

《川菜杂谈》

图书基本信息

书名：《川菜杂谈》

13位ISBN编号：9787108042644

10位ISBN编号：7108042649

出版时间：2012-11

出版社：生活·读书·新知三联书店

作者：车辐

页数：278

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

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么师(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。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，上置一锅，里面是烧好了的五香口味的疙瘩肠。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；

《川菜杂谈》

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

车辐先生40年代就是成都名记者，时称“车大侠”。他心明天下事，肚知百有味，胃口牙齿宝刀不老，鹤发童颜风韵犹存，一副饮食菩萨的器度。

现今，90岁的车辐推出了他的20余万字的《川菜杂谈》。书中自称为“好吃嘴”的车老，不仅把他多年来总结下来的川菜绝活毫无保留地展现给读者们，而且还收录了不少车老写的名人谈川菜的文章。该书分为“川菜历史文化”、“川菜杂谈”、“名人谈川菜”等部分。书中将车老早年发表过和未曾发表的关于川菜的文章收入其中，用川菜表现老成都的文化。

书籍目录

吾友一食家（代序）
辑一文化人与川菜
“一台酒欢宴张学良”
张大千之吃
去嚼张大千
车耀先·努力餐
李劫人与食道
艾芜谈川菜
流沙河为“市美轩”题壁
陈若曦吃“市美轩”
名人荟萃东坡宴
“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
美学家与锅魁
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
辑二川菜杂谈
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
怪吃
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
“百花奖”到成都小吃
辑三川菜的历史文化

《川菜杂谈》

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”

黄保临谈炊事十则

吴教授的川味比较学

烹饪比赛评审侧记

回眸世纪说川菜

杂谈酒能消愁

筷子、食道及其他

辑四名厨名酒

曾国华大师

登长城，我想起了名厨史正良……

厨师们与茶馆

从黄酒说开去

附录

立此存照

“饮食菩萨”

章节摘录

版权页：名人荟萃东坡宴 9月13日，北京东坡餐厅主人张达设宴，为黄宗英、冯亦代一对老而新的夫妻祝贺。宗英穿着朴素，略施脂粉，一颦一笑间，流露出她的风采。我说她很美，她答：“化了妆的。”冯亦代这位翻译家，与之并坐，有妇唱夫随的味儿。他说：“最近有位青年多次来电话，说要会黄宗英，要看《赵丹传》。我一听就不舒服，谁不知道黄宗英是我的夫人？”话的潜台词含蕴其中了。来宾分坐两桌，有漫画老搭档方成与钟灵，漫画单干户丁聪，理所当然的大舅子黄宗江。宗江笑口常开，妙语连珠。他对我说：“九月要同孙道临来成都，出版社为他出书，我写的序。到时要踵府拜访，有言在先，要领我们去吃一台。”答：“小吃大吃，奉陪到底。”周而复姗姗来迟，一来就与凌子风谈起书法来。这一夜把空气搞得最活跃，是凌子风这位大导演同他夫人郭兰芳，带了广东省电视台一组人马，一来就架灯光、燃照明，话筒对准在场名人名家，重点还是放在黄宗英。座中除方成外，都来过东坡餐厅，吃过有名的东坡肘子、双喜、锅巴肉片以及凉拌冷碟等。丁聪说他同叶浅予是常客，离他们住地近；老舍之子舒乙的现代文学馆离东坡餐厅更近，都喜好川菜。方成今夜来第一次，也赞不绝口。他在抗日战争中就来过四川，在五通桥住了几年，对川味别有情怀。丁聪与吴祖光那时也在成都，住五世同堂街《华西晚报》社，同陈白尘、李天济、刘沧浪等，常在街上去端冷烫杯吃筋斗酒。生活虽穷，却过得自在。今天在北京图书馆东坡餐厅，设备讲究，川味十足，来过四川的文化人，等于又回了一趟四川。我作为半个主人，从四川抱来两瓶泸州老窖大曲。钟灵这个有名酒仙，虽然三次因酒断肘伤腿，可一见到四川的泸州老窖，有如饥鹰扑食；老报人张西洛碰上两杯就自动败北了。冯亦代举杯意思意思，其实他在送我那本《湾流集》中《喝酒的故事》一文谈：“我少时喜喝酒，但又不会喝酒。”以后写他饮了又醉，醉了又饮，从香港吃到重庆、旧金山、上海、多伦多。1982年他第二次小中风，落个左腿不灵的后遗症，“这也是半生好酒所致”，他自嘲道。这次下定决心少饮，有一个新的因素，是有贤淑而温柔的夫人黄宗英随侍在侧，冯公很自觉。

媒体关注与评论

车辐善吃，懂吃，且身经各种场面，广交三教九流，广识士夫名流，与张大千、谢无量、李劫人诸先生游，又和引车卖浆之流，贩夫走卒之辈同饮食，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。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。

——唐振常 车辐先生40年代就是成都名记者，时称“车大侠”。这些年我和先生流沙河常在车辐家走动，谈天说地，道古论今间他的话题杂多，但百川归于海，万变不离其宗，最后都说到饮食和吃的上面去。心明天下事，肚知百家味，胃口牙齿宝刀不老，鹤发童颜风韵犹存，一副饮食菩萨的器度。

——吴茂华

《川菜杂谈》

编辑推荐

《川菜杂谈》由生活·读书·新知三联书店出版。

精彩短评

- 1、车辐老先生这本书，确实为杂谈，随意翻翻。
- 2、书的质量不错，送货也快，给好评。内容写人多过写吃，不太喜欢。
- 3、不大喜欢这种文字,虽然细节厘清了,却总感觉不够漂亮.
- 4、一个不是在红旗下长大就是中年受到红旗威胁的人谈川菜，看的依然感到饿得慌
- 5、给我爸买的，他感觉还可以，挺满意的
- 6、有些地方太琐碎，冲淡主味，削减食欲。
- 7、很生动的把川菜说了个透，还不错！
- 8、正在收集闲趣坊这一套书，但有几本到处都没有货，继续努力。
- 9、还没读完，但是。。。关于吃都是好书
- 10、在书店看完的。四川那帮文人老头子写的东西都是这种格式，渣渣瓦瓦以及一种蜀人当自强的风味。不过看点也不是其文风，也都不是问题。川菜确实巴适，写的不好也看来饿的惊叫唤。
- 11、学两手
- 12、平时很喜欢吃，刚好春节就买了一套书，本来打算送人，结果自己全留了，很不错，推荐看看
- 13、真的是很好的书，很喜欢~
- 14、饮食文化是文化的重要组成部分。川菜的影响恐怕是其他菜系难以比拟的，本书是谈川菜的书，是好书。
- 15、三星半的一本书，这个系列特别好，从一个侧面谈到“大”，仿佛条条大路通罗马。
- 16、内容详尽，有故事，丰实、不做作。
- 17、从一个时代走出来的人，文字难免带有时代性，即使被称为记者中的车大侠，车老的措辞有不少“人民日报”式的口吻。多以名流故事为素材来聊川菜，着重在做法上。书里提到的豆花、三大炮、姑姑筵都扩展了我关于川菜的很多了解。
- 18、我很不喜欢这个作者
- 19、和之前看的“京味儿”的写法完全不一样，文笔确实是老一辈的感觉，看后倒是知道了软炸扳指、姑姑筵、荣乐园、郫县豆豉、夫妻肺片、麻婆豆腐、毛肚火锅等。另外，还看到在北京图书馆里曾有个东坡餐厅，川菜正宗，可惜现在已经不止去向。
- 20、雖然寫得一般但這句話太振聾發聵：吃是為了熱愛生活！奮發有為！
- 21、掐头去尾，中间部分尚可一观。属于报纸文化版中的日谈腔调（没事随便翻翻即可，偶尔从大浪中淘出一点点有意思的东西来）。
- 22、像讲故事一样的叙述了一些有趣而又不为人所知的趣闻，让人不得不一读。外地人读此可了解川菜，川渝两地的人读此可加深知识。
- 23、老人家身为读书人，应该知道非礼莫听，非礼莫传！虽然餐饮难免杀生，讲不得阿弥陀佛，但作为文明人应绝对远离虐吃、变态吃，书中虽为传闻，非作者亲历，但传播起来津津乐道，实在大煞风景！大倒胃口！！
- 24、车辐作品，辑一很有滋味、辑二感觉平淡，辑三稍有回味。个人感觉一般。
- 25、老知识分子中有一类完全不符合无产阶级学说要求，一点不具备革命精神，只知道谈衣食住行、情调品味的狷狂者，而且为数不少，车辐不算大者，勉可附骥。然其一篇杂谈娓娓道来，谈天说地，掌故乡传，家长里短，饮食男女，充满生活的温情和对红尘的流连，掩卷而叹：淡然地活，也是一种幸福。
- 26、买回来屯着，有时间再细看。
- 27、輯二精彩，真勾起了清口水，於是下樓提了半邊熏滷鴨。
- 28、写人太多，写吃太少。作者的自娱自乐。外人看了没多少意思。
- 29、文化人谈美食总是透着一种文化气息，车老先生的这本川菜杂谈读起来非常轻松，毕竟川菜已经成为中国最重要的菜系之一。窃以为，中国烹饪已经逐步发展成两个菜系主导的局面，大众化的菜式越来越像川菜，高档的菜式总摆脱不了粤菜的影子。感谢历代四川人民为丰富中国的饮食文化做出的贡献！
- 30、三联这一系列都是精品啊
- 31、很有生活情趣，读读不错的

《川菜杂谈》

- 32、第一篇文章就体现出的低能与自卑让我大叹四川人果然争气
- 33、不甚喜欢。似乎只有名人吃了才算是吃。
- 34、爱屋及乌，因为爱川菜，所以爱看有关川菜的书。可惜没有照片。如果图文并茂的话，就更好了。
- 35、价格还不错,总是需要的!
- 36、了解西藏秘密
- 37、与川菜无关的书。是讲的民国故事
- 38、车辐其人，真是一个老妖怪，古灵精怪得很！九十几岁了能吃能睡，插科打诨，而且动手做菜能力极强，对吃有精要独到的见解。第一部分和第三部分较为好看，第二部分多论述其当年朋友。
- 39、很多美食已经湮没于远去的时光中了，就让我们在夜晚，点一盏灯，在文字中缅怀ta们吧。（看到很多人对语言、语气评价不好，甚至于用词偏激，何必？）
- 40、川菜爱好者必读书目！
- 41、内容还行，就是装帧设计纸张印刷校对差
- 42、没看出特色来，满眼都是作者认识某某人，搞不清您是想写饮食那还是人物？
- 43、川菜杂谈（新版），值得四川人和喜欢川帮菜的人收藏品读。
- 44、尚可一读
- 45、基本上不知所云，挣稿费的东西
- 46、不是一本惊艳的书。读罢，只想做两件事：入川，品尝。
- 47、没有塑料袋保护，书脊上角也被摔坏了
- 48、通过此书了解老成都人生活，了解川菜名家。
- 49、民以食为天，四川天府之国，川菜盛行当今必有道理，川味正宗，长知识。断断续续的拖沓读完。民间的烹饪不管在技术上还是在职业道德上都在前面倒退。
- 50、写美食，不是卖弄与某某名人吃了啥，也不是吃过某某大厨的手艺。而是写出食物的味道和对生活的感悟。
- 51、喜欢川菜，故而买了这本书。留待再去成都的时候，带上，呵呵：)
- 52、清谈优游，佐以三两土菜，心向往之。
- 53、装订有问题，慎购！
- 54、实在和川菜给人的感觉相差太远...好吃者也许并不善写。
- 55、川菜传奇，人物掌故，轶闻趣事都有，不是瞎编而是作者亲历或友人相传，非常有趣。
- 56、三联闲趣坊系列第1本，2012年新版，封面设计做了统一。没有塑封，但品相好
- 57、自卑而生的自大感与盆地意识使这本书的语气显得很讨厌，自私的写作方式让书的受众比较狭窄，非老成都读来乐趣减半，文章都未注明写作时间，让人边读边猜这究竟描写的是什么年代的故事，阅读体验比较错乱，希望改进。
- 58、地方特色较浓
- 59、嗯我就是想看一下新旧版有什么不同么。。。。。
- 60、看完想去四川走一遭
- 61、原以为是讲川菜制作为主的，看了才知道说的是川菜文化，但是很耐看，没有买错，它让我对四川的认识更深了一层，一个人去四川去驴行，品味名山大川和美食
- 62、很怀旧和悠闲的一本书。
- 63、东城还是海淀，旧时文笔非我所能理解。
- 64、买的新书最起码要保证封面没有破损，这本封面皱巴巴，还破了一个洞，这事很明显的问题，不需要怎么仔细检查，一看就有问题，怎么检查的质量，以次充好发货，没有道德。
- 65、很多东西也只是蜻蜓点水，满足不了胃口；有些美食，在成都待了这么些年，比如鬼饮食，居然浑然不知，实在可惜~
- 66、文邹邹的味道十足

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：www.tushu000.com