



### 24種味型川菜

- 怪味
  - 魚香味、陳皮味、荔枝辣香味、椒麻味、家常味、糊辣味、酸辣味、麻辣味、紅油味、麻辣類
  - 五香味、糟香味、煙香味、醬香味、芥末味、麻醬味、蒜泥味、薑汁味、辛香類
  - 荔枝味、糖醋味、茄汁味、醇甜味、鹹鮮味、豉汁味、鹹鮮酸甜類
- 資料來源：百度百科

## 百菜百味變麻辣獨步 名廚籲培育工匠精神



青年廚師在炮製火辣川菜。 資料圖片

# 川菜饗全球 傳統瀕消失

## 原味不復返 有危亦有機

皮薄肉嫩、見方塊子的二刀腿肉和着姜、葱、料酒、花椒溫水下鍋慢煮，待肉斷生後攪涼，切成皮肉相連的薄片，肉片入油鍋加上成都細豆瓣、郫縣豆瓣上色，續加甜紅醬油、甜醬、白糖、鹽炒勻，加入馬耳形的蒜苗節炒至斷生，肉片如「燈盞窩」時起鍋裝盤……

「回鍋肉是四川菜譜的第一個菜，家家戶戶都會做，但是做好不容易。」75歲的老廚師胡先華扶着木桌在「四川川菜老師傅傳統技藝研習會」研討會上，將50年前師傅傳授的回鍋肉做法娓娓道來。

### 關鍵在新一代

一個多月前，美國《紐約時報》以《川菜的危機：傳統的滋味哪兒去了》為題，報道當前川菜發展狀況，並以部分業內人士之口稱川菜遭遇極大的發展危機。

「危機的確存在，但有危亦有機。」王開發心平靜，「任何菜系的發展都會遇到危機，關鍵是看這派人打算如何應對。」這也是王開發邀約百餘位平均年齡70歲、從事川菜行業50年以上的「老家伙」組建研習會的原因。

### 昔日原料難覓

「按照傳統做法來做回鍋肉，今天已經做不了，做了也會因為太鹹不能吃，原料都變了。」一位頭髮斑白的廚師忍不住小聲打破沉默。

胡先華感嘆，時過境遷五十年，菜譜還是一樣的菜

譜，只是甜紅醬油難覓，餡料餵養的豬肉易綿，老成都的耳鍋被現代化廚具取代，就連「川菜之魂」郫縣豆瓣也因為加了太多食鹽而不再是當年的味道。

### 複雜工序淘汰

「以前川菜做工很複雜，像家家戶戶都會做的粉蒸肉，需要用到白醪糟、紅米醪糟以及三種豆腐乳，粉蒸肉的粉需要用酒米、香米、花椒炒到七成成熟後再手工杵。」香港私房菜之父王亥指着冒着白氣的蒸鍋搖頭，現在誰還願意花這麼多時間做好一道菜，粉子都是機器打的。

在王開發看來，現代大部分廚師只想用最快捷最簡便的方式去完成一道菜品，而忽略了最重要的基本功與複雜的川菜烹飪技藝。多種因素的交織，造成了今日川菜傳承現狀。

## 官方立標準 評價欠系統

對於目前川菜傳承所面臨的瓶頸，今年4月四川省旅發委嘗試制定經典川菜標準並啟動了類似米芝蓮餐廳評選的全球川菜名師評選活動。六月初，成都市政府出台了《關於進一步加快成都市川菜產業發展的實施意見》，從全產業鏈角度推動成都餐飲行業又好又快發展，力爭到2020年末成都市餐飲零售額突破1,000億元人民幣大關，加快建成全球川菜標準制定和發佈中心、全球川菜原輔料生產和集散中心、全球川菜文化交流和創新中心、全球川菜人才培養和輸出中心。

### 老廚師盼主導

言及此次評選活動，王開發既贊同，又擔憂。贊同官方加大對川菜的關注和扶持力度，擔憂沒有形成系統的評價體系就在全球評選川菜名師，容易對川菜造成「二次傷害」。

王開發建議說，評價體系的制定過程中，應該由這幫年事已高，卻仍舊心繫川菜發展的「老家伙」主導，畢竟什麼樣的味型最正宗，什麼樣的烹飪技巧最傳統，也只存在於「老家伙」們的腦海中。



在四川成都一火鍋店內，食客在享用麻辣與清淡共冶一爐的「鴛鴦火鍋」。 資料圖片

## 川味正宗：匯南北名菜 創獨特風味

川菜素有「一菜一格、百菜百味」的美譽。據了解，今日大多數川人祖先都是在清初時經過數千里跋涉進入巴蜀的。遷移過程中，各種口味雜糅，最終形成現在中國四大菜系之一

四川成都有兩條平行的市井小巷，謂「寬窄巷子」。寬窄之間，巴蜀道地美食紛陳，遊客摩肩接踵。這一寬一窄，對川人來說，代表着張弛有度、與時俱進，以及淳樸與堅守。中國四大菜系之一的川菜，素有「一菜一格、百菜百味」的美譽，然而快速的市場節奏，卻讓這個歷史悠久的菜系日漸失去麻辣以外的傳統滋味。面對傳統川菜的傳承困局，寬與窄之間，該如何取捨？王開發、彭子渝、傅祖明等川菜「老匠人」呼籲先遵照規則再談創新，培育及發揚工匠精神。

■中新社

### 名廚有話說



王開發：青年廚師首先要遵照規則，再談創新。  
彭子渝：沒有文化的廚師，永遠會打敗仗。  
傅祖明：老師傅要把傳統川菜給學生講清楚。

盛夏的成都，悶熱難耐，空氣中過高的濕度讓人不知不覺汗流浹背。儘管如此，從一家廚師培訓學校特級教師崗位上再次退休僅兩個月的傅祖明，總喜歡關在家中狹小的廚房裡，為妻女、朋友烹製他所擅長的四川名菜。

### 因地制宜變通

壽字腰花、雪花雞淖、軟炸板指、雞豆花、回鍋甜燒白，一個個從未聽說的菜名從這名從業57年的川菜大師口中蹦出。

傅祖明13歲入行，從學徒做起，一幹就是半輩子。曾經被派往伊拉克為駐外工作人員們掌勺的他說：「四川有道名菜叫魚香肉絲，全球的食客都喜歡吃，但在伊拉克大家卻最愛我做的魚香雞丁。因為伊拉克很難買到豬肉，所以只能因地制宜，在傳統技藝的基礎上，有所變通創新。」

### 掌握基本味型

近年來，無論在青藏高原人煙稀少的小鎮還是北美西海岸車水馬龍的三藩市，有華人的地方就有川菜。然而風靡全球的時候，也飽受「只要求『再辣一點』」、「脫離傳統」的質疑。

川菜有24種味型，其中，只有魚香、家常、麻辣、怪味、糊辣、紅油、蒜泥7種味型是辣的，剩下大多都是不辣的。但如今不少年輕的廚師，甚至連基本的24種味型都無法完全掌握，就敢以擅長川菜烹飪自翹。

「這與他們缺乏『工匠精神』有關。」頭髮花白的川菜大師彭子渝說，川菜界曾經有種習慣，謂「三年學徒」、「幫師三年」；而現在，一個培訓班裡呆幾個月，或者學會一兩道拿手菜，就敢自立門戶開店擇錢。

中國元老級烹飪大師王開發直言，快速的市場節奏讓川菜廚師們多了一些浮躁，「少了精益求精的態度」。

### 先守規後創新

「再比如說，輔料不能多於主料的原則，現在還有多少川菜廚師記得？」言及此，王開發神色一凜，「一盤『鴻運當頭』，用大盤子擺上兩個魚頭，再用紅辣椒把周邊的空白鋪滿，至少得兩斤辣椒吧。」王開發很是無奈，「這就是喧賓奪主。」

在王開發看來，創新是順應時代發展的需求，亦是川菜繼改革開放後步入快車道後再次迎來大發展的必經之路。「但是廚師首先要遵照規則，再談創新。」正如，「寬」與「窄」皆有各自存在之理，無法互相替代。

### 了解川菜文化

面對傳統川菜的傳承尤其是廚師「匠人」精神的培育方面的難題，這些「老匠人」提出了應對之策。

「首先是要把傳統川菜給學生講清楚。」傅祖明說，「比如豆瓣，郫縣豆瓣上百家，但你用的豆瓣是晾曬的還是化學發酵的，得搞清楚。」

其次，官方對川菜行業的扶持力度同樣至關重要。「要加強對在職廚師和餐飲從業人員的培養，這批人是現在川菜的主力軍。」彭子渝說，目前成都市已出台支持川菜發展的相關文件，提出支持餐飲「老字號」文化和技藝的研究、保護和傳承，對傳承人授徒傳藝給予資金支持，強調重視川菜各類人才培養，建立一批川菜人才培訓示範基地和10個以上的川菜烹飪大師工作室。

「還有一點，必須要加深廚師對川菜文化的認識，沒有文化的廚師，永遠會打敗仗。」彭子渝強調，一個對川菜菜品文化不了解的廚師，是不可能把菜做好的。



川菜素有「一菜一格、百菜百味」的美譽。據了解，今日大多數川人祖先都是在清初時經過數千里跋涉進入巴蜀的。遷移過程中，各種口味雜糅，最終形成現在中國四大菜系之一

美國食客邊吃邊讚，吃完後還要吧湯汁打包帶走。據了解，在上世紀80年代開始，四川有數千名廚師前往五大洲40多個國家。王開發回憶說，雖然第一批走出國門的川菜廚師都是政府精挑細選的名廚，不過收入只比洗碗工略高，甚至不如服務員小費的一半。「但是能傳到國外，我們都很珍惜。」



廚師在街頭現做現賣四川蕎麵。 資料圖片

## 名廚初出國 收入遜侍應

在川菜風靡世界的今天，很難想像在改革開放初期，川菜廚師們是如何打響川菜出國「第一炮」的。

「當時出去是『創牌子』，我們不打無準備的仗，大家在美國紐約店開張前特意準備了一個禮拜，調查了美國人的飲食習慣，準備各類半成品小吃。」回憶1980年與川菜大師曾國華一同到美國擔任榮樂園紐約店主廚的經歷，年過古稀的胡先華如是說。

### 美熱捧糖醋魚

初到美國時，廚師們用多味別、輕油少汁的方法推出了糖醋脆皮魚、雞豆花、家常海參等四川菜，菜品供不應求，餐廳營業額節節攀升。另一位榮樂園紐約店主廚王開發至今對這一味糖醋脆皮魚念念不忘，指不少



川菜大師蔣學雲(右)在榮樂園紐約店掌勺時留影。 網上圖片