



讲究刀与食材的对话 追求形与味的共生

天津菜刀工的“顺势哲学”

文图/孙贻林

刀工前先与食材“对谈”

上乘的刀工,从来不是生硬的切割,而是先读懂食材,再顺势而为的雕刻雕琢。

寻常人持刀切菜,只求分丝断片、规整利落,从不细究食材本身的性子。可在津门老厨师的眼里,刀是笔墨,食材是素纸,落刀之前,总要静静打量食材的肌理软硬,细看天然纹路,辨明新鲜成色,摸清一物一性。把食材的本味与质地熟稔于心后,方才稳握刀把,缓缓落刀。这般雕琢,少了刻意的匠气,多了几分赤诚的心意,是人与食材的静静对谈,不违逆物性,不强行改形,方能让每一样食料在入锅烹煮之前,便长成最合适的模样。

早在上世纪九十年代,笔者在天津华夏酒楼跟王士发师傅学艺。一天上午,师傅递来两把寻常厨刀,嘱我细细打磨。我满心疑惑,菜案上本有现成刀具,何必多此一举,却还是耐着性子磨得锋利了交还。师傅以指腹轻拭刀锋,笑说刀磨得利落,又道若参赛得奖,便有我一半功劳。

后来才知,师傅正备战世界烹饪大赛。最终以一道牡丹虾球惊艳四座,一举摘金。多年后再看赛事菜谱上的这道菜,依旧动容:饱满的大虾经师傅妙手改刀,刀纹参差层叠,入锅受热,虾腹收紧,虾背舒展,宛若一朵盛放的白牡丹,肌理莹润,缀着淡淡粉泽,玲珑剔透,栩栩如生。看这一朵盘中的繁花,全凭刀工造化,方知厨中巧手,藏着造物的本事。

由此便知,刀工深浅,从不在手脚快慢。切丝匀整、切片轻薄,不过是入门功底。真正的厨道刀艺,兼有独到眼界与审美,融雕刻、拼摆、造型于一体。一蔬一虾,一刀一琢,皆藏着津菜独有的雅致,于平凡中见精巧,于细微处显功夫,把寻常食材化作盘中胜景,让烟火三餐生出温润的东方韵味。

章法有度的分寸与力道

说到刀法,是将刀工智慧具象化的精妙法门,更是烹调刀工落地成形的关键。平刀、直刀、抖刀、坡刀、剃刀、刮刀,各式刀法各有章法,厨师手腕轻转,力道微变,不同刀法落下,便在食材上刻出截然不同的形态,每一种变化,都藏着为后续烹调铺路的巧思。

刀法的运用,说到底是为了成全食材的滋味与口感。或是便于均匀受热,熟得通透;或是利于入味,让鲜香渗进食材;或是顾及食用,大小适中,入口从容;亦或追求美观,以精湛刀工赋予食材灵动形态,一眼便勾人食欲。刀与食材的每一次触碰,都不是随意而为,全是老厨师们代代相传的经验与巧思。

初入勤行时,我随白庆华师傅学打腰花,至今记忆犹新。那日有客人点名要白师傅掌勺,我在旁帮厨,有幸

形如“劈柴块”的烧冬笋更入味,形似“木渣块”的拍黄瓜才更爽脆——在天津的饮食哲学里,刀工的终极美学是“顺势而为”与“物尽其用”。津菜大师刀下的“牡丹虾球”曾惊艳世界烹饪大赛,老师傅讲究切肉丝必须如“帘子棍”粗细是百年的规矩。本文通过对津菜经典刀工的细腻描摹,为您解读津门厨师的烹饪技艺既有对食材本味的极致尊重,也是一代代厨师用指尖与刀锋书写的光情书。



按照《天津菜谱》还原的刀工技法

亲眼见识师傅的刀工。师傅取过洗净的猪腰,先以平刀法起片,刀身放平,一推一拉,整个猪腰便利落分成两片。再将半片腰子置于菜墩,左手沾水轻滑,腰臊处凸显,右手平刀轻片,粗糙的腰臊转瞬剔除,只留鲜嫩紧实的腰肉,刀平、力稳、动作利落,没有半分拖泥带水。

打腰花的精髓,全在腰子内侧的刮刀。刀身先斜后直,交叉下刀,斜刀刮入三分之二,直刀刮入四分之三,要求刀口均匀,深浅一致,绝不可切透,刀纹间距全凭手感。师傅边切边讲,我才恍然大悟,往日自己上手,要么刀纹深浅不一,炒出的腰花歪扭不成形;要么力道过重,直接切得零碎。原来刀法从不是纸上谈兵,一招一式,都是手上磨、心里记的真功夫,力道、角度、分寸,缺一不可。

而刀口,便是刀法落下后的具象答卷,津菜刀工的讲究,全在这分毫形制里。方正的劈柴块、轻薄的木渣片、纤细的帘子棍、别致的蚂蚱腿、圆润的核桃块、小巧的骰子丁,每一种形态都有精准尺度,分毫之间,尽显厨师的功底与用心。

劈柴块里的烟火智慧

闲来翻看《天津菜谱》,见干烧冬笋、虾籽烧冬笋诸般菜式,冬笋皆要求切作劈柴块,只三字,便能勾起满心质朴的烟火情。

劈柴块,顾名思义,形如劈柴,形象又生动。上世纪六七十年代的天津,家家户户用煤球炉生火,劈柴是过日子的必备物件。劈劈柴是日常光景,那些长短不一、带着自然裂痕的劈柴块,早已刻在老天津人的记忆里。

津门前辈厨师,最懂生活滋味,才想出这般接地气的叫法。冬笋肌理顺直细腻,与木柴纹路相仿,不用刻意切

得方方正正,顺其纹理,或刀背轻劈,或徒手轻掰,做出的笋块,不似滚刀块圆滑,也不似方丁规整,带着天然裂痕,凹凸有致,活脱脱一截截劈柴,憨态可掬。

更妙的是,用这种刀工劈制的冬笋,肌理裂开后,无论是干烧汁的浓醇酱香、虾籽的醇厚鲜香,还是鸡汤的浓香,都能尽数渗入冬笋细密缝隙中,入味三分。入口是冬笋本味的清甜,混着菜肴的鲜香,口感远比刀切更为鲜嫩,全无生硬之感。这便是从寻常生活里悟来的饮食智慧,把朴实的日常光景融进厨间刀工,成就了独属于津菜的烟火滋味。

帘子棍丈量百年匠心

《天津菜谱》里,还有个极富烟火气的刀工名称,叫帘子棍,短短三字,牵出的是老天津人满满的童年记忆,也道尽津菜刀工里代代相传的老规矩。

旧时,天津人住在大杂院中,夏日潮湿多蚊虫,家家户户门上都会挂竹编的帘子,遮阳、挡虫、通风,竹帘的骨架便是粗细均匀的竹签子,俗称的帘子棍。

儿时,笔者总爱看大人们编帘子,巧手翻飞,一根根帘子棍被白线绳捆扎成整齐的一排,牢固又规整。旧帘子拆下的帘子棍,是孩童的宝贝,用它扎成风筝骨架,糊上彩纸,借着春风奔跑放飞,满是年少的欢趣。这帘子棍的粗细,也成了津菜刀工中规定丝条的标准。厨师们切的黄瓜丝、土豆丝、胡萝卜丝乃至猪肉丝,都得如帘子棍般粗细匀称,这样的食材,受热入味才会恰到好处。

津门老厨师心里,自有一杆精准标尺:牛肉纤维粗长,肉丝切至筷子粗细,烹炒不易碎;鸡丝细嫩,切到均匀如火柴棍,方显功底;唯独猪肉丝,标配便是帘子棍粗细,这是津菜刀工传

下的规矩,从未更改。

一根小小的帘子棍,一头连着津菜严苛的刀工美学,一头拴着旧岁月的儿时欢趣,烟火味道、童年旧事与饮食匠心,全都揉在了这不大不小的尺寸之间。

木渣块的至简本味

天津菜里,黄瓜做配料,常被叫做“木渣块”,烹炸骨肉、大炒肉、炒三样等经典菜式,都少不了这不起眼的料头,却是提味增鲜的关键。

名字听着粗朴,却藏着老厨的生活巧思。旧时胡同里常有木匠师傅做活儿,斧子起落,轻薄的木渣簌簌落下,松散齐整,这木渣的模样,便成了津菜拍黄瓜的标准形制。

厨人做木渣块,从不用刀精细雕琢,这会失了本味。洗净的黄瓜,用掌根按住,平刀一拍,脆嫩的黄瓜酥裂松散,再以坡刀斜片成薄厚错落的块状,边缘参差,纹理自然,恰似木匠落下的木渣,木渣块的名字,便由此而来。

这是最平民化的津味做法。夏日饭桌、酒馆饭店,随处可见拍黄瓜这碟清爽小菜。淋上麻酱、蒜末、香醋,简单一拌,便是解暑解腻的佳肴。津门老厨师常说,这道菜的妙处,全在“无刀气”。刀刀反复切割,食材易带淡淡铁腥,而木渣块以拍为主,刀刀只触表皮,最大限度地保留黄瓜的鲜嫩清甜,入口全是自然本味,干净清爽。

小小一碟拍黄瓜形如木渣块,没有繁复刀工,没有名贵食材,却是老天津卫夏日里最熨帖的滋味,藏着市井生活的随性淡然,也藏着津菜对食材本味的极致尊重,简简单单的做法,却刻满了津味的底色。

蚂蚱腿的童趣与风骨

《天津菜谱》里,还有个灵动别致的刀工名称:“蚂蚱腿”,多用黄瓜制成,名字接地气,刀工藏讲究。

“蚂蚱腿”的做法看似简单,但讲究分寸不乱。取脆嫩的黄瓜,顺长切成四条,片去绵软的瓜瓤,只留紧实的瓜肉,再以斜刀慢片,关键是得拿捏好角度与力道,切出的瓜片弯弧纤巧,酷似蚂蚱弓起的后腿,形神兼备,名副其实。

望着菜盘中小巧的配菜形如“蚂蚱腿”,总能想起年少时光,与伙伴们在草丛间逮蚂蚱的情形。捏住蚂蚱粗壮的后腿,看它奋力弹跳,好奇又欢喜的心情,如今想起,依旧满心温暖。厨人肯花心思,把一根普通的黄瓜,修成这般灵动模样,让整道菜立时雅致起来,是对手艺的较真,更是对食客的尊重。

方寸一刀,修的是食材的形状,体现的是厨师沉稳的心劲。一头系着津菜代代相传的刀工规矩,一头拴着老天津人纯真滚烫的年少旧趣,菜肴滋味与岁月回忆,尽数相融,酿成独属于津菜的刀工美学,藏在市井烟火里,质朴温润,历久弥香。