



# 江团,还是干烧好

□重庆晨报特约撰稿 陈小林

江团,又叫“肥沱”,因其肉质鲜嫩、肥美、刺少,是餐桌上的高档食材,民间有“不食江团,不知鱼味”说法。江团以终年栖身于岷江山峡和嘉陵江小三峡等地十多米深水底鱼窝中者最有名。由于野生江团数量稀少,经常是一鱼难求。

江团入烹,可清蒸,可红烧,可煮汤;可咸鲜,可麻辣,当然用于火锅和烧烤也可以。不过我觉得:江团清蒸太清淡,江团麻辣会掩盖了江团的清鲜本味,有暴殄天物之嫌,江团还是干烧巴适!既能感受到细腻清鲜,又有味道醇厚的加持。干烧江团制作技艺还纳入了重庆市市级非物质文化遗产代表性项目名录。

干烧,是川菜烹制法之一,一种用中火加热,使汤汁全部渗入食材内部或粘附在食材上的烹制法。适用于牛蹄筋、海参、鱼翅等原料,烹制时要求用中火慢烧,自然收汁,成菜色泽红亮,味道鲜醇浓厚,质地柔软糯糯。

## 江团干烧,张澜赞不绝口

坊间,流传有廖清廷创制干烧江团的典故。

1920年的一天,时任川军第二师师长的潘文华在适中楼宴请来重庆视察的四川省省长张澜,张澜把带来的一条江团交给适中楼老

板杜小恬,请他帮忙加工成菜。这江团是张澜路过北碚时,卢作孚送给他的。

杜小恬把鱼交给廖清廷烹制,江团这种细腻鲜美的河鲜入烹,按惯例是用清蒸法成菜。廖清廷当年刚满18岁,是杜小恬最喜欢的徒弟,他把鱼打整归一,抹上盐、姜葱、盖上网油,高叫上笼,师弟熊维卿忙中出错失手把鱼掉进了油锅,江团进了油锅,再制作清蒸江团肯定是不可能了,廖清廷急中生智,用干烧方法来烹制江团。

菜端上桌,但见洁白的盘中,一条圆润莹洁,体形完整的江团卧在金黄色的汤汁中,在红色的火腿粒、晶莹的肥肉粒、绿白色的姜葱陪衬下,赏心悦目,尝之鱼肉质地细嫩,微辣咸鲜,略带回甜,张澜顿时容光焕发,食欲随之涌上,称此乃世间第一美味。潘文华评价说:鱼肉鲜嫩细腻,汤汁咸鲜微辣,每一口都能尝到火候与食材交织的层次感。

客人满意了,店家当然感到脸上有光,杜小恬在高兴的同时,心里却在嘀咕:怎么会是这样,今天这本应该清蒸的江团是“王大娘的皮蛋——变了”。送走客人,他走进厨房想问究竟。

以为杜老板要“理抹”(追究)忙中出错的责任,熊维卿吓得脸色苍白。廖清廷悄悄拉了拉熊维卿的衣角示意他别紧张别开腔,然后慢条斯理地说:“大爷(师父)呀,这条鱼哪个做,你没办个‘交接’(交待,安排),我想四川人嘛,还是吃带点辣味的好,是我自作主张,都是我的错。”杜小恬是何等的老练,从几个厨师的表情中已看出了事情的端倪。江团清蒸不成改干烧,本是没办法的急就章,却给人意想不到的启发,于是故意“码起”(板着)脸说“你错了?牙巴才挫了,就你娃会耍小聪明!”然后拍拍

廖清廷的肩膀:“你把这菜好生默一默(琢磨一下),过两天上水(菜)牌。”

后来廖清廷对干烧江团烹制,从初加工到精加工,再到烹制时的火候拿捏达到炉火纯青的境界。让许多军政要员社会名流慕名赶来,以能品尝到廖清廷亲手制作的干烧江团为一大快事。

## 匠心传承,成就川菜经典

干烧江团烹制技艺可以用三句话概括:初加工:细琢鱼身,去杂存精;精加工:刀工显巧,码味入味;巧烹制:火候流转,收汁成韵。

江团的初加工,是第一道工序,容不得半分马虎。江团宰杀后,首先要去除异味,把滚烫的姜葱水,均匀地淋遍鱼身。这一步不仅能软化表皮黏液,更能借姜葱的辛香初步唤醒鱼肉的鲜灵。刮除黏液动作要轻,既将黏液清理得干干净净,又保护鱼皮的完整,哪怕只是一道细微的刮痕,都会在后续烹制中破坏鱼形的美观。

为了让鱼肉充分吸收调料的精华,要在鱼体两侧轻划五至六刀。每一刀的深度都精准把控,浅则无法入味,深则容易散形,唯有透而不穿的力道,才能让鱼肉在烹制时既保持完整形态,又能将鲜味释放到极致。划刀完成后,接下来便是码味,调料均匀涂抹在鱼身及刀缝中,调味料有盐、料酒、葱姜,静置

片刻,让味道顺着肌理慢慢渗透。

如果说前两步是铺垫,那火候的掌控便是干烧江团的核心所在。炸鱼时的七成热油温,既能让鱼皮金黄酥香,又能锁住鱼肉中的水分保持嫩气;火腿粒、肥膘猪肉颗、姜葱、豆瓣、酱油、香醋等,熬成浓稠味汁:把鱼放入味汁中,大火煮开、小火慢烧、中火收汁,直至汁尽亮油。这一系列火候的转换,全凭经验与手风。

一道干烧江团,看似是食材与调料的结合,实则是匠心与技艺的传承。从初加工,到精加工,再到烹制火候,每一个环节都蕴含着对色香味形的执着追求。也正是这份“于细微处见功夫”的坚持,才让这道经典川菜跨越时光,始终散发着令人难忘的鲜醇滋味。



# 来碗松藻米线

□重庆晨报特约撰稿 张学成

“到了松藻,就一定要吃碗松藻米线。”周末,我约好友去松藻煤矿摄影。好友坐上车就把中餐给安排好了,说:“松藻米线是松藻人永远的怀念,到了松藻煤矿不吃碗松藻米线,就等于没有去过松藻。”

松藻米线,顾名思义就是松藻这里的米线,是极具松藻煤矿特色的美食。米线的煮法也很特别,为了保证味道正,米线用金属水瓢一碗一碗地煮,松藻米线与其他米线的不同之处有三:一是煮法不同,松藻米线是先把配菜调料和高汤放进一个金属水瓢里熬制,再放入米线一起煮,最后再盛出来装碗,这样的米线更加入味;二是米线不同,松藻米线是干米线用热水发泡而成的,一般要经过五六个小时的浸泡,松藻米线比普通的

米线粗了好几倍,吃起来更绵扎,更有嚼劲;三是味道不同,正宗的松藻米线,用的都是猪骨头熬制的汤做底汤,骨头汤作底,配上豆芽、海带丝、黄花、火腿肠、老咸菜等食材一起煮,味道鲜美,好吃到吃了一碗还想吃第二碗。

我第一次吃松藻米线是在20世纪80年代中期。那年我初到松藻煤矿局工作。领到第一个月的工资后,我就到松藻煤矿买生活用品。松藻煤矿是松藻煤矿局的5个煤矿之一,松藻煤矿是老矿,相对来说经济要比其他几个矿繁荣。那天中午,我就在松藻煤矿中心区一家路边餐馆,吃了一碗米线,那时候松藻米线只要几角钱一碗。因为价廉物美,米线馆生意特好。

第二次吃松藻米线是在1998年的夏天,松藻煤矿局技工学校的冉红艳老师,约我去松藻煤矿采

写一个老知青的故事。那天,我们是中午赶到松藻煤矿的,在松藻大桥桥头上见到了被采访者刘某。刘某当年在綦江扶欢镇当知青时,嫁给当地一位赤脚医生。返城后(回松藻煤矿)在大集体工作。后来又失业,就靠着在路边摆个米线摊挣钱过日子。

时值中午了,刘某见到我们,就热情地为我俩煮了两碗米线,小食摊前只摆了一张小桌子,而且桌前已经坐了几个食客。我和冉红艳就站在食摊前吃。尽管垫了两层抹布,手上的米线碗也烫手得很,米线吃进嘴里,从喉管烫到了胃里。但为了主人那份热情,我还是坚持吃完了这碗滚烫的米线。

我俩就站在刘某的米线摊前采访,随后写了一篇刘某的爱情婚姻家庭生活故事,3000多字的文章配上图片,很快就在当年的《爱情婚姻家庭》《分忧》《新女性》《四川工人日报》等多家报刊发表了。因为这篇文章,刘某的松藻米线摊生意火爆,后来她还开了一家松藻米线馆,生活也得到了极大的改善。

那次以后,我就再也没有去过松藻煤矿了。再后来,因为工作关系,我离开了松藻煤矿局。

昨天的抖音上刷到一条松藻煤矿的视频,勾起了我对松藻煤矿的怀念。于是约上好友去松藻煤矿摄影。

好友是在松藻煤矿长大的,他在这里读完高中、参加工作,直到恋爱结婚生子,他在这里生活了20多年,通过自考获得了大学文凭,当年在矿

区小有名气。2003年,他从50多名报考者中脱颖而出,成功应聘到綦江电视台当了一名记者。煤矿工人当上了新闻记者,当年他的故事在松藻煤矿传为佳话。离开松藻煤矿20多年了,他对松藻煤矿充满了感情,对松藻米线更加渴望。

到松藻煤矿后,好友就急切地去找米线餐馆。如今的松藻煤矿已没有记忆中的繁荣景象了,路边餐馆也没有几家了。好不容易找到一家餐馆,一打听人家已好久都不卖米线了。他有点气馁,我却坚持要到中心区去看看。

爬完一长串陡坡,转角处有一家餐馆,忙上前询问,店主说,她一直都在卖松藻米线。我和好友都很惊喜,毫不犹豫地坐下来叫了两碗松藻米线。

第一碗米线端上桌,好友说了句我先整了,就将米线碗拖到面前开始吃起来,他一边吃,还一边埋怨味道不如从前正宗了。等第二碗米线煮好端上桌,他那碗都已吃完了,只见他吹开碗里漂浮的糊辣壳,还美美地喝了几口汤。他感叹说,虽说味道没有从前正宗了,但总算又吃到了松藻米线。

其实,我一点也感觉不到眼前这碗米线是否正宗,20多年前的米线味道是怎样的,我已经记不清楚了。今天吃这碗松藻米线,吃的就是对往事的怀念和心灵深处那些关于松藻煤矿的记忆。好友说:“松藻米线,只有回到松藻,才能品出其中的味道。”

