

菜肴,深受消费者喜爱。其中,泡椒墨鱼仔、香辣蟹火锅等还走出四川、走向全国,赢得南北各地广大消费者的喜爱。此外,在20世纪80年代以后,外国尤其是西方国家的烹饪原料大量进入中国、进入四川,如牛蛙、鸵鸟、肥牛、三文鱼、北极贝、法国鹅肝、西芹、玉米笋等,川菜厨师及时拿来为我所用,也创制出了众多的美味佳肴。如今,色彩鲜艳、味道鲜美的三文鱼刺身已成为川菜筵席上常见菜品之一;色泽淡雅、味道清鲜的西芹百合更成为中西烹饪原料结合创制的典型菜肴。

#### 烹饪加工的融合创新

当代川菜大量吸收、借鉴省外、国外的烹饪方法,创制新的菜点。据《成都通览》载,清末民初,川菜普遍使用的烹饪法已有3大类、20余种,每一种具体的烹饪法下又派生出许多做法,其中,炒法下派生出的小炒,烧法下细分的干烧、家常烧等,都是四川最具特色和最长擅长的烹饪方法。但是,当代的川菜厨师并不满足,一方面学习、借鉴外省的煲法、串烤法、脆浆炸法等烹饪方法,创制出乌鸡煲、兔肉煲、烤肉串等菜肴,另一方面吸收、借鉴了国外的面包炸、铁板烧等烹饪方法创制菜肴。其中,铁板烧是日本最擅长的一种烹饪方法,进入四川后被厨师们借鉴、采用,制作出铁板海鲜串、铁板鳝段等众多菜肴。

#### 调味的融合创新

俗语说:“食在中国,味在四川。”川菜以味著称,传统川菜已有23种常见味型,并且是清新醇浓并重、善用麻辣。当代的川菜厨师依然非常重视调味,大量使用省外、国外的调味料及调味手段创新菜肴,川菜调味在继承传统的基础上有了新的变化。一是出现了多种新味型。最典型且较早被人公认的新味型是茄汁味。它是借鉴西餐的番茄汁调制而成,成菜风格是甜中带酸、香鲜爽口,代表菜品有茄汁大虾、茄汁鱼条等。蒜椒味、藿香味、青花椒味等也有其独特的风味,被许多食客认可。二是充实和完善了传统味型。如在川味凉菜中,传统的麻辣味、酸辣味全部使用红油调制,现在则改用或添加小米辣、野山椒,将它们的鲜辣、清爽融入其中,让人赏心悦目,著名菜肴有跳水兔、拌蕨粉等。在川味热菜中,常常先用罗勒、百里香等香辛料与色拉油一起制成复合型的调味油,再将其加入烧、煮类的麻辣菜肴中调味,成菜的麻辣味中便多了特殊的香味,鲜锅兔、水煮鱼等即是代表。三是稳定了菜点的口味。传统川菜基本上是直接用单一调味品进行现场调味,讲究一气呵成,但常常出现菜肴口味不稳定的状况。当今的一些川菜企业吸收、借鉴西餐的调味手段,创制出许多新型、独特的酱、汁、油、粉等复合调味品,并进行分阶段调味,不仅较好地稳定了菜点的口味,而且使自己的菜点拥有了独特的风格和配方,加快了出菜速度。如大蓉和酒楼,先用柱侯酱、海鲜酱、蚝油、红曲米等调制出统一的复合味卤汁,再用它制作酱猪手,成菜风味独特、品种稳定,深受食客欢迎。卞氏菜根香泡菜酒楼,著名的招牌菜泡椒墨鱼仔等菜肴,则离不开其创制和使用的特色泡椒油、海鲜油、麻辣油。

从川菜悠久的历史来看,“融会创新”是一个永恒的主题,这应该也是川菜始终保持旺盛的生命力的精髓所在。□

## 直面科学创新的文化障碍

汪品先



“创新障碍”讨论在提出的时候就有争议:“这是个不知道谈过多少回的老问题,还会说出什么新意?”“问题谁都明白,关键在于行动,光讨论有什么用?”问题确实是老的,至少谈了十几年,但答案不一定就是老的:因为世界变了、中国变了,“进入创新型国家行列”的目标本身就是新的。

障碍科学创新的因素确实很多,有物质上的、政策上的、文化上的;但根子还在文化,这是科学创新的土壤,政策在相当程度上也是文化的反映。各个民族的创新力相差悬殊,从牛顿、达尔文,到上海世博会英国馆的设计,不能不佩服英国人的创新能力。每个民族都有一种说不大清楚却又无所不在的特征,往往习惯到不能自察、只有和别的民族比较才能发觉,但又深入血脉之中,好比文化细胞里的基因。最突出的例子是犹太人和吉普赛人,虽经千年流散,性格鲜明依旧。创新文化就是属于这种层面的东西,中国要进入创新型国家行列,就得向这样的深层次里反思。

清朝末年提出“中学为体、西学为用”,这种概念其实保持到了今天:科学技术是作为生产力才需要发展的,基础科学是因为能促进应用研究才应予重视,长期以来“为科学而科学”是受批判的。重物质、轻精神的科学观容易导致浮躁、肤浅,科学不但是生产力,更是文化,对科学有如痴如醉的热爱,才会有不屈不挠的探索,这才能创新。

应试教育不改,科研浮躁症不减,投入再大也不见得能创新。为此建议在今后十年里,“提倡文化反思、促进科学创新”,把科学和文化结合起来发展。估计“创新障碍”讨论结束之日,就是我国进入创新型国家行列之时。与此同时,也有许多促进创新的实际行动不必再“研究研究”,只要群策群力明天就可以开始执行。

(摘自《文汇报》)