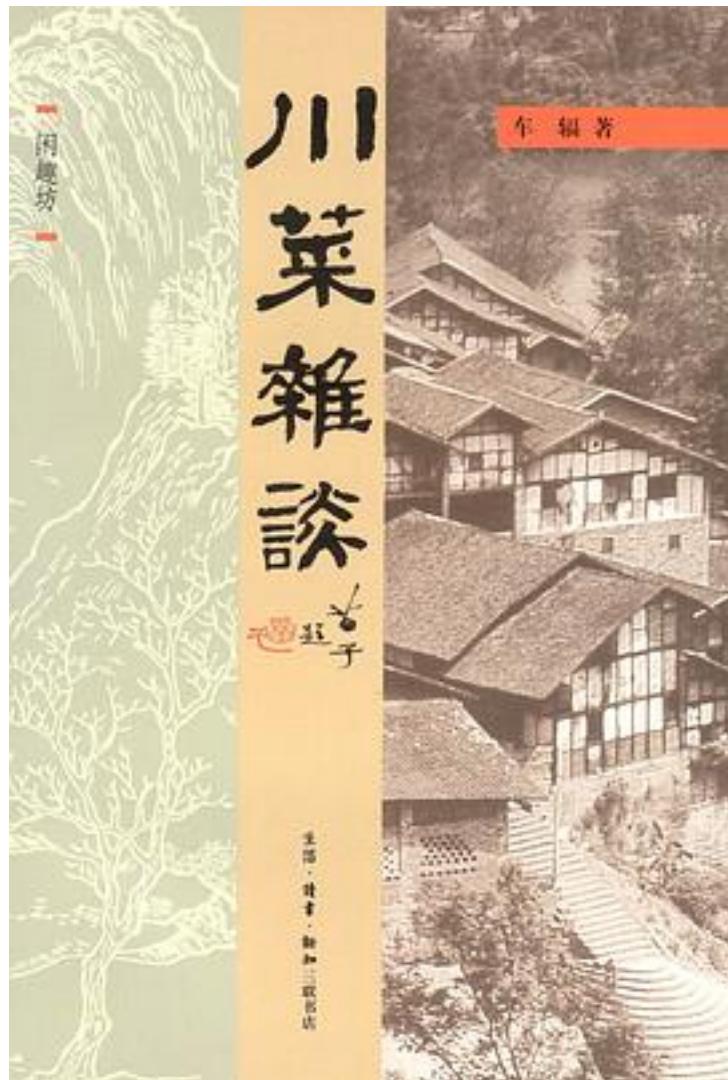


# 川菜杂谈



[川菜杂谈 下载链接1](#)

著者:车辐

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2004-01

装帧:平装

isbn:9787108019837

《川菜杂谈(闲趣坊)》讲述了：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(吉力)人诸先生游，又如引车卖浆之流，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，是以四川的文化名流。

## 作者介绍：

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》、《四川时报》、《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，人物“饮食菩萨”。

## 目录: 吾友一食家 (代序) 唐振常

### 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

一一答胡绩伟

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“姑奶奶”

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

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——巴波

“饮食菩萨”——吴茂华

· · · · · (收起)

[川菜杂谈](#) [下载链接1](#)

标签

川菜

美食

饮食文化

饮食

车辐

三联

散文

成都

评论

谈不上什么文字好不好，连不好都算不上。按道理呢，自己不会喜欢。但曾经是睡前的舒适的读物，觉得读起来很放松。人真是很怪的东西。

---

掌故勝過文筆

---

安得沧溟俱变酒

---

闲着翻了一个暑假，是无论挪移到家里任何方位都要带着此书。每看每饿，幸好去成都时带了一大包额外的红星兔丁辣酱调料，于是去年大半年的干锅、凉拌、打卤面之类的东西都仰仗此物。顺便吃出了20斤肥肉和萎缩性胃炎。戒辣已达半年，想起辣椒不禁老泪纵横……

---

2009年10月1日

上海季风书园。P41说凌子风夫人郭兰芳，再翻两页P45变成韩兰芳了。八卦大多蜻蜓点水。

---

满分。此书分数低了，不识真货，叹息。

翻翻还行

-----  
文字差不多就新民晚报的夜光杯专栏水平吧……但还是看得我好饿。妈的我太没用了。

-----  
重看纪念刚刚去世的车老爷子，关于川菜的掌故基本上都是从这本书里学来的。

想去川办撮一顿了。

-----  
非常好看，就在床头

-----  
我饿了

-----  
车辐老先生是成都大侠。

-----  
T-T

-----  
垃圾书。扯虎皮做大旗，饭好吃就够了，管你和谁吃的。

-----  
麻婆豆腐的经典做法，不放酱，只放辣椒面。

-----  
文章有点零碎，还是有价值的

不太喜欢。虽然有很多菜，写的着实差强人意。

车老乃一极品老饕。。这书非烹调指导。。而是“开眼界”用的！。。。书里的有些私房菜。。已然近乎传奇。。。夜半口水三丈。。。

无聊，都是些文人清客自以为有趣的小圈子互捧。

[川菜杂谈 下载链接1](#)

## 书评

常去拜访朋友新宅，渐渐得出一个有趣经验：无论他家厨房是欧式中式开放式，也无论整体厨房如何中西合璧现代化，拉开橱柜门，总会赫然现出两个赭色老旧瓦坛——这户人家的川人底色立马显形。

这两个坛子，外观也许一模一样，内中各有乾坤：坛沿用水封着，内盛泡在透...

香港才子蔡澜将“羊肉不骚，女人不娇”视为人生之憾，其实“川菜不辣，男人不行”更是人生大恨。当然，简单的一个“辣”字是无法完全描述出川味之妙的，反倒是路边巷口的小吃店里所卖的“麻辣烫”，三个字将川菜口味的精华表述得淋漓尽致。  
川菜，入口的第一感觉是烫...

本来就对川菜不是很热爱，看了这本书后对川菜就更没感觉了。这本书应该叫-往事杂谈而非-川菜杂谈。总之是不推荐，有想看的就下本电子版的吧。

大学时我一度极其想辍学去拜师学艺，个中因为当然有我贪食，但还有一层，我一直没好意思说，人家害羞嘛，哈哈，那时我暗恋的对象严重挑食，我偏爱钻牛角尖，小样，不信治不了你。但最终未能辍成，搞得我非常纳闷是不是因为没辍成学不能写一手”美食情书“而没赢得暗恋对象的...

川菜的精华何在？更多是作者与各色文化人物宴游之记。只知人家如何入庖，却不知妙在何处。侃大山的话题登在市井小报的专栏尚可，只有车老的口腹明白的妙处，又何苦著述成书？

文字实在欠佳，令最近常常看稿的我有拿笔修正误用的标点和错字的冲动。可恨居然有一两篇一事多写，初...

长于掌故，而短于烹饪赏鉴的真材实料。人，是一个用耳朵--而不是舌头--吃饭的迂阔的人；书，是一本十分空泛的书。

其实掌故何尝不可以让读者来津津有味；邓云乡先生即是好例，因为它的回忆描摹有生趣，有童心在。车辐老则不然，缺的是生活气息也。

本以为像“吃主儿”那样写出具体川菜的做法，结果大部分都只报了个菜名，以及浮光掠影般的一点点评。里面说了一大堆我们既不认识，也不必去认识的四川“名人”。编排上也有问题，比如

“名人荟萃东坡宴”和接下来的“东坡宴饮黄宗英”两篇居然讲的是完全相同的一件事，是为了...

前段时间看《川菜杂谈》，看得我口水长流。

作者是个曾经当过记者的老头子，在成都长居，对于曾经的川菜馆子都可以娓娓谈来。只是这些川菜馆子，好多都已经不在了。

成都拆除旧房子的爱好，比哪个城市都要疯狂。

曾经在红星路工作的那些日子，每天坐着公共汽车飘忽过大慈寺，...

每天可以躺着坐着，啥也不做，啥也不想，但是不能什么都不吃，什么都不喝。

看着别人吃，不如自己亲自吃，吃别人做的，不如自己亲自烹饪。

食物面前人人平等，不管你是布尔乔亚，还是劳苦大众，不论你是文艺小青，还是愤世嫉俗。吃饭的时候应该是人最为放松，最表现真实的一面...

今年暑假又回了一趟成都，转了不少地方，拽着哥哥带我又去找了些所谓的“小吃”。姑姑姑父知道我爱吃，便开着车带着我们换着地方每天到处吃。老妈的蹄花，正宗的渣渣面，狮子楼的火锅，新津的鱼，经典的串串香与钵钵鸡，各色锅盔，双流的兔头与肥肠粉，宽窄巷子的三大炮.....

到目前为止，川菜给我留下的最深刻的印象还是上大学时，学校的川菜食堂。学校从四川请来了几位师傅。我不敢说他们做的正不正宗，因为正宗的川菜我也没有吃过。不过那几位师傅做的小炒却是十分好吃，以至于一谈起川菜我就会想起食堂。后来在饭店里吃的川菜反而没有给我留...。

大学是在成都读的，该书引起了我不少对往日的口水涟涟之回忆。想念前门的大份炒饭及海带骨头汤，一份可供两人食用；后校门的火爆肥肠，鱼香肉丝，乌江鱼还有回锅肉等等，如今自己下厨操刀，总也做不出那般鲜嫩爽口的青椒土豆丝。过去的时光啊。。

车辐是美食家，成都著名的老编辑、老记者。特别的好吃。请客当然也是非常的讲究。1948年夏天他在家中小院宴请蜀中川菜大师，动了一番心思，自称以左道请正宗。当天的菜谱50年后还记得清清楚楚，仅看着文字的记录就直流口水：  
凉菜：矮子斋的麻辣排骨，司胖子的花生米（葱节、椒...）

记得去年开春，哈总随CD寄送，且给我捎来两本三联出的闲趣坊系列丛书，一本《酒人酒事》，一本便是车老夫子的《川菜杂谈》，前者由于本人不甚爱酒，姑且看之，无甚滋味，后一本，却在翻看几日后消失，却也心疼了好几日，昨日忽在父亲车的后备箱找到，忙从头囫囵个看了，看毕大...

此书数大罪状：1 文字不通，啰嗦至极 2 内容重复，不见新意 3  
第一辑完全就是流水帐，某某名人在哪儿吃过啥菜关读者鸟事 4  
最不可原谅的，作者的美食观是建立在牺牲动物福利的基础上！  
说起自己吃过穿山甲，不当一回事。还在《怪吃》中提到清代道光年间清江浦有一寡妇，...

要想做份回锅肉吗？那得要吃长江中上游的水长大的猪肉。  
那得要盆地气候育就的菜蔬。还得要一种世外桃源的心情。  
回锅肉，人人吃过，却又都没有吃过。天府奇胜，尽在这一“回”字上。  
一言难尽。。。。。。。

先前听别人把车辐夸得俨然一大仙，看了他的文章，发现上当，这不就是报社记者的水平吗？而且还是《人民日报》那种党政机关报的。

[川菜杂谈 下载链接1](#)