

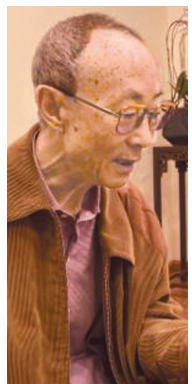
口述民俗

皇城坝小吃『两头望』把长衫先生吃得来『跳探戈』

“这种用五香卤水煮好，又用熟油辣子和调料拌得红彤彤的牛脑壳皮，每片有半个巴掌大，薄得像明角灯片；吃在口里，又辣、又麻、又香、又有味，不用说了，而且咬得脆蹦蹦地极有趣。这是成都皇城坝回民特制的一种有名小吃，正经名称叫盆盆肉，译名叫两头望，后世称为牛肺片的便是……”

翻开文学大师李劫人所著的长篇小说《大波》，能看到一段让人口齿生津的描写。提起肺片，又说到成都，自然会联想到大名鼎鼎的川菜——夫妻肺片。这道由郭朝华、张田政夫妻创制而成的菜品，自上世纪30年代问世之后，历经岁月的变迁更迭，传承至今还能发扬光大，实属不易。

但将时间再往前推，在“夫妻肺片”还未成名前，老成都的街头巷尾已能闻到那股独特浓郁的卤水香味，也能品尝到滑脆辣香的肺片味道。这，就是只存在老成都人记忆中的美食故事了……



民俗专家帅培业



李劫人

好吃秘诀在卤水 把长衫先生吃得来『跳探戈』

“那个时候，夫妻肺片还名不见经传。但成都的肺片已经遍布大街小巷，小贩们提担挑卖，在街边占个位置，就可以开卖了。”回忆起上世纪老成都街头的这道美食风景，民俗专家帅培业还能清晰地描绘出当时的场面。他说，当时的皇城坝也就是现在的天府广场卖的肺片，滋味确实不错，在成都的名气最大，但这并不意味着，皇城坝的肺片就是最好吃的。因为最地道、最美味的肺片，就散落在这座城市的寻常巷陌之中。

把各种牛杂片得又薄又宽又亮，用一个大簸箕装好，再配上一盆“独家秘制”的卤水，这道街头美食就完成了，静待客人来品尝。只见摊贩们这只手提一个马架子，那手挑一个竹篮子，游走在街头，寻个好位置，把马架子拉开一架，竹筷子往筷筒里一放，就可以售卖肺片了。

“肺片水平的高低好坏，其实核心全靠这一盆卤水。”帅培业说，当时成都卖肺片的摊贩们可谓“八仙过海，各显神通”，各家的卤水都不一样。“因此肺片好不好吃，关键就在于这盆卤水。这个才叫真正的绝技。”

风味别致，价廉物美，又麻辣鲜香，在旧时成都，这道肺片特别受到拉黄包车、市井小民和学生们的喜爱。肺片的香味飘散在三街六巷，也让路过的长衫先生们心痒痒。这些有文化有地位的教书先生，要站在路边吃这街头小吃，怎么看都“有失身份”，不够得体。所以，只有当夜幕降临、暮霭沉沉之时，他们才能悄悄一解嘴瘾。

“当时这道小吃，还有个译名叫‘两头望’。这是哪个得来的呢？这些长衫先生往摊摊边一站，两头一看，没得熟人，赶快拿起筷子夹一片，蘸一下卤水，丢到嘴里吃了。一边吃一边瞧，左右望来望去，然后嘴巴一擦，吃了赶快给钱走人。”帅培业讲得绘声绘色，这些长衫先生为了避免被熟人瞧见，吃的时候两头望，就好像“跳探戈”一般，好笑又有趣。

用铜钱来计数 算钱拼的是『眼睛快手脚麻利』

味道巴适，价格低廉，当肺片摊摊往小路口那么一架，自然会围拢不少人群。东一双筷子、西一双筷子，大家都在夹肺片、蘸卤水，那摊贩们怎么计费呢？这时，就要考他们的眼力和手快了。

“如果同时围站三四个人吃，都在动筷子，大家都在夹，那等啥儿咋说清楚呢？所以当时的摊贩，会在手头捏一把筹码，大多是铜钱。你吃完一片了，‘啪’一声丢一个铜钱在你面前；你拈了三片，‘啪啪啪’三个铜钱甩在你手边。最后数铜钱，你吃了几片，那就是几片的钱。”帅培业说。

眼睛快手脚麻利，卖肺片的摊贩们随时留意着客人的举动，想从他们的眼皮子底下“吃白食”，可能性微乎其微。“那个时候，切得很薄很小的肺片，差不多一分钱一片；切得大点儿的，可能两分钱一片。吃完后铜钱一数，是好多片就好多钱，赖不掉的。”

如今，寻访成都街头，已经难觅“两头望”的身影，随着“夫妻肺片”的名气越来越大，游客们当下已能在餐馆中品尝这道流传数十年的经典川菜。记忆中让长衫先生“跳探戈”都要来吃的那道街头小吃，最终随着岁月流逝，成为了老一代成都人的记忆。

封面新闻记者 李雨心

当年昭觉寺的锅巴稀饭 香得简直『冠绝天下』

老成都有四句谚语：要烧香到宝光；要拜佛到文殊；要吃喝到昭觉；要赶场到草堂。

“要吃喝到昭觉”是什么意思呢？民俗专家帅培业解释道：“这是指昭觉寺不仅规模很大，而且去朝拜的皈依弟子、居士信众、八方香客，甚至包括云水堂的挂单僧人都比别的寺庙多得多。因此，每逢重大的佛教节日人流不息，大斋堂里面的斋饭因时顺势，没有限定开饭时间，故在老成都民间留下此谚。”

煮几百人的饭 考验厨师功力

素有川西“第一禅林”之称的昭觉寺，自古以来就吸引着大批香客心向往之，而除去巍峨的殿堂、精美的佛像和法器、碑碣等要素，赢得香客们赞誉的，还有寺院中那可口的斋饭。

到昭觉寺吃什么呢？自然是那一口锅巴稀饭。帅培业说，昭觉寺中的锅巴稀饭，是人们最喜爱的一道美食。“昭觉寺的锅巴稀饭，是成都市锅巴稀饭中无可比拟的，简直是‘冠绝天下’。”

在旧时成都，昭觉寺声名远扬。加上寺院的斋饭十分有名，因此灶台上煮饭的锅也特别大，大到几乎人可以在里面游泳。那么大的锅，自然给烧饭带来了困扰，要知道当时可没有智能先进的电饭煲。用那么大的铁锅来煮饭，就会出现一个问题，底下的米烧糊了，上面还是生米。要保证每一粒米都熟透，还有酥脆焦香的锅巴，考验的是厨师的功力。

“那个时候，寺庙煮饭的师傅叫饭头僧，烧火的叫火头僧。这两位师傅相互配合。什么时候用猛火，什么时候用大火，什么时候用急火，什么时候改成余烬慢慢煨，都是考验技术的。到最后，煮出来的这一锅几百人舀来吃的饭，不仅底下、面上的饭都熟了，而且贴锅那层锅巴都没有烧焦。”

比圆桌还大的锅巴 焦黄酥脆

那层锅巴到底有多诱人？帅培业描述到，来吃斋饭的香客们将面上的米饭全部舀完后，锅底只剩下呈半球形、比圆桌还大的一层锅巴。这层锅巴厚近两寸，焦黄酥脆、可口酥香，师傅们把锅巴从锅里铲起来，放在一个巨大的簸箕里面，久而久之就堆起像山一样高的锅巴。而这些锅巴，就是煮锅巴稀饭的主材料。

最后，将色泽焦黄、酥脆诱人的锅巴取来丢进锅里，掺水慢慢熬煮，锅巴稀饭就做成了。

帅培业说，在老成都的家家户户中，几乎人们都用柴火烧饭，所以常在锅底结成一小层锅巴。有些人户拿锅巴来抹点猪油、葱花、盐巴后，直接吃；也有不少人家用来煮锅巴稀饭。锅巴稀饭在那个年代的成都，是寻常人家都会做的食物。

“今天的昭觉寺中，早就没有锅巴稀饭了。甚至昭觉寺的师傅们，都不知道这里当年有冠绝天下的锅巴稀饭。”帅培业略带惋惜地说。

封面新闻记者 李雨心 实习生 郑奕昕



昭觉寺。图据 CFP