第十一节 川菜

学习目标： （1）介绍常州饮食的概况，感受常州饮食文化的鲜明特色；（2）让学生说说知道的常州饮食及其特点，讲讲自己知道的常州特色美食，教师介绍传统美食（图片展示），激发学生作进一步探究的兴趣。

**说一说你所品尝到的常州川菜的特点？**

川菜算是经典大菜系，早几年在常州风靡过好一阵子。那辰光，遍地都开川菜馆，家家都号称自己的酸菜鱼、回锅肉、辣子鸡最正宗。终究，江南人的味蕾还是不习惯夜夜麻辣的狂欢，于是一夜间，川菜馆关张的关张，改本帮菜的改本帮菜。可惜的是，一涌而上、跟风粗制的出品也让常州人对川菜的认识有了极大偏颇。在重油、重麻辣掩盖之下的川菜，仿佛只有一种口味可言，食材本身的好坏似乎变得更无足轻重。记得香港美食家蔡澜曾说过：“川菜给人的第一印象就是辣，但辣又不代表川菜的全部，所以川菜是百菜百味的。”

川菜里的江湖，让身在江南的我实在无法分辨得透彻。好在，吃遍常州的挑剔味蕾还能发挥一丝作用去单纯评判好吃或是不好吃。

就比方说，品川小馆端上来的毛血旺就不是红彤彤的、油淋淋一大盆。反倒是红绿交映、清清爽爽，看的人一下子就食欲大开。鸭血、毛肚、鳝鱼、午餐肉、鱿鱼、黄豆芽……里面的各种配菜是没变的，变的是热油滚烫浇下去吊出了成都空运过来的青小米椒、青花椒和一点鲜花椒的麻与香。一盆吃到一根豆芽都不剩，都没有口腔要喷火的趋势。

6分钟鱼头也是颠覆了我对传统剁椒鱼头的概念。红油、红辣椒继续退场，用的是青小米椒、青花椒和剁椒调味，鱼头新鲜上桌，现场掐好表烧6分钟，掀锅热腾腾夹一块鱼肉，个中滋味正是妙不可言。边吃鱼还可边吃店家自制的劲道面筋。宽条面筋吸足了鱼和小米椒的鲜，也是停不了筷的。

**活动题：回家亲自做一做剁椒鱼头。**