

## <<百年川菜传奇>>

### 图书基本信息

书名：<<百年川菜传奇>>

13位ISBN编号：9787539047515

10位ISBN编号：7539047518

出版时间：2013-6

出版时间：向东 江西科学技术出版社 (2013-06出版)

作者：向东

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;百年川菜传奇&gt;&gt;

## 前言

九天开出一成都记得小时候，父亲常在晚饭后带着我，在街头茶馆里听书。

茶馆里正中靠墙的一边摆了个小台子，上面放了一张条桌，一把椅子。

那说书的中年男人常穿着一件皱皱巴巴、不干不净、绣有花纹的紫红色长衫，拿着一把大折扇。

当他抓起一块木块，噼噼啪啪一阵猛击，那震耳的清脆声响立马就让喧闹的茶馆顿时安静下来，他就要开始说书了。

然而我怎么也没弄明白，那桌上就一块木块和一碗茶，连张纸都没有，他又怎么说书呢？

父亲告诉我，说书就是摆龙门阵，先把书看熟了再听他慢慢说里面的传奇故事。

打那以后，刚读书的我第一次听到什么《三国演义》《隋唐演义》《七侠五义》《水浒传》，于是对“传奇”这个词便有了深刻的印象。

小学三年级后，凡是带“传奇”和“演义”一类的书，我都会如饥似渴地通读。

几十年转瞬即逝，我自己也没想到会亲手撰写一部百年川菜的演义“传奇”。

对于我这个烹饪“外行”和业余写手而言，这或许就是一种“缘分”，一份宿命吧。

也算是我这个土生土长、安身立命于成都的寒酸布衣，对这块生我养我之沃土的一份责任与感恩。

“九天开出一成都，万户千门入画图。

草树云山如锦绣，秦间得及此间无。

”这是一千多年前李白对成都的高度赞美。

位于大西南腹地之成都，从古至今，就是一个非凡而独特的都市。

从北纬30度独特地理位置，到金沙文明时代传承下来的人文积淀，再到川西平原“人融于天”的自然生态，千百年间，任凭宫廷改弦易辙，城头旌旗舞动，成都仿佛天生就拥有幸福的基因密码。

从容闲适的慵懒、慢慢悠悠的生活、松松垮垮的节奏、坦坦荡荡的性情、不急不躁的气度。

在成都人眼里，幸福从来就没有统一的格式，街头路边小吃、苍蝇馆子便饭、冷淡杯、夜啤酒、农家乐、玩棋牌、晒太阳、盖碗茶、龙门阵……日常生活中的点点滴滴，都蕴藏着一种快乐，都能绽放幸福的礼花。

成都大多市民虽也关心和议论天下大事、小道新闻，但脑子里没有特别浓厚的政治意识，也不崇尚分秒必争、贪婪无垠地向钱看，把寻常日子过得从容散淡、轻松自在。

他们关注的是小日子的舒适与快乐，永不疲惫的是吃喝玩乐，如此而成就了川菜，川菜也成就了他们。

得意也罢，失意也罢，进餐馆也好，在家中也行，几样可口的菜肴，再来杯小酒，慢酌细品中，国事家事处之泰然，人事物事顺其自然，管它潮起潮落，风吹雨打，只管齿颊留香，大快朵颐。

春夏秋冬，川人就这样用舌尖品味着这座城市，以肚肠感受着人世冷暖，用美味书写着快乐人生。

这就是被联合国授予“美食之都”称号的个中奥秘。

于是，成都就成为一个有着很多“舌尖上的故事”的地方。

成都的故事，不仅闪现在万家灯火后面，也蕴藏在不计其数的老字号、老店铺中，它们是城市风情中一个个精彩的章节。

当你漫步街市，寻觅着舌尖上的故事，在大快朵颐之际，你会情不自禁地慕名溯源，将巴山蜀水那些老字号、老店铺的新老故事，与其厚重的历史积淀、深沉的文化底蕴、荣辱沧桑，一道细细嚼来……

然而最为可歌可泣的，却是从1860年到2010年，这150年间川菜之声名崛起、名噪江湖，与百年间诸多名馆、名师之前赴后继、代代奋发，与川菜在百年间经过清末民初改朝换代之洗礼、20世纪30年代抗日战争与40年代解放战争的烟火、50年代公私合营之巧取豪夺、十年“文革”中被“革命不是请客吃饭”之打砸封，到2000年后，为面子工程而大规模改造拆毁。

众多名店虽忍辱负重、顽强挣扎，但最终亦只落得“他杀”和“自杀”之悲哀而凄凉的命运，成为永恒的追忆。

然而，它们在150年间处变不惊、坚韧执着所创造和书写的传奇故事，却随着20世纪80年代改革开放之劲风，而演绎得十分有滋有味、情长味浓，让人扼腕扶额、感慨万千……

<<百年川菜传奇>>

## <<百年川菜传奇>>

### 内容概要

《百年川菜传奇》以章回小说体之风格，摆龙门阵、讲评书之方式，讲述了1860年至2010年，从近代川菜之崛起到当代川菜之壮景，其跌拓起伏、辉煌沉沦、荣辱沧桑，无不惊心动魄、感人至深。作者历几十余年之心血，遍及巴山蜀水，以采集之详实的史事、真实的传闻、生动地记述、淳朴之语言，将150年间川菜名店、名师、名菜的传奇经历与秘闻趣事，淋漓尽致、鲜活真实地展现在字里行间。

《百年川菜传奇》集名馆、名师、名肴之史料、秘闻、故事、经营、烹技、风味、风情、风物于一体，是讲述川菜演绎发展史之前所未有的通俗川菜文化专著。既能让你悲催泪奔、馋涎欲滴，又使你心潮澎湃、感慨万千。对美食爱好者而言，它是本难得的深入了解川菜的趣味性休闲读物，对餐饮业者来说，确是一本踏破铁鞋无处觅的川菜史料与资料性藏书，会让你之厨艺与川菜人生受益匪浅。

<<百年川菜传奇>>

作者简介

## &lt;&lt;百年川菜传奇&gt;&gt;

## 书籍目录

前言 第一回高原雪水万古流百年川菜千年风 第二回今古奇观话成都别洞观景说食肆 第三回关大侠蓉城显身正兴园引领川风 第四回万福桥麻婆亮招陈兴盛豆腐艳世 第五回李九如标新立异聚丰园笑傲江湖 第六回万里桥畔枕江楼新派南馆独风流 第七回一代宗师蓝光鉴川菜正宗荣乐园 第八回姑姑筵韵醉锦城黄晋临命归汪山 第九回不醉无归小酒家食苑美谈哥哥传 第十回顾之时巴蜀称雄罗国荣冤死京城 第十一回竟成圆别出心裁川南堂独霸锦江 第十二回朵颐食堂市美轩独领风骚温泡菜 第十三回盘飧市远无兼味卤肉锅魁为君香 第十四回美味佳肴藏竹林白肉罐汤满城香 第十五回洞天福地有珍肴奇侠圣手曾亚光 第十六回耗子洞樟茶鸭美青石桥冒烤鸭香 第十七回治德治文龙虎斗小笼牛肉独自香 第十八回烽火狼烟革命饭惊心动魄努力餐 第十九回弃教从厨李劫人挥笔舞勺小雅轩 第二十回三汤三肉美巴蜀风华八十老四川 第二十一回夫妻情缘肺片牵麻辣味浓六十年 第二十二回带江草堂邹鲢鱼风韵犹存浣花溪 第二十三回千古老饕猪肉颂东坡肘子味之腴 第二十四回中外合璧真耀华西风洋味诱万家 第二十五回俏不争春粤香村清真绝味迷皇城 第二十六回少城食风邱佛子多宝道人张淮俊 第二十七回金牛宾馆祥云罩锦江饭店风水起 第二十八回成都芙蓉双雄会八仙过海抖雄风 第二十九回民间大师迷踪拳少坤乡风漫西川 第三十回红杏酒家闹出墙独占枝头满城艳 第三十一回浓墨染巴国布衣重彩绘何农豪情 第三十二回肖见明厨界办展飘香楼力挽江河 第三十三回老成都一枝独秀公馆菜食苑奇葩 第三十四回川西坝子乡老坎民间野宴味更真 第三十五回卞克开悟得真经百事可为菜根香 第三十六回老渔翁三江逍遥美河鲜欢闹川西 第三十七回海纳百川大蓉和有容乃大刘长明 第三十八回悟园悟道法自然中华菜痴张元富 第三十九回深巷老宅有可居中外惊艳喻家菜 第四十回棍棒大刀桂兰均私家密筵玉芝兰 第四十一回川菜怪杰舒国重拍案叫绝三国宴 第四十二回一代儒厨张中尤五洲四海显风流 第四十三回大千风味守护神一代宗师杨国钦 第四十四回声震川南唐家菜名冠三江唐泽铨 第四十五回中华烹坛常青树川菜泰斗史正良 川渝名店、名厨、名菜一览表 后记

## &lt;&lt;百年川菜传奇&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：年岁大一点的老成都人都还记得，姑姑筵一度是名扬川西的一家川菜名馆的招牌，在川菜发展史上一枝独秀，书写下了浓郁而绚丽的一笔。

当然，这个姑姑筵自然非同儿戏。

而且，这姑姑筵之操办者，亦非同寻常之人，他是晚清成都秀才，曾供职北京光禄寺御厨房管事，颇受慈禧太后赏识，赏赐四品顶戴，有“御厨”之称，其后三任县长，进入《四川名人录》之近代奇人，开创川菜“黄派厨风”，公称“一代儒厨”的著名川菜儒家——黄晋临。

青年时代，黄晋临宦游北京，在清廷光禄寺供职御膳房管事，其间为皇家创制了多款独有心致的菜品，像貌似平常味的开水白菜、樟茶烤鸭等佳肴而受慈禧太后赏识，得以“御厨”、“雅士名厨”之称。

众多菜品中，黄晋临以唐代大诗人李白当年在四川时爱吃的一款当地名菜焖蒸鸭子的改进做法最为著名。

按当时之制法，厨师宰鸭后，将鸭放入盛器内，加酒等各种调料，注入汤汁，用一大张浸湿的绵纸，封严盛器口，蒸烂后保持原汁原味，既香且嫩。

天宝元年，李白受到唐玄宗的宠爱，入京供奉翰林。

李白以这一焖蒸鸭子为蓝本，用百年陈酿花雕、枸杞子、三七等焖蒸肥鸭献给玄宗。

皇帝非常高兴，将此菜命名为“太白鸭”。

于是，黄晋临便照此法加以改进，将鸭清洗净后填入调味料和香料焖蒸，再用樟树叶和茶叶熏鸭，这样经过烟熏和油炸出的鸭子，皮酥肉嫩，色泽红润，味道鲜美，具有特殊的樟茶香味，深受慈禧欣赏，钦定为宫廷御菜，每每招待外国使节，必点这款菜品。

这可能是川菜第一次进入宫廷，成为皇家御菜，此道佳肴至今仍然是川菜名品。

20世纪30年代，一代川菜名师黄绍清就以樟茶鸭香醉十里洋场而名噪上海滩。

20年后，黄绍清之高徒，原北京饭店川菜名厨范俊康，1954年随同周恩来总理赴瑞士日内瓦参加世界和平大会。

事后周恩来宴请瑞士各界名流，著名电影表演艺术家、幽默大师卓别林品吃了樟茶鸭后赞不绝口，感叹为“终生难忘的美味”，并请求周恩来一定要送他一只带回去与家人分享。

席间卓别林还特意会见了范俊康，幽默地说：“我将来要到北京专门向你学习制作樟茶鸭。”

引来宾主开怀大笑。

黄晋临在荣经当县官期间，有一年轻寡妇欲改嫁，向县府递上一纸诉状：“夫亡妻少，翁壮叔大，瓜田李下，该嫁不该嫁？”

县太爷黄晋临看罢为之动容，当即挥笔下判：“嫁！”

那女子的诉状，寥寥17字，既叙述了现实、陈述了苦衷，又提出了要求，十分凝练。

而黄晋临的判词更为精彩，虽仅一字，却入情入理，令人称绝。

大约一年余，黄晋临始终看不惯官场迂腐贪婪之风，便又卸职回到成都。

却发现他一手缔造、蒸蒸日上的“晋龄饭店”已被挥霍无度的大儿子黄平伯弄得乱七八糟，因周转不灵而难以为继。

于是黄晋临只得把饭馆顶给温江商人陈锡候，改为“静宁饭店”继续经营。

<<百年川菜传奇>>

后记

## <<百年川菜传奇>>

### 媒体关注与评论

向东的《路边的川菜史》不是一本吃喝随笔，逗闷子的专栏，而是一本系统严谨的川菜志，各种川菜小吃的发迹史，各种味道的源头，各种小吃的做法讲究，可谓大全之作。

作者不知名，但是写的好。

可以当吃货的川菜词典。

深度推荐。

现在这本《百年川菜传奇》更是空前绝后，有这本书打底，基本上可以在四川人面前大侃川菜了。

——小宽 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。

——沈宏非 看完真是对成都的小吃有了不一样的理解，原本以为成都的美食都是辣的，看完却发现成都的小吃却大多不辣，让我又起了去成都旅游之心。

向东的美食文让人看着越发增添食欲，看来成都是非去不可了。

——lonsdale\_haru 美食，美景，美女成都三元素，向老师沉淀40年美食江湖道行，把锦城街边巷里担头案上的各色小吃写的是活色生香，回味无穷，我一上午窝在酒店看的是想入非非，口水直流。

——小狐狸买手套 都说舌尖上的乡愁，看了一晚上，想念成都了。

对于成都来说，我是外乡人，但我对成都总有一种莫名其妙的乡愁。

——追梦人

## <<百年川菜传奇>>

### 编辑推荐

《百年川菜传奇》由四川省美食家协会、《舌尖上的中国》总导演陈晓卿、总顾问沈宏非，以及董克平、飞哥、小宽、闫涛等多位美食家隆重推荐。

1860—2010，跨越一个半世纪的川菜史诗。

100多家名馆名店、100多位名厨大师、500多道名品佳肴，几乎囊括近现代川菜历史上所有重要名馆、名师和名菜，为您奉上一道跌宕起伏、荣辱沧桑、可歌可泣的川菜文化盛宴。

中国川菜文化第一人向东先生，潜研一生，重磅出炉。

迄今唯一全景立体式展示近现代川菜文化变迁，多幅珍贵“老成都食俗画”真实还原历史场景，汇集名店、名师、名菜之史料、秘闻、典故、经营、烹技、风味、风情、风物于一体。

150年的川菜文化传奇，演绎了巴山蜀水间激荡沉浮的川菜史诗。

既有文字的娓娓道来，又有图片的鲜活展现，既有名店经营的成败得失，又有名肴制作的百年秘方；

既有大气恢弘的皇家鸿宴，又有家常平凡的农家小味；既有阳春白雪的风情，又有下里巴人的俗貌。

对美食爱好者而言，这是本难得的深入了解川菜的趣味性休闲读物，对餐饮业者来说，确是一本踏破铁鞋无处觅的川菜史料与资料性藏书，会让你之厨艺与川菜人生受益匪浅。

## <<百年川菜传奇>>

### 名人推荐

向东的《路边的川菜史》不是一本吃喝随笔，逗闷子的专栏，而是一本系统严谨的川菜志，各种川菜小吃的发迹史，各种味道的源头，各种小吃的做法讲究，可谓大全之作。

作者不知名，但是写的好。

可以当吃货的川菜词典。

深度推荐。

现在这本《百年川菜传奇》更是空前绝后，有这本书打底，基本上可以在四川人面前大侃川菜了。

——小宽作者向东先生，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。

——沈宏非看完真是对成都的小吃有了不一样的理解，原本以为成都的美食都是辣的，看完却发现成都的小吃却大多不辣，让我又起了去成都旅游之心。

向东的美食文让人看着越发增添食欲，看来成都是非去不可了。

——lonsdale\_haru美食，美景，美女成都三元素，向老师沉淀40年美食江湖道行，把锦城街边巷里担头案上的各色小吃写的是活色生香，回味无穷，我一上午窝在酒店看的是想入非非，口水直流。

——小狐狸买手套都说舌尖上的乡愁，看了一晚上，想念成都了。

对于成都来说，我是外乡人，但我对成都总有一种莫名其妙的乡愁。

——追梦人

<<百年川菜传奇>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>