

# 移民滋味，川菜是天下人的川菜

三湘都市报全媒体记者 陈潇



中国川菜博物馆。

本版照片均为湖南日报全媒体记者 邹尚奇 摄



尹思聪在炒菜。



机器人炒的一桌川菜。

【软硬通吃】

## 麻婆豆腐：粗中也有细 厨师必考菜

陈潇

川菜烹饪取材广泛，味型丰富，百菜百味，豆瓣系列尤为突出。作为民间常用的调味品，郫县豆瓣声名在外。踏足川菜产业文化城，满城尽是豆瓣香。阳光晒场里，龙头企业丹丹豆瓣厂产量超五万吨，老豆瓣颜色近乎发黑，脱离了传统陶缸，茶池发酵时间持续了近一年。

“豆瓣是我们的川菜之魂。”在川菜大师、中国国宴大师邱克洪看来，无豆瓣，不麻婆豆腐。自2000年起，日本NHK电视台中华料理达人陈建一两次来四川，向邱克洪学习麻婆豆腐，他说，“还是那个味道”。

豆瓣、豆腐和牛肉是做麻婆豆腐的关键。“粗中有细，做好很难。”邱克洪介绍，在川菜大型技能考试中，麻婆豆腐是二三级厨师的必考菜。示范正宗的麻婆豆腐，从准备、切配、入锅到摆盘，邱克洪花了近一个小时了。豆腐有“三切”：切成1.5cm见方成块，切牛肉剁碎，豆瓣也要剁碎入味。入锅秘诀是先放豆腐后加高汤，“急火豆腐慢火鱼，麻辣、烫、香、酥、嫩、鲜、活，就合格了”。

麻婆豆腐原创是谁？成都北郊万福桥头有家小饭店，陈姓老板娘脸上微带麻点被称为“陈麻婆”，来店里光顾的主要是挑油的脚夫，这些人经常买点豆腐、牛肉，再从油篓中舀些菜油请老板娘代加工，日子一长，陈氏烹制的“麻婆豆腐”名号也不胫而走，至数十年后扬名国际。

【风味四川】

## 尚滋味、好辛香 巴适得板

陈潇

红油耳片、火爆猪肚、灯影牛肉、宫爆肉丁、麻辣香水鱼……这些火辣火爆的川菜让人巴适得板（四川方言，非常好的意思），齿颊留香。

川菜是中国八大菜系之一，其历史可追溯到2000多年前。常璩在《华阳国志》里记载，蜀中饮食“尚滋味、好辛香”。至此，川菜就与滋味结缘，在中国美食历史上留下了浓墨重彩的一笔。但在漫长的岁月中，它的烹饪方法却没能流传下来。人们今天所熟悉的川菜相当年轻，从清代乾隆年间算起，大概只有200多年，而真正系统形成今天川菜的味型、菜式、烹饪方式，甚至只能追溯到民国时期。

李调元在《醒园录》中记录了“醉鱼”的做法，很多人没有尝过，感觉前期处理很像川菜里的脆皮鱼或是鱼罐头，烹制的手段又和红烧鱼有些相似。经典川菜“蒸猪头”，用筷子一碰即能脱骨，入口肥而不腻，瘦而不柴，既有川菜卤菜的影子，又有烧白的风采，堪称食中精品。内中精细，也体现了川菜“一菜一格，百菜百味”的独特风采。

川菜如何划分流派？川菜文化人向东认为，《川菜志》将川菜流派分为大河帮、小河帮、上河帮、下河帮、自内帮等，是从码头文化对川菜的影响角度来划分的，因为食材需要交通保障。而今，交通的影响可以忽略不计，“早晨出海捕捞的海鲜，下午就可以运到成都”。

向东建议当下划分为五个流派：以成都和川西坝子为主体的川西流派，以重庆、达州为主体的川东流派，以宜宾、泸州为主体的川南流派，以德阳、绵阳、广元为主体的川北流派，以及自贡及沱江流域为主体的盐帮流派。

## 2. 传承

传承

剖鱼起泡追鸡跑，功法心法一起练

进，但老味道始终如一。

一个传统麻球，从黄色、红色、绿色到黑金色，杨勇把它教会每一个厨师师傅。老手学习麻球手法至少10天，而新手则必须从滚气球开始练手。把儿时吃过的三角糕翻新，变成了新菜庆铃白凤糕；把鸡放进汽锅里烹煮，用黑豆花提色；把重庆板鸭用乌龙茶梗进行酥炸，

茶香鸭香把人香迷糊了……

川菜新做，定住其型，杨记隆府的老菜获评非遗传承项目。“做菜如做人，火候足时它自美。”先稳住内核，再传承创新，杨勇始终秉持师训：味道只能成就一盘菜，心定才能成就一个人。



厨师在手工制作黑金大麻球。

## 3. 创新

创新

机器人炒菜领跑，千饭店唯快不破

出川，核心是稳定，最大的问题还是厨师。

黄天勇一改对厨师的依赖，对后厨系统进行革新。他全部引进机器人炒菜，每天买新鲜的菜而非预制品，从切配、工序、调味、火候到炒菜时间等全部标准化，控制住消费者的硬性成本，菜单已积累了500多道菜。四年内，他从全国开出了40多家店，跃居川菜小炒第一品牌。

“传承不守旧，创新不忘本，川菜兼收并蓄，清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，其边界和外延一直在拓展。”《四川烹饪》杂志总编辑王道华介绍，川菜可分为狭义川菜与

广义川菜，餐饮市场的官派川菜只是川菜之一，广义川菜还包括巴蜀地区丰富的民间菜肴。

移民文化、码头文化等带来了川菜的大交融。川菜中的江湖菜对近二三十年川菜的发展影响较大。近年来，川菜出川，川菜出海，江湖菜也功不可没，比如酸菜鱼、水煮鱼、毛血旺等，都是极具代表性的江湖菜，大盘装，重调味，有层次，如今江湖菜也从过去相对粗犷形式变得相对精细化。“江湖菜”不是指四川人临水而居的饮食习俗，它更多的是代表一种平民化菜肴，是有个性、烟火气、接地气的菜肴。”王道华说。

【食在有趣】

## 川菜不平民化，还能怎么化？

石光华

移民饮食造就了川菜。明初和清初，出现了两次“湖广填四川”的移民大潮，为蜀地本土饮食带来新的食材、技艺、菜式和各地的味道。特别是清初大移民，天南海北的人口涌入四川，整个中国积累了几千年的饮食风味汇聚巴蜀大地，如同“饮食全运会”。

2000年前蜀食就以“尚滋味”定了调。“滋”字暗含了川菜的格局与命运，是一部新的味型不断融入的历史。如川菜经典“宫保鸡丁”，定味叫“糊辣荔枝味”。在它的创制者丁宝楨的故乡贵州，能找到糊辣味的鸡块菜，还能在他做过的巡抚的山东，找到荔枝味的鸡肉菜。至今，贵州黔菜和山东鲁菜的菜谱里，赫

然写明：“宫保鸡丁”也是他们的经典。甚至有一些人讥讽川菜，说做了四川总督的丁宝楨，只是把两个地方的味道加起来，做了简单的“1+1”而已。不过，这一加，它大于2了。这就是川菜创味的灵性与法则。

川菜界似乎羞谈家常菜。好像千家万户的老百姓天天做、天天吃的那些菜，暴露了如今锦衣玉食下曾经的寒酸与粗陋。这种态度，是对平民川菜的蔑视。川菜的平民精神，是我心相许的最重要的文化品格。到了四川乡下，田间地头，房前屋后走一圈，一摘就是一桌菜。老百姓吃得到，吃得起，千百年下来，你叫川菜不平民化，还能怎么化？

一次次入川的移民基本上都是穷苦百姓。特别是清初开始的“湖广填四川”，百万移民，没几个是当地的有钱人。历史上多次“衣冠南渡”，中原汉族逃命南方，那是老百姓跟着皇帝和王公贵族一起逃。逃过去了，官家依然笙歌燕舞，山珍海味，饮食的主流话语，依然是贵气、官气、文气。但来四川的，绝大多数都是张三李四王二麻子，带来的，也是市井陋习、村里人家的做法和吃法。所以，汇聚而形成近现代川菜的，自然是天下平民的那些菜，蕴含了无穷的技艺和丰沛的滋味。

因此，我想把“民以食为天”改为“食以民为天”送给川菜人。