

不止香辣：川渝蘸水指南

中國菜系中，性格最突出的是粵菜和川菜。

粵菜以“少放、不放調料”為榮，資歷豐富的大師們，往往會在做完一桌菜後，擠眉弄眼地問你“我只放了鹽哦，有沒有喝出湯裡的鮮甜”。如果你回答：“嗯，真的有甜味”，大廚會很得意地接話：“我沒加糖，都是食材裡本來的味道”。

川菜則恰恰相反，在上齊了大菜之後，還會儀式感十足地請出蘸碟、底湯。當你對師傅手藝讚不絕口的時候，對方會高深莫測地告訴你：“這是全四川只有我能調出來的味道，是我爺爺的爺爺傳下來的秘方。”

兩種對吃的態度不能說孰優孰劣，但確實生動地表達了地域特徵鮮明的飲食審美。

從某種角度來說，蘸水是川菜琴瑟相和的伴侶、畫龍點睛的註腳，它代表了川人的舌尖取向，和四川盆地飲食的源流。

來看看川渝地區常見的家常蘸碟，窺斑見豹，或許能從一個側面瞭解川菜的審美和智慧。

壹 火鍋

火鍋大概是最常見的蘸水使用場景了。正宗的川渝火鍋蘸水，一如當地人的性格那樣質樸直接，也像火鍋底的鮮香麻辣。

香油+蒜泥+鹽。這是公認的正宗重慶火鍋蘸水標配，油碟。香油用以包裹食物，蒜泥用以平衡麻辣，鹽則是增加滋味層次感的妙物。

也有人會在其中添加蔥花香菜小米辣。最妙的是，火鍋吃到尾聲時，蘸水已經被火鍋湯稀釋得寡淡，此時注入一勺香醋，既解膩、又開胃醒酒，和魯菜的醒酒湯有異曲同工之妙。

乾辣椒麵+鹽+白芝麻。對於吃重慶火鍋專業選手而言，乾碟必不可少。和蒜蓉油碟不同，乾碟的用途單一，最好是搭配腰片、老肉片、毛肚這些硬菜。

本質上來說，它與牛肉乾是一個思路。那些耐嚼的硬菜，在混合乾碟之後，就會越嚼越香，是下酒必備。

蔥花+香菜末+蒜泥+味精+鹽+鍋底湯。這是一個原味蘸水配方。它存在的妙處，可在增味的同時，還忠於鍋底的本味。

北方人吃餃子講究“原湯化原食”，四川人吃火鍋又何嘗不是如此。

這種原味蘸水，特別適合一些吊出鮮湯的鍋類，比如燒雞公、烏江魚、翹腳牛肉鍋、蹄花火鍋等等。

貳 豆花

四川人的豆花，與內地的豆腐不太一樣。它不是點心、不是甜品、也不是小吃，而是一道下飯菜。

自貢富順豆花、重慶活水豆花。原料產地和名稱不同而已，但吃法大同小異。

拈一坨豆花，蘸點蘸水塗抹在豆花上。吃慣的川渝老饕們，據說可以把整坨豆花放蘸水裡打滾，最後將包裹上蘸水的豆花和著米飯一起吞下，香辣鮮燙瞬間下肚，酣暢淋漓。

豆花蘸水是一頓豆花飯的靈魂，它的調製關鍵要用糍粑海椒。

所謂糍粑海椒，指的是用特定工序加工後的辣椒醬：將辣椒用熱水充分浸泡後，撈起按壓擠掉多餘水分，與花椒、大料、八角等香料一起放於石碓窩裡春爛，春得越細越好，最後將用菜油酥過的豆瓣和芝麻倒下去合著春，此時春過的辣椒已經茸象糍粑一樣油亮粘稠，故名。

豆花蘸水配製簡單，熟醬油1勺、糍粑海椒1勺、蔥花、薑香、香油半勺、熟菜油半勺，再來點白芝麻或者花生碎，依次放入。成品自然紅潤油亮，開胃生津。

川式豆花必須配米飯，否則風味打折一半以上。

參 白肉

白肉，全國都有，東北人下火鍋、江南人蘸醬油，但四川的白肉卻又有不同。

正宗的川式白肉，一是吃肉；二是吃刀工，手藝高超的廚師片出的肉片厚薄均勻，最長能有30公分，厚僅1-2毫米，肉片薄可透出人影；三是吃蘸水。

川式白肉的蘸水，也要用糍粑辣椒，加醋、花椒麵、藤椒油、豆豉油、生抽醬油、白糖、蒜蓉、紅油、蔥花、味精、胡椒麵、熟芝麻調製。

薄片的肉、濃郁的蘸水，共同構成了川式白肉的靈魂。

調製白肉蘸水，最重要的一點是，要把蒜泥當作靈魂，放入足夠多的

量；白糖也很重要，提鮮增味；油辣椒最好現吃現炸，這樣才香。

當然，如果你口重，也可以拿做好的蘸水直接淋在白肉上。充分浸泡蘸水的白肉，會帶來更獨特的口感。

肆 白水菜

白水菜，即選用狀態極其新鮮的綠葉菜或根莖類蔬菜用清水煮熟或者蒸熟，比如白水兒菜、小白菜、牛皮菜，白水茄子。也是經常出現在在川渝人民的餐桌上的一道快手菜。

吃白水菜，最重要的是蔬菜要新鮮。但無論蒸或煮，一鍋白水菜但凡有了蘸水的加持，即刻實現了滋味的昇華。

辣椒麵蘸水是最常見的，乾辣椒麵、蔥花少許、鹽。等白水菜煮熟出鍋，再加半勺白水菜湯入內攪拌均勻。

水豇豆蘸水需要加水豇豆，這種專門用來搭配蔬菜的豇豆，比普通豇豆淡雅，只要蔥花香菜末少許、拌勻即可。

燒椒蘸水是最有特色的，拿青椒直接在燒熱的鍋中乾焙到表麵起皮焦糊。再將糊青椒剝碎，加入鹽、蒜泥、蔥花，開吃前澆入半勺白水菜湯，攪拌勻。

燒椒蘸水既有青椒的清香，又有燒烤的焦糊香，風味獨特。在燒椒蘸水的基礎上，放入兩勺生抽，滴入幾滴香醋，即可作為燒椒皮蛋這道菜的墊底佐料。

紅油蒜泥蘸水主要適合於吃白水茄子，其配方與蒜泥白肉蘸水相似，只是糖的量可酌情減半。

伍 水餃

川式餃子蘸水也很簡單，油辣椒1勺、生抽2勺、蒜泥半勺、白糖半勺、藤椒油幾滴、醋幾滴。

成都名小吃“鐘水餃”的蘸水和家常水餃蘸水最大的區別就是口味更偏甜一些。因此若想吃正宗鐘水餃蘸水，可在前述蘸水配方的基礎上適



柒 乾碟

川渝燒烤的佐料以乾碟為主。但並非所有的“乾碟”配方都是純辣椒麵，而是乾辣椒麵與其他幾味香料一起磨制而成。

當地很多生意好的燒烤店，都有自己的獨門“乾碟”秘方。

最常見的方子莫過於二荊條乾辣椒+花椒+生花生+白生芝麻+白熟芝麻的組合。

生芝麻與生花生提供油潤的口感，而熟芝麻則提供噴香的味道，這是物資匱乏的年代，充滿智慧的一物多吃。此外，再加一些提味的鹽、八角、桂皮，就成了很正宗的燒烤乾碟。

乾碟辣椒麵用途很廣，除了蘸燒烤，也可用於蘸鹵菜或者涼拌菜。甚至在前文提到的白水菜，撒點蔥花倒入一勺菜湯即可成為一碟辣椒麵蘸水。

此刻是不是有一種融會貫通的感覺？

味道不在乎比較，只關乎人心所向。真正令人念念不忘的，永遠是家的味道。

美中佛教會地藏殿

地藏殿現已正式啓用，服務社區與信眾
殿內裝璜永久骨灰壇存放設施

單人位和雙人位兩項；還有存放永久往生牌位
及供奉地藏菩薩長明燈



諮詢單位：美中佛教會
299 Hegar Lane, Augusta
MO 63332
電話：(636)482-4037
傳真：(636)482-4078
E-mail: info@maba-usa.org,
聯絡人：空正法師、空實法師



988
SUICIDE
& CRISIS
LIFELINE
MISSOURI

致电 988

超过 240 种语言的翻译



RAYMOND CHANG
張良睿

Real Estate Professional
cell (314)275-0750
office (314)878-9820

email raymond.chang@cbgundaker.com
web RayMovesMO.com



★ 房屋買賣

★ 地產投資

★ 外州搬遷

★ 協助蓋新屋

誠信可靠 熱誠服務

卓越的售後服務

致力於為您和您的家人提供

最好的房地產經驗和最高質量服務



13718 Olive Boulevard, Chesterfield, MO 63017