

2025年9月16日 星期二 责编 叶红 版式 罗梅 校对 汪智博

TFANEU
天府新视界

在四川达州市渠县三汇镇,有一道美食闪耀于人们的味蕾记忆之中——那便是三汇“水八块”。

不是所有凉拌鸡都叫“水八块”

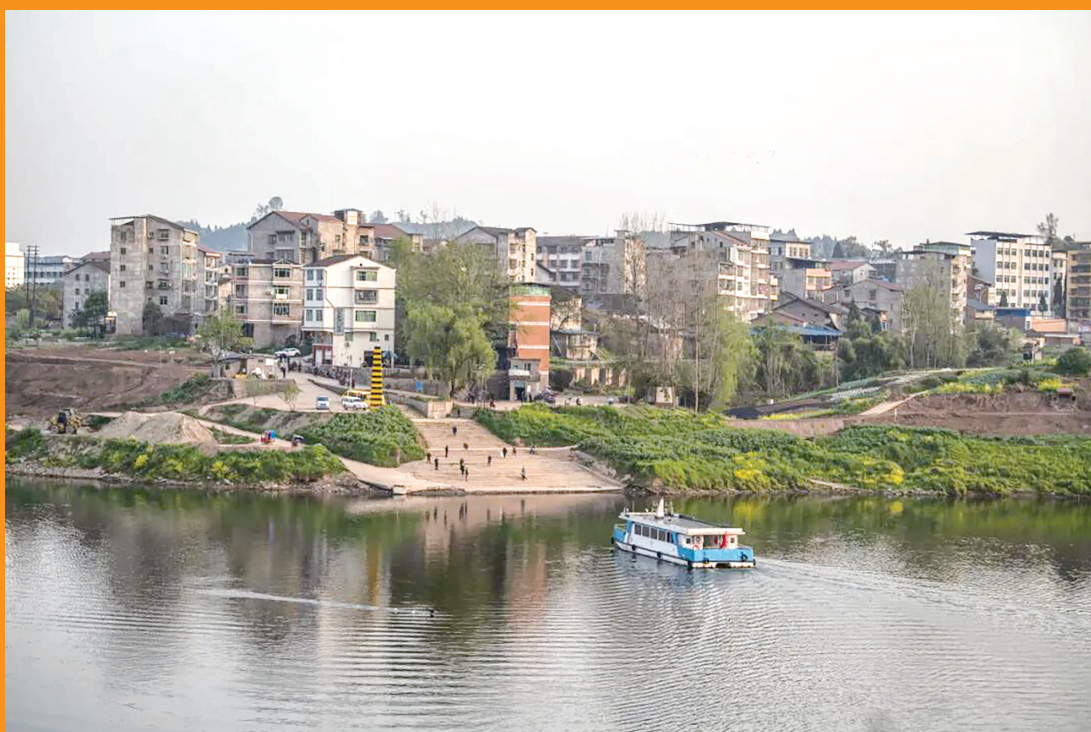
□迪翥



“水八块”集麻辣鲜香为一体。图据四川非遗微信公众号



“水八块”摆盘。图据四川非遗微信公众号



渠县三汇镇。图据渠县文旅微信公众号

1

码头边诞生的非遗风味

三汇“水八块”,这道传承近百年的特色菜肴,其制作技艺2023年3月被列入达州市第七批非物质文化遗产代表性项目名录。在市井之中,它凭借鲜明的麻辣鲜香征服万千味蕾,成为当地饮食文化中一张闪亮名片;在各类宴席上,它同样从容“登堂”,用浓郁的人间烟火气为喜庆时刻添彩。它不仅是三汇镇的骄傲,更彰显了川东北地区饮食文化的独特魅力,吸引着八方食客专程前来,品尝这一舌尖上的非遗风味。

三汇镇始建于明代,地处渠县北部、华蓥山南麓,巴河、州河、渠江在此交汇,上承千里巴山,下接万里长江,自古便是川东北地区著名的水码头。明清

时期,这里商贾云集,工商业繁荣,文化底蕴深厚。当时,一种凉拌鸡块的吃法已在码头悄然兴起。

进入20世纪,三汇街上擅长制作“水八块”的厨师们,或提篮、或挑担,沿街叫卖这道美味,因其风味独特而广受欢迎,成为众多船工起航前或上岸后必尝的佳肴。这份麻辣鲜香的凉拌鸡块,伴随着轮船的汽笛与船工的脚步,声名远扬,逐渐传播至更远的地方。

因其制作过程与水密切相关,且整鸡按部位分解后恰好为八块,故得名“水八块”。它的诞生与发展,是三汇镇码头文化与饮食文化交融互鉴的生动写照,承载着岁月的记忆与历史的沉淀。

2

「水八块」色香味俱全

“水八块”的制作堪称一门艺术,每一步都凝聚着匠人的用心与技艺。首先,选材极为考究,必须选用当地散养一年以上的土公鸡。这样的鸡肉质紧实、鲜香醇厚,为成品的风味奠定了扎实基础。

选鸡、宰杀洗净之后,便进入煮制环节。这一步对火候把握要求极高,需以小火慢煨,让鸡肉在温和的热力中逐渐熟透。如此烹煮,既能保持鸡形完整,更便于后续切出匀称美观的肉片。煮好后,将鸡自然冷却晾干,随即进入关键的切配阶段。厨师凭精湛刀工,将整鸡分解为头部、颈部、两块胸部、两块腿部、两块翅膀,共八大块;再连骨带肉斜刀片成薄片,整齐码入盘中。

独具风味的蘸料同步调制。以原锅鸡汤作底,加入食盐、花椒粉、胡椒粉、白糖、辣椒油等佐料精心调配。各种风味在醇厚的汤底中交融碰

撞,焕发出复合的香气。最后,将调好的料汁均匀浇于鸡肉上,一道色香味俱全的“水八块”即大功告成。每片鸡肉都裹满浓郁蘸料,犹如披上一层滋味的外衣,静待食客品尝。

当你夹起一块三汇“水八块”送入口中,一场奇妙的味觉之旅便瞬间开启。鸡肉的鲜嫩与蘸料的浓郁浑然一体,“辣、麻、鲜、香”在舌尖渐次绽放。鸡肉脆嫩弹牙、嚼劲十足,每一口都紧实饱满、不塞不柴,让人越吃越停不下来。正是这种独具一格的口感,让三汇“水八块”在众多凉拌鸡中脱颖而出,成为无数食客心中难忘的特色佳肴。

如今,三汇“水八块”早已走出小镇,走出渠县、达州,一路走向整个川东北。无论是繁华美食街区,还是偏远小镇餐馆,“水八块”都是许多人“闭眼点”的放心选择。

据“天府新视界”微信公众号