

# 从芝加哥到首都华盛顿：老四川火爆亮相啦！

记者：素心



芝加哥老四川来了！最近朋友圈频频被刷屏，在芝加哥、明黎苏达、休斯顿有着10多家连锁店的老四川来首都华盛顿啦！试菜品菜晒菜，满满诱人的美食图片，激起了大华府食客粉丝们的千层浪……早就听说老四川很有名气，以麻辣、地道、纯正、未经改良的川菜著称；连续7次上榜米其林 Bib Gourmand；美国主流美食网站《The Daily Meal》荣登榜首；主流媒体《Thrillist》、杂志《Travel&Leisure》评为最佳餐厅；《芝加哥论坛报》评为三把叉；电视媒体 ABC/NBC/CBS/FOX 等争相报道其美食……尤其号称天下第一美味的北京烤鸭，令众多食客慕名前往。6年前去芝加哥，有幸品尝了老四川旗舰店师傅当众片的鸭，有如庖丁解牛般刀法，每一片薄而均匀有皮有肉有油，皮酥脆香，肉嫩细软；果然鲜美十足，名不虚传！

走进 Bethesda 的老四川，气派豪华而内敛，妥妥的星级酒店风格；以自然墨绿和富贵暖黄为主色调；绿叶镶嵌、很有创意感的超大字母“W”，代表着 Washington DC 首家店；圆弧形高贵拱门；精致中空镂空花隔断，和墙壁上镂空窗花遥相呼应；舒适座椅后的朦胧暖色台灯等，足以看出在每一细节上都下了功夫！抬头一望，满眼尽是黄金帘，螺旋状水晶曼帘丝下垂，想起了“夜月一帘幽梦，春风十里柔情”，如此美妙温馨的环境，配上酒吧 Lounge 音乐，即便来盘火爆腰花干煸肥肠也绝对能吃出法国鹅肝的格调！

气场十足的七彩拼盘

都说餐厅的器皿是美食的衣着，也能够凸显出餐厅的格调。第一道菜：七彩拼盘，大红木质、古色古香超大四方器皿，精致红色中国结高挂，极具明星气质、超有范！镶嵌在木质器皿里的四个瓷杯分别盛满：营养开胃的粉色芦荟茶、嚼劲麻辣的牛肉干、清爽脆滑的海蜇丝和香甜脆酥的核桃片，实在是雕盘绮食！服务员推荐最好按以上顺序吃，才能吃出舌尖上的平衡，吃出彩头呢！

限量版北京烤鸭

京师美食，莫过于鸭；1998年，老四川集团董事长胡晓军带领美国主流媒体记者中国美食之旅，品尝了北京全聚德、大董烤鸭，

决心将天下第一美味的北京烤鸭带到美国，费尽多番周折才请到全聚德最好的烤鸭师傅。较之6年前吃烤鸭多了道惊喜：长盘中几片方方正正、油酥铮亮的鸭皮，盘底洒满粒粒金色黄糖，夹起一片鸭皮，酥脆中夹杂着那么一丁点儿甜而微酸，来不及细品便入口即化，满口钻香！随手一片油亮软滑的鸭肉，裹进晶莹剔透的薄面皮，沾上老四川自制甜面酱、大葱丝黄瓜条泡萝卜，饱满的一口咬下，顿时融化在激情的美味交响乐中……不经意间又钻出点泡萝卜的甜酸味，硬是吃出了一份惊艳！据说老四川北京烤鸭经历了长达3个月的不断烤制尝试，最终从18个品种的鸭中选出纽约长岛鸭做鸭胚，在鸭肉和鸭腿间打气，经过72小时量量胚、冻制，最后66分钟烤制出炉。2年前崔天凯大使去芝加哥品尝了老四川烤鸭，特别建议来华盛顿DC开店，弘扬中华美食；这下大华府的吃货们有福了！为了保证现烤现吃的鲜美，开业期间每天限量供应66只烤鸭，且需预定；这不是要将电话打爆，打到前台手软的节奏吗？

酸菜鱼的牵挂

四川泡菜有着一两千年的历史，是家喻户晓都会制作的佐菜佳肴。从小吃泡菜长大，对泡椒白菜泡豇豆萝卜情有独钟，酸菜鱼片绝对是心头所爱！酸菜鱼片来啦，震撼如此大气的砵盘，白花花的鱼片、圆滚长条金针菇浸泡在红彤彤的辣椒和油酥花椒中；赶紧来一块细滑嫩软的鱼片，迷人鲜香中流淌着传神的热辣，还有放肆的麻，那是遥远家乡红花椒青椒混杂着触电的麻；连鱼连酸菜连带嘎嘣脆的花椒一并咽下……海上明月，天涯共此时！久违的家乡味，久远的青葱情……想起在北方读书时，为了那一口四川酸菜鱼的诱惑，几乎每周末坐车一个多小时去老家，不曾想结识了知己；聊音乐、聊故事、聊人生；毕业前夕，半夜骑车3小时来送行，就为送一盘每次吃酸菜鱼，无意间提到喜欢的30多首歌的集锦磁带，和一本路遥的《平凡的世界》……到底是美食让故事有了回忆，还是故事成就了美食呢？

标志性美食：辣子鸡丁

老四川1998年首家店推出辣子鸡丁，很多食客尤其广东人说这道菜“辣死人”，不太受欢迎。其实美国人是能吃辣的，超市里有些辣到逆天的墨西哥椒和印度销魂椒比四川朝天椒还要辣。因此，老四川的辣子鸡丁保持了川菜的魂，辣得爽快直接，没想到大受追捧和欢迎，多次被主流杂志评为芝加哥标志性美食！

如今这道辣子鸡丁来了，装盘的直立式器皿非常考究有创意，透过上半身掏空圆形视窗还可以看见外面的风景；辣子鸡丁压轴圆盘底部。可以看出，大厨在辣椒和花椒用量上是挥洒自如，绝不吝啬；芝麻绿葱点缀其间；令鸡丁外脆里嫩，辣中带麻，麻中带香，香中带鲜，绝对的巴适过瘾！

老四川自创的Logo就一颗弯曲成C的朴素红辣椒，代表着来自China立足Chicago，不辣不欢的美食。

当孜然羊遇上火烧羊排

“沙晴草软羔羊肥，玉脂与酒还相宜”，这道坐莲式超有颜值的老四川孜然羊，肥香热辣，外脆里嫩，孜然香辣味缠绵悠长，如潮水般在舌尖漫开，吃得酣畅淋漓，口舌生津、欲罢不能！再配上一杯香醇的红酒，顺着喉咙滑进胃里的甘甜，实在美味至极；最后来一块香辣味十足、脆嫩的鸡腿菇，想起成都街头喝夜啤酒，吃串串香，看世界杯的日子；想起每年寒假返校前，妈妈都会提前一周，购买上好的牛肉或羊肉，用干辣椒红花椒干煸、油酥成麻辣味，带到北上学校，每逢嘴馋，舀上几勺子拌饭，无比享受……老四川的火烧羊排可以说和孜然羊平分秋色，锡箔纸上的热烈火焰让羊排开始狂欢，先是一场视觉盛宴；在红椒青葱洋葱和特别酱料滋润共舞下的羊排鲜嫩多汁，口感巨香，绝对的珍馐美味！

现适逢秋冬季节，这两款羊肉既满足了口感，又是滋补身体防寒温补的美味！

富贵海鲜锅巴

滚烫的多味芡汁浇在锅巴上那滋滋作响的声音，犹如平地一声惊雷，视听味觉顿时大开。老四川的海鲜锅巴看起来一道美艳富贵菜，嫩黄的环形海鲜浓汤汁，点缀着翠绿青豆和玉米粒；蒙古包似的金黄脆米锅

巴，用勺子轻敲锅巴，便溶于鲜美的汤汁中，一半焦香酥脆，一半软糯鲜香，和着被汤汁浸泡过的滑嫩虾肉，同时放进嘴里，倍儿香倍儿脆倍儿嫩，感受到前所未有的满足！这就是川菜一菜一味，百菜百味的魅力！

任何乡音乡音都离不开家乡味，麻婆豆腐和四川回锅肉是川菜原汁原味的回忆，也是老四川连锁店不可或缺的保留菜品。

甩不掉的糯米情节

给四川人一把糯米，他们能还你一大桌小吃！的确如此，从小吃粽子、汤圆、叶儿粑、腊肠糯米饭长大，对糯米有种特殊的情结；童年时还亲自在外婆家看到捣糯米做糍粑的过程，汽车轮胎大小的石头容器，丁字型大木槌用力捣锤，一般是由强壮的男子们来，一上一下，过程相当带劲！老四川的甜点也以糯米为主：七彩汤圆红黄绿紫各色扎染般彩绘，白色醪糟和红色枸杞点缀其中，软软糯糯，甘甜透心，吃出了一颗粉嫩粉嫩的少女心。红糖糍粑又是一道相当亲切的甜点，浅黄色、长条状的糍粑，外脆酥内软糯，还可根据自己喜好浇上红糖浆，撒上黄豆粉，幸福爆棚。摆在盘子的几颗黄金脆皮梨，绝对的逼真，连褐色的梨把都是那么可爱，咬上一口，惊喜来了，细滑甜蜜的红豆沙顿时滋润了心田。

另一特色甜点红糖冰粉，配上碎花生粒和葡萄干，除冰粉的爽口之余还满足了更丰富的滋味和口感，那是儿时最美好的记忆。

品尝了这么多饕餮美食，相当满足和开心在这里找到了家乡的美味和记忆。

喜欢老四川有品位的用餐环境；除了开阔大厅外，还有可容纳16人的两个豪华包间，开业至今，天天爆满。在问到老四川初来咋到，面对周边老字号和在主流圈也挺有影响力的中餐同行，会不会有压力？胡晓军很有信心的说：一花独放不是春，百花齐放才能春色满园，希望更多的餐饮品牌入驻大华府，提升美国中餐的品牌！

海阔凭鱼跃，天高任鸟飞。最喜欢大华府的秋天，除了繁花似锦，还有果实累累；期望老四川在华盛顿DC不断生根、发芽……

老四川地址：20 Paseo Dr, North Bethesda MD 20850 301-968-2096

## 华人大讲堂：让亚裔历史进课堂

美国华人联合会（UCA）“华人大讲堂”第二期：亚裔历史进课堂——从立法到教育于近日在线上举行。国会众议员孟昭文，伊利诺伊州议员江珍妮以及全美各地推动“教改”的社区领袖和教育工作者共同参与，探讨如何更好的推动美国K-12的亚裔历史教育。

当日的活动由美国华人联合会会长薛海培主持，UCA亚裔教育项目负责人Laura首先介绍UCA网站上关于亚裔历史进课堂相关法案的链接，便于华人社区更好的了解全美各个州的进展。国会议员孟昭文表示，大多数华人学生都是在大学的选修课上了解亚裔历史，而不是在义务教育期间，这导致许多亚裔被预设为局外人。作为一个亚裔都无法了解亚裔历史，我们又怎么能怪其他种族呢。孟昭文介绍，联邦层面关于亚裔历史教育的法案主要帮助全美所有的公立学校更好的提供亚裔历史教

育。该法案有近70名联合发起人，得到了19个团体的支持，其中UCA是首个支持团体。同时也得到了国会教育委员会（Congress Education Committee）和劳工委员会（Congress Labor Committee），非裔和西班牙裔社团的支持。

伊利诺伊州作为美国通过《亚美社区历史平等教学法》，首个要求公立学校将亚裔美国人历史作为其课程的一部分，该法案发起人之一，伊利诺伊州第17选区众议员江珍妮（Jennifer Gone-Gershowitz）简要介绍了该法案的台前幕后。江珍妮强调，亚裔历史也属于美国历史，但是美国却把亚裔排除在外，这使得任何关于种族，种姓的话题中没有亚裔的存在。她介绍，伊利诺伊州通过的这项法案目前已经在K-8年级实施，通过学校的反馈后再增加高中的课程内容。

亚裔美国人教育项目创始人郭志明为

“教改”提供了一些建议。他以亚裔美国人教育项目为例，讲述了他组织40位来自全美各地的老师，撰写了36个关于亚裔美国人历史和仇恨的教案，目标是对100万的美国家青年进行亚裔历史的教育。郭志明表示，我们不能只关注亚裔对亚裔历史的了解，更应该呼吁全美青少年了解亚裔历史，这样才能从基层改变美国对亚裔的看法。郭志明介绍，亚裔美国人教育项目为美国免费培训亚裔历史教育教师，同时也对青少年进行亚裔历史的培训。

1882基金会联合创始人Ting-Yi Oei，新泽西教改推进组织MakeUsVisible创始人Kani Ilangovan，新泽西英语文学教育专家Sima Kumar，麻州教育公平和正义联盟（CARE）学生代表Billy Zeng也在随后进行发言，强调学校设立亚裔历史课程的重要性，能让学生的学习环境中看到有关自己种族的历史，有助于身份形成和公民参与，认



识到他们也是这个国家故事的一部分。

UCA会长薛海培认为美国的“教改”迫在眉睫，他非常感谢所有的议员，社区领袖和教育工作者对此的贡献，并强调亚裔历史课程可以帮助美国抵消现有的种族偏见，只有国家的公民对本国的历史和族裔有更加充分和全面的认知和教育，才能保障和推动一个宽容自信，融合发展的21世纪新美国。