



(上接 06 版)川渝地区除 1947 年《新华日报》所载重庆鱼香肉丝的制作方法最早见诸报刊外,国内第一本由政府组织编写、出版的名菜集《中国名菜谱》第七辑川菜中,入选的鱼香肉丝,也是重庆 1945 年创建的蓉村餐馆所烹制。可见即使是在上世纪 60 年代及前后,国内也是以重庆烹制的鱼香肉丝为代表,而非成都。

下面,我将这道入选 1960 年《中国名菜谱》第七辑的重庆鱼香肉丝菜谱抄录如下,既可以与《俞氏空中烹饪》及 1947 年出现的鱼香肉丝相比较,也可供广大传统川菜爱好者学习、实践。

### 主料

瘦猪肉 200 克  
辅调料  
蒜米 5 克 猪油 60 克 泡辣椒 32 克 黄葱 60 克 白糖 5 克 姜米 5 克 川盐 1 克 醋 10 克 酱油 18 克 水团粉 18 克

### 烹饪方法

- 1.泡辣椒剁碎。黄葱切成颗粒。
- 2.将猪肉切成长 4 厘米,宽厚各 0.5 厘米的丝,与川盐及水团粉(10 克)拌和均匀。白糖、酱油、醋及水团粉 8 克兑和成汁。锅烧到六成热时,放入猪油,随即放入肉丝炒散,继之下泡辣椒、葱、姜、蒜,迅速翻炒几铲后倾进已兑好的汁,炒转即行起锅。

### 特点

此菜系以烹调豆瓣鱼的主要作料为作料,所以有鱼香味。肉丝甚细嫩,微辣,极可口。

(作者系重庆中华食文化研究会名誉顾问)



此时重庆的鱼香肉丝与上世纪 40 年代的鱼香肉丝已有了一些区别,就是开始采用泡姜、泡海椒之类了。估计是在实践中摸索出来的,感觉与之前的豆瓣相比较,用泡姜、泡海椒的鱼香味更浓更醇更香的缘故。

由此进一步可知,鱼香肉丝不仅是在重庆出现的,而且是在重庆发扬光大的。

在菜谱的最后,加注了以下说明:“此菜系以烹调豆瓣鱼的主要作料为作料,所以有鱼香味。”既然是豆瓣鱼,则主要调料一定是豆瓣,而“烹调豆瓣鱼的主要作料”这句话,恰恰说明鱼香味放豆瓣才是最早的方法与最正宗的做法!这一点与《南京晚报》的表述“系用烹鱼的各种调和香料”,意思也几乎相同。

成都著名美食家石光华也说:“真正传统的鱼香肉丝,是全肉丝,不加俏头。现在几乎每家馆子,都要加些冬笋丝、木耳丝或者青笋丝之类,据说是为了少肉。”

他所说的传统的鱼香肉丝正是重庆的传统做法。

可以这样说:最早、最正宗的川菜鱼香味菜品,是经过加糖、醋、酱油及豆瓣等调料烹制后,形成烹鱼后才具有的香味,故名。川菜鱼香肉丝依然,且是净肉丝,没有俏头。

由此,川菜鱼香肉丝终因“肉丝甚细嫩,微辣,极可口”的特点,成为“鱼香味”的第一号菜肴。并且影响巨大、流传甚广,享有“满屋香”之誉,深受社会大众喜爱。

有人说,发明鱼香肉丝的厨师一定是一个天才,大概是因为鱼香肉丝有“鱼香”,却无“鱼”的缘故吧!的确,标准的鱼香肉丝是“但闻鱼香,不见鱼肉”。

时代是在不断变化与进步的!如今,重庆已有餐馆将鱼肉作为主料融入了鱼香肉丝,实现了“鱼”的自由,还取得了国家专利,它该是一种什么味道呢,你不去尝尝?

由于鱼香肉丝已形成蓉渝两种风味,就经常出现谁正宗的问题。其实,放在今日看都正宗,就看你在哪里吃!你在重庆吃到成都风味的鱼香肉丝就肯定不正宗,你在成都吃到重庆风味的鱼香肉丝也当然不正宗。

而按照史料记载及有关反馈来看,重庆的鱼香肉丝才更传统、更正宗。所以,鱼香肉丝是否也可以叫渝香肉丝呢?

由此,我们也知道了,蓉渝两地在借鉴彼此的原生菜品时,多以加减法伺候。如回锅肉是重庆做了减法,减去了成都惯用的豆豉;而鱼香肉丝则是成都做了加法,在重庆净肉丝的基础上,增加了木耳,即增加了俏头。

## 人物

可同时给两个病人切脉,嘴里报出不同处方

# 石灰市神医张简斋

□杨耀健



张简斋

渝中区较场口石灰市,早年为农贸市场,重庆设市后设第三模范市场于此。抗战期间此地车水马龙,皆为一位神医而来。

神医名叫张简斋,身材瘦矮,右脚略跛,貌不惊人,但因其精通中医理论,更重视临床经验,早年便因妙手回春声誉鹊起,成为南京最有名的中医师。抗战初期南京不保,国民政府迁都重庆,张简斋因此也来到重庆。

到重庆后,张简斋由卫戍司令部稽查处在石灰市为他提供一幢房屋作为门诊部,他每天下午 1 点开始门诊,一直看到晚上 10 点左右,中间不休息,靠着医案吃二两面条充饥。门诊完毕回家吃晚饭,然后才睡觉。次日正午起床早餐,之后去应诊。不论春夏秋冬,严寒酷暑,天天如此这般。他以瘦弱的身体,长期过着这种阴阳倒置、没有章法的日子,每天接诊病人逾百名。美国记者白修德报道称:“张是这个城市最忙的人。”

张简斋确实身手不凡。外交部长宋子文腰疾发作,不能站立,苦不堪言,遍觅西医诊治都不见效。秘书长吴某推荐张简斋,只三帖药,便奇迹般地好了。教育部长陈立夫视察青海时腹泻,西药针剂过量导致病情恶化,飞回重庆,按张简斋处方服药即愈。远征军司令长官陈诚在楚雄胃病复发,剧痛咯血,几次昏厥不醒,急电张简斋飞滇救治,转危为安。大人物多半派小轿车来接他出诊,出诊次序不问官阶大小,通通按路程远近排队。往往前面的车子一开动,后面便一条龙似的紧跟着,浩浩荡荡,成为当年山城一大景观。贫苦病人请他出诊,他也一视同仁。没有车,便以轿子或滑竿代步,照样爬梯坎,穿窄巷,出入吊脚楼或竹木泥墙的棚户陋屋之中,不畏疲劳,不嫌脏臭,不摆名医架子,态度谦和。

一般中医师单手摸脉,张简斋用双手一齐搭脉,摸脉知病。他的绝技是可同时为两个病人切脉,嘴里报出不同处方,由门生记录后呈送复核。他诊病速度快而认真细致,贵在一个“切”字上。他这种一心几用的特异功能,出自于幼年苦学,对《内经》和张仲景等名家医著卓有研究与领悟,再加上几十年临床积累妙用的结果。他不但妇、内、儿科有独到之处,对疑难怪症也手到擒来。

是时,一人为初生儿请奶妈,先经医院检查奶妈无病,乃雇用。不料数月后婴儿面黄肌瘦,体质下降,医药无效。张简斋遂要求诊视奶妈,一经搭脉便道:“难怪,难怪,奶有问题。”其人说奶妈经过西医查过没有问题。张简斋说:“病在气分,验血是查不出的。”转头问奶妈:“你上楼时腿软否?”奶妈默认。张简斋说:“这是软骨病,你不适合再做奶妈。”于是主人另换一个奶妈,小孩逐渐健康起来。

有人粗略算了一下张简斋每天的收入,仅门诊一项,就相当于中央各部委 10 个科长的月薪总和。然而他主动参与社会慈善事业,在督邮街社会服务处设有免费挂号点,每天限挂 10 个号。拿到号牌的贫苦病人,可以免费就诊和抓药。

1940 年冬,由行政院长孔祥熙牵头,在“百龄”餐厅举办盛筵,为时任重庆市中医师同业公会理事长的张简斋庆贺六十华诞。当天冠盖盈门,鞭炮噼里啪啦,盛况空前。

张简斋周旋于公卿之间,主要是因其神奇的医术,但他并不以此仗势欺人,更不攀龙附凤,连送上门来的立法委员、“国大”代表资格,均被他婉言谢绝。他是个谨言慎行的人,时常告诫弟子们:“君子不为天下先。”他还自撰一联曰:“不谏往者追来者,尽其当然听自然”。

国民政府主席林森因车祸受伤,中西医会诊,张简斋把脉后一言不发,邀林森的副官出卧室,在“林园”中散步,指着官邸后一座小山对副官说:“这里风水好,可在此为林主席建千古佳城。”原来他把脉时,已知林森气数已尽,不可救药。

抗战胜利后张简斋回到南京,1950 年在香港去世,享年 70 岁。

(作者单位:重庆市政协文史研究会 图片由作者提供)