



特威德河划分着英格兰和苏格兰,黑龙江水系界定中俄两国,黄河隔开陕西与山西……纵观古今中外,以江河为界的例子不胜枚举。同一条江河的两岸,往往孕育出截然不同的风物景致,乃至迥异的人间百味。作为四川人,你可知道,就连那口让你魂牵梦萦、充满烟火气的家乡味道,也由江河来划分——上河帮菜温和绵香,小河帮菜味重味丰,下河帮菜大胆粗犷。而为中国四大菜系中流行区域最广、普及率最高的川菜划定疆域的江河,有这两条。

划定川菜流派的竟是这些江河

□高凤

1

岷江为川菜划定疆域

第一条为川菜划定疆域的江河是岷江。

“蜀山千里雪,岷江万古流。”相传,古蜀文明的先祖蚕丛氏和蜀山氏就是沿着岷山河谷走出岷山,迁移至成都平原;又饱蘸岷江之水为墨,相继创造了营盘山文化、宝墩文化,以及以三星堆和金沙遗址为代表的青铜文明,浓墨重彩地书写“何以四川”的开篇。

岷江上游被称为“上河”,覆盖地域以成都平原为主;上河帮菜以成都官府菜、乐山菜为核心。它宛如大家闺秀,气质温婉平和,讲究精雕细琢。豆瓣和糖是它最爱的点缀,但选材丰富,造型多变,举手投足间,高级感信手拈来。

清朝第一美食家袁枚,推崇食物本味:“厨者之作料,如妇人之衣服首饰也。虽有天姿,虽善涂抹,而敝衣蓝缕,西子亦难以为容。”读到这里,吃过“开水白菜”这道上河帮菜代表作的人,想必会会心一笑。

先以老母鸡、火腿、干贝等鲜货精心熬制四个小时以上,再用鸡脯肉打成茸,加入汤中吸附杂质;白菜只取大白菜中间一点嫩心。唯有登峰造极者,方能化繁为简。这正应了《菜根谭》所言:“备尝世味,方知淡泊之为真。”

有上河帮菜,自然就有下河帮菜。它以旧时川东地区的重庆为中心,涵盖岷江下游及长江沿岸的达州、万州等地。

下河帮菜在豪放热辣之间,藏着让人欲罢不能的百味千香,令人念念不忘,例如它的代表菜品毛血旺。

即便是最见多识广的老饕,也容易犯一个错误——以为毛血旺就是毛肚加血旺。其实在这道菜诞生之初的晚清时期,“毛”指的是毛坯中的“毛”,意为初级、未经加工的。当时猪血直接从杀猪匠处收取,故称“毛血旺”。直到上世纪90年代,现代版毛血旺才确立了鸭血、毛肚、黄喉、黄鳝这四类主材。再加上午餐肉、鸭肠等荤菜和黄豆芽、油麦菜等素菜,真可谓鲜花着锦、烈火烹油。不用入口,光是看上一眼、闻上一闻,就能体会什么叫天雷勾动地火。这也暗合袁枚所追求的“要使清者配清,浓者配浓,柔者配柔,刚者配刚,方有和合之妙”。美食之道,贵在势均力敌,方成绝配。



冷吃兔 图据自贡市商务局



毛血旺



开水白菜

2

沱江滋养小河帮菜的辛香风味

最后要说的,是小河帮菜里的这条河。相较于长江上游主要支流岷江,它古称“中水”,又称“小河”——这便是沱江。

沱江发源于四川九顶山,上游雪山巍峨,中游峡谷奇绝,下游碧波万顷,宛如一道优美的弧线镌刻在四川盆地,滋养着“尚滋味,好辛香”的沿岸儿女。小河帮菜以川南自贡为中心,兼收宜宾、泸州、内江等地风味。

食盐乃百味之祖,自贡为井盐之都。小河帮菜最鲜明的特色,在于对调味料的独到运用,创造出千变万化的复合滋味——粗犷与精细并存,火辣共鲜美齐舞,道道皆是下饭神器。当鲜嫩兔肉邂逅精致香辣,便成就了最经典的小河帮美味——冷吃兔。

冷吃兔多选用肉质紧实的自贡草兔,切成丁,以十余种秘制香料腌制两小时以上,让每一味调料都渗入兔丁。再经猛火爆炒,佐以七星椒、汉源花椒,最后以井盐香油包裹。鲜香辣椒的泼辣激发兔肉的绵柔,堪称餐桌上的“实力担当”。

袁枚曾言:“俗厨动以鸡、鸭、猪、鹅一汤同滚,遂令千手雷同,味同嚼蜡。”而小河帮菜既能出类拔萃,又独具一格,恰是对这一理念的最佳诠释。

两江分三味,川菜见乾坤。上河帮、下河帮、小河帮三大流派,恰似川江支流,各自奔涌却终汇一脉,共同勾勒出川菜世界的万千气象。无论你钟情哪一种,总能在这一席流动的盛宴中,寻得最对味的那份欢愉。

据“天府新视界”微信公众号
图片除署名外据“天府新视界”微信公众号