

全国人民都热爱的味道

路边的川菜史

23道正宗川菜的前世今生 看着就让人流口水

川菜是全国人民的盐，这一菜一味，是泡菜坛里的妈妈味，是码头贩夫走卒的江湖味，让每一个在外的巴蜀人，流涎又流泪……

1
正宗川菜篇

向东著

沉淀40年，一部川菜史



江西科学技术出版社

ZITC
紫图

图书在版编目 (CIP) 数据

路边的川菜史. 1 / 向东著.

—南昌: 江西科学技术出版社, 2012.6

ISBN 978-7-5390-4250-3

I. ①路… II. ①向… III. ①川菜—文化

IV. ① TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 122199 号

国际互联网 (Internet) 地址: <http://www.jxkjcbbs.com>

选题序号: ZK2012043 图书代码: D12018-101

版权登记号: 14-2012-252

本书中文繁体字版本由 赛尚图文事业有限公司在台湾出版,

今授权在中国内地出版其中文简体字平装本版本。

该出版权受法律保护, 未经书面同意,

任何机构与个人不得以任何形式进行复制、转载。

项目合作: 锐拓传媒 copyright@rightol.com


本书共有 145 幅图片, 除中文繁体字版原有的 40 幅外,

其余 105 幅图片和图说版权及著作权为北京紫图图书有限公司所有。

丛书主编 / 黄利 监制 / 万夏

责任编辑 / 孙开颜

特约编辑 / 李媛媛 申蕾蕾

项目创意 / 设计制作 / 紫图图书 

纠错热线 / 010-64360026-180

路边的川菜史. 1

向东 / 著

出 版 江西科学技术出版社

社 址 南昌市蓼洲街 2 号附 1 号 邮编 330009

电话: (0791) 86623491 86639342 (传真)

印 刷 北京瑞禾彩色印刷有限公司

经 销 各地新华书店

开 本 787 毫米 × 1092 毫米 1/16

印 张 15

字 数 200 千

版 次 2012 年 8 月第 1 版 2012 年 8 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5390-4250-3

定 价 39.90 元

赣版权登字-03-2012-42 版权所有 侵权必究

(赣科版图书凡属印装错误, 可向承印厂调换)

全国人民都热爱的味道

路边的川菜史

23道正宗川菜的前世今生 看着就让人流口水

川菜是全国人民的盐，这一菜一味，是泡菜坛里的妈妈味，是码头贩夫走卒的江湖味，让每一个在外的巴蜀人，流涎又流泪……

1
正宗川菜篇

向东著

沉淀40年，一部川菜史



江西科学技术出版社

ZITC
紫图

路边的川菜史 1

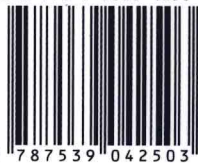


回锅肉的滋味会是一生都在怀念的温馨和幸福；
夫妻肺片不仅仅是一道菜，还是一个相濡以沫的故事；
小巷里的豆花担子，伴着少年时的儿歌，浓缩了一个人的
成长经历与生命之旅；
依水而建的川地民居，又是鱼的天堂……
这23道故乡风味，
是巴蜀百菜百味之魂，
寄托了四川人与“好吃”难舍难解的情怀。

苍蝇馆子、鬼饮食、坝坝宴……
向东先生用川人摆龙门阵的方式，
将美食、典故、文化、传奇串串在一起，
如电视画面般展示出巴蜀千年食风食俗，
会让你读了，就停不下来。

上架类别：旅游·美食·文化

ISBN 978-7-5390-4250-3



9 787539 042503 >

定价：39.9元

路边的川菜史 1

23 道正宗川菜的前世今生

向东 / 著

 江西科学技术出版社

推荐序 | 沈宏非

此书乐不思蜀

《史记》里头，独爱“鸿门宴”。不仅有声有色，有勇有谋，而且有血有肉，有吃有喝，喝酒吃肉。

“鸿门宴”的有趣，更在于它给读者留下的八卦空间。比如，楚霸王请樊哙吃的“彘肩”之“生”，究竟应该是生的还是熟的抑或半生不熟？是“新鲜的”还是“腌制的”，是“整条”的还是“又肥又香”的？凡此种种，虽越两千年，却仍能激发出无尽的口水。

在这个意义上来说，《路边的川菜史》大概就可以算是各种“川菜史”里的《项羽本纪》了。作者向东先生，以一种老四川人特有的“摆龙门阵”的语气，以一种“路边”的江湖姿态，将蜀中各种吃香喝辣，各种风土人情，各种口舌，各种嘴脸，各种传说，各种八卦，皆不徐不疾地一一摆上台面，虚虚实实、真真假假地从来处说到去处，由暗处说到明处。其话头之密集、话锋之麻辣，令此书之页面观若陈麻婆的那一张老脸，读起来令人目不暇给，笑逐颜开。

这种独特的气场，使《路边的川菜史》不仅可读、可“摆”，可以“望蜀”亦可“忘蜀”，尤能用它来下酒，就像一千年前苏子美读《汉书·张良传》那样，读一段，或抚掌，或抚案；再读一段，满饮一大白，复举一大白。

碰巧的是，当年把苏子美读“高”的，也是一段发生在“路边”的历史。

2012年6月13日于上海

作者序 | 向东

吃喝之间荣辱皆空

纵观当今食世，已是川菜天下，天下川味，五洲四海，盛言“食在中国”；华夏大地，声称“味在四川”。自望丛二帝在川西坝子设邑建都、兴农治水，到都江堰水利灌溉之引流从善，促使成都平原形成蜀地特有的农耕文明和饮食文化。承千年天府之文脉，受万里岷江之润泽，在这三千年前的古蜀王都，天府乐国之璀璨明珠，“油盐柴米酱醋茶”“琴棋书画诗酒花”，在这里演绎得十分地淋漓尽致。一日三餐更是一种鲜活生动的闲情逸趣，一种细腻感人的饮食情调。

公元2000年后，世人方被从广汉三星堆、成都金沙出土的，那支古蜀人及其后人所创造的灿烂的文明所惊醒，得以窥探到蜀人先祖的风采、古蜀王国的风貌。从青铜钱树、太阳神鸟以及精美绝伦的罍、尊、盘、罐、甗、鼎等青铜与陶土餐饮器具中，仿佛看到了古蜀先民在远古时期那神秘飘逸、开放进取的气度；崇尚生命、热爱生活，既聪慧勤劳、又浪漫休闲的气质。川菜便在这一浪漫与休闲的生活氛围中悄然萌芽。

川菜，古蜀起源、商周面世、汉晋初成、唐宋兴盛、清末定型，到当代之发展。千百年来，川菜在“尚滋味，好辛香”的饮食习俗中不断演绎。至清朝末年，辣椒溯长江而入川，到嘉庆年间川西地区普

遍栽种，且迅速为川人所嗜好，还与花椒喜结良缘。素来喜好玩味的川人调出了川菜的麻辣多滋、玩出了川菜的七滋八味。

俗话说：“走州吃州，走县吃县”。在巴蜀大地，无论城市还是乡镇，人们都会发现和品味到风味诱人，风情感人的特色地方美食。路边野店、深巷小摊，或挑担提盒，或推车挎篮，那悠扬的叫卖声、梆子声，随风飘荡的美味香风，总会让人身不由己，那味，那情，非但和肠娱胃，更会让那馋液嘀嗒终生。

川菜之美，雅俗共品。既可安身路边、小巷，同样不失美滋美味；亦可登厅堂，上豪华包席，依然大气典雅、品味不凡。你可像梁山好汉般大块吃肉，大碗喝酒，豪吃狂啖；也可如李白、东坡、杜甫、陆游般轻酌慢尝，诗赋相伴。人生百味，百味人生，要体验个中真味，是需要经过历练的。喜怒哀乐、酸甜苦辣，都得细嚼慢咽，静心感悟。

如果要将所有的体验都浓缩在一天或日常的人间烟火里，那么，或品小酒，读《世说新语》、《围炉夜话》，以“碧绿椒麻桂鱼”“宫保鸡丁”添助酒兴，可谓风雅方物；或饮五粮、茅台，放歌东坡豪词：“大江东去，浪淘尽，千古风流人物……”佐以“东坡肘子”或“香辣蟹钳”，体味那豪情与霸气；亦可葡萄美酒夜光杯，吟柳咏之：“杨柳岸，晓风残月”，尝“青椒酱爆鸭舌”“麻婆豆腐”，感怀英雄气短，儿女情长；或以米酒待客，天为幕地为席，沐浴绿意，享受野趣，啖“麻酱凤尾”“蒜泥白肉”，权且当回陶渊明，管它儿女愚钝、河东狮吼……无论何种意境，何种体验，似乎皆有不可名状之欢娱；或许真的能把浮名换做浅酌低唱，吃喝之间荣辱皆空，前程往事便也无关风月了。我想，这方才是华夏“吃货”们所享之川菜口福吧。

2012年6月15日于成都



推荐序 5

此书乐不思蜀 沈宏非

作者序 6

吃喝之间荣辱皆空 向东

十二道正宗川菜的前世今生

一、回锅肉之前世今生 15

回锅肉 / 熬锅肉外传

二、世界的一块豆腐 23

陈麻婆豆腐传奇新说

三、简简单单 开水煮白菜 35

川菜之汤里的复杂天地

四、耗子洞里鸭肴香 45

小小麻鸭藏百味

五、千年巴蜀豆花 53

人间有味是清欢



- 六、棒棒鸡之江湖游记 65
棒立鸡群 味道江湖
- 七、夫妻肺片不了情 75
诱惑难挡的经典凉菜
- 八、有益有味“宫保鸡丁” 85
百年难断鸡丁案
- 九、莫道是水煮 我辣我招摇 95
水煮牛肉风味档案
- 十、兔丁，一座城市风情的缩影 103
红油兔丁之兴与衰
- 十一、百肉当是白肉香 111
蒜泥白肉之闲言碎语
- 十二、佛山金顶里的神仙味 119
时尚魔芋及雪魔芋



十一种巴蜀招牌老味道

十三、红肥绿瘦泡菜情 129

泡菜及泡菜风味

十四、麻你没商量 香麻到永远 141

花椒与川菜椒麻风味

十五、和之美者 阳朴之姜 153

蜀姜及姜汁风味

十六、千年流香话豆豉 161

豆豉与豆豉风味

十七、神韵妙味话鱼香 171

鱼香风味渊源探秘

十八、郫县豆瓣味之道 179

品味论道郫县豆瓣

十九、西坝豆腐 仙饌佛肴 189

西坝豆腐之美丽传说



二十、翠竹荫天府 润物细无声 199

竹子及竹肴情话

二十一、烹调之道非常道 207

川菜之烧及经典菜肴

二十二、声色娱人 素雅怡情 215

响声菜及锅巴物语

二十三、川味海鲜不姓广 223

家常味与家常海参

后记 232





**十二道正宗川菜
的前世今生**



↑ 在四川乐山罗城古镇的人看来，喝茶、摆龙门阵、吃饭、喝酒、打麻将是从来不分家的。



一盘郫县小馆子的灯盏窝状回锅肉，让人想起小时候妈妈在我们屁股“炒”的“熬锅肉”。

还记得小时候做错了事，母亲很生气地扯下你的裤子，在光屁股上啪啪几巴掌吗？这叫吃“熬锅肉”；若是母亲用竹片子打屁股，这又叫做吃“笋子熬肉”。当你已成长为青年、中年、壮年，这“熬锅肉”和“笋子熬肉”的滋味已演化成为一生都在怀念的温馨、亲情和母爱……演化成人生不同阶段中那难以忘怀的经历。熬锅肉、回锅肉，恐怕世间再也没有哪款家常菜肴能与一个地区，一亿多人，有着如此深切的情感与千千情结，与巴蜀百姓的民俗民生、民风民情如此紧密，让世代巴蜀儿女一生魂牵梦萦。

回锅肉之前世今生

回锅肉 / 熬锅肉外传

回锅肉固然是川人“尚滋味，好辛香”的典型家常风味菜，但其味中之味与味外之味，却是唯有川人方能品味和感受到的。不论是在家乡还是异土，每当人们在思念、品尝回锅肉那特有的风味特色时，涌流在心底的是那浓郁的乡味，令人神情恍惚的乡风，还有那相思泪涟的亲情；荡漾在脑海里的是生命中那平淡，抑或是短暂