



虫草白菜



古法炙雪龍



葫蘆鴨



坛子肉

古川菜，即从浩瀚的史籍中搜寻开发出来的川菜。古代文人喜欢吃，也喜欢记，或诗或文或赋，留下不少菜肴的史料。唐代诗人元稹被贬达州为官时，曾写诗“鰻炙漫涂苏”，即将竹鼠涂上紫苏码味，然后在火上炙烤而食。又如《清异录》载：“孟蜀尚食掌典一百卷，有赐绯羊，其法：以红曲煮肉，紧卷石镇，深入酒骨（酒糟）淹透，切如纸薄，乃进。”

历代诗人留下的美食就更多了。如杜甫：白小群分命，天然二寸鱼。细微沾水族，风俗当园蔬。陆游：白鹅炙美加椒后，锦雉羹香下豉初。李白：白酒新熟山中归，黄鸡啄黍秋正肥，呼童烹鸡酌白酒，儿女嬉笑牵人衣。苏东坡：长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香。

古时调料主要有姜、花椒、葱、苦蕒等，汉以后丝绸之路开通，引进了胡椒、大蒜等不少调料。在辣椒广泛食用之前，辣味一是从食茱萸中提取，二是从芥子中提取。清代顾仲《养小录》就载有制芥辣法：“芥子一合，入盆搗细，用醋一小盖，加水调和。入细绢，挤出汁，置水缸内。用时加酱油、醋调和，其辣无比。”

现在广东等沿海一些小城镇，仍保留着用芥子做芥辣酱的习俗。做法也简单了，取芥子打磨成面，加水调合，进容器密封蒸约十分钟即成，芥香浓郁，芥辣刺激，海鲜鱼脍鸡鸭等蘸着吃，咀嚼时，芥辣裹着鲜香味直蹿四肢百骸，让人哈气咋舌，辛辣并快乐着，舒服着，享受着！

我觉得，这芥辣酱（汁），完全可以申请非物质文化遗产。

一般而言，古时巴蜀地区人居家作菜，用食茱萸的较多，但餐馆厨师，用芥辣汁的多。皆因为食茱萸的苦涩味太重。

但不同时期调料又不一样。《玉壶清话》卷五载：宋太宗问蜀人苏易：“食品称珍，何物为最？”苏易回答：“臣闻物无定味，适口者珍，臣止知薑（jiàng）汁为美。”可见，在北宋时，巴蜀地区有较多人喜欢用苦蕒为调料。

南宋诗人范成大被任命为四川“最高领导”，赴任路上，写诗戏题道：“巴蜀人好食生蒜，臭不可近……今来蜀道，又为食蒜者所熏。”可见在南宋，巴蜀人喜欢大蒜作调料。

开发古川菜，就是根据古人记载，细细研究制作出来的。元宵节，你也可以为亲友做一桌古川菜。

这不，来一桌客人，五人，因人少，主要制作的是位菜（即每人一份）。先上的是餐前水果，四个冷盘，和赠送客人的青梅煮酒。

冷盘菜肴是各种筵席离不了的，既要可口好吃，又要起装饰点缀作用，使满桌菜肴争奇斗艳，错落有致。

元宵节，下厨做一桌古川菜

古代川渝无辣椒，用何调味？

第1道 虫草白菜

虫草白菜（位菜）

就是开水白菜变化而来，选用柔嫩的黄秧白菜心，先用细细的银针，在菜身反复深刺，使白菜从内到外充满肉眼难见到的气孔。此菜最关键的是汤，这汤要鲜香，又要色泽清亮，既用荤又不能见一点油花，烹饪时先用大勺将滚烫的汤，反复浇淋到白菜上，直到最外一层菜茎，用手一触，完全熟软，才将白菜放进盅，缓缓注入浸泡了虫草的热汤，放一根虫草在菜上面。

这汤要用老母鸡、干贝、火腿等原料，熬制数小时，取出熬料，再用鸡脯肉、瘦猪肉剁成茸反复扫汤而成。

第2道 八宝葫芦鸭

八宝葫芦鸭（位菜）

川菜中很早就有椒盐八宝鸭，该菜取自鸭自然形态，如同川人粗犷豪放的性格。据乾隆三十年正月乾隆南巡时的《江南节次照常膳底档》记载，“糯米八宝鸭”是当时苏州地区最著名的传统名菜，乾隆品尝了此菜。此菜为葫芦形，美观有寓意，川人后来烹制八宝鸭时，也借鉴了“福禄”谐音及造型。

八省会烹饪的八宝葫芦鸭，选用鸭颈为外皮，内填辽参、鲍鱼等海八珍，后用细绳缠成葫芦形，只比拇指略大一点。葫芦鸭酥香鲜糯，馅心滋补脆爽，滋味咸鲜香醇。

有人说古川菜不能有海产品，此言差矣！汉代杨雄的《蜀都赋》曰：“调夫五味，甘甜之和，勺药之羹，江东鲈鮓，脍鯨龟肴，五肉七菜。”

可见，汉时的巴蜀，基本上已有沿海食材了。

第3道 金齏玉脍

金齏玉脍

此菜的色泽，与史上隋炀帝吃过的一道菜相似。《隋唐嘉话》补遗所载：“吴郡献松江鲈，炀帝曰：‘所谓金齏玉脍，东南佳味也’”。

此菜借用了金齏（jī）玉脍（kù ài）之名，实则是唐宋时期人们喜欢吃的生鱼片，在唐代最为盛行，诗人们留下食鱼脍的诗不少。如李白就有：吹箫舞彩凤，酌醴脍神鱼。千金买一醉，取乐不求余。

用河豚鱼片成薄片，可以蘸芥蒜配制的调料生吃，一旁的鱼翅汤锅，汤可以喝，里面的鱼翅可以吃，也可以烫生鱼片。

鱼翅汤锅的汤，不同于开水白菜的汤，除老母鸡、火腿、干贝等外，还要加两个猪前蹄，也需要炖几个小时，但不扫汤。

第4道 鱼香醉蟹

鱼香醉蟹

巴蜀人以前是不食蟹的，不是食不来，而是无蟹可食。清吴庆坻在《蕉廊胜录》里记载：“蜀中无蟹，有南货客者，多越人，贩南中食品至，以一陶器盛贮一蟹，直白金二流。至成都，官吏争买以宴客，一肴即费数金。”

其实巴蜀之地小溪河沟里也有蟹，但基本上无肉无黄。有需求就有供应，海蟹有广东、广西包括越南人在内的商人运来。下江一带的淡水蟹，当然也可以用长江船运来了。

这道菜是用兰花蟹烹制。蟹壳揭下，斩蟹成块，绍兴花雕酒浸泡，再烹饪成鱼香味，烹饪时多加花雕酒，上盘盖上蟹壳即成。此菜酒味浓，鱼香味厚。

第5道 二仙鱼肚

二仙鱼肚（位菜）

据说，我国历史上唯一有史可查、年龄130岁以上的寿星谿定，是重庆长寿人，南宋文学家、哲学家，老年隐居四川青城山，蜀人敬称他居住地为谿岩，称他本人为谿夫子。一心想长寿的南宋诗人陆游多次到青城山拜访不曾见，作诗叹曰：“寄谢谿夫子，今年一出无？万缘随梦断，百念与形枯……”

谿夫子远离尘世，却喜欢与老道下棋，常忘记吃饭。小童索性用面粉做成棋盘、棋子，让他们边下边吃。此菜以鱼肚做棋盘，鱼茸压成圆形做棋子，红棋加食用红，黑棋用黑鱼粒抹面。依南宋巴蜀人口味，可加自己喜爱的汤汁及蒜颗粒做味碟。

第6道 古法炙雪龍

古法炙雪龍（位菜）

北宋孟元老在《东京梦华录》记载：“更有川饭店，则有插肉面、大煨面、大小抹肉淘、煎煨肉、杂煎事件、生熟烧饭。”此雪龍牛排即煎煨肉方式烹饪。也就是雪花牛肉码味后，四面加热烤制而成。

第7道 口味牛肚菌

口味牛肚菌（位菜）

鲜牛肚菌和鲜松茸，用特制汤汁烹饪而成。有山野的清灵，也有汤汁的鲜香，食之，山野之清香绕舌缠绵，袅袅不散。

第8道 精品老坛肉

精品老坛肉（位菜）

旧时，农忙时期，即使是平时刻薄的地主，也会给雇工们吃肉。俗语：栽秧挞谷，嘎嘎干饭。一家人都下地了，谁耽误工夫做菜？聪明的农人就将猪肉切大块，加足调料，封口后用小火煨起，收工回来，一坛鲜香浓郁的坛子肉已经熟透。

这么好吃的菜肴，厨师怎么会视而不见。于是，全国各地，各式各样的坛子肉应运而生。

我们选用土猪五花肉，码味后连同码味料上笼蒸，烂软后，放在小碗装的大米饭上。此菜色泽红润泛棕，口感肥而不腻，鲜糯酥香而不失弹性。

第9道 小米鲜蔬

小米鲜蔬（位菜）

时令蔬菜配小米粥，清淡、雅致，滋补，养人。小米含有多种氨基酸等营养物质，益丹田，补虚损。小米产地多为北方，属远血缘食品。人多食远血缘食品，是有益的。

（作者系古川菜研究院秘书长）



金齏玉脍