

在川菜谱系里,有这样一道烧鱼——它正式定名虽晚,影响却颇大,不到40年时间已跻身“四川十大经典名菜”,这便是国画大师张大千创制的“大千干烧鱼”。比起广为人知的“国画大师”之名,大千先生自认烹饪造诣更在画艺之上。而这道大千干烧鱼,正是他拿手的众多美食中,最具代表性的一道。

# 这道川菜不简单! 让徐悲鸿、齐白石都坐等

□尚大峰

1

张大千创制大千干烧鱼

大千干烧鱼,源自四川内江的一道家常风味。据说,其雏形就是张大千幼年时,其祖母常做的家常豆瓣鱼。然而,传统豆瓣鱼调料用得虽多,但因烧法所限,滋味很难深入鱼肉,吃起来内里不免寡淡。成年后,张大千走遍各地,始终惦记这一口家乡味,却总觉得差了点意思。于是,他像构思画作一样反复改良:加入五花肉粒增加油香,放弃勾芡,改用小火慢煨让汤汁自然收干,再配以笋丁、香菇丁和碎芽菜,以丰富口感层次。最终,一道脱胎于家常、又高于家常的“大千干烧鱼”诞生了。

这道菜成为张大千的“心头好”。无论是在四川老宅,还是旅居海外,都是他招待宾客时最乐于展示的拿手菜。1985年,内江市召开首届“大千风味菜肴研讨会”,将这道菜认定为“大千风味菜”的核心代表——该系列菜肴以张大千亲自创制或改良的菜品为基础,融合了川菜的醇厚与文人的雅致。2018年,它成功入选中国烹饪协会发布的“四川十大经典名菜”,从私人宴席走向大众餐桌。

如今,无论是在内江、成都,还是在川内川外,乃至海外的众多川菜馆,它都是备受推崇的招牌菜。



张大千亲自下厨掌勺。图据内江市张大千纪念馆



大千干烧鱼 本报资料图



内江大千园景区广场上的张大千雕像。图据内江日报

2

煸爆炒煨凸显地道风味

大千干烧鱼将川菜“一菜一格”的精髓展现得淋漓尽致。它属“干烧”味型,却有独特创新:以郫县豆瓣为底,咸鲜香辣为主调,辅以料酒、酱油提鲜,少许白糖调和辣度,再借芽菜、笋丁、香菇与五花肉的复合香气,形成层次丰富的口感,越品越有味。

最妙的是其外干内嫩的质地——鱼皮经慢煨略带干香,鱼肉却依然细嫩多汁。配料更是点睛之笔:笋丁脆、香菇丁软、五花肉粒糯,吸饱酱汁与鱼鲜,堪称下饭绝配。张大千偏好选用一斤左右的鲤鱼,其肉质紧实,久煨不散。整道菜不勾芡,全靠火候收汁,以最大程度保留鱼的本味。

要做出地道风味,选料与火候是关键。鱼身斜切数刀便于入味,先用盐、料酒、葱姜腌制去腥。烹制时先煸香肉粒,再爆香调料,炒出红油后煎鱼,加水慢煨15到20分钟,其间不断淋汁,最后大火收汁。不勾芡、自然收汁,正是“干烧”的灵魂所在。



张大千夫妇用拿手的“大千菜肴”宴请好友。图据内江市张大千纪念馆

3

川菜在传统中求新的典范

张大千对自己的厨艺极为自信,曾笑言:“以艺事而论,我善烹调,更在画艺之上。”此话并非戏言,而是被多位亲友记录在案。当年北平“大风堂”高朋满座,徐悲鸿、齐白石、傅抱石等皆为常客,每次聚会,这道“大千干烧鱼”必是压轴菜。张大千还常以画论吃,教导弟子:“若连美食都不懂得欣赏,又如何能学好艺术?”在他看来,饮食与绘画一样,讲究搭配、火候与意境。

徐悲鸿在《张大千画集》序中写道:“大千蜀人也,能调蜀味,兴酣高谈,往往入厨作美餐待客。”书画家谢稚柳也曾回忆,尝过张大千亲手做的酸辣鱼汤后,“喷香扑鼻,鲜美之至,令人难忘。”

旅居海外期间,张大千更以这道鱼为“文化名片”,频繁在家宴中亲自

下厨。据其秘书冯幼衡回忆,即便食材难寻,张大千也坚持托人从四川寄来调料。后因正宗郫县豆瓣难觅,他便在家中置办了许多泡菜坛子,以泡菜的酸辣鲜香弥补风味空缺,既守住了菜品特色,也慰藉了心中乡愁。

大千干烧鱼能穿越时光、成为经典,靠的不仅是“张大千创制”这块金字招牌,更在于它以无可辩驳的美味征服了无数食客——味道有层次,做法有讲究,背后更有温度。从内江老家的一道家常豆瓣鱼起步,经大师以对生活的热忱细细打磨、不断改良,将乡愁与艺术审美一同煨入餐盘。它既守住了川味之魂,又融入了画家的巧思,这不正是川菜在传统中求新的典范吗?

天府新视界&四川省档案馆联合出品