



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

莫讓川菜變為只有火鍋

當今一提到川菜，所有的人都大叫：麻辣火鍋！聽了真的痛心疾首。

辣椒傳到四川，也是嘉慶年代1796-1820年之間的事，老祖宗們做的菜一點也不辣，而且非常之好吃，麻倒是一早就有。至於麻辣火鍋，客人還不會欣賞麻，主要是吃辣，越辣越好。

火鍋又有什麼文化？那是最原始的吃法，將所有食材切好就是，廚房裏根本不需要什麼廚子。有些人說要呀，切功也很重要，重要個屁，機器片出來的，又薄又好，之後一二三扔進去，完了！

這次重臨成都，指定要吃傳統的老四川菜，友人文茜把我帶到「松雲澤」，是一家紀念川菜一代宗師張松雲（1900-1982）的館子，由傳人張元富主掌，當年他靠「蕎麵拌拐肉」和「脆皮粉蒸肉」兩道菜賣到滿堂紅。後來和「玉芝蘭」的蘭桂均、「喻家廚房」的喻波三位同輩份的名廚成為老川菜的主流，七八年前我都去過介紹過。

坐了下來，當然先上涼菜，但我都認為是干擾視線，浪費胃袋空位的東西。單刀直入地吃張元富的「蹄燕羹」好了。

什麼叫蹄燕羹？燕窩嗎？不是。它用曬乾的豬蹄筋再三清水泡發後切成薄片，再加少許枸杞子清燉而成，口感上尤勝燕窩，古時豈會有甜品留在最後吃的習慣，取個甜蜜的意頭，並不影響味覺。

這道菜用普通的食材炮製的甜湯，比燕窩更有吃頭，大家又吃得起，有人說此菜有很多師傅都會做，我回答說的確如此，但有很多客人會叫嗎？如果不發揚，就會消失。

接着是「香煎豆芽餅」，以肥瘦的豬肉加上蓮藕和黃豆芽瓣剁碎，再扭為餅狀蒸成。食材簡單，美味異常，是老四川菜中難得的佳餚。

再下來是「肝油遼參」，你會發現原來海參和豬肝是那麽好的一個配搭，這是川菜的妙處，比什麼其他餐廳做的名貴遼參更好吃。嚇人的有「紅燒牛頭方」，四川的富貴人家用牛頭皮來代替熊掌，既是聰明替換，又有仁慈之心，口感以假亂真，會做的人已不多了。

「苔菜獅子頭」的菜名是取其音，其實什麼新鮮的野菜都可以為原材料，用豬肉剁成之後，並不煎炸，溝以薄芡，用高湯煨後清蒸。

雞淖是用雞肉剁成蓉，視覺和味道

更接近鮮甜的嫩豆腐，以葷代表素菜，有湯的叫「芙蓉雞湯」，炒的叫「芙蓉雞」，採用成都的市花命名。

至於最普通的「回鍋肉」，正式的應該用二刀肉，即是豬臀肉的裏面那塊，汆水而不熟透，高湯再燜十多分鐘，肉片的大小和火候都會影響其肉變為燈盞窩形，而蔬菜則採用蒜白，這是回鍋肉的鼻祖。「回鍋肉甜燒白」，用回鍋肉的手法蒸完再煮，加糖熬製而成，配以四川人愛喝的老鷹茶。

「花膠雞牛湯」，精髓不在湯本身的熬製，而是很奇妙地用蒸蛋去提味。「口袋豆腐湯」也好吃得不得了，用魚肉、菰菌、蒸蛋、酥肉等配以傳統豆腐，一塊方方正正的豆腐看來平平無奇，其實是一張油皮包裹著鮮美的湯汁，原名為「包漿豆腐」，是現代機器做的豆腐達不到的味覺，很難用文字來形容，要大家親自去試一試才知道厲害。

中間穿插了一道小菜叫「捨不得」，四川人做菜少用名貴的蔬菜，而好玩著稱，最擅化腐朽為神奇。家裏做菜，菜桿用完之後剩下葉子，也捨不得丟棄，調味後拌它一拌，單獨成為一道又鹹又酸的小菜。

這一餐吃完之後，沒有嚐到張師傅出名的「蕎麵拌拐肉」，第二天中午又撲上門去，所謂拐肉，是把豬肘彎拐處的肉剔下來，這塊東西帶筋，肥多瘦肉少，極富彈性，用紅油和老醋拌之再鋪在麵上。

又吃了「香蒜肝膏湯」，這道張大千最愛吃的川菜，是要用放過血的豬肝來錘蓉，再以紗布濾盡纖維，最後用蛋清蒸之。蛋清的多少，蒸的時間都影響味道和口感，蒸肝要看是否成形，是否能浮以湯面為準，已沒多少人會做了。

在「松雲澤」還可以吃到「松雲壇子肉」，此菜有嚴格的做法，訣竅必須輔料足夠，用魚肚、花菰、初春地下的筍尖、火腿等熬成，做來紀念張元富的老師張松雲先生。

還有多道美味的，不一一記錄，四川菜實在千變萬化，絕對不是一門火鍋能代表，希望有心人可以點上述的菜，另外更將「開水白菜」和大刀麵等，一一拍攝下來，讓今後的師傅有個參考。

我們應該大力推廣和傳承這些古老的四川名菜，四川旅遊局更應該擴大宣傳，讓年輕的一輩重新認識，千萬莫讓川菜變為只有火鍋。