

制作三汇水八块的名师欧富如

□邓坤



欧富如

万壑巷子里的一个大杂院內。此人厨艺十分了得,毫不起眼的一般蔬菜、小鱼小虾、黄鳝、鱼鳅、猪血旺、鸡血等普通食材,经他巧手一番打理精心制作后,顿时成为色、香、味、形俱全,让人胃口大开的美味佳肴。欧富如以盐帮菜的技艺和调料结合三汇古镇本地食材,迎合本地人的口味,以他高超的厨艺,融合创新推出三汇水八块,一经推出就深受食客们的喜爱和追捧。三汇水八块能有现在的美誉度和知名度,他算是个灵魂人物。据当年三汇镇上一些吃水八块的老资格食客,以及多位仍在制作售卖水八块的师傅介绍,现在三汇镇上乃至渠城、通川区等一些区县,凡是打三汇水八块招牌的餐馆、摊点或外卖经营业主,或多或少都受到欧富如当年制作加工水八块鸡肉技术的一些影响,其中吴九儿(吴守光)是唯一拜在欧富如门下的正式徒弟,当年在三汇镇餐饮业制作水八块的一些师傅在技术上多多少少受到过欧富如的一些指点,他们类似于三汇土话说的过路徒弟。

据一些知情人的介绍,欧富如当年制作水八块时,对公鸡的选择十分严格,甚至达到苛刻的程度。每逢三汇镇上三、六、九当场天,欧富如到市场选购农民售卖的公鸡时,他是一只手抓住公鸡的双翅,把公鸡提起,另一只手在公鸡身上逐一来回捏摸,以此来判断公鸡的生长时间、肥瘦和重量,以期买到制作水八块的最理想食材。许是他多年制作水八块,长期购买公鸡所积累丰富经验的缘故,经他亲自选购的公鸡,无需农民用秤来秤,重量大多在3.7至3.8斤左右,相差最多0.1斤,让人不得不佩服其用手就能估计出公鸡重量的本事。其宰杀公鸡、用开水烫鸡褪毛、剖鸡掏除内脏的过程更是手脚麻利,三两分钟即告完成。在煮鸡时掌握火候方面,经验老到恰到好处。

欧富如的刀工也十分了得,在水八块斩切成块、成块的鸡肉开片的过程中,他能依据公鸡的不同部位,十分熟练地运用刀工中的片、斩、切等多种刀法,在鸡骨部位时用左手手掌拍击刀背,或由打帮手的人用木棒敲击刀背来助力完成开片。

欧富如遵循良心做人,用心做事的原则,对开片的水八块鸡肉大小、厚薄,鸡肉与骨头的比例有着极其严格的要求,不得厚此薄彼,所开的水八块鸡肉片形状,极有卖相,对鸡的各部位怎样下刀开片很有讲究并且有相应的规矩,哪个部位该开多少片,有具体的数量限制,不得随心所欲而坏了规矩。在水八块鸡肉的调料配比上,对所用佐料的比例精心计算。在传统配方的基础上,随着

人民生活水平的逐渐提高,为适应市场需求和迎合食客的口味,在调料上以自己多年的经验加以改良。

据一些当年的食客和街邻介绍,20世纪70年代末,欧富如夫妻俩人居住在原新民街万壑巷子里面的一个院子內,租赁张姓人家的一间约10多平方米的住房,做为制作水八块的加工场地。当年一些喜好吃水八块的食客,或是在家里招待亲朋好友的居民,常直接到欧富如家里去购买水八块。因当年民风淳朴,对食客们咨询水八块的加工工艺流程和佐料配比,欧富如持开放态度不保守,能给予大体上的告知,以至一些悟性高,勤学肯钻研的食客,逐渐学会和掌握制作三汇水八块的技术。现在通川区开餐馆制作售卖三汇水八块的汤华因与欧富如的养子何二娃是同学关系,常去欧家玩耍,无数次目睹欧富如制作水八块的全过程,在自学制作水八块时常去请教欧富如,得其悉心指点,早成为业界的知名师傅。现在渠县县城从事制作售卖三汇水八块生意的杨磊更是坦言,自己是因喜好吃欧富如制作的水八块,才学习制作水八块,并受欧富如的点拨掌握了制作水八块全过程的工艺技术,时至今日,对当年未正式拜欧富如为师而深感遗憾。现在通川区做水八块售卖,在业界小有名气的鲜飞则介绍说,他更多的是受欧富如徒弟吴九儿的影响和指点。当年三汇镇上餐饮业的一些师傅,为提高自己制作售卖的三汇水八块品味,也慕名去欧家请教和观摩欧富如制作水八块的全过程。渠县非物质文化遗产代表性项目三汇水八块制作技艺(杨四儿水八块制作技艺)的代表性传承人,从事水八块制作已三十余年的杨春礼师傅,发自内心感慨道,欧富如老师当年制作水八块的工艺和技术,对我们这一代人的影响是极其深刻的,他老人家是当年制作三汇水八块的灵魂人物,为三汇水八块的传承和发展奠定了坚实的基础,在培养制作三汇水八块后继之人方面作出了不可磨灭的贡献!

欧富如夫妇因膝下无子女,在20世纪70年代抱养其姨侄儿何启良作养子并取名欧顺民,欧顺民从小耳闻目睹养父制作水八块的全过程,制作水八块的工艺技术,得到养父手把手耐心传授,算是欧富如的关门弟子。受养父“饮要和谐,食要道德”的传统观念的感召,几十年来,积累了制作水八块的丰富经验。近些年欧顺民为发扬光大养父制作三汇水八块的工艺技术,以“三汇欧氏水八块传人”为店招,制作售卖三汇水八块来传承弘扬养父的技艺,满足消费者品尝三汇水八块的需求。

近年来,笔者先后走访了在达城、渠县城和三汇镇上制作售卖三汇水八块、知名度高,具有一定影响力的汤华、杨春礼、杨磊、鲜飞等多位师傅和一些喜爱吃水八块的老资格食客,与他们就三汇水八块的历史渊源,尤其是20世纪60年代至今的传承创新和发展过程,作了深入交流。他们依据自己的亲身经历认为,改革开放后到20世纪90年代初,真正把三汇水八块做出名气,达到一定知名度,奠定了良好发展前景的人当数欧老头(本名欧富如),时至今日,大家仍对欧老头当年制作水八块的技术敬佩不已。他们认为现在众多制作水八块的师傅们,大多是在传承欧老头制作工艺技术的基础上有所创新而已。

在20世纪70年代末,有一个被人称“叶瞎子”的叶姓老头(据说叫叶富山),手提一个竹篮,里面装着水八块的土陶钵子,备上几双筷子和一根干净的布帕子,在三汇镇上沿街叫卖,当有顾客买水八块时,叶老头非常热情地递上筷子请顾客随意挑选,顾客买好或吃完付钱走人,叶老头将竹篮子收回用布帕子擦拭干净放回竹篮待用。有人说叶老头和欧老头是合伙做水八块生意,欧老头负责加工制作,叶老头负责售卖,片、斩、切鸡片的过程是欧老头操刀,叶老头拿木棒敲击刀背配合完成。欧老头将制作好的水八块论片计数交给叶老头,叶老头提着竹篮上街售卖,欧老头按销售额付给叶老头一定比例的劳务酬金。

据欧富如养子欧顺民(原名何启良,小名何二娃)和多位知情人介绍,欧富如生于清末宣统二年(1910年),是川菜中盐帮菜之乡四川省富顺县人,本是水上航运的船工,1956年随富顺县的木船转港来到三汇镇,最初住劳动街井湾,后居住在三汇镇粮站隔壁

广告

百业商情

达州日报网免费同步推送

“达州日报网”将同步推送,刊登在便民栏的“信息直通车”里。

@致客户

提供相关资料,办理简便快捷。

@致读者

使用本栏信息,请依法签合同。

@关于收费

小格600元/3周 1000元/6周

大格1000元/3周

@关于我们

咨询电话:0818—2377273

19382875827(微信同号)

诚 聘

515 艺术创窟(罗江原仙女洞),招聘餐厅服务员数名,前台1名,月薪3000元,月休四天,年龄25—40岁。

电话:
18398840145

招 聘

达州市尔雅传美文化传播有限公司招聘营销主管5名,薪酬面议。
电话:15298146339



把需要给我
把满意给你
达州市报业旅行社
伴您同行

本旅行社承接各类旅游、自驾游策划、团建等。

咨询热线:15892987755

助力乡村振兴 壮大乡村产业

免费刊登,掌上达州同步推送

萼甜甜(中蜂蜂蜜)

品质纯正,产于花萼山保护区核心区内的野生花蜜。垂询电话:13882821922(微信同号)

开江贡米

国家地理标志产品,生态种植,营养丰富。
联系电话:
18780852111

大竹河特产

乡味的向往,在这一刻绽放——(万源)蒲姐柴火红豆腐。订购热线:15181878807(微信同号)

喝土家烈酒、品土家风味、看土家歌舞

巴山大峡谷水井坡民宿

联系电话:15196868067

旧院黑鸡

出售旧院黑鸡鸡苗,地址:万源市石塘镇高速路出口100米(百里坡旧院黑鸡)刘先生 15348252888

团建垂钓休闲民宿

雷音铺云鼎庄园

阵风起松涛 百花送艳香
18008192211 13982804189

515 艺术创窟 昔日仙女洞 今日打卡地

地址:达州市通川区罗江镇仙女洞

“地方·国际”艺术地
文化观光打卡地
会务拓展用餐地
聚会游览下榻地

联系人:王女士
电话:13982877015