



百年好味

万古



扫一扫 观看视频

本版文图由万古镇政府提供

丘陵平缓，巴岳巍然。
从七宝山峰到沙河村，自然勾勒出独一无二的城市轮廓，淮远河淌入万家灯火，白昼来临，映衬出鳞次栉比的建筑。

晴空之下，山河环拥。
它曾扬起明清时期的风沙，将百年故事揉作长卷，风来，卷起，舞一场历史繁荣。

万古镇，自古便是南来北往商贾的必经之地。城市的发展、经贸的繁荣，人口的增多，必然带动饮食文化的繁荣。

美食是认识一个地方的窗口，也是一个区域文化的重要组成部分，大足历史文化厚重，美食博大精深，万古作为大足高新区的主战场，地处成渝地区双城经济圈中轴线“黄金分割点”上，素有“鱼米之乡”的美誉，先后被评为重庆市商贸百强镇、重庆市卫生镇、全国重点镇。因此，以美食为媒介，让众人熟悉万古饮食文化、了解其背后的故事，并进一步认识万古，正是一场恰到好处的城市影响力传播。

水八块鸡、鲜嫩鱼豆花这两道菜中，亦藏着这座新兴之城的创新与开放密码。

水八块鸡：传承百年的“吃鸡”扛把子

万古，处在小川东道的“黄金分割点”上，有一道远近闻名的美食——水八块。这里的人们制作“水八块”非常讲究，常常把整只鸡按部位剁成八大块，然后再凉拌食用。因为整个制作过程以水煮为主，水八块便由此得名。

水八块鸡（香麻鸡片），系川菜类，以香麻鲜嫩著称，火候刀功极为讲究。采用当年散养的公鸡，宰杀洗净后先放入锅中煮熟，后透过凉水，再用刀片成大小相等带骨的薄片，淋上调好佐料就可上桌，是一道佐酒下饭的好菜。

根据万古镇志记载，水八块的来历还得追溯到清朝末年——家住万古镇米市街的李恩浦，于云南陆军讲武堂毕业后编入驻成都的清军，在清朝一位名叫玉昆的将军手下任标统（相当于团长）。

玉昆是满洲旗人，不喜欢吃辣椒，但偏爱鸡肉，他的私厨便以土鸡为材料专为他制作了几道私房菜。席间，玉昆特意叫来爱将李恩浦一同品尝，李恩浦看着琳琅满目的佳肴，不禁佩服起厨师的高超手艺，起初还有些拘谨，但席间却被一道撒满花椒细粉特制的凉菜吸引，这样的做法在铁锅炖鸡汤的家乡小镇是没有的，李恩浦是个出名的孝子，此时他想到了自己的母亲，那个因年岁已高时常呕吐清水（消化不良），每次都只能吃下炖得软烂的鸡肉，而生在四川本就喜爱椒麻的口味，母亲餐餐都食欲不振。

这道凉菜因热煮冷却的方法让鸡皮爽脆的同时也保留了鸡肉的软嫩，一吮脱骨，调料的碰撞增添了佳肴的风味，花椒作为主辅料既能增加食欲也能养胃止呕。李恩浦心生欢喜，便私下去找大厨学会了这道带骨鸡肉的佳肴。

1912年，李恩浦解甲归田，回到万古，这道私房菜也就在万古继承了下来。由于过去的酒席每桌只坐8人，每人只有一片煮熟带骨鸡肉，在调好的佐料中蘸一下就可以食用，因此，很快便有了名声。后来经过李家四代人的摸索，在传统水八块鸡的基础上作了改进，把大片改为小片，让菜品的呈现更符合现代人的饮食习惯。

制作水八块鸡的过程中，对食材的选择非常严格，尤其是对公鸡的生长时间、肥瘦和重量有着近乎苛刻的要求。制作师傅李平，在当地被誉为制作水八块鸡的名师，他在选择公鸡时，能够仅凭手感估计出公鸡的重量，并在宰杀、褪毛、剖鸡掏除内脏以及煮鸡掌握火候等方面展现出极高的技艺。

他的刀工也十分了得，能够根据公鸡的不同部位熟练运用片、斩、切等多种刀法，确保开片的水八块鸡肉大小、厚薄及鸡肉与骨头的比例都达到极其严格的要求。

调料配比上，水八块鸡在传统配方的基础上，根据人民生活水平的提高和市场需求的变化，进行了适应性的改良，以迎合现代食客的口味。正宗的万古水八块鸡不仅对煮鸡的火候要求很高，切鸡的刀法也很有讲究，需要将整只鸡分解成头部、颈部、胸部两块、腿部两块、翅膀两块等八大块，连骨带肉切成3毫米厚的块状装盘。

以前吃这个水八块，纯粹是物质享受。现在吃水八块，吃的是历史，吃的是记忆，品的是文化，和对未来美好生活的祝福。在大足区荷荣飘香美食文化节上，水八块鸡荣获“二十道大足美味”称号。

鱼豆花：餐桌上的鲜嫩组合

万古镇历来就是鱼米之乡，更是市级非物质文化遗产“万古鲤鱼灯舞”的发源地，百姓对鲤鱼尤其喜爱。

在古代，鲤鱼就被称为“百鱼之首”，无论是字典《尔雅》还是医书《本草纲目》，写到鲤鱼时都把它放在“鱼”部的首位。鲤鱼在古代是吉祥如意的图腾，自古迄今也被视为食中珍品。在中国八大菜系里面，有很多以鲤鱼为主料的名菜，人们想通过菜品表达一种追求美好生活的意愿，也是吉祥如意的象征。

在万古镇民间，即使家庭条件再艰苦，年夜饭中也会有一道鲤鱼菜肴，寓意年年有余，代表着人们期盼来年有个好收成，希望事事顺利，日子能越过越红火。

万古镇地方餐厅的传统鲤鱼全鱼宴共有30多道菜品，其中的代表有鲤鱼跃龙门、鲜嫩鱼豆花、霸王鱼片、豆干炆鱼丁、泡粬菊花鱼、扣碗蒸鱼片、清汤鱼丸、双椒蒸鱼头、鱼焙炒手等等最具特色，深受当地百姓喜爱。

在中华烹饪技艺中，一道制作极为精细的工艺菜肴，有“吃鱼就似鱼”“吃肉就似肉”的烹饪技艺，即将素料制成有荤味的菜肴，即所谓“以素托荤”。万古镇当地的厨师，则反其道而行之，来一个“吃鱼不见鱼”“吃肉不见肉”，将荤料制成素形，即人们所谓的“以荤托素”。鱼豆花就是当地荤托素的代表菜，是鲤鱼全鱼宴中的一道高端菜品，堪比国宴巅峰之作——开水白菜。因此这道菜只有在接待客商、贵宾等高端宴会上才会出现。

鱼豆花色泽雪白，形似豆花，以鱼为料，故名。它一入口，会感到它嫩如豆花之质，细细品尝，才又感到它的味比豆花更高一筹，而用以冲制“豆花”的汤是一种特制清汤，它也是以鱼为主要原料制成的，这种汤味极鲜美，清澈见底，汤中无一物。正所谓“吃鱼不见鱼，不似鱼肉，恰似鱼肉，胜似鱼肉”。

在制作方法上，厨师选取鲜活鲤鱼一尾（3斤以上），去刺、骨、皮，用刀刺成鱼泥备用，将熬制好的青汤放入锅中烧开后，改小火待用，将鱼泥放入盆中，加入盐、葱姜汁、胡椒水、味精等调味，再加入打泡的鸡蛋清调成糊状，沿锅边将其慢慢倒入小火烧制的清汤中，待鱼糊成豆花头时，起锅倒入装有时令蔬菜垫底的汤盆中，撒上葱花既成。

制作此菜有三个“关键”。“制茸”是一道关键。鱼肉末捶茸，如刺未去尽，就不可能有豆花式的细嫩之质。鱼茸、蛋清、豆粉的掺兑比例是第二道关键。这里因原料含水，气温、湿度的千差万别，有不可衡量的问题，有难以言传的妙处，稍一失调，不是下锅成坨，就是不能成花。用火是第三道关键。火小冲制不熟，火大会冲散。鱼豆花为咸鲜味型。色泽洁白，成团不散，质地细嫩，咸味鲜美，营养丰富，老少咸宜。胃是有记忆的，也是有感情的。除了水八块鸡、鱼豆花、鲢鱼面、白泡粬、盐豆干，这些万古特色的美食，都是小川东道上旅人们最独特的记忆。如今，大足高新区在万古镇拔地而起，齐聚了天南地北的客商，他们用汗水和智慧建设、改变着这座小城，也将这座小城的美食带给了“出去”，小城深巷中的“菜香”，随着他们的脚步，也越飘越远……

鱼豆花



水八块鸡

