

## 闲话文人

王凯

## 黄敬临与“姑姑筵”

「姑姑筵」的招牌菜  
开水白菜

“姑姑筵”在川渝一带非常有名，但在外地知道的却不多。

“姑姑筵”创始人黄敬临1873年生于四川华阳(今成都双流)，是成都名绅徐子休的弟子。关于黄敬临其人，成都地方志记载不多，仅《双流县志》中有一份很短的小传，这样写道：“(黄敬临)善烹调，常与徐氏门徒，同窗好友，诗酒酬酢。每遇珍馐美味，必探本溯源，亲自入厨，时日一久，遂成美食家，烹调手。”

从这些文字可以看出，黄敬临年轻时就是个“吃货”。据其后人介绍，黄敬临前清参加过科举考试，中过秀才，还曾在四川法政学堂读书，但没有做过官，民国后在川内当过几任县知事，后辞官回蓉闲居。

1930年前后，黄敬临在成都开了一家饭馆。听说哥哥开饭店，妹妹乐坏了：“哥哥你哪里是做生意的料，你怕只能办个‘姑姑筵’，玩玩小孩子过家家的游戏。”不料黄敬临听了妹妹的话，豁然开朗，拍手叫好，决定以此为名。

所谓“姑姑筵”，本是川中小儿模仿大人做饭炒菜的游戏，当年在成都一带风靡一时，小炉子、小锅铲、小菜刀在杂货铺里都能买到。今天看来，黄敬临之所以以“姑姑筵”为名，估计是文人脸皮薄，意思是说自己属票友下海，游戏而已。

饭馆除了一两个主要厨师，帮厨和跑堂皆为黄家姑嫂，饭菜基本上以家常菜肴为主，招牌菜有开水白菜、软炸扳指、坛子肉、青筒鱼、红烧牛头、樟茶鸭等，都备受食客青睐。

对于烹饪艺术，黄敬临既无师承，也无食谱，全凭他穷搜博采，独创而成。他研制的开水白菜是川菜中的一个另类，不是传统的麻辣风格，而是以清淡鲜香为主。开水白菜名为开水，实则是巧用清汤，汤要味浓而清，成菜后乍看如清水中泡着几棵白菜心，一星油花也不见，入口却是清鲜淡雅，软绵绕舌。做此菜时要用老鸡、老鸭、排骨、肘子做汤底，小火慢煨一天一夜，然后将鸡脯、猪肉剁泥放入汤中，最后将汤里的油和杂质过滤干净，将白菜心放入汤内清蒸即可。

这道菜吸纳了北方菜吊汤的神韵，将极繁和极简归至化境，不仅让人们大饱口福，还令无数食客从中悟出了许多人生的哲理。

软炸扳指源于鲁菜，原名九转大肠。此菜需将猪大肠裹一层面糊，热锅凉油，以低温炸熟，出锅后外焦里嫩，酥脆可口，既可配上姜汁、椒油等各种调料上席作为大菜，也可作茶水点心食用。大快朵颐之际，没有人以为这是猪大肠做成的，这种化腐朽为神奇的匠心和手艺非黄敬临莫属。

据说软炸扳指是徐悲鸿的最爱，抗战期间徐旅居重庆，特别喜欢黄敬临的“姑姑筵”，每当徐先生宴客，或者有徐悲鸿出席的宴会，黄敬临总是亲自下厨掌勺。为表达谢意，徐悲鸿还曾赠给黄敬临一张奔马图——当然，这些传闻旧事都来自民间传说，事情真伪还有待有心人考证。

黄敬临的“姑姑筵”设在成都包家巷

自家私宅内，是当地独有的园林餐馆，院落虽然不大，却是亭榭错落，花木扶疏，自有一股儒雅气息。“姑姑筵”可能是四川有史以来最牛的馆子，需要提前几天甚至十几天预定，并且只能预定席桌，不售零餐。尽管如此，仍是食客如云，当地凡是有头有脸的人，都以在“姑姑筵”吃饭为荣。当时川军邓锡侯、刘文辉和田頌尧三个军的军部都在成都，黄敬临与这些军长、师长大都是好友，他们宴请宾客时必在“姑姑筵”，也都为黄敬临留一个座位，而黄也常常以当地名流和卸任县太爷的身份与他们觥筹交错，谈天说地。

就这样，“姑姑筵”的名气越来越大，不知不觉也形成了几条不成文的规矩：凡来吃饭的客人，必须称黄敬临为黄老先生或黄老太爷，叫黄老板或者黄师傅的，免吃；每天只做四桌，必须提前预定；预定时只定价格，不能点菜，所有菜品由黄敬临根据客人身份、地位和喜好随意安排；定席时须交足菜金，并且还要列出客人名单，注明年龄、籍贯、身份和性别；不论黄敬临是否到席，主桌上必须给他留一个桌位，表示尊敬。

瞧人家这饭馆，比县太爷派头还大。固

## 季候物语

乔北军

## 夏日蝉韵

傍晚，在公园里散步，蝉声飘浮在周遭的空气中，让人沉醉。想想，如果夏天里没有蝉鸣，那该是多么落寞，寂寥。

儿时生活在乡下，老屋房前屋后绿树成荫，三伏天气，蝉儿开始叫了，不知是哪一只率先登场，发出一阵清脆悠长的高音。一蝉唱，百蝉和，那叫声一浪高过一浪，在阳光里打着漩涡，把炎炎长夏鼓捣得沸沸扬扬。

蝉的叫声像一只温润的小手，把孩子们的心挠得痒痒的，其实这叫声是很难吸引我们的，最多是无聊时捕几只蝉来玩，我们垂涎的是蝉蛹的美味。晚饭后，孩子们三三两两打着手电筒，睁大眼睛在树林下四处寻找，很快就会发现破洞而出的蝉蛹在缓慢爬行，有的已经爬上了树干，我们像摘豆荚似的一伸手就捉了下来。



夏日蝉韵

将蝉蛹洗净沥干，然后入油锅爆炒。爆炒出来的蝉蛹黄灿灿、油亮亮，吃起来咸咸的，鲜鲜的，糯软中有一丝柔韧，淡淡中藏一缕异香，实在是人间美味。

中药里有一味药叫“蝉蜕”，它是蝉由若虫变为成虫时脱下的壳，据说可以疏散风热、治疗音哑等症。我们在找蝉蛹的时候也捡蝉蜕，穿成长串，挂到房檐下，风干了卖给收购站，换得的钱用来购买学习文具或心仪已久的小人书。

古人对蝉是心怀敬意的，它甚至成了复活和永生的象征，当时人们爱把一

只玉蝉放入死者的嘴里，以求得庇护和永生。西晋诗人陆云在《寒蝉赋》说蝉集“文、清、廉、俭、信、容”六德于一身，这话未免有点言过其实，但蝉的文雅、清寒却被赋予丰富的象征意义，初唐四杰中的骆宾王因上疏论事触忤武后，遭诬下狱，写下了著名的《在狱咏蝉》，此诗以蝉比兴，寓情于物，抒发了诗人品行高洁却“遭时徽纆”的哀怨悲伤之情。

《昆虫记》中法布尔谈到蝉的生活，“四年黑暗的苦工，一月日光中的享乐。”庄子在《逍遥游》里写道：“朝菌不知晦朔，蟪蛄不知春秋”。蟪蛄，就是我们所说的蝉。也许蝉儿早已了悟生命来之不易而又极其有限，所以只要生命不息，这些大自然的歌唱家就不会停止歌唱，这份执着、坚韧与淡泊，让人心生敬畏，也让我对世俗人生多了一些通透的看法。

如今，童年早已远去，家乡也发生了翻天覆地的变化。老屋四周的林子，已变成了一幢幢楼房。随着乡村树木的大面积减少，蝉声也稀落了，这不得不让人心生怅然。固

## 写食主义

郭华悦

## 家乡肉燕



肉燕

肉燕，其实与燕无关。

这是家乡的一道小吃。说起肉燕，外头知道的人不多。甚至，如今老家的人，对这个颇为文雅的名称，也时常一头雾水。但说起肉燕另一个称呼——扁食，知道的人就多了。逢年过节，亲友相聚，饭桌上少不了的，就是扁食。

小时候，一看到家人包肉燕，总不禁目不转睛地盯着。包肉燕，是技术活儿，也是一道赏心悦目的风景。用一只筷子，轻轻挑起馅料；另一手拿着薄如蝉翼的燕皮快速一旋，将馅料包在里头。接着，恰如其分地一捏，尾部成燕尾状，一个肉燕也就包好了。

看似轻快，但若包得好，力度就得拿捏得极为准确。用筷子挑馅料，得轻，否则挑得多了，反倒喧宾夺主，坏了味道；包馅料，得快，一气呵成，才能包得紧实。包肉燕，越是看似信手拈来，这里头的功夫反倒越炉火纯青。

那会儿，每次看到大人包肉燕，孩子们总跃跃欲试。但孩子们难得有包得好的。下筷不知轻重，肉燕皮也捏得不够轻巧。有时候，失败的次数多了，燕皮渐渐就失去了水分，变得干了，不容易捏紧。这时，洒点水，才能恢复燕皮的粘性。

肉燕的馅料，是以五花肉为主，剁碎了和调料一起拌匀。这馅料，可根据个人的口味而异，可加入点料酒，也可以加胡椒粉或辣味。至于烹调方式，以水煮最为可口。煮熟后，加点调料和麻油，撒点葱花，白白绿绿的一碗肉燕就做好了。

小时候，其实不太喜欢吃肉燕。肉燕看着轻巧，吃着也轻巧，总觉得不过瘾。对于孩子们来说，大鱼大肉比肉燕更具吸引力。可后来，吃的油腻之物多了，反倒怀念起肉燕的轻巧。那时才知道，美食的魅力，也需要一颗阅历渐丰的心才能领会。固

## 百味书斋

傅人意

## 城市营造“为人而生”

走过很多城市，见过千面一城的高楼林立，听过不绝于耳的城市建设打桩声，这大概是过去二三十年里最熟悉不过的风景。但却很少系统地思考，我们应该如何看待我们的城市，如何与城市共存的问题。

我们究竟需要一个怎样的城市呢，这样的问题思考，其实贯穿了整个城市发展史。而到今天中国，随着城市化进程的不断推进，城市问题的日渐突出，对城市营造的思考，也来到了一个非常重要的路口。

在这样的背景下，我们看到方塘智库研究员许伟明的一本新书《西咸新区启示录：一个国家级新区的营造逻辑》，通过对陕西省西咸新区这一在建城市的案例样本，实地调研，层层分析，指出城市化本质上反映了人口迁徙和由此引发的社会变迁，而城市营造逻辑则应是基于这一本质之上的“为人而生”。更有现实意义的是，在经济新常态的背景下，该书融合建设者和观察者的视角，并提出摆脱土地财政逻辑、推动产城融合、田园城市建设等等的路径思考。

本书从“十三五”开局之年的大背景说起，新常态语境下宏观经济将呈“L”型走势，城市建设正发生着深刻的变化。陕西省西咸新区领到的国家命题是“创新城市发展方式”，过去那种透支人口红利、透支环境红利、透支土地红利的传统发展模式已经不可持续，转变和创新城市发展模式，走新型城镇化道路，是新一轮城镇化的必然选择。

《西咸新区启示录》一书认为，城市营造不仅仅是城市建设的问题，还涉及到城市与人、城市与乡村、城市与历史文脉等多维度关系，这些与我们息息相关的问题，为官为民，值得深思。

城市营造背后的逻辑是什么？西咸新区的创新理念为其他新区或城市发展提供了共性思考：从开发土地到开发人，向人而生。在中国，城市大面积圈地造楼、大规模地开发产业园，甚至大刀阔斧地将棚户区拆迁已见怪不怪，然而，这都不是城镇化的本意。新型城镇化意不在“地”，不在“楼”，而在“人”，这才是城市价值的回归。

西咸新区提出以“人流指数”来判断城市发展的竞争力，既包括人才总量的引入，也包括有人才结构上的布局。既包括高校毕业生的人才引进，也包括进城务工的农民。

本书关于“城中村”的观点，既有人文关怀，也有现实意义。也许不少人与笔者一样，一度认为“城中村”就是脏乱差的代名词——那里天线横行，“握手楼”遍地，治安不好，让人对人身安全产生恐惧。但是本书所强调的一个理念却是，“城中村”是农民进城的廉价跳板，是他们成为市民的重要进程，是为城市提供廉价劳动力的地方，城市的一个做法是将其改造提升，使城中村成为合格的城市社区。

随着城镇化进程的推进，农村是否会被城市吞没？书中给出西咸新区关于探索城乡共生之道的做法：守住看得见的乡愁，建设田园城市。西咸新区的葡萄酒城堡酒庄等是探索都市农业的样本，融合了一二三产业的发展。而都市农业发展的背后涉及的是土地利用模式的变化，农民生产方式的转变等系列问题。模式未必可以复制，理念却可以移植：即本书所指出的，未来都市农业的发展空间是农业+产业+文化，满足人的多层次丰富的需求。固