

四川泡菜的文化特色与川菜烹调中的运用

杜莉

(四川旅游学院, 成都 610100)

摘要:四川泡菜是巴蜀地区人们从古至今制作和使用的特产原料和调味料。它历史悠久,内涵独特,文化特色鲜明、突出,在川菜烹调中使用广泛,被誉为“川菜之骨”。今后,应当深入挖掘,弘扬其文化特色,扩大烹调使用范围和数量,促进国际知名度及影响力的提升和产业发展。

关键词:四川泡菜;文化特色;川菜烹调

中图分类号:TS255.54 **文献标志码:**A **doi:**10.3969/j.issn.1000-9973.2016.12.032

文章编号:1000-9973(2016)12-0138-04

Cultural Characteristics of Sichuan Pickles and Their Application in Sichuan Cuisine

DU Li

(Sichuan Tourism University, Chengdu 610100, China)

Abstract: Sichuan pickles have been the special materials and flavorings made and used by people in Sichuan and Chongqing regions since ancient time. Sichuan pickles have long history, unique connotation, distinctive and outstanding cultural characteristics, and they are widely used in Sichuan cuisine. Sichuan pickles are honored as "the Bone of Sichuan Cuisine". From now on, it is necessary to further dig and enhance the cultural characteristics of Sichuan pickles, expand the range and magnitude of their application, and promote the enhancement of its international popularity and industrial development.

Key words: Sichuan pickles; cultural characteristics; Sichuan cuisine

2013年12月,韩国“泡菜及越冬泡菜文化”成功列入“世界非物质文化遗产名录”,韩国泡菜的国际形象、影响力和市场占有率大幅提升,在烹饪中得到广泛运用,带动了泡菜产业的大发展。相比而言,中国泡菜在文化内涵和特色上缺乏高度重视和研究,国际知名度和影响力等较低,制约了泡菜产业的进一步发展。这里仅以占据中国泡菜半壁江山的四川泡菜为例,较为系统地探讨和阐述了其文化特色及在川菜烹调中的运用,以期抛砖引玉,使中国泡菜的文化特色得到重视和弘扬,加大烹调运用力度,促进其国际知名度、影响

力的提升和产业发展。

1 四川泡菜的文化特色

从历史角度而言,泡菜是指泡制而成的菜,是将原料入盐水中泡,经乳酸发酵制成。如今,由于制作工艺的发展,泡菜则是指“以新鲜蔬菜为主要原料,经食用盐或食用盐水腌渍发酵、整理切分、脱盐(或不脱盐)、调味、包装、灭菌(或不灭菌)等加工而成的蔬菜制品。”无论如何,巴蜀地区人们在长期的泡菜制作和使用过程中形成了四川泡菜独树一帜的文化特色。

收稿日期:2016-07-03

基金项目:2015年四川省科技支撑项目(2015NZ0037)

作者简介:杜莉(1965—),女,四川井研人,教授,主要从事中国饮食文化、川菜烹饪理论等方面的研究。

— 138 —

1.1 历史悠久

四川泡菜起源于商周时期的“菹”，真正产生于秦汉时泡菜坛出现之后，已有 1700 年左右的历史，但是在明代及以前都没有独立名称和记载，仅包含于腌菜“菹”中，到清代才有较大发展，出现“泡菜”等专属名称及记载，新中国成立后尤其是 20 世纪 80 年代以后得到迅猛发展。

1.1.1 起源

泡菜的雏形或前身“菹”是古人对利用食盐等腌渍浸泡的蔬果和肉制品的统称，早在 3000 多年前的商周时期就已经出现。《周礼》之“天官·醢人”言：“王举，则共醢六十瓮，以五齐、七醢、七菹、三醢实之。”汉代郑玄注：“齐当为菹”，“凡醢酱所和，细切为菹，全物若‘月菜’为菹”^[1]。“菹”指切细的腌菜，“菹”则指整体或切大片的腌菜。《诗经》之《小雅·信南山》言：“中田有庐，疆场有瓜。是剥是菹，献之皇祖”。意思是将瓜摘下来腌渍成腌菜。但是，真正意义上的四川泡菜则产生于秦汉时期泡菜坛出现之后。因为四川传统手工泡菜的关键是盐水浸泡和乳酸发酵，而有沿（唇）的泡菜坛是古代制作泡菜必不可少的器具。据报道，在重庆涪陵区出土了东汉时期、距今约 1700 年的双唇（沿）四系陶罐（即泡菜坛）^[2]；成都的川菜博物馆也保存着汉代灰陶双唇罐（泡菜坛）。由此可以推测，四川泡菜最迟出现在距今 1700 年左右的汉代。

1.1.2 发展历程

从魏晋南北朝到元明时期，泡菜包括四川泡菜有一定的发展，尤其是南北朝时首次出现了盐水泡渍蔬菜法的记载，只是包含于“菹”中。北魏贾思勰《齐民要术》之“葵松茱萸蜀芥咸菹法”言：“收菜时，即择取好者，菅蒲束之。作盐水，令极咸，于盐水中洗菜，即内瓮中”，“其洗菜盐水，澄取清者，泻著瓮中，令没菜把即止，不复调和”^[3]。此时的“菹”包括泡菜、盐渍菜、糟菜等。此外，这一时期还出土了一些泡菜坛。据《重庆晚报》报道，重庆忠县乌羊镇在 2010 年出土了距今 1500 年以上、高约 40 cm、双沿完好的泡菜坛；成都川菜博物馆陈列有明代鹿鹤同春纹泡菜坛、青花花卉纹泡菜坛。

到清代至民国时期，泡菜包括四川泡菜有了较大发展，并且从“菹”中独立出来，文献记载出现了“泡

菜”、“浸菜”等称谓和制法，并且常与腌菜、糟菜等并列。在巴蜀地区，较早使用“泡菜”一词是在清代中叶。嘉庆年间的《成都竹枝词》赞道：“秦椒泡菜果然香，美味由来肉羹汤”^[4]。道光至光绪年间的曾懿在《中馈录》中对“泡盐菜法”做了详细记载，指出“定要覆水坛”，“泡菜之水，用花椒和盐煮沸，加烧酒少许。凡各种蔬菜均宜”，“每加菜必加盐少许，并加酒，方不变酸。坛沿外水须隔日一换，勿令其干”^[5]。这个制泡菜法与当今四川泡菜的制作完全相同，覆水坛是指泡菜坛。此时，四川许多地方都生产优质泡菜坛，如彭州“桂花土陶泡菜坛”和内江隆昌“下河口泡菜坛”等广为流行。宣统年间的傅崇矩在《成都通览》“成都之咸菜”中不仅简要介绍了泡菜制法，“用盐水加酒泡成，家家均有”，还将泡菜与腌菜、酱菜等并列，记载了 22 个泡菜品种，如泡大海椒、泡萝卜、泡青菜等，占所列咸菜数量的比例达 44%。

新中国成立以后，尤其是 20 世纪 80 年代至今，在政府相关部门、餐饮和调味品企业等共同努力下，四川泡菜出现了空前发展，主要表现在两个方面：第一，泡菜制作技艺与设备不断创新，品种不断丰富。如今，四川泡菜已经从家庭、餐饮企业作坊式手工制作延伸到调味品和食品企业的机械化、规模化加工，从泡菜坛延伸到大型蔬菜盐渍池，采用真空包装、巴氏灭菌、直投式功能菌发酵泡菜、增香调味等技术，使泡菜的品质提高、品种丰富。第二，泡菜运用和消费不断扩大，产值和地位不断提升。如今，四川泡菜已经从四川走向全国和世界许多国家，从家庭、川菜企业的菜点原料、调味料扩大到食品企业的食品原料和调味料，其产值、产量和地位不断提升。据统计，2013 年，四川省泡菜产量达 260 万吨，产值达 220 亿元；2014 年，四川省泡菜产量达 310 万吨，产值达 260 亿元，约占全国泡菜产量的 60%~70%^[6]，增幅均超过 18%，已成为“小食品大产业”的典范。

1.2 内涵独特

巴蜀地区独特的地理、气候、物产等自然环境和社会、经济、民俗等人文环境，造就了四川泡菜廉、俭、容、新、情、理的独特精神内涵。

1.2.1 廉、俭

指泡菜原料选用上的价廉物美、节俭惜物。四川

地处内陆,气候温和,雨量充沛,四季常青,果蔬丰富,加之古代蜀道艰险,外地各种高档的原料如生猛海鲜很少进入四川。同时,四川长期是中国人口最多的地区之一,总量占全国人口的10%左右^[7],绝大多数属于平民阶层。物产丰富,但人口众多,巴蜀地区的人们形成了就地取材、节俭惜物、崇尚价廉物美的传统观念和习俗。清代嘉庆时编撰的《四川通志》记载了四川多数州府县的民俗为勤俭,如《射洪县志》、《丰都县志》言其民“服食俭约”。由此,人们在制作泡菜时常选应季蔬菜瓜果,物尽其用,使得泡菜味道佳美却价格低廉,主要体现在两个方面:第一,就地取材,因时而宜。如春季选用青菜、莴笋、蒜薹、莲白、春笋等,夏季选用辣椒、豇豆、青豆、黄瓜、苦瓜等,秋季选用洋姜、莲藕、韭菜花、刀豆等,冬季选用萝卜、芹菜、荸荠、大白菜等。除了个别易腐的绿叶菜如菠菜外,绝大多数蔬菜皆可入泡。第二,物尽其用。如萝卜皮、萝卜缨、青菜头皮、连白杆等,常常是炒、煮等烹饪加工中的废弃之物或次品,却成为了四川泡菜的上好原料。在经济不发达、物质匮乏的年代,巴蜀地区的人们常常依靠泡菜来佐助一日三餐,因此民间流行“泡菜坛中捞家当”的俗语。

1.2.2 容、新

指泡菜制作技术、品类上的兼容并包、不断创新。文化包容性、创新性来自文化的多样性和传统习俗。据考证,巴蜀地区从古至今经历的大规模移民活动至少有7次,来自四面八方的大量移民入川,多种文化不断融合、兼收并蓄。同时,巴蜀地区人们自古以来就有“尚滋味”、“好辛香”的传统习俗,不断追求和创造美食。由此,人们在泡菜的制作技术、品类上也兼容并包、不断创新,主要体现在两个方面:第一,泡菜制作手段和技艺。在20世纪80年代以前,泡菜基本上是手工制作,但是,到20世纪80年代及以后,人们加大了对泡菜制作技艺的研究、创新力度,大量新发明、新技术、新工艺如乳酸菌直投式菌剂、增香调味技术等用于泡菜制作之中,并且大规模采用机械化、工业化手段制作泡菜,促使泡菜成为四川的一个重要产业。第二,泡菜的品种和类别。泡菜自诞生到20世纪80年代都是素食品种、传统泡菜,但20世纪80年代以后,川菜企业和调味品企业为满足人们新的饮食需求,创制出了许多泡菜新品种、新类型,形成了创新泡菜体系。最著

名的荤料泡菜,是用加工成熟的部分动物原料入盐水中泡制而成,名品有泡凤爪、泡基围虾等。此外,以泡菜的功能和作用为依据,还创制出低盐泡菜、早餐泡菜、休闲泡菜、佐餐泡菜、营养泡菜等不同系列、数量众多的新品种,使四川泡菜呈现出“海纳百川,坛容百菜”的繁荣局面。

1.2.3 情、理

指泡菜的用途和日常管理上蕴含情感、尊崇规律。巴蜀地区在古代处于农耕社会,人们安土重迁,生活极富乡土性、地方性,有着浓厚的乡土情怀,注重情感。同时,这里是道家 and 道教的发源地之一,道家崇尚道法自然、天人合一、养生服食。由此,人们在日常食用和管理泡菜时不仅融入了深情厚谊,还尊崇自然规律和法则,主要表现为两方面:第一,泡菜的用途上。四川孩子是吃着泡菜长大的,众多餐厅免费赠送泡菜给食客食用,四川泡菜不仅具有“家的味道”、“妈妈的味道”,还具有“家乡之味”、“餐厅之味”。除了日常食用,四川泡菜还用作重要的礼仪食品,是一些地区新娘的嫁妆,不仅可以聊解思乡念家之愁苦,谨记勤俭节约传统,更可以顺利通过婆家烹调考试,为公婆做出可口的饭菜,展示其持家能力。第二,泡菜的日常管理上。四川传统泡菜贵在“泡”,其原理和关键是密闭环境内的纯厌氧型乳酸发酵,要求一定食盐浓度,泡菜容器隔绝空气、形成厌氧状态,防止霉菌生长和酵母菌过度增殖;同时,乳酸菌生长忌生水、脏物和油腥,最适应温度为25~30℃,发酵速度快,泡菜易成熟,但此温度也易使杂菌生长,更需盐水干净、清洁。可以说,清洁、卫生、无污染、无油腥是乳酸菌发酵的重要规律和法则。遵循之则盐水品质好,泡出的菜风味佳;违反之则盐水和泡菜变质、变味乃至腐败。为此,人们在日常管理中遵守“三净”、“三勤”的管理原则,即净菜、净坛、净手,勤加调料、勤检查、勤泡勤吃。许多寺庙和道观都出品质上乘的泡菜,因为佛家、道家认为泡菜似修行,人不正、身不净、性不和、心不宁、气不顺则泡不出上品泡菜,须六根清净方能出上品。

2 四川泡菜在川菜烹调中的运用

四川泡菜是川菜的重要原料和调味料,烹调运用较为广泛。有人指出郫县豆瓣是“川菜之魂”,四川泡

菜即是“川菜之骨”，足见其重要地位和作用。四川泡菜因盐水浸泡时间的不同而分为跳水泡菜和长年泡菜，在川菜烹调中各有不同。

2.1 跳水泡菜的烹调运用

跳水泡菜，又称洗澡泡菜，是将原料在盐水中浸泡数小时或1~2天制成，常作为菜肴的主料，以自然本味直接成菜，或拌制调味后成菜。用单一植物原料制作的跳水泡菜类菜肴，主要供人们日常佐餐之用，不仅出现在巴蜀地区家家户户的餐桌上，也是餐饮店免费馈赠给食客的佳品，这成为当地的独特饮食风俗。而用多种植物或动物原料制作的跳水泡菜类菜肴，则常成为特色菜肴、招牌菜肴，最著名的品种是什锦泡菜和爽口老坛子。什锦，是用各种原料制作的菜肴的美称。什锦泡菜，即是用多种植物原料泡制而成，以自然本味或调味后供食，色彩丰富，口味酸爽。爽口老坛子，是将凤爪、鸭舌、猪耳朵、鹅胗等加热制熟，与胡萝卜、莴笋、甜椒等入坛，用盐水浸泡30 min至数小时后捞出，放入一个小泡菜坛内，倒入少许泡菜盐水，盖上盖即成。此菜是由一个以泡菜为经营主题的川菜企业创制的，因其将传统泡菜与创新泡菜相结合，荤素搭配，色彩美观，清新爽口，深受人们喜爱，很快被广泛吸收借鉴，成为川菜的的特色菜和招牌菜之一。

2.2 长年泡菜的烹调运用

长年泡菜，又称陈年老泡菜、陈坛泡菜，是将原料在盐水中浸泡数天至1年左右制成，不仅作为主料，更重要的是作调辅料，制作出菜肴、面点小吃及火锅三大类品种众多的泡菜风味菜点。其中，泡菜类菜肴所占比例最大，若以所用泡菜原料为依据，至少能分为4个系列，每个系列又有许多名品，如酸菜系列，名菜有酸菜鱼、酸菜黄辣丁、酸菜粉丝汤等；泡椒系列，名菜有泡椒凤爪、泡椒牛蛙、泡椒墨鱼仔等；酸萝卜系列，名菜有酸萝卜炖老鸭、酸萝卜烧肚条等；其他类，名菜有泡豇豆炒肉末、泡菜回锅肉等。仅以酸菜系列而言，专门指用泡酸青菜作为主料或调辅料烹制的系列菜肴，尤其适宜夏秋季节，有清热解暑、开胃解腻之功。用泡酸青菜烹调时须先入水中漂洗，再切割后入锅成菜。酸菜系列菜肴是20世纪90年代及以后大量出现的。

1984年，刘建成等的《大众川菜》仅记载了3款酸菜类菜肴，即酸菜肉丝汤、泡菜鱼和酸菜豆瓣汤。到1999年，李新主编的《川菜烹饪事典》（修订版）中已列有18款酸菜类菜肴，数量大增。2007年，《四川泡菜大全》中仅以酸菜、酸青菜或泡青菜命名的酸菜系列菜点达32款，占所收录泡菜类菜肴的比例为15%。由于巴蜀地区用酸菜制作的菜点众多，近十余年来在川菜常用的酸辣味型中出现了“泡菜酸辣味”之说。

除了制作菜肴，长年泡菜尤其是泡青菜，还是四川面点小吃和火锅的重要调料。其中，用四川泡菜烹制的面点小吃有酸菜鱼面、酸菜肉丝面、酸菜煊汤圆等。汤圆本是常见的甜食，四川厨师却将它与泡酸菜组合，加入干辣椒煊炒而成，创意独特，味道咸甜中略带酸辣，脆糯鲜香，别具一格。用泡菜制作火锅，最著名的有酸菜鱼火锅等。它是四川火锅的重要品种，用郫县豆瓣、泡红辣椒、泡青菜片等炒制后加鱼汤和盐、味精、花椒、胡椒粉等熬成火锅汤卤，下鱼片及其他原料煮熟即可，味道麻辣且略带酸香，适应面更广。

总之，四川泡菜历史悠久，内涵独特，文化特色鲜明突出，长期以来是巴蜀地区人们经常制作并在烹调中广泛使用的特产原料和调味料，这些都足以与韩国泡菜媲美，但是，四川泡菜乃至中国泡菜在关注度和国际知名度、影响力方面却相距甚远，值得深刻反思和有所作为。今后，应当深入挖掘、弘扬其文化精神，扩大使用范围和数量，促进泡菜产业和地方经济的发展，提升国际知名度和影响力。

参考文献：

- [1] (清)阮元校刻. 十三经注疏[M]. 北京: 中华书局, 1980: 675.
- [2] 何俊. 考古发现古人也用泡菜坛[EB/OL]. <http://tech.sina.com.cn/d/2005-01-13/0804502731.shtml>, 2005-01-13.
- [3] 贾思勰. 齐民要术(饮食部分)[M]. 石声汉, 释. 北京: 中国商业出版社, 1984.
- [4] 林孔翼. 成都竹枝词[M]. 成都: 四川人民出版社, 1986.
- [5] 曾懿撰. 中馈录[M]. 陈光新, 释. 北京: 中国商业出版社, 1984.
- [6] 梁波, 李庆. 去年四川产泡菜310万吨近半产量在眉山[N]. 华西都市报, 2015-10-20(06).
- [7] 熊四智, 杜莉. 巴蜀饮食文化纵横[M]. 成都: 四川人民出版社, 2001.