

每个拿得出手的传统川菜都有一段来历不凡的精彩故事——

# 拿什么保护我们的传统菜肴?



记者正在采访谢永海(左)

川菜,是中国四大菜系之一,发源久远,在秦汉已经发端。秦始皇统一中国后,大量中原移民将烹饪技艺带入巴蜀,原有的巴蜀民间佳肴和饮食习俗精华与之融汇,逐步形成了一套独特川菜烹饪技术。清代,辣椒在中国普及,川菜味型增加,烹饪技术日趋完善。关于川菜的传说更是数不胜数,几乎每个拿得出手的传统川菜都有一段来历不凡的精彩故事。吃川菜,如同品四川的历史、文化,怎能不让人回味无穷。

在达州,川菜被老一辈技艺人发挥得淋漓尽致,而绝非现在普遍的只有一个“辣”字。近日,记者再次采访达州烹饪协会理事长谢永海,他讲述了那些达州传统菜肴的来历、消失以及亟待保护继承。

## 每道菜背后都有一个故事

“麻婆豆腐”、“宫保鸡丁”、“鱼香肉丝”诸如此类有名的川菜,其背后都有一段精彩故事流传于世,在达州也有一道非常著名的菜肴誉全国,那便是“一片两片三四片,五片六片七八片,九片十片十一片,飞入碗中皆不见”的“水八块”。

谢永海向记者讲述,相传水八块的创始人是渠县人,姓王,人称王大师。上世纪20年代初,达城大西街附近茶馆较多,每天都坐满了人,饶有兴致地吃着花生米,喝点小酒。王大师从渠县来到此地后,发现茶馆生意兴隆,由此找到了商机——卖“鸡八块”。王大师买来喂养不超过一年的土鸡公,分成8大块:鸡头颈1块,两翅膀2块,两腿2块,胸腹2块,两鸡爪1块。用调好料的红油浸泡,鸡块色泽鲜艳,看着就有食欲。不同的部位有不同的价格,茶客买上一块,便在茶桌上铺开荷叶,把鸡八块放在荷叶上慢慢享用。这种吃法大受茶客欢迎,并且其肉质脆嫩,咸鲜香辣,“鸡八块”至此在大西街流传开来。

之后,王大师便在“七道朝门”(旧时的妓院)对面开了一家专门卖鸡八块的小店,生意奇好。一日,有人结婚,向王大师订了很多鸡八块,但鸡八块都是现做,鸡太多了,煮熟后来不及冷却,那方主人又催促他们快快做好这道客人翘首以待的鸡八块。王大师也着急万分,突然他看见一桶刚刚打上来的井水,灵机一动将刚煮熟的鸡丢进凉水里,迅速冷却后,赶紧下刀,放进红油里。不料当天食客反应,鸡八块肉质更加脆嫩,紧致绵软,回味更加悠长。王大师也摸索出用温差控制肉质的诀窍,“鸡八块”由此更名为“水八块”。

“后来应客人需要,将鸡片成小块,称斤两出售,但是水八块的名称还是流传了下来。”谢永海说,可惜的是,王大师只有唯一传人王登全,上世纪50年代

初公私合营,水八块招牌随之消失,王登全也进入合营后的食店。谢永海和王登全共事十多年,学会了水八块的制作方法,后来也形成了独特的“谢氏水八块”。

上世纪80年代末,中国国防科委的一位领导来到万源视察,谢永海和他的师兄陈良玉被请去做主厨,听说该领导是东北人,所以准备的菜全是北方菜系。谁料开席时才知道,这位中央来的领导老家竟是通江的,对家乡的家常美食念念不忘。得到这个消息后,厨房里的人顿时一愣,怎么能用最快的速度做出最可口的川菜?谢永海和陈良玉当机立断,做一凉一热的两样传统川菜:麻婆豆腐和水八块。决定之后,二人立即着手做菜,杀鸡去毛,为了节约时间直接将鸡宰成块,而不是片成片,麻婆豆腐也很快做好装盘。就在菜送出去他们在厨房休息时,突然有人跑进来通知他们赶紧准备一下,领导要来厨房敬酒——原来,领导尝了菜后,立即赞口不绝,并且坚持要去厨房给主厨敬酒。

“对方是中央来的领导,居然是他给我们倒的酒,当时心里还是很激动的,更让我激动的是,大领导阅尽了无数菜肴,仍然魂牵梦萦达州的这道水八块。”谢永海感叹道。

## 传统川菜以汤取胜

川菜的烹制方法有煎、炒、炸、爆、熘、煸、炆、烘、烤、炖、烧、煮、烩、焖、余、烫、煨、蒸、卤、冲、拌、渍、泡、冻、生煎、小炒、干煸、干烧、鲜熘、酥炸、软、旱蒸、油淋、糟醉、炸收、锅贴等。

“为什么川菜能在味道上取胜,因为川菜一形一碟,百菜百味。”谢永海说,过去川菜调味主要靠汤,很多大菜都要用汤调味,正所谓川戏一口腔,川菜一锅汤,过去在达州餐饮店、食堂里必不可少的便是几口大锅,里面满满地盛着高汤、奶汤、清汤,但现在,厨房里煨汤的大锅几近

销声匿迹。

“高汤有四大原料,无蹄不浓、无肚不白、无鸡不鲜、无鸭不香,除开这四种,还需要加火腿等其他辅助材料,所以说川菜取决于汤。”谢永海介绍,达州传统菜肴中的鸳鸯菠菜卷、全家福、开水白菜、清汤浮圆等都是属于汤菜类,其中非常出名的开水白菜,则是用营养价值最高的清汤烹制。记者在采访谢永海时,巧遇他在成都开餐饮店的一名徒弟回来。提到这道菜,谢永海便问他,“开水白菜在成都卖多少钱一份?”对方答:“80。”“80块钱能卖回本钱吗?”“还行嘛!”谢永海接着向记者描述了何为清汤,首先要将汤处理两三遍,清澈见底,略带淡黄色,不见半点油星,但是喝下去要味道鲜美才算真正的清汤。所以“开水白菜”,就如同拿白菜浮在开水上。

本报年初曾刊载过一篇文章,某农家乐请来一名厨师,老板按照厨师所列出的清单在农贸市场买了很多食材,但是厨师却突然爽约不来了,老板无奈之下去找到其他厨师来顶替,但是换了两个都做不出宴席的一道主菜,此主菜所需要的肉末价值七八百元,做不出来,扔了可惜,但要做什么也不知道做什么,这让老板心疼万分。这道主菜就是享誉达州数十年,流传甚广,但是能做出正宗味道的人却少之又少的“全家福”。据谢永海介绍,“全家福”包含了海参、鱿鱼、滑肉、酥肉、玉兰片、刀尖丸子、猪舌等等,各种食材聚在一起,利用高汤煨入味,因为内容丰富,也象征着全家吉祥如意,乃宴席中的头菜、坐堂菜。但是由于这道菜对汤的要求很高,所以能做出原汁原味全家福的餐饮店实在在太少。

## 推动传统菜肴的复制挖掘

“板栗鸡”、“蜜腊肘子”、“鸡蒙葵菜”、“鸡蒙龙须”、“全家福”、“谢氏水八块”、“八宝饭”等等这些达州的传统菜肴,有些只存在记忆中了,有些现在还有,

但是尝着却总觉得差那么一点味。究其原因,谢永海直叹时代发展太快,老祖宗留下的东西若不保护,也许我们只能从书中去回味去想象那些菜肴了。

比如“水八块”,王大师所在的年代,或者往前几十年,选材上多用敞放的土鸡,用独特的火候温度控制,煮出来的鸡块又嫩又脆,但是现在一些餐饮店并非选正宗土鸡做,肉质不好,调味也只凸出“辣”,脱离了真正“水八块”的咸鲜香辣。再比如调味所用的汤,“我们以前调味的汤是用慢火煨制而成,而现在好些餐饮店的汤,就是打开自来水的笼头,咕噜噜地接一锅水,加入盐巴、鸡精、味精等各种调味品添加剂,想要什么味道就有什么味道,一锅自来水瞬间变作羊肉汤、牛肉汤、猪肉汤,味道初尝还不错,但是细品,完全没有那个味道。”谢永海说,高汤煨制时间不得低于24小时,费了大量的人力精力,且成本还不低,而现在有了调味品,既方便快速,成本也低廉,所以深受店家青睐。

“现代人的饮食和消费观念较为畸形,也是导致达州乃至全国餐饮文化不健康的一个重要因素。”谢永海说,不少人吃饭,只管菜端上席桌后风卷残云一扫而光,讲究吃饱吃到肚圆,从不讲究菜品之间营养搭配,摄取量是否合适人体需要。所以这也让商家极为伤脑筋,不得不放弃传统工艺制作出的量少,但是营养搭配合适、精良考究的菜品,掉头投身于低成本、低技艺但是能大量制作的菜肴。而且传统技艺制作出来的菜肴由于注重绿色健康,所以成本高昂,这也让消费者接受不了,各个商家不得不打价格战,削弱制作成本,滥竽充数。采访结束,谢永海也希望达州人能够逐步接受传统菜的制作成本,尊重其价值,只有这样,一些老艺人或者传承人才愿意做出真正健康、绿色的传统菜,甚至愿意去挖掘去复制那些已经失传的传统菜呈现给顾客。

·本报记者 张黎丽·



黄桃八宝饭



同福水八块鸡



肉片木须汤