

刘学治 陈实 冉伟 / 著

现代经典川菜
妙做妙解



四川出版集团 四川人民出版社

winshare文轩

四川人民出版社



现代



XIANDAI JINGDIAN CHUANCAI MIAOZUO MIAOJIE

[川菜妙做妙解]

经典

ISBN 978-7-220-08904-6



9 787220 089046 >

定价：46.00元

现代经典川菜

妙做妙解

刘学治 陈 实 冉 伟 / 著



四川出版集团 四川人民出版社

图书在版编目(CIP)数据

现代经典川菜妙做妙解 / 刘学治、陈实、冉伟著. — 成都:
四川人民出版社, 2013.10

ISBN 978-7-220-08904-6

I. ①现… II. ①刘… ②陈… ③冉… III. ①川菜—
菜谱 IV. ①TS972.182.71

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第163956号



川菜妙做妙解

XIANDAI JINGDIAN CHUANCAI MIAOZUO MIAOJIE
刘学治 陈实 冉伟◎著

责任编辑
装帧设计
责任校对
责任印制

陈小梅
杨 潮
蓝 海
李 进 王 俊

出版发行

四川出版集团 (成都槐树街2号)
四川人民出版社

网 址

<http://www.scpph.com>
<http://www.booksss.com.cn>
E-mail: scrmbsf@mail.sc.cninfo.net

发行部业务电话
防盗版举报电话

(028) 86259459 86259455
(028) 86259524

照 排
印 刷
开 本
印 张
字 数
版 次
印 次
书 号
定 价

四川胜翔数码印务设计有限公司
四川省印刷制版中心有限公司
210mm × 265mm
11.25
230千字
2013年10月第1版
2013年10月第1次印刷
ISBN 978-7-220-08904-6
46.00元

■ 版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换
电话: (028) 86259624

目录

现代经典川菜妙做妙解

CONTENTS

开头的話	001
川菜依然美丽（代序）	003
红杏枝头春意闹	009
红杏鸡 / 010	鳝段粉丝 / 012
风味鸭血 / 014	香香嘴螺肉 / 016
文杏川菜尽芳菲	018
黄金银鳕鱼 / 018	高汤鳕鱼泡饭 / 020
红焖野生江团 / 023	
扉门浣花花正红	025
扉门麻婆豆腐 / 026	砂锅牛肉粉 / 028
极品回锅肉 / 030	
今日东坡传薪火	033
荔枝冻 / 033	古谷清汤芥菜 / 035
老房子的神仙蟹	037
神仙蟹 / 038	

宽庭宽心品茶宴

——宽庭茶宴解读 040

- | | |
|--------------|-----------------|
| 花舞茶影 / 041 | 君山银针 / 042 |
| 茶酥鲫鱼 / 042 | 冰茶百合 / 045 |
| 三花烤鸡 / 046 | 梅花三弄 / 047 |
| 川红工夫牛肉 / 048 | 川茶罐烧肉(头菜) / 048 |
| 茶香岩豆 / 051 | 碧潭飘雪 / 052 |
| 红袍鲍菇 / 053 | 茶油煮虾 / 054 |
| 道法自然 / 056 | 茶香鳊鱼 / 057 |
| 单枞银鳕鱼 / 058 | 火焰鹦鹉笋 / 060 |
| 观音老鸭汤 / 061 | 香茶泡饭 / 063 |
| 琴棋书画 / 064 | |

陶然居 066

- | | |
|-------------|--------------|
| 生态炒田螺 / 066 | 白市驿芋儿鸡 / 068 |
|-------------|--------------|

眉州东坡酒楼 071

- | |
|---------------------|
| 东坡府邸参(辣味) / 071 |
| 东坡竹韵(冬尖肉臊炒竹笋) / 074 |
| 苏轼冬尖江团 / 076 |
| 东坡回赠肉(一品东坡肉) / 078 |

巴国布衣 080

- | | |
|--------------|-------------|
| 巴山豆豉蒸肉 / 080 | 巴国毛血旺 / 082 |
|--------------|-------------|

菜根香酒楼

——四川泡菜成就经典 085

泡菜老坛子 / 085

泡椒墨鱼仔 / 086

江鱼美可求，野味同和春 090

灯影鱼片 / 091

家常岩鲤 / 093

酱烧鸭嘴鲢 / 095

悟园川菜寻梦 097

贡椒石爬子 / 097

悟园小三样 / 099

丰和银座肖见明大师经典选萃 103

碧绿椒麻鳊鱼 / 104

黄瓜香菇牛柳 / 106

酱爆鸭舌 / 106

鱼香牛仔骨 / 109

同春养生有道行 111

养生回锅厚皮菜（又名忠厚传家） / 111

酱肉杏鲍菇 / 114

脆臊辽参 / 116

石板烧汁鲈鱼尾 / 118

卓锦川菜添锦绣 120

红酒小排 / 121

椒麻螺片 / 122

炆锅鲜鲍 / 124

水煮雪花牛肉 / 126





凉山川菜最本色 128

- | | |
|------------|-------------|
| 连渣菜 / 128 | 荞麦粑 / 130 |
| 邛海醉虾 / 132 | 凉山坨坨肉 / 134 |

大蓉和创新经典实在多 138

- | | |
|------------|-------------|
| 奶芋排骨 / 139 | 荷塘月色 / 139 |
| 卤水鹅 / 142 | 蓉和香酥肉 / 144 |
| 美味白菜 / 146 | 棕香牛腩 / 148 |
| 麻酱玉兰 / 150 | 青菜钵 / 152 |
| 酱猪手 / 154 | |

鲜椒系列菜品 / 156

- | | |
|-------------|-----------|
| 开门红 / 156 | 葱椒鸡 / 158 |
| 石锅三角峰 / 160 | |

金沙系列菜品 / 162

- | | |
|-------------|-------------|
| 金沙脆皮虾 / 162 | 玉米马蹄烙 / 164 |
| 蜂窝紫薯球 / 166 | 金沙石头馍 / 168 |

川菜调味品助力新派川菜 170

- | | |
|---------------|---------------|
| 金官川派味业 / 171 | 鑫鸿望郫县豆瓣 / 173 |
| 王家渡食品公司 / 174 | |

开头的話

川菜经过了几千年的发展演变，到了清末民初，已经形成了自己完整的格局和独特的风格。几百个经典菜品蜚声全国。像麻婆豆腐、夫妻肺片、宫保鸡丁、担担面等，甚至可以说是世界级的经典菜品。而正是这些经典，成就了川菜在中国餐饮业乃至世界餐饮业中大菜系的地位。

不过这是前人种的树，后人享的福。应该看到在改革开放前的几十年里，我们几无建树。即使在二十年前，我们对它也没有什么贡献和超越。特别是在味型上没有大的突破，在出品形态上、营养配餐上、吃的科学方面，没有给川菜带来崭新的气象。“山也还是那座山，梁也还是那道梁。”对于百年川菜经典，食客如数家珍、耳熟能详，已无新鲜感可言，在很长的时期内不仅没有大的创新，甚至连许多传统经典菜，还没有达到原创的水平。

但可喜的是近二十年来，出现了一大批著名的川菜企业。他们突破了封闭的盆地式思维，学诸家之长走自己的路，创造了大量的新时代经典川菜，他们从不同的角度，为振兴川菜做出了令人瞩目的成绩，让川菜重新焕发出了青春。

经典是川菜的亮点，经典是川菜的足迹。只有研究经典、解密经典，才能更快地提升川菜的整体水平，更好地推动川菜的发展。于是笔者产生了写一本《现代经典川菜妙做妙解》的冲动。总结川菜、振兴川菜，匹夫有责！笔者的这种想法很快得到大多数著名川菜企业和许多名厨的支持。如金宫味业、北京眉州东坡酒楼集团、大蓉和、红杏、眉山长富园酒店、新联星酒店管理公司等。他们或援之以手，或为笔者提供经典菜品的照片、提供有用的资料，使笔者得到了许多第一手材料，有的厨师还参与到写作中来。中国烹饪杂志社更是倾情相助，在笔者出书之前，提供版面连载，参与谋划，提供意见和建议，非常给



力！这些都是笔者很大的精神动力，在此笔者一并致以感谢！本书由笔者及其两位弟子，也是现在四川旅游学院烹饪系的教师陈实、冉伟共同编撰完成。他们承担了大量的技术问题、图片的处理及部分稿件的撰写。本书一些图片是由大蓉和的谢宇、四川旅游学院的李凯提供的，在这里表示衷心的感谢！

应该在此说明一点的是，本书主要以解读菜品为主，但在写菜的同时，也向读者介绍了一些著名川菜企业和一些名厨的情况，以便读者更好地去捕捉川菜的业界信息，并加深对菜品的理解。本书介绍大蓉和的菜品、分店，以及厨师比较多，一是因为笔者长期担任该企业的顾问，对他们的了解较多，更重要的是因为在最近十多年里，大蓉和的确推出了很多为川菜市场普遍认可的经典菜式，对川菜的发展做出了重大贡献。由于资料和信息局限，本书并不能概括经典川菜的全貌，在接下来的时间里，我们还将继续努力采集更多的川菜精华，或通过媒体向读者推荐，或再写《现代经典川菜妙做妙解》的续集奉献给亲爱的读者。

刘学治

2013年3月6日

川菜依然美丽

（代序）

川菜是中国饮食百花园中最具个性、最有风韵的四大花魁之一，它也是中国四大菜系中最具冲击力、市场占有率最高的一个菜系。我们无论走到天涯海角，凡有炊烟之处，都能体味到它的香艳，凡餐饮成市之处，川菜总是浓妆艳抹，担负起重要的角色，分得很大的市场份额。川菜、川酒、川茶、川戏合为“四川”，它们都是四川文化的重要元素，其中川菜又是四川文化中最大的亮点。

川菜虽然声名卓著，市场战斗力很强，犹如滚滚川江浩浩荡荡，势不可挡，奔向大海，但亦是泥沙俱下、鱼龙混杂。于今川菜大军中有不少的散兵游勇，成不了气候，有的甚至萎靡不振、滥竽充数，矮化了川菜的整体形象。有的把传统经典川菜做得非驴非马，有的则是东施效颦，将创新川菜做得不伦不类，毫无卖相。很多川菜馆似乎在菜品中加点辣椒、撒点花椒，搞成一片红海洋便自认为是川菜。实际上他们根本没有理解到川菜的文化内涵，没有全面地把握住川菜的特点。然而可喜的是在改革开放三十多年的实践中，特别是在最近十几年的川菜市场上，涌现出了一大批川菜品牌企业，如成都的银杏、大蓉和、红杏、文杏、天香仁和、成都映象、菜根香、老房子、巴国布衣、丰和银座、老成都公馆菜，以及北京的俏江南、眉州东坡酒楼、蜀国演义、沸腾鱼乡，重庆的陶然居，深圳的巴蜀凤等优秀川菜企业，有的提升了川菜的整体形象，有的创制了大量的现代经典川菜，给川菜注入了新的活力，使它重新焕发了青春，再现独特魅力。同时，这些川菜品牌企业创造出来的新川菜经典，从实践上给川菜的长足发展树立了榜样，找到了出路。

但让人忧虑的是，当今有一部分厨师和经营者认为，现在做餐饮，不存在菜系之别了，什么菜好吃就做什么。于是在餐饮市场上就出现了一种同志化的倾向。虽然发达的交通环境和信息技术，拉近了人与人之间的距离，也给菜系之间提供了相互学习、相互借鉴的机会，让地域的差异逐渐缩小了。一方面这是好事，是一种进步，但另一方面它又让许多川菜企业忧心忡忡。



仲、四顾茫茫，迷失了方向，找不到自我了。笔者感到这种倾向不光是饮食企业的危机，也是一个菜系发展的危机。

在这个机遇与危机并存的时代，笔者认为川菜理论研究的缺失，是川菜的另一个重要危机。有关川菜的书籍大量停留在菜品资料的层面。并且令人遗憾的是很多资料和书籍在谈到川菜的特色时，总是不着边际，甚至隔靴搔痒不着痛处。什么“历史悠久、用料广泛、制作精良、长于调味、菜式众多”等溢美之词，让川菜的特色淹没在这些没有特色的说法里了。不是吗？只要我们再看看其他菜系的资料，我们就会感到这些说法似曾相识。

那么菜系是否在逐渐消亡，做餐饮真的不需要个性了吗？笔者的回答当然是否定的！菜系总是在融合的过程中，形成新的差异；具有生命力的企业群体总是在自觉和不自觉地创造菜系新的个性。会做餐饮的品牌企业往往深悟“和而不同”的哲学道理。

一方水土养一方人，水土、气候，以及一个地域长期沉淀下来的文化、生活习惯、口味差异，是根深蒂固的。特别是人的口味和乡音形成以后，一辈子都难以改掉，难以忘怀，可以说浸入了骨髓。细心的人会发现，即使是同为四川老乡，出生不在一个区县，他们的口音和口味都会有着一定差别。当然，这种现象全国甚至全世界也是如此。如果我们做餐饮的不能把握这种差异，我们就会因为丢失了感觉而丢失了个性，进而丢失了市场。

其实川菜虽然在变，在不断融入外来文化，但是万变不离其宗。那么这个“宗”又为何物呢？笔者认为那就是川菜的基本特征。下面我们就来看看川菜有哪些基本特征？

◎从口味上看

一、浓妆艳抹、浓味浓香，以调味取胜

川菜总是浓妆艳抹，常常用大量调味品和辅料，来充分打扮主料，有时甚至淹没了主料，做出的菜品香胃沁脾。比如鱼香茄子、宫保鸡丁、沸腾鱼、泡椒墨鱼仔等，都是未见其菜先闻其香。浓浓的香味会让食客馋涎欲滴。如果你爱吃四川火锅，路过火锅店时，那里散发出来的香味，甚至会让你腿脚发软。为什么？关键是这些川菜的味道都是以调料和调味取胜的。而粤菜则不同，它常常是以主料的本味取胜，虽然他们的菜品也加有多种调味品，但是清香淡雅，不压本味。

川菜和川酒这“两兄弟”都是以浓味浓香著称的。杜甫就有“蜀酒浓无敌”的诗句。川菜和川酒在“浓香”二字上是非常一致的。

二、善调麻辣双味，口感冲击力强

全世界吃辣味的地区很多。但唯有川菜，善于运用麻辣双味烹调菜品。如鼎鼎大名的麻婆豆腐、夫妻肺片、水煮牛肉，都是典型的麻辣味型。很多典型的川菜口感的冲击力强，一上嘴你就可以感觉到它的力度，让人吃得酣畅淋漓、唏嘘不已而经久不忘。

三、味型多样，并且味型之间的反差很大

川菜是山河文化。四川的地理环境极为复杂，既有大江、大河、高山、湖泊，又有峡谷、瀑布，还有荡荡平川。高低错落，气势磅礴。因此反映在饮食文化上，即是“百菜百味，一菜一格”，并且各种味型之间的反差较大。川菜有23个基本的复合味型，再运用大量的复合加成作用而成百菜百味。例如麻辣味型、鱼香味型、糊辣味型、蒜泥味型、泡椒味型、怪味味型，都是带有辣味的味型，但其香味、口感差异却非常大。川菜有糖醋莲白、糖醋排骨这样温柔的味型；也有开水白菜、鸡豆花、清蒸江团这样清香咸鲜味型的名菜；还有宫保鸡丁、锅巴肉片这种称为小荔枝和大荔枝特殊味型的名菜以及杏仁豆腐、八宝锅蒸这种甜香型的名菜。可以说有大量的名菜其实是既不辣也不麻的，但各个味型的个性都十分突出，因此整体口感的冲击力很强，容易给食客留下深刻印象，所以吃川菜也容易上瘾。而反观粤菜，它更多的是海洋文化，它的菜品虽然也有相当多的调味方法，但是味型之间的起伏不大，反差不大，它们总是在一个“鲜”字上做文章。

◎从用料上看

传统川菜在主料、辅料、调料上有着自己显著的特点。

一、从主料上看

以家禽、家畜、河鲜、鲜蔬、山珍等为主料。其中家禽中又多用鸡、鸭、兔。川人认为鹅肉翻病，因此在川人的餐桌上很少见到鹅肉的踪影。四川是养猪大省，因此川菜用量最大的是猪肉，其次是牛肉，一般川人在冬至前后才吃羊肉。四川的江河纵横，因而河鲜品种多、产量大。像雅鱼、江团、岩鲤等几十种珍贵鱼类，形成了川菜特有的河鲜风格。四川气候温润、土地肥沃，蔬菜品种丰富、产量大。并且很多蔬菜有着特殊的香味，像小芹菜、小火葱、豌豆尖、青菜头、红皮萝卜等，都是川外水土和大棚菜无法栽培出来的。因此这些蔬菜也给川菜带来了特殊的魅力。四川的山珍、竹类食品原料丰富。比如中国的四大菌羊肚菌、牛肝菌、松茸、鸡枞菌，在四川产量都很大。四川是竹子的故乡，万里平川大多被翠竹笼罩着，蜀南竹海更是蔚为壮观，天下独有。因此四川与竹子有关的食物原料也异常丰富，如竹笋、竹荪、竹花、竹蛋、竹胎等，它们不仅是绿色食品，而且丰富了川菜的个性，为川菜风格的形成，做出了贡献。

二、从辅料上看

川菜有着自己鲜明的特色。例如四川的“四大酱腌菜”榨菜、冬菜、芽菜、大头菜，都带着四川特有的乡土风味。如榨菜肉丝汤、担担面、咸烧白、芽菜碎米鸡丁、大头菜回锅肉、家常海参、东坡鱼，都是运用这些辅料展现出川菜风采的。四川由于水质好、空气温润，宜于制



作泡菜，因而泡菜的品种多，脆嫩、爽口，风格突出。无论做开胃菜、下饭菜、作为辅料做菜都是佳品。像川菜中的酸菜鱼、泡椒墨鱼仔、泡菜老坛子等名菜都是四川泡菜做出的重要贡献。

三、从调料上看

传统川菜的调味品特色最为突出。它们绝大多数都是四川本土化的产品。比如四川的花椒、二荆条辣椒、朝天椒、姜、葱、蒜、香菜，自贡井盐、内江白糖等。

四川的酿造业比较发达，著名的有郫县豆瓣、德阳酱油、永川豆豉、宜宾芽菜、涪陵榨菜、新繁泡菜、忠州豆腐乳、阆中保宁醋等各种独具特色的调味品，为川菜调制众多味型，为实现“百菜百味”提供了保证。郫县豆瓣被称为“川菜之魂”。像川菜中的名菜麻婆豆腐、水煮牛肉、回锅肉等，离开了郫县豆瓣，确实就像丢掉了魂魄似的。但是离开了郫县这方充满灵气的土地，任何地方都难以酿造出那种带有酱香、豆香韵味的独具个性的豆瓣。

此外，与烹饪、饮宴密切相关的茶、酒、水果如碧潭飘雪、竹叶青、沱茶、峨眉茶、青城雪芽、梁平柚子、苍溪雪梨、宜宾荔枝、桂圆……还有宜宾五粮液、成都水井坊、泸州老窖、绵竹剑南春、古蔺郎酒、沱牌曲酒……都是名扬中外的佳品，更是为川菜锦上添花。

川菜虽然用料历来十分广泛，但是过去由于山高水长、蜀道艰难、交通不便，很少运用海鲜，不过干货海味的运用却历史悠久。像川菜名菜中的官燕孔雀、红烧鱼翅、干烧海参等，已有上千年的历史了。现代川菜已经大大拓宽了原料的来源，海鲜已经成为大量川菜馆常备的原料品种。全国乃至东南亚、印度和西方的原料及调味品，都被川菜引进了。

◎从烹饪技法上看

川菜与众多的菜系比较，技法上有着自己突出的特点。

比如川菜的小煸、小炒、小煎、干烧、水煮、冒烫等技法突出。川菜中的许多名菜，如干煸牛肉丝、宫保鸡丁、回锅肉、盐煎肉、鱼香肉丝、干烧海参、干烧鱼、水煮鱼、水煮牛肉、冒菜、酸辣肥肠粉等都具有一定的代表性。

虽然川菜也采用烹饪的其他技法，比如现代餐饮的焗、炆、煲、刺身、铁板、石烹，大量的川菜馆都在运用，但是上述那些特色技法是川菜的根，是川菜技法上的特色，我们不能不加以特别的重视，以保持川菜的个性特征。

◎从文化上看

历史上四川籍的文化名人，以及长期客居四川的文化名人，都与川菜结下了不解之缘。司马相如、李白、杜甫、薛涛、苏东坡、陆游、李调元、张大千、李劫人、黄晋临等大名鼎鼎的诗人、作家、画家、官人，或用诗歌，或用锦绣文章给我们留下了川菜的精神元素。或者文人

们亲自下厨，或者自办餐厅，或给川菜创制了许多名菜，或给川菜留下了许多佳话。例如司马相如与卓文君开办的文君酒家，作家李劫人开办的小雅餐厅，给川人留下浪漫的故事。苏东坡更是前无古人的大美食家，他给后人留下了50多道有据可考的菜品，如东坡肉、东坡鱼、东坡豆腐、东坡鸡、东坡竹笋……富于风雅传奇色彩。张大千更是厨中高手，他创制的大千干煸牛肉丝、大风堂“鸡套鸽”、芙蓉鱼翅、四川狮子头、绍兴酒烧笋、西瓜甜汤、牛肉圆子等菜品精妙绝伦，并形成了川菜大系下的大千菜系。

特有的文化元素，造就了川菜特有的文化魅力，丰富了川菜的个性，当然也让川菜更加风雅，更加丰满。

话到此时人们会说，好汉不提当年勇，当下川菜是否还保存着那张“笑脸”？川菜是否“人老色衰”？笔者的回答是，川菜依然美丽！

且看如今大蓉和鲜椒菜品“开门红”、“奶芋排骨”、“剁椒扇贝”等系列菜品，光彩照人，笑得是那么灿烂，不但传承了川菜冲击力强的特点，而且是超越了盆地意识采用川湘嫁接的方式，对川菜有所突破。如今“鲜椒味型”也变成了川菜的一个重要新味型。成了全国大多数川菜餐厅的“模特儿”，利用这个味型，大蓉和以及全国众多的川菜餐厅，已经开发出了一个系列为市场所认可的鲜椒菜品。在开发红椒鲜椒味型成功的基础上，大蓉和思维大开，紧接着又研发出了“青花椒系列菜品”，“葱椒鸡”，即是开山之作。这款菜品采用了青花椒、大葱与日本烧汁相配合，那种温柔的花椒清香通过大葱的催发、烧汁鲜味的浸润，其味美不胜收，无论是地道的四川人还是天南海北的异乡人，都异口同声啧啧称赞。于是“葱椒鸡”很快成了新时期川菜的经典菜，全国的川菜馆争相效仿，并且由此引发青花椒味型系列菜品香遍全国。继鲜椒味型和青花椒味型开发成功后，大蓉和又采用融合之法，运用鼎中之变，将红辣椒变成青辣椒，与青花椒结合调味，再选用四川最有特色的河鲜，即黄辣丁中的三角峰，烧出了“石锅三角峰”。这款绿色生态、麻辣烫鲜、细嫩鲜美又气势磅礴的菜品，经常吃得客人呼儿嗨哟，畅快不已。在继承川菜麻辣烫风格的同时，将四川特有的河鲜，做得如此极致，确属少见！在拓宽川菜的味型上，大蓉和的“金沙味型”系列菜品，也给广大食客带来了新感觉。通过变革、创新，大蓉和采用盐蛋黄炒制的金沙蟹、金沙玉米虾、金沙玉米派等菜品高雅脱俗，咸鲜清爽，酥香化渣。他们不仅突破前人，让这种味型开历史先河，使之演变成川菜市场普遍认可、竞相学习的菜品系列，更重要的是，他们让金沙味型与金沙文化接轨，使四川人的脸上绽放出金灿灿的笑容。

红杏和文杏酒楼是当今餐饮市场上很有价值的中档川菜品牌，与大蓉和成了川菜市场的双子星座。其菜品款款经典，几乎无可挑剔。红杏鸡、鲮段粉丝、青元粉蒸肉、风味鸭血、高汤鳊鱼泡饭、黄金银鳕鱼、鲜露芽白、红焖野生江团等，在预制调味汁以及烹调技法上，都别具

一格，亮点纷呈。成为当下流行的经典川菜。

再看看扉门浣花的川菜，笔者将其菜品随意评说几款，若是内行定能知道不简单。麻婆豆腐已成文物级老菜，但是要做得好却非常难，很难达到“麻辣烫香酥嫩整鲜”的八字境界。而他的“掌门人”苏继江则工艺独到，让你悉数超值体验。他的极品回锅肉，将二刀肉炒成了灯盏窝，最难的是片片肉都能把剁细了的调料均匀的裹卷。别出心裁的是面包屑黏着的山药油炸后，摆放在盘子两边，不仅养眼，那口感的反差，能给人带来愉悦的层次感。他的砂锅牛肉粉，可以让人吃后近乎迷恋。整个口感可谓“鲜香烫糯软”，内行都很难理解，红薯干粉条为什么竟然具有水粉的口感。苏继江说：这就是制作工艺上的攻坚克难。他的干煸鳝鱼、椒麻桃腰、夫妻肺片、水煮鱼片……吃后你都会感觉不一般！这些菜笔者都将通过妙做妙解来向读者一一解读。

“银杏”酒楼的樟茶鸭子，酥香红亮，改变了传统樟茶鸭虽然香浓但色泽暗淡的不足。它的糖醋鸡尾时蔬，无论从装盘上、口感上都让川菜现代化了。1993年陈实老师首创了泡制荤菜的烹制工艺，菜根香酒楼很快将其推向市场，它的泡菜系列菜品立即成为市场亮点。菜根香的泡菜老坛子、泡椒墨鱼仔等菜品也成了当今市场的经典，而广为市场采用。应该说将泡菜系列的川菜提升了一大步。老房子是靠螃蟹系列起家的，他们创制的神仙蟹、糊辣蟹、霸王蟹等，川味浓厚、乡情浓郁、流行甚广，在一定程度上提升了川菜的档次。巴国布衣在重塑川菜形象上具有历史性的贡献，它的几款菜品“巴国毛血旺”、“口水鸡”、“豆腐鲫鱼”，四川江湖味浓郁，也给食客留下了深刻的印象。飘香的“麻将凤尾”、“黄瓜香菇牛柳”、“碧绿飘香鳊鱼”、“东坡银雪鱼”、“排骨粉丝煲”，无论从口感上、技法上、装盘上，都成了川菜市场的亮点。

在文化传承上，皇城老妈火锅，抢占了成都民俗文化的高地，将饮食文化做到了极致；老成都公馆菜的“龟鳖鱼王汤”、“香橙虫草鸭”、“水煮咸烧白”、“樱桃红烧肉”等一系列菜品，展示了老成都公馆富贵闲人的文化传承；眉州东坡酒楼的“东坡府邸参”、“东坡肘子”、“东坡竹花”、“桃花酱肉”、“眉州香肠”；今日东坡的“荔枝冻”、“开水芥菜”、“东坡鲍鱼”等，利用典故和东坡诗词，不仅带给我们美食，还带给我们无尽的文化享受。同春素食养生堂、鹤翔山庄等运用道家养生文化理念，钦善斋、御膳宫等川菜餐厅运用传统药膳理论，都将养生文化推进了一大步。

综上所述，川菜不仅在传承，也在创新，也有突破。只要坚持学诸家之长走自己的路，川菜就将永葆青春，存续永恒的美丽！

刘学治

2013年2月15日



红杏枝头春意闹

“红杏”是进入21世纪以来最为抢眼的川菜品牌之一，它与“大蓉和”并称为成都川菜（中档市场）的双子星座。从主流上看，川菜是普罗大众菜，用料朴实、生态、贴近大众，适应面广；口味上浓味浓香，口感的冲击力强，痛快、上瘾，因而它的市场占有率始终是各大菜系中最高的。从以上特点上讲，红杏很有代表性。大厅人均消费不过七八十元，包间人均100多元，在成都的五个店一年就能卖到三个多亿。试想它的人气会有多高！如果不是口味和价位充分满足了市场的需求，遵循了价值规律，能有这样的成就吗？笔者认为中国餐饮业海吃山喝、背离价值规律的消费现象，终有一天会由于公款吃喝的降温、垄断企业、暴利企业受到政策调整的遏制，会走到尽头。那时，像红杏这样的川菜企业将会更加风光。

“满园春色关不住，一枝红杏出墙来”。红杏不仅因其定位和操作模式使之大红大紫、闪亮成都，更重要的是它的许多经典菜品风靡全国，成了全国川菜企业学习的标杆。如：“红杏鸡”、“鳝段粉丝”、“家常海参”、“豆瓣鲜鱼”、“风味鸭血”、“螺肉香香嘴”、“风味青椒”、“豆汤冬寒菜”、“豆汤饭”、“石锅凉粉”等，食客和川菜厨师们如数家珍，可谓影响了一个时代的川菜。这些菜看似普通，却其妙无穷，众多川菜企业争相克隆，然而绝大多数餐厅做出来都貌合神离。

红杏的厨政管理非常严格，特别是在菜品的烹制上讲究量化、厨政上着重程序化管理，这是我们众多的川菜企业最值得学习的地方。

笔者在《解密经典川菜》连载文章中，对红杏几款影响较大的菜品已有介绍，下面笔者再向读者介绍它的三款经典菜：

本文除了笔者的评论外，重点展示其菜品的配料和制作方法，使同行能够更加深入地了解和学习红杏，以便促进川菜整体水平的提高。