

这家烧烤 四代传承大雅若俗

传承百年的谢氏烧烤,经过四代人的改良,让曾经只能在外面烧烤摊上才能吃到的美味登上大雅之堂,成功入选重庆第五批非物质文化遗产代表性项目名录

义渡美食·传承

“色同琥珀,又类真金。入口则消,状若凌云……”

我区传承百年的谢氏烧烤,深得其中精髓,并在此基础上,经第四代传人谢文利手上发扬光大,也促使其成功入选重庆第五批非物质文化遗产代表性项目名录。

近日,重庆市“第三届非物质文化遗产老字号博览会”隆重举行。现场,谢氏烧烤吸引了众多眼球,因为健康和环保,一场颠覆传统而又美味的烧烤旋风就这样刮起。



每一个步骤都有板有眼

灵感缘自 河边烤野猪崽

作为大渡口的一张名片,当天,谢氏烧烤的展台前挤满了食客,不仅因为它大家熟知的一道美食,更是它背后引人入胜的故事。

谢氏家族的烧烤技艺,发端于谢文利的曾祖父。上个世纪末,谢文利曾祖父在长江边拉船,一次天黑安营扎寨,偶遇一窝野

猪崽儿,限于当时的条件,只能捉了一只烤来吃,原始的野香激发了他的灵感,于是他对烧烤这门手艺进行了深入研究,这就是谢氏烧烤的雏形。

“经过了我的爷爷和我的父亲三代传承后,已经非常成熟并且风味独特,但是到了我这里,我

又做了进一步的改良。”谢文利一口说出了家族烧烤的传承史。

谢文利说,作为人类最早的一种烹饪技法,烧烤在历史发展的长河中已经成为了人类饮食中的一种记忆和符号。烧烤在过去的时间里,对人类一直是一种形式与味觉的诱惑。

不用孜然 调料加中草药

谢氏烧烤能获得市级非遗,除了历史渊源、文化的传承,主要还是技艺的推陈出新。在传统的烤制方法上,谢氏烧烤提出了“一生三专业”的生态烧烤方式,“一生”指原材料鲜活,“三专业”指宰杀专业、烤制专业和调味专业。

以烤乳猪为例,首先,制法与众不同。在用葱、姜等特制香料腌制时,要不断揉搓,给猪肉“按

摩”,使其更加入味儿。

其次,炙烤时,须经一项独特的工序——开刀,即当乳猪烤到一定程度时,用小刀在猪皮一面等距下刀,轻轻划开一条条“口子”后继续炙烤,这样既能够使皮下脂肪不流失,又保证了口感的肥而不腻。

最后,味道与众不同。待乳猪烤至色泽金黄红润,撒上特制调味料,便整只装盘上桌。吃法

西式,左叉叉之,右刀切之,举叉入口,牙齿轻合,只觉皮脆——只听得“咔”的一声,乳猪皮应声裂开,酥脆化渣。

担心吃烧烤上火?谢文利通过摸索,在调料里加入了中草药。谢文利称,这些中草药有清热的功效。更特别的是,谢氏烧烤从不使用孜然,佐料是独门配方,从不外传。

生态烧烤 登上大雅之堂

作为谢氏烧烤的第四代传人谢文利,一生专注做好烧烤这一件事,不仅专门调配出独特的烧烤味道,还研制出了独家的烧烤模具——高度接近一米的烧烤灶,可以一次性烤制两头牛。

木炭点燃后,火的热量传递到灶体上,再传递到食物上,火便不会直接接触食物。这样慢慢加热,

通过热能辐射烘烤食物,不仅能保留食物本身的营养物质,同时做到无污染、无伤害。谢文利还创造性地把烧烤搬进装潢精致的大厅,甚至雅间,让食客们亲临现场,不仅能看到既无烟熏火燎的烹饪场面,也能吃上热气腾腾的大餐。

谢文利说,通过独特的烤制方式,食物经过超过200度的高温

烤制,不仅可以达到除菌的作用,也锁住了食物本身的营养,让只能传达给食物100度的蒸煮类型烹饪方式相形见绌。

曾经只能在外面烧烤摊上才能吃到的美味,也因为如此的举动,创造性地从无法登上大雅之堂的角色,摇身一变,成为受众人瞩目的非物质文化遗产的“宝物”。

相关链接

打造烧烤文化博物馆

作为美食方面的非遗传承人,谢文利认为,必须行业自律、制定出台规范技术标准、抱团共谋、改变思路、创造转化、创新发展。让美食与文化融合,宏扬传统文化、传承工匠精神,创新发展思路,从而形成一种别具一格的美食之都。

谢文利希望“生态烧烤”走出重庆、走向世界!作为非遗传承人,谢文利还有一个愿望,他计划在我区打造全国首家以烧烤文化为主题的博物馆,烧烤文化博物馆将由三部分组成,分别是现代式烧烤馆、传统式烧烤馆和谢氏烧烤馆。(记者 陈艺军)



色香味俱全

义渡美食·记忆

家乡味道 回味悠长

大渡口的美食,对于久居外地的游子来说,是一种莫大的诱惑,家乡的味道,其实是味道和感觉的融合,属于身体的一部分。即便身在异乡,偶遇相似的味道,曾经的过往便历历在目,恍如昨日。

家住我区九宫庙度家坳社区,现就读于河北燕山大学一年级的陈艳霞就有如此的感觉。

说到大渡口的美食,陈艳霞如数家珍:“胖妹面庄、渣渣火锅、百信米线……”陈艳霞不假思索地说,“放假回家后,一定要把大渡口的美食吃个遍!”她笑得很开心。

陈艳霞说,每次回家,就会来37中对面的一家米线店,老板都认识她,只要她一回来,就会第一时间来到这里,几乎不用点,一碗酸菜肉丝米线便端到她的面前。

在这里,陈艳霞说自己也用不着客气,端起碗就狠狠地吃了一大口,想加什么作料就加,而且,最喜欢米线的热气扑在脸上的感觉,“那个时候,才知道什么是家乡味道!”说这句话时,陈艳霞幸福中透着一种满足。

陈艳霞说,记得那年快要中考时,每天清晨,妈妈都会端来两碗酸菜肉丝米线,“我吃一碗,妈妈吃一碗。她常常把自己碗中所有的肉丝都拨拉到我碗里,一边笑着一边看着我吃。有时候妈妈见我吃得急了,就连忙匀出小半碗米线给我,反复叮嘱着慢点吃、慢点吃。”

不仅是米线,陈艳霞对火锅也情有独钟,“火锅只要离开重庆,似乎味道都不太正宗,”她说,重庆的火锅独步天下,其它地方是吃不到这个味道的,尤其是大渡口的火锅,自己很熟悉,成为自己永恒的记忆。

现在,只要想起家乡美食,陈艳霞总觉得舌畔生津,鲜味缭绕,神往不止。

义渡美食·健康

缓解夏季打盹 多吃瓜果梨桃

夏天不但易犯困,而且天热导致的脾胃虚弱容易厌食,多吃瓜果梨桃可以缓解这种情况。

夏天人的阳气充盈于肌表,内脏气血减少,胃肠功能减弱,人容易犯困、食欲不振,患肠胃疾病的人也较多。要缓解上述问题,则要调理脾胃,保证气血充足。

要健脾胃,除了多喝水补充出汗多造成的津液不足外,还要多吃瓜、梨、桃、草莓、杏子、荔枝、李子等水果,以及青菜、大葱、芹菜、毛豆、冬瓜、苦瓜等食物。鱼虾是肉类里不错的选择。喝粥、喝汤也可健脾胃,可在粥或汤里加绿豆、扁豆、荷叶、山药、大枣、薏米、山楂、乌梅等。

气虚的人在选择西瓜、香瓜、芒果、梨和香蕉这几种冷性的水果时要特别谨慎。气虚,一般是指中气不足,力气弱的人或孩童,这些人一般脸色比较苍白、体格瘦小、吃不下饭。所以,越吃寒冷的水果,越会降低肠胃蠕动,使肌肉无力,吃多了会因为消化不良而导致腹胀。

肠胃功能不好的老人和孩子,不太适合吃寒凉水果,如果真的很想吃,可以在午饭后、晚饭前,少吃一点,不可过量。

世界杯持续爆冷 夜啤酒却很热

义渡美食·推荐

世界杯开始后,冷门不断:德国输了,阿根廷输了,巴西也平了,还有一个荷兰根本就没了……几支夺冠大热球队爆冷,都深深地感受到这个夏天俄罗斯的“寒意”。世界杯虽然频繁遭遇冷门,但我区夜啤酒却是另一番景象。“我很失落,但是

我有啤酒!”一位球迷说出了自己的心声。

本期,小编为大家找到了几个地方,可以喝夜啤酒或者边看球边喝酒。

位于马王五村的胖螺蛳夜啤酒是多年的老店,味道霸道惨老,经常去吃而且还要打包。有名气的经典老店儿,没吃过的可以去

试哈,但现在也有嘿多人说感觉味道没以前好了,各位吃货可以亲自去吃,给“码上吃饭”的亲们分享下感受。

其实,何氏尖椒鱼也是不错的选择,他家的尖椒就在那个商务中学往大堰方向走,源生烤房到大堰菜市场那个单行道之间,具体位置也不晓得胡格说,在路边边的,车

开慢点看得到。如果公交车可以在杨家坪80中坐275到大堰二村站下,然后往大堰菜市场方向走1、200米。

当然,位于松青路1058号的哈哥纸上烤鱼以及大渡口轻轨站附近的红厨食府都有不错的人气,是看球喝酒的好选择。

(记者 陈艺军)