车辐请客有一特点,每上一菜,举箸之先,他必详为讲解,自卖自夸,滔滔不绝,讲此菜之妙,讲他的每每与众不同的烧法,边讲边吃,他自己吃得比客人多。客人叹食

之未足，他已拿起菜碗“洗碗底”了——以他菜或泡菜将菜碗所剩之汁蘸而食之，边吃还边自赞曰：“好，真好！”所以拾凤生前常说：“车辐请客，菜都是他自己吃了。”车辐正色答：“不吃可惜了。”其实客人何尝不吃，车辐的筷子来得急如雷电，客人不及其神速耳。

又一次，车辐和成都川剧院的笑非、熊正堃、刘双江请饭。地点是车辐选的，临街一间极不起眼的小店，不过三四张小台子，转动为难。老板兼厨师则是一家著名饭馆退役的名厨。几样菜由车辐和老板商定，又由车辐动议略加改良，更合口味。味之美，自不用说；菜价之低，更让我吓一大跳。这也是将近十年前的事了，听说成都现在吃饭的价钱，还是很低，菜之佳亦与昔日无大异，油然思之。

车辐几次到上海，朋友共请他到几家饭馆。他同样的每菜必评，倒也是赞扬为主，然其评论时的热情，则低于他在成都为主人时的自赞。这也是实事求是，两地菜肴之精粗不同使然。到我家，则让我窘迫之至。看我下厨，他以为我的刀法、下料、程序、烧法都错，他真正是越俎代庖了。看他烧菜，真是大将风度，一丝不乱，举止有序，温文尔雅，对比我的手忙脚乱，如临大敌，真不可同日而语了。

车辐善吃，懂吃，且身经各种场面，广交九流三教，从前时与达官贵人同席，复广识士夫名流，与张大千、谢无量、李劫人诸先生游。三先生皆食家，车辐与之共食，且得其精研饮食文

化之精义；又和引车卖浆者流，贩夫走卒之辈同饮食，深知穷有穷的吃法之道。于是，车辐之美食，兼得士大夫之上流品位与下层社会之苦食。更有一层，成都菜馆的名厨，他没有不识者，常共研讨，得厨师实践之精妙，又能从饮食之学理而论列之。于是，车辐有美食著作多种，美食文章多篇。他是真正的美食家。前几年，他数上北京为他的友人筹办东坡餐厅。为开这家饭馆，他比老板和厨师还要忙，又是定菜谱，又是请客人。据告，开幕之日，众宾云集，人人吃得满意。他寄来菜单和开幕日盛况的照片（他极爱拍照），阅之增美。

车辐，字瘦舟，为作家，为记者，笔名甚多。朋友叫他老车，陈白尘叫他车娃子，从四川之俗也，年八十余，童心未改，凡热闹事总要参与。除精于食，复博闻强识于四川的文化、民情、风俗与政事。是以为四川的文化名流。朋友去川，必访之，而与之未识的人，亦必辗转请托以识车辐，非只为得美食，且借以了解四川文化也。别后数年，深念其人，因记其人与美食如上。

1 吾友一食家(代序)

唐振常

辑一 文化人与川菜

3 “一台酒欢宴张学良”

6 张大千之吃

9 去嚼张大千

12 车耀先·努力餐

15 李劫人与食道

32 艾芜谈川菜

36 流沙河为“市美轩”题壁

39 陈若曦吃“市美轩”

41 名人荟萃东坡宴

43 “东坡”宴饮黄宗英

48 从李济生谈成都小吃

说开去

52 沈醉说吃

56 柳倩之“吃”

61 从冒舒湮谈吃想到的

65 吴茂华善烹粉蒸牛肉

69 一次不寻常的上海夜宴

71 名人名家之吃

75 难忘相聚“大同味”

78 美食家知味

80 从“明油”说开去

82 美学家与锅魁

85 说说南北二张

91 名品“Y”了向谁说

——答胡绩伟

101 千方百计保持川味

名牌的声誉

辑二 川菜杂谈

- 107 成都“肺片”杂谈
- 112 “夫妻肺片”郭朝华
- 114 成都的“鬼饮食”
- 119 成都花会、灯会中的小吃
- 130 竹林小餐的白肉
- 133 薛祥顺与麻婆豆腐
- 138 家常味
- 144 新繁“何泡菜”
- 149 嘉腐·雅鱼·汉阳鸡
- 152 正发园的胖子肉丁
- 156 从洞子口凉粉说开去
- 160 一席“姑姑筵”
- 168 猪肠小吃之类
- 175 怪吃
- 177 杂谈美食家
- 181 以左道 请正宗
- 184 重庆毛肚火锅
- 190 杂谈重庆菜的魅力

195 “百花奖”到成都小吃

辑三 川菜的历史文化

201 出土文物与四川饮食

212 肉八碗、九大碗的发展史

224 杂谈“烹饪艺术”

229 黄保临谈炊事十则

232 吴教授的川味比较学

237 烹饪比赛评审侧记

241 回眸世纪说川菜

243 杂谈酒能消愁

245 筷子、食道及其他

辑四 名厨名酒

257 曾国华大师

265 登长城,我想起了名厨

史正良……

269 厨师们与茶馆

272 从黄酒说开去

附录

281 立此存照 ——巴 波

286 “饮食菩萨” ——吴茂华

辑一 文化人与川菜

“一台酒欢宴张学良”

92岁的李召南老先生，民国时期任过川康绥靖公署交际科科长、总务处少将副处长等职。重庆人，性格开朗而随和，高嗓门，中气足，说话清楚明白，可谓字正腔圆。

抗日战争前，一日张学良去昆过蓉，到成都后，刘湘为之设宴，但只有一夜之宿，马上即转昆明，为时间所限。刘湘为尽地主之谊，坚留之，张学良说：“实在要赏饭，希望吃到你们成都有名的‘姑姑筵’。”

“姑姑筵”为美食家黄敬临老先生在自己家里开设的家常饮宴，应亲友熟人的请求，须在三日前定席，限定只做二三桌，全为黄老先生设计家常风味的川菜肴。黄早年做过县官，虽设家常饮宴，但以身份不同一般厨馆饭庄，必须经人介绍，事前预定，方能出席。客到上席，又必须在座次上给他老先生留一座位，表示尊敬，不管他人不入坐，必得如此。

张学良提出这个要求，要吃当天便吃，他不知道个中底

蕴，刘湘大概也不十分清楚，为使他的尊贵显客满意，只有找少将副处长李召南来办这一件事了。

李召南得刘湘口谕，要得急，马上办。乃驱车直奔“姑姑筵”黄老先生处，说明“甫公宴请少帅，晚上就要见席。”

黄老不慌不忙，笑容可掬地向李拱手道：“实在办不到，晚上倒有一席，是王元甫师长三天前早定了的，敝处从来不敢失信。”

召南一听，眉头一皱，计上心来，说道：“黄老，你且等着，我去了就来，自有下情回禀。”说时迟，那时快，他跳上汽车直奔布后街荣乐园找蓝光鑑老先生而去。要求蓝老马上出一上席，晚餐时要见菜。

蓝光鑑成都荣乐园老将，熟谙随园食法，“以南池之水，救北地之焚”的急求法，当场答应，蓝氏兄弟马上调兵遣将，应付裕如。

李召南马不停蹄地又赶到王师长公馆，说明：甫公宴少帅，要求师长这个这个……王自知非同小可，正好做个顺水人情。话音未落，李召南已跳上汽车，直开“姑姑筵”去，向黄老说如此。待允肯后，回向刘湘报命。——是夜，刘湘宴请张学良于“姑姑筵”，宾主尽欢。从严格的意义上说：李召南其功不小。他这类信手拈来、急中生智的手法，早已闻名于四川军政界，传为美谈。

他性情随和而乐观，故能长寿。他的老同学周善送他