



川味儿

唐沙波
著



Simplified Copyright © 2011 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

图书在版编目(CIP)数据

川味儿 / 唐沙波著. — 北京: 生活·读书·新知
三联书店, 2011.11

ISBN 978-7-108-03810-4

I. ①川… II. ①唐… III. ①饮食—文化—重庆市
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第189474号

责任编辑 张 荷

封面设计 康 健

责任印制 常宁强

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

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2011年11月北京第1版

2011年11月北京第1次印刷

开 本 880毫米×1230毫米 1/32 印张5.75

字 数 130千字

印 数 00,001—10,000册

定 价 21.00元

目 录

唐沙波印象（代序） 卢郎 1

一 重庆名片——火锅

火锅源流考 6

重庆火锅与女人 16

不解之缘 18

重庆火锅奇观 22

二 味道四川

味道四川 28

好吃不过开水 38

竹海吃竹 43

荷花山庄荷花鱼 50

江鱼美可求 55

跳水泡菜鸡汤饭	60
舍丸使者——花椒	64
美饌如花·豆花	68
和之美者·兄弟姜	73
三汤与三肉	77
小吃考	82
器大成晚 吃小道高	90

三 江湖论菜

江湖论菜	94
丘二、丘三与丘八	101
泉水鸡之恋	105
江湖酸菜鱼	110
王氏烤鸭	116
川味棒棒鸡	120
川味白砍鸡	124
奇怪的邹怪味	128
糟糠之妻与糟糠之鱼	131
白市驿“板鸭”	135

四 食趣杂谈

- 口嗜论 140
- 击壤歌 144
- 烹饪刀术 147
- 一品猪头 156
- 槽头与禁脔 161
- 怀念猪油 165
- 李庄白肉 170
- 时代宠儿·茶中新贵 177

唐沙波印象 (代序)

——记重庆市中华食文化研究会会长唐沙波

卢唐沙波
郎

在重庆，唐沙波是个文人，也是个名人，用毛新宇的话来说：唐沙波是饮食界的文人，文人中的饮食家。此话不假，唐沙波是重庆电视台《食在中国》栏目的制片人、重庆中华食文化研究会的会长、重庆饮食文化研究家、美食家、饮食评论家……

饮食文化，是一个广博而浩瀚的领域，既要追溯饮食的起源，又要明了饮食在各个历史时期的演变发展，更要知道饮食史上重要的著述及作者。在这方面，唐沙波是当之无愧的大家了。他熟知中国饮食史，兼有深厚的古典文学基础，使他在古人晦涩的记述中游刃有余地抓住精髓。在这方面，唐沙波说过一句十分中肯的话：“文人与饮食，渊源十分微妙深沉。不能说文人最好吃，而是文人吃了最爱说，且说得中肯，精妙，隽永。”也就是说，文人更好写作，如林洪的《山家清供》、李渔

的《闲情偶寄》、袁枚的《随园食单》，苏轼、陆游的饮食见解等，他们的真知灼见或切身体会，付诸笔端，才有了中国饮食史上文人的饮食烹饪著述，这些都是散落于历史长河中的珍珠，史海觅珠，也就掌握了打开饮食奥秘的钥匙。

读唐沙波的饮食文章，你会惊异于他知识的广博与剖析之精妙。一篇《味道四川》，将四川的历史渊源及演变，风土人情及气候，饮食发展及文化名人，淋漓尽致地以饮食串联起来，叫人读来拍案叫绝。对川味的特色与烹饪之道，也有独到的见解。

读书破万卷，下笔如有神。这是历代文人追求的最高境界。唐沙波的饮食文章，大都写得舒缓从容，朴实却又张弛有度，娓娓叙述中没有大起大落的情节或故事，却能抓住读者心扉，使你欲罢不能非得读下去。为文者，难的是在不波不澜的描写中靠语言和情感的扬抑吸引人，这就是功力。

唐沙波的饮食文化研究，始于上个世纪 80 年代初，先是在《重庆日报》，后转到重庆电视台，见证了重庆改革开放以来，饮食领域蓬勃发展的全过程。他能如数家珍地说出现今重庆餐饮界的一些巨头，当初是如何从一两张桌的街头小店发展而来。这也使他结识了不少重庆餐饮界的老板和国内数得上名号的厨界大师，当然也品尝了不少大师亲手烹制的佳肴美味。用他的话说，最得意的是品尝了川菜中的“满汉全席”。可以想象，上百种川菜中的精品，由特级大师亲手烹制，琳琅满目地摆在面前，未动筷已陶醉了。

正是由于他是重庆餐饮业发展的见证人和参与者，对于重庆餐饮业，唐沙波有一种特殊的感情，凡是涉及重庆餐饮业发展之事，不论亲

疏，他都是倾注全力给予积极的支持与扶持。他对饮食行业有一种特殊的敏感，更有一种超然的远见。前些年他到重庆一远郊地采访，到一家餐厅就餐，他见这家餐厅十分红火，经营者有管理经营谋略，就建议这家企业到重庆发展，老守在这小地方成不了气候。经营者听从了他的建议。现今，这家企业如同一匹高速驰骋的黑马，短短几年已发展了四家超级大店并成为重庆餐饮界执牛耳者。

他的无私，他的学识，使不少餐饮老板，在创立一款菜品，或新开一个店面时，都要请他去品尝，或与他商量，征求他的意见。对此，他总是热情相助，丝毫不保留。特别是在重庆提出打造美食之都后，他更是身体力行，积极推动这项工作。食文化研究会专门开会研究这项工作，积极倡导餐饮行业推行标准化、规范化管理，为打造美食之都奠定坚实的基础。

唐沙波最大的心愿，是看到重庆餐饮行业名师峥嵘，名菜荟萃，两江三岸名店林立，成为西部地区乃至全世界名符其实的美食之都。

唐沙波好读书，购书成了他生活中的一大乐趣，几乎是隔个三五天，他就要购买一大摞书。可以说凡是饮食文化方面的书，他都有，包括各类饮食史书典籍。在常人眼里，这么多书，未必能够一一看完。但当你饮食方面的某个典故不明白，或某件事记不清拿不准时，请教于他，他立即就能说出出处，并马上将这方面的书找出来，一一堆在你面前，让你不得不惊叹他超常的记忆和善于读书了。

唐沙波有个心愿，将中国文学史上从先秦到明清，浩瀚的诗词曲赋及野史、掌故、史、志中，整理出有关美食的诗篇妙文，编一套丛书。并将其分类为饮酒、饮食、果蔬、典故、节日节气、饮茶等几个方面。

现已经着手这一工作，编至宋诗了。这套丛书如若完成，可说是饮食研究史上的一大创举，必定会受到饮食研究者的欢迎。

唐沙波还有个心愿，在重庆创办饮食烹饪大学，就叫中国食文化大学，研究学习系统中国饮食烹饪史，中国各朝各代饮食变迁及发展，以及全国几大菜系的形成、变迁和发展，认真研究中国乃至世界饮食发展走向，为重庆、为中国培养更多的饮食烹饪人才。然而这个愿望的实现只好留与有志的来者了。

现在，唐沙波正在积极筹办《食海》杂志。创办一本饮食文化方面的杂志，是唐沙波多年的愿望，也是饮食文化事业发展所需要的，为此，多次开会研究，并自费出过两期试刊，分送有关行业 and 部门，广泛征求不同阶层不同行业的意见。可以预见，杂志若创办成功，一定不负众望，成为饮食领域里的一朵瑰丽奇葩。

一
重庆名片——火锅

火锅源流考

中国火锅源于何时？何地？何人？此问羚羊挂角，无踪无迹，叫人从何答起。

李白《短歌行》云：“苍穹浩茫茫，万劫太极长。麻姑垂两鬓，一半已为霜。”麻姑者，神人也。有人问麻姑高寿，麻姑自云：“接待以来，已见东海三为桑田。”未知中国的火锅，又经历了几度沧桑？

今天人们观念中的火锅，含义相当朦胧。它既指炊具，又指餐具；既是烹饪法，又是进食法。惟有圈内的人心中自然有数，毫不含糊。一声“吃火锅”，虽仅三字，事实上却是一整套复杂的过程，甚至一件大事。

所以，在探索火锅的源流之先，不妨为火锅一词下个较为学术的定义，以便有界可循，免得散漫无边。

一个始终持续供热的火源，一只盛煮汤汁的炊具，并以筷子为工具，由食者自烹自食，控制节奏，掌握火候，静观鼎中之变，并随时添

加调料，亲自领略既做厨师又做食客的双重感觉，这是何等的快乐！好一幅火锅行乐图。

大约五十八万年前，周口店的北京猿人学会了取火熟食。一万一千多年前裴李岗人创制出陶器，其间化羽成禽，豢兽为畜，南国栽稻，北方播粟。继而“酿果为酒”，“煮海成盐”，又发现了酸梅香草，蜂蜜柘浆……烹饪之术初成。三千三百年前的商殷之际，先民由手抓、用叉、用匕，到发明筷子，又产生了酱、产生了醋。至此，孕育原始火锅的物质条件已经具备。

简言之，一只陶罐，或者陶釜，皆可盛煮汤汁，那么可说陶烹时期即产生了“火锅”？在半坡遗迹中，仰韶人挖坑为灶，一家人向火取暖，边煮边食也很自然，他们吃的或许就是“火锅”？商殷青铜时期，王公贵胄“列鼎而食”，对比今天，何其神似，是否“火锅”？汉代有炊具曰“镬斗”，盆形，三足，附长柄，置火盆之上，其时，吃法上也正好出现了“濯”的形式，镬斗仿佛暖锅模样。一字之差，也许就是“火锅”？《魏书·獠传》载：“铸铜为器，大口宽腹，名曰‘铜囊’，既薄且轻，易于熟食。”这可不正是“火锅”！事实上，还有不少的說法，不少的举証，不少的发挥。然而，还是没有廓清本文开篇时提出的问题。

上述种种，与近代火锅均有千丝万缕的联系，或神似，或形同，或仿佛，或滥觞，但都不能说它们就是火锅。

陶烹时期的烹饪方式局限在“煮”、“蒸”的范畴，而且也没有筷子，仅将食物煮熟后而食之。这时候的条件还不可能产生火锅。

向火而坐，边煮边吃的食风，即在今天，也还在许多边远山区中存在，原始古风犹存，当然不是火锅。

说到“列鼎而食”有些近似，但必须弄清存在的疑点，以求真解。关键要看究竟是什么样的鼎？最初的陶鼎作为炊具，跟罐、釜的概念差不多，后来发展到青铜巨鼎，可烹牛马，鼎下烈火熊熊，热浪灼人，岂能围而取食？如果硬是要围，当在熄火之后，有鼎而无火，一般聚食而已。

至于作为国家重器的礼鼎或祭祀神祇的祭鼎，以及升鼎、羞鼎倒是可以上桌摆列，但只具盆、钵、碗的功能，没有烹的意味。

余下镬斗、铜羹，亦乃罐釜之亚流，温食、炖汤则可，濯味涮鲜则不能。

于是我们又寻溯到火锅的定义上来了。五十八万年前的火源，一万一千年前的陶器，三千三百年前的筷子，自烹自食的形式……，当然烧烤也是自烹自食，但只有筷子才能在汤中自烹自食，所以我们断定，火锅是商殷以后之物！关键是求得炉具、炊具与火三者间的相互协调统一，既要持续加热保温烹熟，又不能放任自流，随其燃烧，以致人不能靠近。

1972年，在陕西扶风一座西周窖藏中出土青铜器103件，中有一鼎，圆口直耳，深腹三足，内铸隔屋，中有炉门，壁有气孔，上烹食物，下燃炭火，精巧非常。这种炉鼎合一的炊具，便是西周王室第一种濡熬之器，曰“温鼎”。

类似的还有方鬲、连炉鬲几种，大同小异。温鼎的功用是保温和食熬。古人祭祀天地鬼神，用“大羹玄酒”。玄酒乃井泉雨水，大羹乃肉浆血汁，大羹祭过鬼神之后，照例要被人吃掉，如此腥膻之物，当然热吃为好，所以《礼记·士昏礼》说：“大羹湆在羹。”“在羹”者，火上温之也。

温鼎的另一功用是食熬。熬有两种，一是将肉类捶后干食。另一种是将肉类入水泡过，再与酱汁煎食，曰“濡熬”。这种食法用温鼎为之，就有点儿火锅的味道了。

后来，又在大量汉墓中发掘出另一种炊具，其形长方圆角，炉上有围栏，承托一只耳杯，炉有四足，立于灰盘之上，炉壁镂空通烟通气，一端有柄，这和目前还常用的紫铜火锅，有什么两样。若论精细美观，大大过之。著名考古学家容庚先生根据其上铭文“平安侯家染炉”、“史侯家染炉”而确定其名为“染炉”，并得到学界认同。

《吕氏春秋·当务》里有则有关染炉的寓言：话说齐国有两个喜欢较劲的亡命徒，一住东郭，一住西郭，常常爱与人比胆大，有次突然相遇，一人招呼道：“你我何不喝酒聊聊？”几杯下肚，老毛病开始发作，一个说：“寡酒难吞，要不要来点儿荤的呢？”另一个更绝，说：“你不是荤？我不是荤？还需要到哪里去找！于是具染而已。”二人拔出佩刀，边割边“染”，当然，最后两人都呜呼哀哉，死而后已。

下面加黑线的句子是原文，费解的是那一“染”字。高诱注：“染，豉酱也。”把“具染”翻译一下就是：“来点儿豆豉酱得了”。古人吃肉蘸酱倒是也对，但总要煮熟才行。而染的原意都是当作动词，如“着色”、“染色”、“浸润”、“玷污”、“传染”、“熏染”……如果如高诱所注“染”是豉酱，那不就是今天的蘸味而食，和油碟一样吗？既然如此，那么前边一定有道煮肉的工序，用什么煮？二人对坐，当然用染炉为好。用今天的话说：二人边割边烫，和涮羊肉一般无二，类似时下正在流行的什锦小火锅。

“染”字是一个多义字。当名词用有：染炉，豆豉酱之意；当动词

则有：涮火锅，蘸味碟之意。对比之下，今天我们说的烫火锅、吃火锅远不如古人的“染火锅”来得传神，来得味长。如此，“具染”二字又有一解：“架起染锅就开涮”。

据重庆著名收藏家、重庆火锅博物馆馆长聂赣如先生考证：中国火锅的出现正在西周时期，因为他馆中就收藏有这么一鼎。

东汉年间，青铜的染炉走向末流，铁器流行华夏，火锅也有了突破性的进展。有一种名叫“五熟釜”的炊具，一个锅中，划分五格，可以同时烹出五种不同味道的食物。如此创意似乎比当今的鸳鸯火锅还要更胜一筹。

汉唐是我国历史上少有的值得夸耀的时期之一。由于国力强大，疆域拓展，与周边少数民族和邻国间的文化贸易交流，取得了空前的成就。其时，蔬菜的人工种植已由周代的几个品种增加到三十几个品种，许多异域菜品传入中国，成为国人桌上佳肴。如西域的胡瓜、胡荽，尼泊尔的菠菜，西亚的茼蒿，印度的茄子等等，自然，蔬菜品种的丰富，也为火锅的进化平添绚丽的色彩和风味。在唐代，有关火锅最精彩的文字当推白乐天那首脍炙人口的《问刘十九》：

绿蚁新醅酒，红泥小火炉，
晚来天欲雪，能饮一杯无。

暮色黄昏，寒风凛冽，嘘气成霜。忽然老友刘十九造访，真是风雨故人来，白乐天高兴极了。于是吩咐侍儿，燃起炭炉，准备菜肴，临宴举网，当客击鲜。又亲自从窖中搬出新酿的米酒，当他拍开泥封，但

见酒面上一层薄薄的浮沫，若有若无，微泛绿波，清香满室。和老友围坐炉边，旺旺的炭火映红了各自沧桑的面庞，二人举起酒盏，入锅夹起一块鲜鱼送入口中，浓浓的滋味，真是美不可言。这时，南朝谢朓的两句小诗跳入脑海：“嘉鲂聊可荐，绿蚁方独持。”可不是眼前写照吗？窗外夜色正浓，大雪纷纷扬扬，户内炉火熊熊，酒酣情畅，白居易诗兴难禁，于是一手持杯，一手提笔，一挥而就，留下一段红泥火炉，雪夜涮锅的千古佳话。唐代，人们用泥土筑成小巧玲珑的炉，炉膛盛装炭料，燃着后，置上沙锅，称作“暖锅”，至今民间仍有这一称呼。这种饮食方式，很受当时人们的喜爱。

到目前为止，能够找到的有关火锅最直观的材料是在内蒙昭乌达盟散汉旗出土的一幅壁画：穹庐之中，三个契丹人席地而坐，围着火锅涮食羊肉，火锅的前面有桌，上面放着盛配料的两个盘子、酒杯、大酒瓶，左侧的铁筒里，盛满羊肉块。董治在《火锅古今谈》中，据此考证出辽代初期，契丹人开始用火锅涮食羊肉。

南宋林洪著的《山家清供》里有“拨霞供”条目，凡是谈火锅的文章几乎都要引用这段文字，因为这是第一条生动逼真而又翔实描述火锅的记录，时间在1127—1279年间，至今已有八百多年的岁月了。为示系统传承，特将“拨霞供”抄录如下：

向游武夷六曲，访止止师。遇雪天，得一兔，无庖人可制。师云：“山间只用薄批，酒、酱、椒料沃之。以风炉安座上，用水少半铫，候汤响一杯后，各分以箸，令自挟入汤摆熟，啖之，乃随意各以汁供。”因用其法，不独易行，且有团圞热暖之乐。越