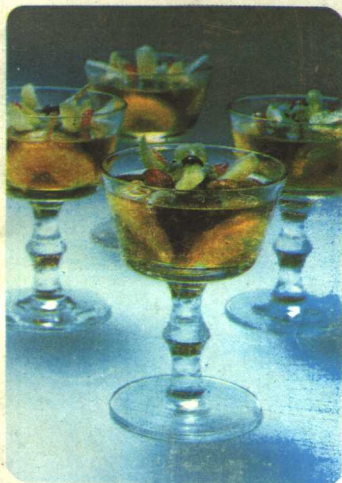


熊四智 著

四川科学技术出版社



四川名小吃



[1]

四川名小吃

(一)

熊四智 著

四川科学技术出版社

1986年·成都

责任编辑：张开恕

封面设计：朱德祥

版面设计：翁宜民

四川名小吃（一）

熊四智 著

出版：四川科学技术出版社

印刷：四川新华印刷厂

发行：四川省新华书店

开本：787×1092毫米 1/32

印张：3.75 插页：4

字数：78千

印数：1—21,500

版次：1986年4月 第一版

印次：1986年4月 第一次印刷

书号：17298·23

定价：1.00 元



双味火锅



什锦咸菜

麻辣
牛肉丝



洗沙汤圆



提丝发糕



熨斗糕



发糕



叶儿粑

目 录

有了抄手不要“命”	1
熨斗糕与熨斗	4
奇特的鲜肉	7
山城米粉	10
丝状的发糕	13
名鸭阵容一瞥	16
山城鸭子王——王鸭子	19
与众不同的汤圆	22
四川的豆花	25
“兼善”小吃	28
“丘二”名饌	30
古老的枣糕	33
从蒸饼到白结子	36
炒米糖开水	39
烧麦的引进	42
粽子的意趣	45
长寿薄脆与顺江薄饼	48
小吃新秀：八宝绿豆沙	51
乌江尽头的油醪糟	54

米包子和烤米包子·····	57
四川的凉粉·····	60
山城棒棒鸡·····	63
吃活杂粉话红薯·····	66
火炉城的火锅·····	69
山城的胡饼·····	72
冷淘·凉面·····	75
喜上加喜的汤圆·····	78
土家族的绿豆面·····	81
吃担担面的乐趣·····	84
灯影牛肉及其刀工·····	87
冬瓜月饼与酥皮麻饼·····	90
从春盘春饼到春卷·····	92
九园包子·····	95
怪味与怪味胡豆·····	98
珍馐凤尾酥·····	101
重庆也有“伦敦糕”·····	104
为荸荠饼正名·····	107
筵席细点举隅(上)·····	110
筵席细点举隅(下)·····	113
附:	
名词术语解释·····	116

有了抄手不要“命”

“入境问俗”这句话，上餐馆也用得着。同样一种食品，各地称呼就完全不一样。馄饨，是北方的叫法。如果你到北方，说“来一碗云吞”，卖馄饨的小青年就不一定知道你要买什么。“云吞”是广东人对馄饨的称呼。到武汉，你就得说“请给我一碗包面”。又设若到江苏淮阴地区去，就需要说“买淮饺”。到江西要说吃“清汤”，到新疆要说吃“曲曲”，人家才明白你是要吃馄饨。到我们巴山蜀水来玩，你若想吃馄饨，则应说：来一碗抄手。抄手，是四川人对馄饨的称呼。如果服务员问：您要啥子抄手？你最好再明确地答复一下“我要清汤抄手”；或者说“来碗红油抄手”。

清汤抄手和红油抄手，是重庆饮食店常见的品种。虽为普通小吃，制作还是挺讲究的。这两种抄手，所不同的只是碗中的佐料不同而已，抄手的皮都很薄，内包以猪肉为主料剁成的馅。馅内加有川盐、姜汁、胡椒面、芝麻油、少许酱油和适量的水，与肉搅和在一起，分不出彼此。抄手要包成菱形（也可以称做户庠形）。在大火上的沸水锅中煮熟

后，用漏勺舀入碗内。清汤抄手，碗中先舀有鲜肉汤（通常是用猪骨熬成的）和些许盐、味精。这样，吃起来抄手也鲜，汤也鲜。红油抄手碗中的佐料，当然离不得用辣椒特制的红油了，吃起来既鲜又辣呼呼的。

然而，重庆最著名的抄手，并不是上述两种。因为这两种抄手，普通饮食小摊也能烹制出来。山城最好的并有影响的抄手名品，要算设在中华路的“吴抄手”店的金钩抄手，和上清寺街“九圆”店的金钩抄手。金钩是四川人对虾米或海米的俗称。概而言之，两店的抄手皆可用十六个字：色泽乳白，形似菱角，皮薄馅嫩，咸鲜爽口。其妙处，恕我不一一细说了。原因是还想给此文留点篇幅，说说山城另一著名的品种：过桥抄手。

“抄手”和“过桥”联在一起，是有道理的。云南的“过桥米线”，人们也许比较熟悉，“米线”称“过桥”，实际上是装在米线碗里的肉片夹进味碟中之所谓“过桥”，米线是并不过桥的。看样子，是因为当地的米线有名（选用富民县的长颗白米煮榨而制成细圆条状），所以称“过桥米线”吧。如果把它叫做“过桥肉片”，那就太煞风景了。不过，“过桥”之词用于饮食，绝非云南独有。譬如扬州就有一款传统菜，也称之为“将军过桥”。更早一些，清代李斗《扬州画舫录》谈到当地吃面的术语，也说过：“冬用满汤，谓之‘大连’；夏用半汤，谓之‘过桥’。”重庆过桥抄手的“过桥”，乃是因食客以箸将抄手从碗中夹入味碟，蘸味而食，在碗和碟的空间架起了一道无形的“拱桥”而得名。

重庆的过桥抄手，就在八一路上的“过桥抄手”店卖。其风味又是另外十六个字：微辣鲜香，细嫩回甜，形似蝴蝶

蝶，色泽乳黄。

说重庆的抄手，不能把重庆合川县的“鸡肉抄手”丢下。合川人将其“鸡肉抄手店”誉之为“抄手第一家”。也许是人人都说家乡好的缘故，我曾怀疑过当地人是否偏爱自己家乡的东西而说它好。笔者不是合川人，但吃了合川的鸡肉抄手，也不得不公正的说：好！它的味道好，咸鲜而清香；它的色泽好，洁白而素雅；它的形象好，个个饱满似斗屏；它的质地好，馅嫩而爽口。

吃抄手，想起了流传于鬼城丰都的一句话。当地人说吃面，其“面”字的发音似“命”。进面馆的人，先叫了一碗面，服务员问还要不要抄手。顾客改变了主意不吃面而吃抄手，便说：“有了抄手，‘命’就不要了。”笔者想，若是我的面前摆了金钩抄手，或者是过桥抄手、鸡肉抄手，还有几碗普通小面，我也会象丰都人那样说：有了抄手就不要“命”了。

熨斗糕与熨斗

四十多年前，笔者家居川东一小城的乡下。在农村的人，是把进城当做慎重其事的一件大事的。小孩子尤其是这样。当时认为，能跟着大人到城里见见世面，那是很体面的。记得进城后，花花绿绿的商品虽然使人目不暇接，但最能吸引我的，还是小摊上的各种食品。毕竟，平时吃的太单调了，常常进嘴的东西，无非是玉米羹、煮红薯、大米粥，加上一些时鲜蔬菜和从泡菜坛子里取出来的萝卜、豇豆之类。小摊上有那么多好吃的，怎么不垂涎呢！

我首先看中的就是熨斗糕。至今还清楚记得看到的制作此糕的全过程：

炉子是铁油桶敷的，不大。炉中燃着二炭^①，用现在的烹饪术语来说则是叫“中火”。炭上面放置了二三十个小铁质烙碗，圆形，上下一般大，约有三公分深。制作者先用一只绑有几根布条的筷子，在盛有菜油和水的碗里蘸一下，便伸进烙碗里，一一抹上一些。因为既有菜油又有水，热热的

^①即烧过一次，而又未烧尽的煤炭。

烙碗里顿时发出哧哧嚓嚓的声音，虽没有音乐那么悦耳，但觉得还是蛮有趣味的。

做熨斗糕的师傅手脚也真快。一眨眼功夫，每个铁碗里已经装满了雪白的米浆。米浆是大米磨细后，又发了酵的。一会儿，铁碗里散发出了一股香味，香味里面还带有一点很好闻的酸气，看样子是乳酸菌的功劳——这当然是现在的认识，当时还不懂这些。

底面烙好了。见师傅拿着一根又细又长的铁钎子，象耍杂技似地把每一个铁碗里的糕翻了一个面。原来在底面的，翻身后，好象穿了一件金黄色的袍子（研究饮食与颜色关系的专家们曾说过，金黄色是最诱人食欲的）。他拿着火剪（与家户人用的不同，剪尖是扁圆的），把放置炉中部的调换到炉边，把边上的又调整到炉中间。现在当然懂得，那是为了使每一个熨斗糕受热均匀，反映出的颜色也深浅一致。

熨斗糕真好吃。用现在流行的写菜谱似的语言来描述，则可以说它是色泽金黄、爽口甜香、松泡酥软、扁圆小巧。当时的印象，只有香甜两个字。

有的人说，成人后吃的美饌佳肴多了，儿时觉得好吃的食品，不一定还觉得好吃。有的人甚至还举出朱元璋为例，说朱元璋微贱时吃过一老太太随便烹任的杂菜，后来当了皇帝，一天忽然想起要吃那个老太太做的菜，叫手下人找来了那位老太太，命烹此菜，结果与当年饥不择食时的感受完全两样。不过，朱元璋是皇帝，我们可是普通老百姓，似乎不应该一概而论。至少，笔者自身的感受是这样：小时爱吃的，成人后还爱吃。

熨斗糕在别的城市不一定有，在重庆却还能使好此品者满足口腹。山城七星岗的“天林春”，民权路的“德元”，烹制的熨斗糕（因加了果酱，称之为“鸡蛋果酱熨斗糕”），是蛮受市民青睐的。五一路街边的熨斗糕，也不错。作法与前述差不多，只是更精细一些。也许正是熨斗糕是很有民间风味吧，1981年出版的由中国与日本合编的《中国名菜集锦（四川）》，还将其尊容拍成彩色照片，收印在书中呢。

可惜，历史上没有法律奖励美饌佳肴的创始人，因此，也见不到熨斗糕起于何朝何代何人的记载。熨斗糕无史料可查，熨斗倒是有记述，说是晋代就有了。《晋·杜预集》上，把熨斗、釜、瓮、铤、槃等物，曾列为“民间急用”之物。《晋东宫旧事》也记皇太子纳妃有金熨斗三枚。南朝的刘义庆在《世说新语》里，还记过韩康伯的母亲给他制衣，叫韩取熨斗来熨衣的故事。梁武帝之第三子简文的《和徐录事见内人作卧具》诗，也把“熨斗金涂色，簪当白牙缠”写入诗中。杜甫、李商隐、王建这些唐代诗人亦有诗句美化熨斗。唐代前，曾有李穆拿着熨斗给隋高祖杨坚说：以此熨天下（事见《隋书》）。竟把熨斗用于政治了。遗憾的是，熨斗和熨斗糕究竟有什么关系，说不清楚。如果可以作望文生义的联想，聪明的厨师一定是从熨斗这个熨衣的工具得到启迪，才想到做熨斗糕的吧。

奇特的鲊肉

古今的鲊，花样也够多的。

先说古的吧。以原料分，有猪肉鲊、鱼鲊、鹅鲊、蛭鲊、黄雀鲊、鲟鲊、玉板鲊之类，见之于《齐民要术》、《珍羞纪要》、《市肆记》、《梦梁录》、《遵生八笺》、《随园食单》等书。《桂海潜志》上还记有以鸚鵡为料制作的“鸚鵡鲊”，《博物志》上记闽越人所食的“弥猴鲊”。如果将以各种方法和调味品所制的鲊录下来，更是繁多，决不会少于数十种的。什么海蜇鲊、大鱼鲊、鲜蝗鲊、筋子鲊、寸金鲊、鲈鲊、蛤蜊鲊、鸡鲊、柳叶鲊、驯鲊、荷包旋鲊、三和鲊、切鲊、桃花鲊、雪团鲊、春子鲊……真是洋洋大观。

笔者所仅见，古代的鲊，要数广东人做的最惊人，甚至放置十年都不会坏。宋代的周去非在《岭外代答》书中记曰：“南人以鱼为鲊，有十年不坏者。其法，以簋（辞书无此字，义不详一引者）及盐、面杂渍，盛之以甕。甕口周为水池，覆之以碗，封之以水。水耗则续，如是故不透风，鲊数年。”这种制鲊和保藏鲊的方法，实在是值得今人借鉴的。当今四川的泡菜，不也是有藏之数年不坏的吗？广东人

的那种鲈，简直和东汉末年就有了的泡菜是一脉相通啊！

时代在前进，现在，四川的鲈还是满多的。师承古法，既有鲈肉、鲈鱼，还有创新——荤素材料结合，新出了南瓜鲈、红苕鲈、鲈海椒、鲈芋头、鲈豇豆等等。最奇特的，要数合川的清炖鲈肉。这可是古今独无仅有的。

通常，鲈肉的制法是将料切块或条，和以炒过的米面与调料，入坛中密封，然后取出蒸熟而成。合川的“清炖鲈肉”则与众不同，不用蒸，而用炖。有幸的是，笔者吃过这种味道咸鲜而回甜，又略带香气的鲈肉，为它迷住了，因此，十分佩服创制者的这种创新精神。

且看“清炖鲈肉”的作法：

准备。用鲜猪童子骨、母鸡肉、墨鱼，在陶质顶锅里熬汤，熬三小时；200~250克（四两至半斤）的猪小肚用盐揉洗二次，然后用酒精涂抹，待五分钟后，再入冷水中浸洗干净，去掉油筋，挑猪腿肉，以八成瘦二成肥的比例入选切片，用酱油腌。加入炒过的米面、盐、花椒、白胡椒、白糖、麻油，拌合使均匀。然后，将鲈肉料灌入猪小肚内，用针缝密，以不进水为度。

制作。将装鲈肉的小肚放进顶锅的汤里炖。炖时，要加盖（盖须用布包上棉花），勿使漏气。待鲈肉熟了，取出，放入盘中；另用一碗舀汤，碗中放汆好了的时令蔬菜。同时，放一小刀，供食客切小肚；备一小碟，装上油酥豆瓣和酱油供蘸食。

上述清炖鲈肉的作法，是合川“鱼城食店”制作此品的庞彬师傅告诉我的。笔者问他，此品从何处学来，庞言乃师承其父庞海源的手艺。又称，其父乃是宣统元年在一冯姓庖人之处学得。而冯又从何处学来呢？踪跡渺无可溯了。