

<<川菜杂谈>>

图书基本信息

书名：<<川菜杂谈>>

13位ISBN编号：9787541131523

10位ISBN编号：7541131520

出版时间：2011-5

出版时间：四川文艺

作者：车辐

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>

<<川菜杂谈>>

前言

朋友中一位真正的美食家，不但精于吃，且能道出个中真谛；尤令我佩服的，他还是烹调高手。交往多年，我从他稍解饮食之道，但永远学不到他的烹调艺术。

成都车辐，五十多年前我就跟着他吃了。

那时大家都很穷，但是，穷也有穷的吃法，吃不起大馆子，多在小店和摊头觅食，由于他精于食道，又是成都老土地，小店摊头也能觅得佳味。

偶进大饭店，只要有车辐在，必可贱价得美食。

他不只善点菜，也不只是和饭店从老板到厨师到跑堂的幺师(川语，茶房同义)都熟识，对他必有照顾；还有一个道道儿：他叫的菜多是可以回锅再烧的，一盘菜快吃完了，如豆瓣鲫鱼中只剩下骨头了，加豆腐回烧，又成满满一碗，回锅和豆腐是不要钱的。

一盘菜回锅烧汤，也总要加些蔬菜和配料，也不要钱。

这样，花一份菜的钱吃两份菜，真正花钱的菜并不多。

此所谓穷吃法也。

有一次，在他竹带领下，几个人站在饭店柜台前，各自喝了一碗牛肉汤。

那是行过此店，车辐说：“喝碗汤再走。”

真算得穷斯烂矣，然颇自得其乐。

分别三十多年之后，每次去成都，车辐必请饭。

这时有条件去大饭馆了，车辐都不去，他的理论是，大饭店吃不到好菜。

于是，或者在他家中，或者去他以为必有佳食的小店。

他的夫人亦善烹调，但在他家，他总亲自下厨，而且在头一天就通告会烧些什么菜，以引起客人的食欲。

车辐是自负于他的烹调术的。

一次，他请我夫妇和我们的老友北京王衡母女在他的新居吃饭，电话里向我报的菜名有一大堆，真够吸引人，其中一味 豌豆疙瘩汤尤使我流涎，不食此味四十年矣，今日得而食之，再尝关味和对儿时旧忆之情并存。

所谓 豌豆，实际是干豌豆烧烂，揉成一个个圆球，烧时随意揉碎放入菜中。

“炮”是成都土语，软也，烂也，有音无字。

如此写法，是李劫人先生的创造，见于李老写的《死水微澜》和《大波》。

火字旁取其义，巴字读其声。

疙瘩肠者大肠也，上海菜里叫做圈子，上海老饭店善烧的炒圈子即是。

成都食肥肠，每每将它挽成结，如上海之百叶结然。

豌豆是素食，加上极肥极油的疙瘩肠烧成一碗浓浓的汤，撒上葱花，浓淡得宜，味美无穷。

成都还盛行专卖豆汤饭的小馆，大锅的 豌豆汤里煮着米饭，有如上海居家所食的成泡饭，然其味之关，远非上海成泡饭所能望其项背。

一碗豆汤饭，加一碟泡菜，是普通人一大享受，多吃油腻的人，偶食豆汤饭，会感通身舒畅。

其价之廉，无可再廉，豆汤饭与豆花饭是成都两大通俗食品。

豌豆一般都是小贩制作，清晨挑担沿街叫卖。

居家之人，买上几坨(川语，几大块也)，够烧十几碗汤了。

儿时居成都文庙后街祖宅，黎明醒来，必听见马路上小贩的叫卖声，“ 豌豆啊 胡豆(蚕豆，勉强类似上海的发芽豆而高明不知多少)……”其声抑扬不绝，穿过围墙和重门传入耳鼓，诱人至之。

黄昏以后，一副热火担子，停在我家大门外，担子一头放未烧的疙瘩肠和作料、碗筷等：一头是烧着的炉子，上置 锅，里面是烧好了的五香味道的疙瘩肠。

弟兄等相偕而食，乐甚。

车辐今日将烧此一味，于我，自不止于得关食之乐而已。

是日，车府桌上，摆满各式菜肴，蒸炒煎炸，全是家常之食，绝无大鱼大肉，这是成都人谙熟朋友的特点，家常菜自然没有特殊珍品，然以家常之菜烧来具特殊之味，更赖高明的手法，车辐于此，有

<<川菜杂谈>>

令人倾倒之能。

这顿饭自然吃得满意极了。

唯一至今我犹以为憾的是，居然没有他所极为自吹我所最为盼望的 豌豆疙瘩肠汤。

车辐深为抱歉地说，没有买到坨豌豆，疙瘩肠也不好。

看出了我有所失望，他郑重其事宣告：“欠你一个 豌豆疙瘩肠汤，下次补。”

说此话之后，十多年了，至今无缘补我此憾。

老朋友都知道，车辐请客有一特点，每上一菜，举箸之先，他必详为讲解，自卖自夸，滔滔不绝，讲此菜之妙，讲他的每每与众不同的烧法，边讲边吃，他自己吃得比客人多。

客人叹食之未足，他已拿起菜碗“洗碗底”了——其他幕或泡菜将菜碗所剩之汁蘸而食之，边吃还边自赞曰：“好，真好！”

所以拾风生前常说：“车辐请客，菜都是他自己吃了。”

车辐正色答：“不吃可惜了。”

其实客人何尝不吃，车辐的筷子来得急如雷电，客人不及其神速耳。

又一次，车辐和成都川剧院的笑非、熊正、刘双江请饭。

地点是车辐选的，临街一间极不起眼的小店，不过三四张小台子，转动为难。

老板兼厨师则是一家著名、饭馆退役的名厨。

几样菜由车辐和老板商定，又由车辐动议略加改良，更合口味。

味之美，自不用说；菜价之低，更让我吓一大跳。

这也是将近十年前的事了，听说成都现在吃饭的价钱，还是很低，菜之佳亦与昔日无大异，油然思之。

车辐几次到上海，朋友共请他到几家饭馆。

他同样的每菜必评，倒也是赞扬为主，然其评论时的热情，则低于他在成都为客人时的自赞。

这也是实事求是，两地菜肴之精粗不同使然。

到我家，则让我窘迫之至。

看我下厨，他以为我的刀法、下料、程序、烧法都错，他真正是越俎代庖了。

看他烧菜，真是大将风度，一丝不乱，举止有序，温文尔雅，对比我的手忙脚乱，如临大敌，真不可同日而语了。

车辐善吃，懂吃，且身经各种场面，广交九流三教，从前时与达官贵人同席，复广识士大夫名流，与张大千、谢无量、李劫人诸先生游。

三先生皆食家，车辐与之共食，且得其精研饮食文化之精义；又和引车卖浆者流，贩夫走卒之辈同饮食，深知穷有穷的吃法之道。

于是，车辐之美食，兼得士大夫之上流品位与下层社会之苦食。

更有一层，成都菜馆的名厨，他没有不识者，常共研讨，得厨师实践之精妙，又能从饮食之学理而论列之。

于是，车辐有关食著作多种，美食文章多篇。

他是真正的美食家。

前几年，他数上北京为他的友人筹办东坡餐厅。

为开这家饭馆，他比老板和厨师还要忙，又是定菜谱，又是请客人。

据告，开幕之日，众宾云集，人人吃得满意。

他寄来菜单和开幕日盛况的照片(他极爱拍照)，阅之增羨。

车辐，字瘦舟，为作家，为记者，笔名甚多。

朋友叫他老车，陈白尘叫他车娃子，从四川之俗也，年八十余，童心未改，凡热闹事总要参与。

除精于食，复博闻强识于四川的文化、民情、风俗与政事。

是以为四川的文化名流。

朋友去川，必访之，而与之未识的人，亦必辗转请托以识车辐，非只为得美食，且借以了解四川文化也。

别后数年，深念其人，因记其人与美食如上。

<<川菜杂谈>>

内容概要

《川菜杂谈》讲述了：在车辐老人的饮食天空中，他们群星灿烂，数不胜数。张大千、谢无量、新凤霞、黄宗英；文化泰斗们给车辐老人、给川菜带来的不仅是欢乐，还有以心相许的诗意；蓝光鉴、黄敬临、史正良、曾国华、孔道生；川菜大师们口王现在车辐老人面前的，不仅是一道道、一桌桌巴山蜀水的美味佳肴。还有百年川菜从一个地方风味成为中国烹饪执鼎大派之一的辉煌历史。

<<川菜杂谈>>

作者简介

车辐，1914年生，成都人。

1930年代开始从事文艺写作，职业记者。

先后出任《星芒报》《民声报》《四川时代》《人物杂志》《华西晚报》等报刊记者、编辑。

著有散文集《采访人生》、小说《锦城旧事》等。

四川烹饪学会理事，人称“饮食菩萨”。

<<川菜杂谈>>

书籍目录

辑一 文化人与用菜

“一台酒欢宴张学良
 张大千之吃
 张大千与吃
 去嚼张大千
 车耀先·努力餐
 李劫人与食道
 巴老喜吃家乡味
 艾芜谈川菜
 请李济生吃家乡味
 流沙河为“市美轩”题壁
 陈若曦吃“市美轩”
 名人荟萃东坡宴
 且说吃些什么
 “东坡”宴饮黄宗英
 从李济生谈成都小吃说开去
 沈醉说吃
 柳倩之“吃”
 从冒舒湮谈吃想到的
 吴茂华善烹粉蒸牛肉
 一次不寻常的上海夜宴
 名人名家之吃
 难忘相聚“大同味”
 美食家“知味”
 从“明油”说开去
 美学家与锅盔
 说说南北二张
 名品“Y”了向谁说——答胡绩伟
 千方百计保持川味名牌的声誉
 吴白匄教授的川味比较学

辑二 川菜杂谈

《川菜杂谈》导言
 成都“肺片”杂谈
 “夫妻肺片”郭朝华
 成都的“鬼饮食”
 成都花会、灯会中的小吃
 “竹林小餐”的白肉
 薛祥顺与麻婆豆腐
 家常味
 新繁“何泡菜”
 嘉腐·雅鱼·汉阳鸡
 “正发园”的胖子肉丁
 从洞子口凉粉说开去
 一席“姑姑筵”
 猪肠小吃之类

<<川菜杂谈>>

杂谈美食家

以左道请正宗

重庆毛肚火锅

杂谈重庆菜的魅力

张烤鸭，成都的烧鸭子

“百花奖”到成都小吃

辑三 川菜的历史文化

出土文物与四川饮食

肉八碗、九大碗的发展史

杂谈“烹饪艺术

.....

辑四 名厨名酒

附录

<<川菜杂谈>>

章节摘录

版权页：他在29岁那年（1919年）8月同姑表妹杨叔据结婚。

婚前一月，李璜自巴黎来信，说他和周太玄主办巴黎通讯社业务发展，人手不济，特邀他去法国合作；一面也可读书求学。

于是新婚八天之后他便毅然去了法国，一去就住了四年零十个月。

在留学生活中，朝夕与法国人民，特别是下层人民相处。

他同周太玄是半工半读，生活相当艰苦。

有一段时间，版费稿费没有从祖国汇到，手边只剩了不多几个法郎，买菜吃不够了，要精打细算，只好买几条面包，切成若干份，到肚子饿得受不了时，用冷水泡泡才吃一份，真是到了挨饥受饿的时候，房租和水电费到期却一定设法付清。

周太玄佃房子住的地方，尚有一间小房楼可住，大家在一起办伙食，比在外面吃饭俭省得多。

李璜在法国写李劫人：“其寡母能做一手川菜，有名于其族戚中。

故劫人观摩有素，从选料、持刀、调味以及下锅用铲的分寸与掌握火候，均操练甚熟。

后来到了巴黎，在四川同乡中好吃好谈，不忘成都沃野千里，天府之国的中心城市，米好，猪肥，蔬菜品种多而味厚且嫩，故成都之川味，特长于小炒，而以香、脆、滑三字为咀嚼上评。

……成都茶馆特多，而好友聚谈其中，辄历三小时不倦。

我辈自幼生长其中，习俗移人，故好吃好谈，直到海外留学，此习尚难改掉。

而劫人、太玄两个成都青年，不但会吃，而且会做川菜，因之我们都尊之为‘大师傅’。

<<川菜杂谈>>

编辑推荐

《川菜杂谈》：车辐善吃，懂吃，且身经各种场面，广交九流三教，从前时与达官贵人同席，复广识士夫名流，与张大千、谢无量、李劫人诸先生游，三先生皆食家，车辐与之共食，且得其精研饮食文化之精义；又和引车卖浆者流、贩夫走卒之辈同饮食，深知穷有穷的吃法之道。于是，车辐之美食，兼得+大夫之上流品位与下层社会之苦食。

<<川菜杂谈>>

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>