

伊利

BEIJING 2022

文化看点

WENHUA KANDIAN



2019年9月20日至23日,第二届世界川菜大会在四川省资阳市举行。图为展示台上摆满选手们制作的规定菜品鱼香肉丝。

摄影/新华社记者 张海磊

◎文化趣谈

“鱼香”三问

走遍北京城的大小餐馆,无论商家标榜自己是多么正宗的川味,食客都很难品尝到地道的鱼香肉丝了;殊不知,鱼香肉丝一直被视为川味的标志。如今绝大多数的“鱼香菜”制作者不会回答“为何称‘鱼香’”“‘鱼香’是何味”“怎样做‘鱼香’”这“‘鱼香’三问”,所以他们的“鱼香菜”制作,始终停留在照猫画虎、似是而非的阶段。

不妨借此机会来回答一下这“‘鱼香’三问”。

为何称“鱼香”?

“鱼香”作为川菜所独有的味型,造福了巴蜀民众,就其为何以“鱼香”相称,有两种说法最说得通。

第一种说法是,“鱼香”的味道与川菜中的一道传世名菜豆瓣鱼的味道相仿,所以业内自然就把这种味道以“‘鱼’香”相称。从理论上来讲,这种说法是站得住的。

第二种说法就与此大相径庭了。“鱼香”二字源自制作正宗“鱼香菜”时所用的“泡辣椒”——制作泡辣椒时,需要往坛中放入鲜活的鲫鱼。至于为什么要放鲫鱼,这里面有个鲜为人知的趣闻:早年间餐馆是不做泡辣椒的,需要找农民购买,而且一开始制作泡辣椒也不放鲫鱼。有个顽皮的娃娃趁大人不在家,顺手将几条鲜活的小鲫鱼恶作剧般放入坛中,大人回来后也没多看,急忙封了坛。待给餐馆送泡辣椒时,鲫鱼之谜就此解开,餐馆老板直夸用放了鲫鱼的泡辣椒炒出的菜味道较之前更浓香,并要求再制作泡辣椒时放上几条鲫鱼。餐馆老板以“鱼辣椒”来称呼带有鱼香味的泡辣椒,没过多久,这“秘方”传播开来,“鱼香”及“鱼香菜”应运而生。

味道与豆瓣鱼相仿也好,因“鱼辣椒”而得名也罢,“鱼香菜”制作者着实应该对“鱼香”的文化底蕴有所了解,这对菜肴质量的提升是大有益处的。不然在制作“鱼香菜”时,就有可能不坚持“没有‘鱼辣椒’就不做‘鱼香菜’”的行规。

“鱼香”是何味?

如今,绝大多数的“鱼香菜”制

作者根本就不知道“鱼香”的味道是什么,反过来讲,就是说他们只知道放这些调料,但对放多少、怎样放、放的顺序,以至“鱼香”的味别排列顺序,或是全然不知,或是一知半解。

按照习惯,先从味别排列顺序说起。早在1971年,北京饭店的名厨张志国先生就给出了答案——咸甜带辣微酸。

虽然字数不多,但咸甜带辣微酸这六个字却把“鱼香”味的真谛讲得一清二楚,通俗易懂。再说直白一些,菜一入口,首先吃出的是咸味,随之而来的是甜味,片刻之后再有辣味(正因如此,“鱼香菜”在川菜中属于微辣的范畴,也就是人们常说的吃辣者与不吃辣者都可以接受),最后吃到的是酸味。如果换成行内的表述,咸是主味,甜辣为辅,酸味只是起调节所有味别的作用,故用“微”字来表示其程度。可是现在我们吃的“鱼香菜”,刚一入口就是满嘴的甜味,远远超过正宗“鱼香菜”的甜度。此时,食客还有心思品尝菜中的其他味道吗?

怎样做“鱼香”?

只有掌握了“鱼香”的味别排列顺序,制作“鱼香菜”时才会做到心中有数、调料有准,接下来调味品的选择等问题就会迎刃而解。“放多少”理解起来并不难,根据味别排列顺序,放入适量的调味品。“怎样放”是指调味方式,行内人都知道,中餐调味分为“依次放”和“兑汁放”。

“依次放”是指原料下锅后,将调味品逐样放入锅中。“兑汁放”是指在炒菜前,先把所有可溶性的调味品放入碗中调匀,然后一次性放入锅中。相对来讲,制作“鱼香菜”时,“兑汁放”更佳。

放的顺序是指调味品放入碗中兑汁的先后次序。表面看谁先放谁后放没什么大不了,但这是司厨者准确把握调味品用量的一道关键程序,主要调味品投放无误,才会使菜肴的主体味别准确。那么具体到“鱼香菜”的制作,什么才是主体味别呢?虽然咸味为主,但是构成咸味的调料(因素)有很多——酱油、上浆用的盐、泡辣椒都是咸味之源,所以兑汁时切不可刻意放盐。此时就剩甜、酸两味了,“咸甜带辣微酸”,所以兑汁时应该先放糖,依糖量再放醋,如此甜酸之味

便有保障。主体味别确立后,黄酒、酱油、味精的用量也就好把控了。只有这样,“鱼香菜”才不会出现过甜、过酸的现象,这便是行内人常讲的“调味品用量要成比”。

是不是只要调味品用量成比,就可以使“鱼香”达到味美的程度呢?实践告诉我们并非如此。这里面还有一个调味品用量与原料(食材)用量要成比的问题,讲的通俗一些,就是用多少原料就放多少调味品,看准原料的多少,然后再调味。

咸甜酸辣调有道,蒜味更为“鱼香”魂——作为“小作料”的“蒜”,在“鱼香菜”中起着决定性的作用,对菜肴的整体口味而言,有不可或缺的调剂和融合的作用。蒜用不好,就会出现味单、味薄、味不正的现象,这也是如今“鱼香菜”不好吃的一个重要原因。那么如何来确定蒜的用量呢?

蒜的用量直观上要明显多于姜,而与葱近乎相同。没有足够的量作为保障,“鱼香”味是不会纯正的。

用量确定好以后,还应当选择一个适当的下锅时间,蒜与姜几乎是与泡辣椒同时下锅的。在火的作用下,蒜味(姜味可忽略不计)和泡辣椒之味有机相融,便会产生一种用文字实难描述的香辣醇浓,这种味道司厨者是能感受到的。所以“无‘鱼辣’不称‘鱼香’,无蒜味难成‘鱼香’”这句经验之谈,值得川菜实践者铭记于心。

雅俗共赏一名馔,百吃不厌是“鱼香”——正如我们感受到的那样,“鱼香”作为川菜所独有的味型,给人们带来了难得的味觉享受,毫不夸张地讲,没有吃过鱼香肉丝的中国人能有多少?菜不分系,味不论南北,许多餐厅的菜谱上都有鱼香肉丝,但真正能把“鱼香”的内涵完美演绎出来的,非四川饭店莫属。

在川菜大师陈松如先生的带领下,四川饭店相继恢复了一大批传统川菜,并创制出四川饭店所独有的“鱼香”系列名馔,既登上了国宴,也供普通百姓品尝。

要说到适合普通百姓制作的“鱼香菜”,那可有不少。鱼香肉丝众人喜食自不必多讲,而以鱼香里脊为代表的鱼香肉类菜、以鱼香八块鸡为代表的鱼香禽类菜,以鱼香茄子为代表的鱼香鲜蔬菜,以鱼香干丝为代表的鱼香豆类菜,都是妙不可言的美味佳肴。

(据《北京晚报》)