

老成都 食俗画

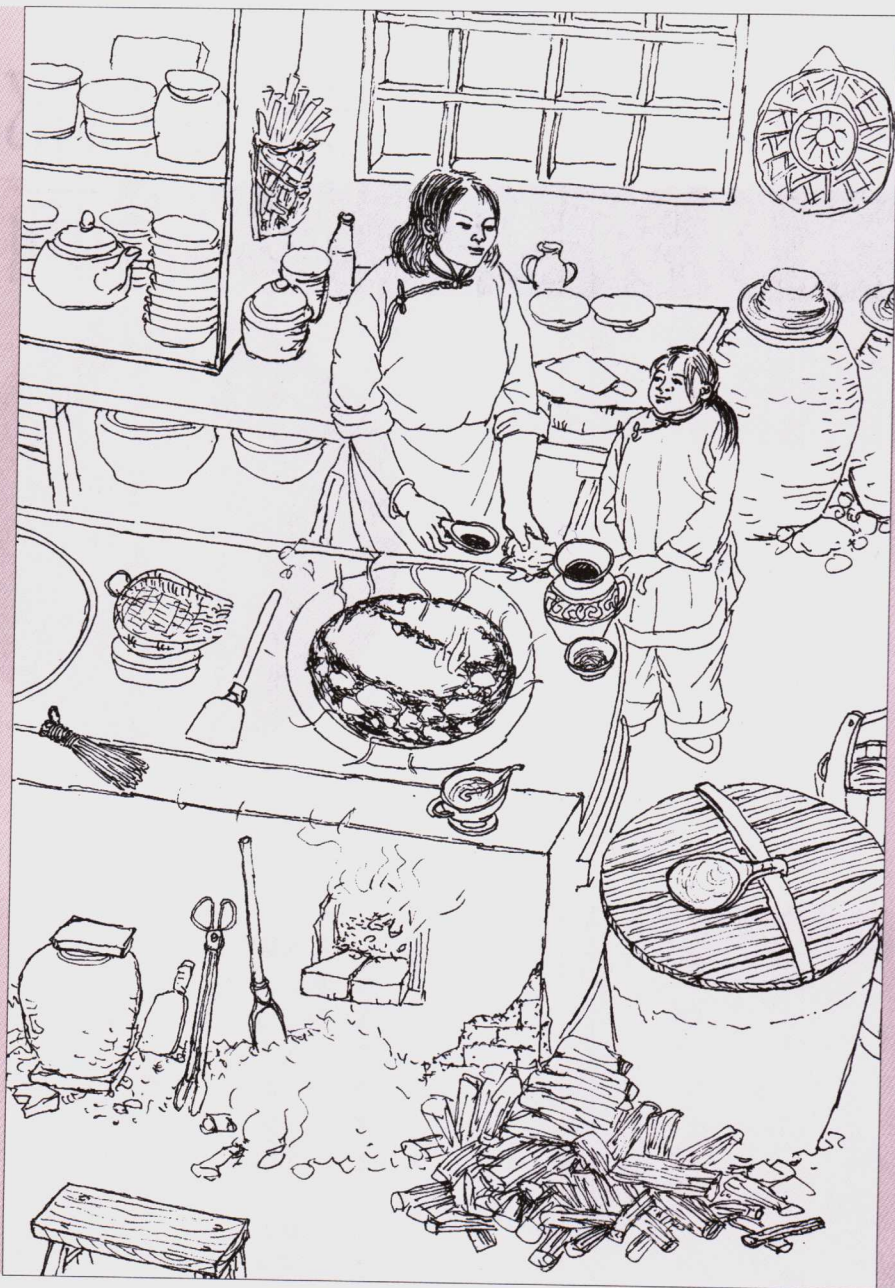


林洪德 绘图撰文

四川科学技术出版社

1 点豆花

成都过去的人家一般家里都备有黄豆、豌豆、胡豆之类的干货。家里人想吃或来客缺菜之时，便要点豆花。在吃豆花的头天下午便用清水将干黄豆泡入桶内，当日吃过早饭再将豆子滤起另加少量清水，用石磨将豆子推细，连水带渣装入布袋内挤压。将挤出的豆浆汁入锅烧开后，改用小火继续烧。此时将盐卤搅匀，舀少量慢慢放入浆内，边放边搅动，至豆浆变成小白浮花时即停止下盐卤，锅中自会慢慢成团，然后用笊箕将花团压拢，烧开后即可。过去的主妇一般均能点豆花，这是因为姑娘们在未出嫁前在母亲那儿便学会了。豆花并不难做，只是调味各家不同。一般家庭常用酱油、盐、油辣椒、花椒末、葱花，也有加豆瓣酱的。这些都是家常的吃法。



乡情·乡音

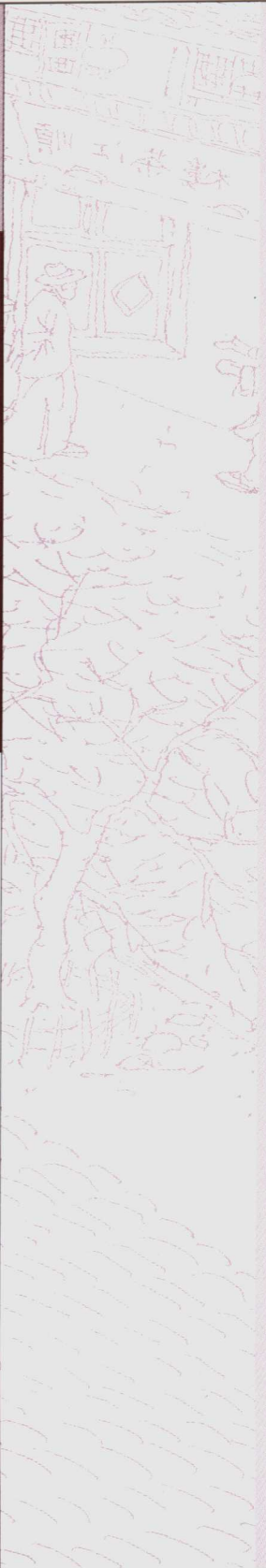
——看林洪德的《老成都食俗画》

近年来，在本地的一些报刊、杂志上，时不时能看到一幅幅不同内容的“老成都食俗画”。民俗学专家评价说：“这些画很有史料价值。”文史馆老先生赞美道：“食俗画提高了刊物的文化品位，为成都市民办了件好事。”一些海外游子来信诉说衷肠：“读了食俗画，让人想起乡情乡音……”

“老成都食俗画”作者林洪德，系省饮食服务技工学校成都分校烹饪工艺美术教师，特二级厨师。他既非书香门第又非科班出身。但创作食俗画有其得天独厚的条件；他有四十多年的厨龄，对食俗较熟悉、了解；他从小喜欢画画，曾到市群众艺术馆学过美术，有绘画底子。

但他与食俗画结缘，还是八九年前的事。那时，《四川烹饪》杂志约他画“老成都食俗画”，他才开始摸索。他想，《清明上河图》之所以流传，不光是精湛的绘画艺术，重要的是它真实地描绘了那一段民俗风情的历史。食俗画要得到大家认可，必须真实地再现当时的历史风貌，真实是艺术的生命！有人对他说，你不妨画成漫画，现在很流行。他说，不。我要表现的是特定的老成都，展现的是老成都的街道、店铺、食俗、人物，就算是记载了老成都的一段食俗历史吧，也可作为历史的见证。

他这样说了，也这样做了。他采用白描手法，注重艺术的真实性和史料性，尽量让老成都的街道、



店貌以及当时老百姓的穿戴“原汁原味”，叫人一目了然。他调动生活的库存，凭记忆，凭想像，艺术地描绘早就储藏在记忆里的一个个食俗形象。于是，他笔端涌现出一系列食俗图画：《糖饼》、《叮叮糖》、《三大炮》、《青羊宫花会食观》……

最有趣的，还是作者为食俗画撰写的文字。它没有华丽的词藻，没有严谨的修辞，一切都显得那么自然而然。就像一位老者正在给晚辈讲述那从前的故事，娓娓道来，那么朴实，那么亲切，字里行间充满了悠悠的乡情……还有那卖食者的吆喝声，堂倌的唱菜声；俏皮的童谣，诙谐的顺口溜……全都带着浓浓的乡音，离得那么远，又显得那么近。让人掩卷之余，回味悠长，忍俊不禁。一些鲜为人知的老成都食俗轶闻以及名家名店的绝活技艺在书中也有记叙。

自“老成都食俗画”打响后，林洪德被“逼上梁山”。从1994年起，他已发表了170多幅食俗画。他将其汇集成册，取名《老成都食俗画》，作为川菜画刊第一册，由四川科学技术出版社出版，奉献给广大读者。

林洪德先生的老成都食俗画稿约不断，让我们衷心祝愿他把这乡情乡音一直描绘下去……

程万里

2003年11月



目 录

图书在版编目(CIP)数据

老成都食俗画/林洪德编绘.-成都:四川科学技术出版社.2004.1(2004.5重印)

ISBN 7-5364-5418-X

I.老… II.林… III.饮食-风俗习惯-成都市-图集 IV.K892.25-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2003)第107110号

老成都食俗画

绘 图 林洪德
撰 文 林洪德

责任编辑 李蓉君

封面设计 任兆祥

版面设计 杨璐璐

责任出版 周红君

出版发行 四川科学技术出版社

成都盐道街3号 邮政编码610012

开 本 889mm×1194mm 1/20

印张9 字数120千

印 刷 成都经纬测绘印刷新技术公司

版 次 2004年1月成都第一版

印 次 2004年5月成都第二次印刷

定 价 22.00元

ISBN 7-5364-5418-X

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市盐道街3号

邮政编码/610012

一 百姓居家年事



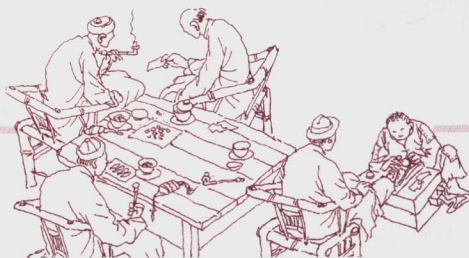
- 1 点豆花……2
- 2 蒸醪糟……3
- 3 做毛豆腐(豆腐乳)……4
- 4 做豆瓣……5
- 5 泡“泡菜”……7
- 6 晒盐菜……7
- 7 包皮蛋……8
- 8 晒萝卜干……9
- 9 吃锅巴……10
- 10 包粽子……11
- 11 推汤圆……12
- 12 春糍粑……13
- 13 划蛋……14
- 14 满月酒……15
- 15 离娘粑……16
- 16 祭灶神……17
- 17 团圆饭……18
- 18 腌腊肉……19
- 19 春郊野宴……20
- 20 祭祀……21

二 庙会、集市



- 1 皇城坝食摊……22
- 2 成都青羊宫花会食观……23

三 茶社、酒店、冷饮



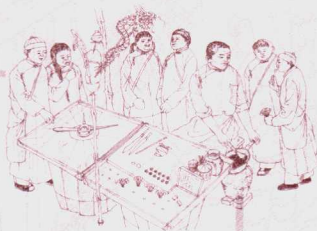
- | | |
|----------------|-----------------|
| 茶社……24 | 7 城隍庙内的竹棚茶社……31 |
| 1 三义园茶社……25 | 8 冷酒馆……32 |
| 2 红白茶（提壶）……26 | 9 刨冰铺……33 |
| 3 老虎灶……26 | 10 冰粉……34 |
| 4 芙蓉亭书场茶馆……28 | 11 凉虾……35 |
| 5 评书夜茶铺……29 | 12 顾时……36 |
| 6 林园中的坝坝茶园……30 | |

四 间食、零食 (坐堂与担摊)



- 1 大头菜丝夹锅盔……37
- 2 太太凉面……38
- 3 白糕……39
- 4 谭豆花……40
- 5 牛肉焦饼……41
- 6 凉粉夹锅盔……42
- 7 荞面……43
- 8 锅盔铺……44
- 9 鸡丝豆花面……45
- 10 肥肠粉……46
- 11 龙抄手……47
- 12 古月胡……48
- 13 丘二锅贴……49
- 14 师友面……50
- 15 韩包子……51
- 16 小花园……52
- 17 小笼包子……53
- 18 赖汤圆……54
- 19 和合甜食店……55
- 20 铜井巷甜水面……56
- 21 牛市口糍粑店……57
- 22 郭汤圆……58
- 23 钟水饺……59
- 24 热萝卜……60
- 25 梆梆糕……61
- 26 盆盆鸡……62
- 27 冰糖红苕……63
- 28 夫妻肺片……64
- 29 糖炒板栗……65
- 30 麻辣兔块……66
- 31 凉黄糕……67
- 32 帽节子……68
- 33 羊肉汤锅 (羊杂汤) ……69
- 34 茶汤……70
- 35 师记蛋烘糕……71
- 36 三大炮……72
- 37 毛牛肉……73
- 38 麻花 馓子 豌豆糕……74
- 39 糖水面盖……75
- 40 新脆花生……76
- 41 糖油果子……77
- 42 烤红苕……78
- 43 蒸蒸糕……79
- 44 空花糖……80
- 45 酥虾……81
- 46 小笼蒸牛肉……82
- 47 油茶铺……83
- 48 油糕店……84
- 49 扯纸蛋烘糕……85
- 50 白米酥……86
- 51 盐茶蛋……87
- 52 红苕片、沙胡豆……88
- 53 爆米花……89
- 54 豆花担……90
- 55 张老五凉粉店……90
- 56 春卷……92
- 57 椒盐粽子……93
- 58 醪糟粉子……94
- 59 手摊子……95
- 60 凉糍粑……96
- 61 油炸螃蟹……97
- 62 叮叮糖……98
- 63 桂花糕……99

五 工艺糖食



- 1 糖饼……100
- 2 棉花糖……101
- 3 吹糖人……102

六 腌卤店 (摊)



- 1 利宾筵……103
- 2 香风味……104
- 3 卤肉摊……105
- 4 耗子洞张鸭子……106
- 5 王胖鸭……107

七 外菜馆

- 1 耀华西餐部……108
- 2 香雪海……109

八 其他



- 1 生菜片……110
- 2 “车”甘蔗……111
- 3 慈姑串……112
- 4 辣辣菜……113
- 5 玄麦甘桔汤……114

九 宴珍业

- 1 流水席……116
- 2 田席……117
- 3 冷包席……118

十 川南堂



- 1 朵颐食堂……120
- 2 枕江楼……121
- 3 努力餐……122
- 4 带江草堂……123
- 5 群力食堂……124
- 6 粤香村……124
- 7 芙蓉餐厅……126
- 8 竟成园……129

十一 四六分



- 1 清洁食堂……132
- 2 竹林小餐……133
- 3 陈记饭店……134
- 4 荣盛饭店……135
- 5 市美轩……136
- 6 时食饭店……137
- 7 大地春……138
- 8 东华馆……139
- 9 松柏村……140
- 10 刘鸡肉……141
- 11 都一新……142
- 12 陈麻婆豆腐……143
- 13 便饭铺……144
- 14 炒菜馆……145
- 15 豆花饭铺……146
- 16 牙牙饭……147
- 17 荷叶稀饭……148
- 18 万仙阵……149

十二 昔日厨师的分工及技能和名称



- 1 “川南堂”馆子里的墩子匠……151
- 2 “四六分”的墩子匠……152
- 3 “四六分”饭铺里的锅儿匠……153
- 4 包席馆里的笼锅匠……154
- 5 蒸菜馆里的笼锅师傅……155
- 6 包子店里的白案师傅……156
- 7 包席馆里的白案师傅……157
- 8 “四六分”饭铺里的凉菜师傅……158
- 9 包席馆里的凉菜师傅……159
- 10 “川南堂”里的招待师傅……160
- 11 “四六分”饭馆里的“招待”……161
- 12 “四六分”的菜杂师傅……162
- 13 “四六分”的豆花师傅……163
- 14 “四六分”里的大灶师傅……164
- 15 “四六分”的瓢儿匠师傅……165
- 16 “四六分”的白肉吊子师傅……166
- 17 “川南堂”里的杂务师傅……167
- 18 “四六分”的端公师傅……168
- 19 洗碗匠……169
- 20 坐柜先生……170

附录

- 俗语解释……171
关于“芙蓉书场茶社”一画的说明……172

老成都 食俗画



林洪德 绘图撰文

四川科学技术出版社

1 点豆花

成都过去的人家一般家里都备有黄豆、豌豆、胡豆之类的干货。家里人想吃或来客缺菜之时，便要点豆花。在吃豆花的头天下午便用清水将干黄豆泡入桶内，当日吃过早饭再将豆子滤起另加少量清水，用石磨将豆子推细，连水带渣装入布袋内挤压。将挤出的豆浆汁入锅烧开后，改用小火继续烧。此时将盐卤搅匀，舀少量慢慢放入浆内，边放边搅动，至豆浆变成小白浮花时即停止下盐卤，锅中自会慢慢成团，然后用笊箕将花团压拢，烧开即可。过去的主妇一般均能点豆花，这是因为姑娘们在未出嫁前在母亲那儿便学会了。豆花并不难做，只是调味各家不同。一般家庭常用酱油、盐、油辣椒、花椒末、葱花，也有加豆瓣酱的。这些都是家常的吃法。





2 蒸醪糟

此为旧时新生儿出世前，每个家庭的必备之物。即使是主妇做不来，也要请好手帮做（过去醪糟在市面上是买不到的）。醪糟煮蛋加红糖是女人坐月子

的每日早餐。老人们说醪糟是补血气的，蛋是补身体的，而且要用红糖煮，起锅前还要加化猪油，这样做出的醪糟蛋既温和又不燥火。

坐月子吃醪糟是当时成都民间的生育食俗，至今还在流传。过去，“坐月子吃醪糟蛋”，可以说是成都百姓的生育饮食俗语之一。

3 做毛豆腐(豆腐乳)

成都每年新黄豆上市不久，一些郊县农村中专门有担毛豆腐卖的贩子，至城里叫卖，“毛豆腐，买毛豆腐啰……一角钱十个。”此时许多院坝或门里的主妇们应声呼唤：“卖毛豆腐的担过来。”讲好价钱，一买即几十个，多则上百个，这得看家里有多少人而定。

将买来的毛豆腐一一放在和有盐、海椒面、花椒面的器皿中，并裹满这些调料，再依次装入能密封的瓦或瓷的盛皿中，一月以后即可食用。那时的老年人说：毛豆腐要选毛长而色白的，最容易烂，吃起来化渣，入味，极香。

至今成都仍有主妇自制毛豆腐，大概这是传统食俗吧。





4 做豆瓣

旧时成都市民有做豆瓣的传统，始于何时无从考证。每年三伏天是做豆瓣的最好时日。那时家家购回红辣椒，一般选用上好的二金条；去柄，洗净，晾干水分盛入大木盆内用刀铡细，加盐，加酶豆瓣（现市场能购得）和匀。每日晾晒至看不见水分后

入坛密封，二至三月后可食。昔日做豆瓣酱，各家有各家的做法，各人配料不一样。有专门用于炒菜作调味用的，也有专门做来直接下饭的，如香油豆瓣、金钩豆瓣等。过去确有一些主妇做的豆瓣十分好吃，市场上是买不到的。要是将现在的“香辣酱”与它相比，它更香、更鲜。做豆瓣的季节也是晒干海椒的时候，那时到处都能见到房上、门前，有挂、有盛，一片海椒的世界。



5 泡“泡菜”

昔日成都百姓无论贫富，家家都泡有泡菜。穷人家泡菜坛最少有一两个，而富人家至少有四五个；而且有些菜还单泡，如红辣椒、豇豆、青菜、子姜之类的；穷人家坛少，什么都泡在一个坛子里。

过去富人家娶的媳妇，要求不但能下厨房，还能做几个好菜，泡“泡菜”当然是必不可少的。能接过婆婆泡菜坛的，定是好媳妇。持家过日子，泡菜是不可缺的，过去一年四季不缺菜吃，泡菜要占三分之一，特别是穷人家每天都离不开泡菜。这是由于它经济、实惠、便宜。何况泡菜还是成都家庭做菜的独特调料呢。

过去成都人家都要泡“泡菜”，简单地说是传统，是为了储藏以备淡季缺菜时之需。这同北方的窖菜是一回事。北方冬天寒冷，菜可入窖，成都却不能，只能采用泡的方法。成都人泡菜，自然比北方人窖菜要优越些。因为泡菜技术有发展的余地，自然花样品种就多，而且泡菜泡好后可以不再加工，取出即可食用。泡菜还可做调味品，也可与其他肉类配菜或做成其他的菜肴。过去的成都人家户，以泡菜成菜的名品菜肴不下数十种。如今也有人因泡“泡菜”而变为百万富翁；有人因泡“泡菜”大开酒楼发财。记得20世纪六七十年代成都人有句谐语：在泡菜坛子里“捞”手表，“捞”自行车。他们是持家节约的能手，不缺经济头脑，只缺市场经济罢了。可见泡菜对于当时成都人家庭有多重要。

下面介绍一款地道成都人家庭做“泡菜鱼”的方法：活鲫鱼油煎（两面黄）；泡海椒节、泡姜、蒜片、泡青菜帮等下锅用油煸后加清水与鱼同煮，至水要干前出锅即可。其味鲜美异常。



6 晒盐菜

晒盐菜是成都百姓不知传了多少代的手艺，几乎家家能做，做法也基本一样。每至春、秋时节，各家都要从来门前卖菜的农夫那里买上十多斤俗称“筒筒白”的白菜。此时房前、院内、走廊上，只要当阳，到处都拴上了长长的麻绳，挂满了晾得蔫蔫的白菜。几天后，这些白菜被收拢洗净又揉上了盐，有的加些香料和花椒，和匀后便入坛密封起来。一二月后这些盐菜便做好了。食用时，取几片切碎，有时炒回锅肉，有时炒烂肉，有时加些青椒合炒，有时加菜油和葱花合炒，吃起来都香。在缺鲜蔬菜的时候，天天吃，吃久了也还是有点伤的感觉。也怪，每年到时要吃不着，也会怪想的。

7 包皮蛋

秋季鸭子大量产蛋之时，也是秋鸭蛋上市之日。昔日成都人都要在集市上或在那些背背篓、手提竹篮卖鸭蛋的农村妇女那里选自己满意的鸭蛋，买上几十个，做成皮蛋或盐蛋放到过节时吃。

皮蛋，是古老的传统吃蛋方法之一。皮蛋以“松花皮蛋”最为成都百姓所喜欢。据传：以草木灰（一般以谷草、松枝烧成灰）加黄泥、石灰水调匀后包蛋，入坛密封三月即可食用，这是以前的方法。现今包蛋技术只需一周便熟，但不能久藏。

皮蛋以透明见心，色淡茶黄，柔软而有弹性为佳。吃时加酱油、香油，这是常规吃法。另有加青椒碎末（以火炕为好）、酱油及香油的被称为“青椒拌皮蛋”。皮蛋各地吃法不同，下江有“熘皮蛋”、广东有“皮蛋粥”及“皮蛋汤”等。

