

成都郫县，川菜体验馆。二楼的大厅里伫立着一个大型的漏斗。漏斗上方放置着花椒和辣椒，下方层层叠叠地排列着红豆、绿豆、大米等食材。漏斗不远处是一个巨型的魔方，魔方的各个面都有九张图，展示着豆瓣酱、麻婆豆腐、宫保鸡丁、坝坝宴等川菜元素。

“漏斗里的调料与食材代表着四川麻辣为主的味道与五谷丰登的物产，魔方格子的配图案象征着川菜‘一菜一品，百菜百味’的特色。”体验馆内，讲解员这几句简短的介绍让记者不得不感叹川菜的博大精深。

古人云：既丽且崇，实号成都。这其中，历史源远流长的川菜文化就是成都魅力的重要组成部分。成都是联合国教科文组织授予的“美食之都”，如今，蓉派川菜以包容的胸怀海纳百川，推陈出新，让成都美食走向世界。



图中内容为部分川菜菜品、调料及做法。

海纳百川 美味天成

——成都美食焕发新活力

本报记者 柴逸扉

① 除了麻辣还有20多种味道

“刚开始了解川菜是从随处可见的水煮鱼开始。但到了成都，才发现正宗的川式水煮鱼和过去吃的并不是一回事。北方的水煮鱼大都是先把鱼余水断生，然后浇上炆着大量辣椒、花椒的热油，端上来满盆红色、热气腾腾。而成都都会先用热油将红油、豆瓣酱炒香，再加入水烧沸，最后才入鱼片，端出来满盆漂的是刀口辣椒、花椒和葱花，视觉上更为柔和。”

刘为是一位在北京工作的山东小伙，第一次来成都的他发现过去在北方接触的川菜不少都和正宗的川式做法相差甚远。而在川菜体验馆看到白果炖鸡、开水白菜、粉蒸肉、叶儿耙等川菜图片和模型时，他更加感叹原来麻辣并不是川菜的代名词。

“实际上，麻辣只是川味的一种。还有糖醋、鱼香、椒盐、糊辣、烟香、陈皮、姜汁等，川菜的口味所占还有20种。”在同样位于郫县的川菜博物馆里，讲解员告诉记者，真正的辣味在川菜中所占比重仅为1/3。

美食的背后往往体现着文化。在这家唯一以菜系命名的博物馆内，诞生于秦汉时期的画像砖和画像石中就有很多幅反映庖厨、宴饮的画面；在文献材料中，如扬雄的《蜀都赋》中记录了蜀地饮食的丰富食材；左思的《三都赋》也写道：“金罍中坐，肴饍四陈，觞以清醪，鲜以紫鳞，羽爵竞执，丝竹乃发。”反映出汉代古蜀地区的饮食已经达到了相当精美和讲究的程度。

“除了制作菜品的讲究，从川菜的20多种口味和炒、滑、溜、爆、煨等50多种烹饪方式也可以看出川菜兼收并蓄的风格。”川菜博物馆的讲解员特别提到，由于外来移民在成都的汇聚，川菜的形式也变得越来越丰富。

不论是明代从拉丁美洲引进的辣椒，还是清代“湖广填四川”期间福建人陈逸仙在路途上研制的豆瓣酱，亦或曾封为“太子少保”的丁宝桢在鲁菜“酱爆鸡丁”基础上改良而成的“宫保鸡丁”，如今这些川菜的代表作并非从远古便存续至今，反而都是在融合中形成。



图为川菜体验馆的“川菜魔方”，展现川菜“百菜百味”的特点。

② 闻着豆瓣学做菜的感觉真棒

“川菜亲民与闲适、包容与创新的特性，是川人特质的集中表现，与川人勤劳坚韧、智慧乐观、勇于开拓、敢于创新的个性一脉相承。”作为川菜体验馆的馆长，徐良对川菜文化颇有研究。如何更有效地推广川菜文化，让大家了解并喜欢川菜是他一直以来所关心的话题。

“顾名思义，‘体验馆’以互动体验为核心。这样才能立体感受川菜文化的博大精深和独特魅力。”徐良对记者说，体验馆运用现代的声、电、光、动画等技术和模拟场景，帮助游客更直观地了解川菜。

徐良的话让记者有着切身感受。比如在“虚拟厨房”，斑驳的土墙、烟熏的痕迹以及梁上挂着的辣椒、老腊肉模拟出了四川农村老灶房的场景，而灶台却是一个现代的触摸屏。根据提示，记者可以进行倒油、配料、炒菜、装盘的操作，让“麻婆豆腐”、“回锅肉”等经典川菜出炉。看着自己的成果，记者不由得感叹惊奇，不曾想虚拟操作也可以如此逼真。

“我闻到的是红油味型。这种调料很讲究辣椒质量和品种搭配，要有朝天椒的红润、小米辣的辣劲、二荆条的香味，最后还要细腻，辣味才能层层叠叠。”刚说完，一直憨态可掬的“大熊猫”就口吐火焰，将热辣的感觉表现得淋漓尽致。讲解员说，这是装有芯片的“味觉博士”，能分辨调味品的味道和配料，用这种方式介绍川菜的调味品要远比单纯的文字生动许多。除此之外，四川方言的“鸣堂叫菜”、宋代浣花游宴的幻影成像、川菜技法的电子互动翻书体验……各种互动的方式让人应接不暇。

“虽然是博物馆，但我们却可以安排大厨进行体验式教学，手把手地教你做一道正宗的川菜。”来到川菜博物馆，记者同样感受到浓浓的“现场感”。在互动演示区域，一排整齐的灶台和炒锅十分引人注目。据工作人员介绍，经过预约，游客可以在这里跟着大厨学做川菜，从而获得直观的体验。不仅如此，所有的原料和调料也都来自博物馆内。

跟着工作人员前行，记者来到了博物馆的川菜原料展示区。这里除了种着蔬菜、养着家禽和牲畜，还有一大片制作豆瓣酱的区域。翻、晒、露，每天重复的过程让豆瓣日渐散发出香味。“许多游客来了都说，一边做菜还能一边闻着豆瓣的香味，这种感觉真棒。”博物馆的工作人员笑着说道。



外国游客在川菜博物馆体验豆瓣酱制作。

③ 产业化才能让川菜传得更远

“其实，川菜体验馆并不是孤单的存在。在它的附近有3.7平方公里的川菜产业化食品加工基地，集中发展郫县豆瓣、川菜原辅料和农副产品精深加工产业集群。除了鹃城豆瓣，还有丹丹豆瓣、京韩四季、四川徽记、重庆有友等82个产业项目。”

在徐良看来，川菜的推广需要文化体验场所，更需要产业化的带动。只有形成一定的“美食标准”、推出一批知名品牌、拥有规模化的生产能力，许多传统技艺才有可能在现代条件下得以传承和保留，各种川菜里的美味才能保存得更久，传播得更广。比如各种豆瓣酱、火锅底料，甚至泡菜调味包的生产都能让成都乃至四川以外的人享受这里的美味。而举办“郫县豆瓣席”大赛更是为了将来打造高水平、规模化的豆瓣宴作前期努力。

事实上，自2010年被联合国教科文组织授予“美食之都”称号以来，成都的川菜产业化、规模化发展加快了脚步。据统计，成都已有6万多户的餐饮业经营户，近60万的从业人员，特级厨师2000余人，国家级烹饪大师、服务大师近300人；拥有“中华名小吃”30余家、“中华老字号”13家，包括宽窄巷子、一品天下、锦里、东郊记忆、兰桂坊等知名美食街10余条……成都餐饮业已发展成为服务业支柱产业、带动产业链联动发展的排头兵、创意城市的生力军，对于城市的经济文化和社会贡献日益显著。

成都商务委的一位负责人表示，为加快国际美食之都建设，成都计划安排超过2000万元的资金，专项用于支持餐饮业触网工程、老字号传承发展、美食节会、园区建设、小微餐饮企业创业发展等方面。

而着力培育一批龙头骨干企业和全球川菜领军企业，大力支持大型餐饮企业以品牌输出和开设直营店等形式在境内外连锁发展；积极支持餐饮龙头企业带技术、资金和品牌下乡，建立上游农产品基地及主食加工配送中心，提高菜品的半成品化和成品化率；鼓励制定原料配料、烹饪方式、保鲜程序等菜品生产、储藏过程工业化、标准化体系，提高中餐标准化生产程度等，也都是未来川菜进一步产业化需要关注的内容。



川菜体验馆展示的部分川味美食的知名品牌。

④ 向世界展示闪亮的“成都名片”

“自从川菜博物馆开馆以来，许多国家和地区的游客都来这里，甚至不少媒体还在这里做过专访。”博物馆的工作人员介绍说，美国《纽约时报》、德国Savoir Vivre杂志、韩国KBS电视台，还有来自日本、新加坡、中国台湾等地的参访交流团都被这里的川菜制作过程和新鲜出炉的美味所吸引。



2014年7月6日，德国总理默克尔在成都学做宫保鸡丁。

的方式日渐多样化。德国总理默克尔、美国第一夫人米歇尔、英国首相卡梅伦……众多海外名人的成都之行，都难逃被成都美食诱惑的动人“插曲”。

2015年7月，米兰世博会上，众多前来参观世博会成都周的国外游客被现场展出的灯影牛肉、三大炮、绿豆糕等成都美食所吸引；而来自成都市饮食股份有限公司龙抄手总店的行政总厨、龙抄手第四代传人刘朝新，现场的花式饺制作和表演，更是让众多现场的观众拍手称赞。

此外，每年在成都举办的中国成都国际美食旅游节，更是吸引了世界目光对成都美食的聚焦。

而对于川菜企业来说，布局海外市场也是他们的战略之一。1980年，著名的川菜餐馆“荣乐园”在美国纽约开业。35年后，成都狮子楼火锅同样在纽约开设分店，知名餐饮企业“老房子”在葡萄牙里斯本开设了首家川菜馆，“大蓉和”正在对接法国的四川工业园区，未来将落户法国扩大川菜品牌影响力……川菜的国际化之路正越走越宽。

记者手记

蓉派川菜的融汇与坚守

本报记者 柴逸扉

点火、倒油、热锅、将油倒出后再次入锅；随着丝丝青烟冒起，一盘腌制好的鸡丁瞬间被倒入油中，并在漏勺的搅拌下飞速盘旋，几秒钟便完成了从生到熟的过程。起锅、沥油，再加入辣椒、花椒、大蒜、腰果进行翻炒，最后与炒熟的鸡丁在锅中汇合，浇入酸甜的汤汁，一盘宫保鸡丁就这样出炉了。

做完这道菜，李师傅解下围裙，与记者一道坐在大厅里的沙发上闲聊起来。如今已是茶餐厅厨师长的他几年前也曾是一位负责切菜的小工。“肉丝、萝卜丝、葱丝、辣椒丝，这些川菜里的配料都很考验刀工，光练这些就很辛苦。”随后，他在成都凯宾斯基饭店做过一段时间，现在又来到了现在的餐厅。“凯宾斯基是一家外资宾馆，所以我们做的菜品需要兼顾中西，做到融会贯通。而我所在的茶餐厅也是兼顾传统与现代，菜者既有特色川式做法，又融入许多新的食材。”

说完，李师傅请记者尝尝眼前的这道宫保鸡丁，而这一盘经典的蓉派川菜里就体现着传承与坚守：鸡块鲜嫩，腰果香脆，入口微酸，带着浓重的葱姜蒜味，咬起来又逐渐变甜，最后留些糊辣的余香才真的算过了嘴瘾。这三个层次的口感在顺序、口味上都体现了传统的做法。“而用腰果来替代过去的花生米则是我们的创新，因为它营养价值高、口感更酥脆，也很受客人的欢迎。”

当然，宫保鸡丁里出现腰果只是小小的改变。而在食材上大胆选用海鲜这种传统川菜里不常见的配料才是更大的融汇。“我们这家餐厅讲究粤菜与川菜的融合，主要就体现在用粤式的新鲜食材，加以川式的烹调方式。有辣的口感，但也要保持鲜的味道。”

李师傅说，川菜的做法都很容易和海鲜嫁接上。比如炒

蟹，可以把鸡丁换掉，其他不变，就是宫保炒蟹；比如鲍鱼，如果不是蒜蓉粉丝蒸而是加入五花肉、豆瓣酱、青尖椒、红美人椒进行爆炒，就带有咸鲜与辣的双重感受；还有像凉拌螺片，加入辣椒、麻油后在清凉中带着辣的热劲，这种感觉十分美妙。

“事实上，川菜在创新融合时也会对一些关键细节进行坚持，因为它们决定味道是否能更胜一筹。举例来说，水煮的做法里如果能用七星椒炒香，把葱椿细，味道就远比直接在菜里撒海椒面来得细腻；而制作泡椒味菜品使用的泡姜、泡菜，我们后厨都亲自自选料、晒制，并保证泡制时间。否则它们很可能不够入味，做海鲜可能更会带来腥味大的问题。”

临近采访结束时，李师傅请同事为记者端上了一碗汤。汤汁入口，鲜中带一点酸的味道。“这就是陈皮瘦肉汤，要想做出好味道，除了陈皮好还需要新鲜龙骨来熬制5-6小时的汤底。其实，陈皮调味也是川菜的一种经典做法，不过很多人似乎觉得川菜就是麻辣味。但实际上麻辣味菜品只占据了川菜的1/3。”李师傅笑着说道。



图为体现川菜经典做法与海鲜食材结合的菜品之一。