



重庆母城文化故事
——渝中人文探寻之旅

主办单位：重庆市渝中区文旅委
《重庆晨报》副刊部

当年的“姑姑筵”

他曾为慈禧太后管理“御馔”，督导御厨 民国时期，他享有“川菜第一”的美誉 “御厨”黄敬临与“姑姑筵”

□林文郁

1939年1月24日，一条消息见诸报端，顿时划破重庆上空那凝固的空气：黄敬临逝世了！

黄敬临是谁？怎么国内报纸会报道他逝世的消息？其实，这还真不算什么，因为国外媒体也同样有报道。路透社以《四川的“姑姑筵”菜馆老板作古》为标题，用电传的形式向国外进行了播报。

是的，在民国时期的川菜界，黄敬临的确有名：他是私家菜馆“姑姑筵”的主人，成渝两地赫赫有名的川菜大师，享有“川菜第一”的美誉。还因清末在宫廷御膳房侍奉过慈禧太后，有“御厨”之称。

“姑姑筵”最初开在成都，后又来到重庆，在重庆经营时间虽只有短短四五年，但黄敬临及“姑姑筵”在重庆的经历，是川菜绕不过去的一段历史。

1 青年入宫，意气风发

黄敬临于清光绪元年(1875年)生于四川省华阳县(今成都市双流区)。黄敬临从小聪颖好学，成人后更是喜诗文、工书法，其小楷工整秀丽。他为人潇洒倜傥，幽默风趣，喜交友，善烹调。凡有外出，无论粗粝小食或沿街摊担，其色香味稍有可取之处，必究其所以，探寻庖制方法，日积月累，便成了美食家、烹调好手。

“他的烹饪学，可称家学渊源。其祖父，精于治馔，为其子聘妇，非精烹饪者不合选。闻陈氏女在室，能制咸菜300余种，乃聘之，这便是黄敬临的母亲。”这段话，是黄敬临的老师、写《厚黑学》的四川大学教授李宗吾说的，由此可看出黄敬临擅长烹饪的家庭背景。

深得家传的黄敬临自小耳濡目染，再加之用心，自然为日后成为御厨打下了良好基础。他和他的“姑姑筵”，能成为川菜私家菜的开山鼻祖及川渝地区私家馆菜的滥觞，也就不奇怪了。

黄敬临于四川政法学堂毕业后，便宦游京师，到北京候补。后来，大家知道他善于烹饪，只要有聚会，便由他主厨。久而久之，京城的王公大臣、贝子贝勒等，都知道四川会馆有黄敬临这个懂吃的人。再后来，他擅烹之事被宫内知道，于是就让他去光禄寺切磋技艺，并被留了下来，在御膳房给慈禧太后管理“御馔”，督导御厨。他为讨“老佛爷”欢心，别出心裁创制了许多美味佳肴。

在宫廷里，黄敬临新创的鼎上之作，莫过于“开水白菜”。此菜清新淡雅，香味浓醇，清香爽口。其次，香花鸡片也是他的得意之作。此外，他创制的漳茶鸭子也是一绝，香味扑鼻，外酥里嫩，慈禧十分喜欢，并用它来招待过多国的外交官。

满清统治结束后，供职光禄寺三载的黄敬临回到成都。应四川省立第一女子师范学校聘请，去该校担任教授烹饪课的老师，时间长达八年。在这里，黄敬临自己撰写讲义，开设了熏、蒸、烘、爆、烤、酱、炸、卤、煨、糟等十门课程，深受大家欢迎，学生遍天下。

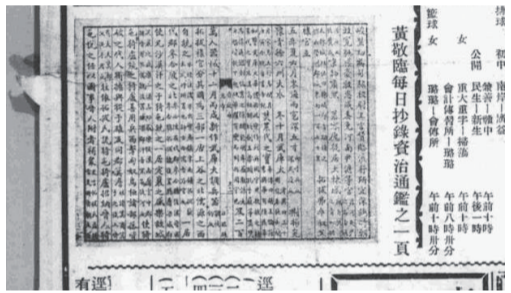
2 中年入仕，踌躇满志

20世纪20年代初，黄敬临曾入仕为官。当时，他踌躇满志，想有一番作为，先后担任过射洪、巫溪两县知事(相当于现在的县长)。在任上，知书识礼、不苟不抗，获得了良好官声。特别是在巫溪任上辞官时，当地民众为他送上一件写满姓名的“万民衣”，以示思念。

1925年，黄敬临辞职回到成都，生计渐渐困难。于是，年近五十、懂烹饪的他，在时任成都通俗教育馆馆长卢作孚的倡议及帮助下，在少城公园内的楠木林东侧租下一栋房屋，开起了他的第一家餐馆“晋龄饭店”。这算是他在厨坛的试水之作，他亲自下厨排调，自己经营、自己管理，并用跟随自己多年的彭辉廷做“坐押师”(掌墨师)。

晋龄饭店开张后，黄敬临融合南北之味，将在宫廷中创制或学得叉烧板指、堂片鸭子、叉烧肉等引进。经进一步提炼改进，与新增的豆腐鱼和泡黄爪等作为当家菜，很受大众欢迎。不久，一场赴任荣经县县长的新官差又找上了他，事情的缘由是这样的：1927年初，时任川军二十三军第三师师长的陈鸣谦力邀黄敬临再度出山，出任川边僻县荣经县县长。黄敬临虽知道自己不是做官的料，但经不住对方力劝，于是将饭店生意交给大儿子黄平伯，再度出马，出任荣经县县长。

到任后，不善官道的黄敬临依然施展不开手脚，一年后只得再度罢官复归成都。



黄敬临当年每日抄录《资治通鉴》登在报纸上



黄敬临与家人

3 老年入厨，无可奈何

1928年春，黄敬临回到成都，此时“晋龄饭店”因长子经营不善，已顶给别人，改名“静宁饭店”。为了生计，53岁的黄敬临当年夏天只得又在西门包家巷开了一个规模不大的私人菜馆，取名“姑姑筵”。1928年，是一个值得纪念的年份，中国川菜史上，值得人们记住的“姑姑筵”诞生了。

开业伊始，“姑姑筵”主要以普通食物来做筵席，具有黄敬临总结的烹饪“十门”痕迹，如炙鸡、鸭脯、羊羹等，还用黍、枣、粟、稷等混合熬制米粥。“姑姑筵”最初的后厨，是举家厨厨，炉灶全部由家人掌勺。初出茅庐的“姑姑筵”因厨艺好、火候到家、调味精、菜不油腻而广受好评。

名气响起来后，也渐渐被媒体注意。从1929年新年起，就慢慢有了新闻报道，如1929年1月10日，成都一家报纸曾以《姑姑筵新制食品》为题报道；1929年7月23日《成都国民日报副刊》以《姑姑筵》为题报道……进入20世纪30年代以后，更是一发不可收拾，国内各种报刊争先恐后予以宣传。一时间，“姑姑筵”名动公卿，主持四川军政大权的要员们趋之若鹜，如刘湘、刘文辉等常在“姑姑筵”宴客。

当时的“姑姑筵”着实风光无限，要赴“姑姑筵”，必须提前三天预约；且每天包席只承办一至三桌，最多四桌，多一桌也不答应；凡订席的，只能在黄家用餐，概不外卖；订席者须开列客人名单，注明年龄、籍贯和社会地位，以便根据“南人喜甜，北人嗜咸，老人要熟软，青年要酥脆，女人爱小吃，官绅厌油腻”的特点来安排菜肴。

1935年，因西较场扩充为营地，“姑姑筵”迁到外西临近百花潭的二仙庵。馆址仍为一座花园小院，可见黄敬临对山水园林的喜爱。

20世纪30年代，已有文章把成都的“姑姑筵”与北京的“谭家菜”相提并论，有“一南一北，互相辉映”之说。

1935年初，时任武昌行营主任兼西北“剿总”副司令的张学良到成都，刘湘请他吃饭，他提出要吃闻名遐迩的“姑姑筵”。因来得突然，刘湘急派副官前往联系，但当天的筵席已被川军师长王元甫提前预订。黄敬临紧急抽

商，王元甫也是明白人，同意将自己的筵席改了地方。当晚，张学良愉快地参加了刘湘在“姑姑筵”举办的欢迎宴。

1936年2月，黄炎培到成都，受朋友邀请品尝“姑姑筵”。此时的黄炎培已吃素十多年，不沾荤食。为难之际，黄敬临专门为其用荠菜(弟弟菜)熬制了一碗蔬菜羹。由于受到主人特别关爱，黄炎培即席赋诗一首，以表谢忱：“天府珍奇数两川，即论蔬食亦新鲜。野香无过弟弟菜，别制争夸姑姑筵。”

4 声名远播，落户山城

1936年春，湖北省主席杨永泰到成都，品尝“姑姑筵”后大为赞赏，希望黄敬临到武汉开店。当年秋天黄动身，谁知刚到重庆，就传来杨遇刺的消息。

于是黄敬临只好滞留重庆，在老相识鲜英、卢作孚劝说下，遂决计在重庆开设“姑姑筵”。1937年4月16日，重庆“姑姑筵”盛大开张。当天，黄敬临自撰对联两副挂于门首：“流落在贵码头，装一个扭扭捏捏新嫁娘，杀鸡为黍。公安局的门口，来几多漂漂亮亮高等客，下马闻香。营业税，印花税，席桌捐，红锅捐，这起去了那起来，弄不清楚。蒸公鸡，炒母鸡，炖牛肉，烘猪肉，肥的精而瘦的嫩，都要振齐。”两副对联妙趣横生，体现了他的一贯作风，幽默、风趣，但也有些无奈与自嘲。

说到“姑姑筵”价格的昂贵，一般人可能没感觉，但一比较，就知道它的吓人之处了：当时，去高档的重庆大餐馆吃一桌丰盛饭菜，共花费六元，还包括进门每人一碗盖碗茶、餐前的一碗鸡汤面。而“姑姑筵”吃下来，少则四五十元，多则二百元一席，真可谓天价了！

虽价格昂贵，但吃过“姑姑筵”的人都说值。20世纪30年代在成都请黄敬临操办过筵席的万耀煌将军就说：“‘姑姑筵’酒席四十八元，不可谓不贵，但名下无虚。”著名语言学家周有光评价说：“‘姑姑筵’在平凡中显高雅，使不加脂粉的天然美胜过了浓妆艳抹的打扮，是真正的艺术。”

与成都相比，重庆“姑姑筵”同样高大上。它分两层，布置完全系中国式，壁间满悬名人字画，别具风格。台面上的布置，也很简单：没有拼盘，也没有什么十样八样的小盘头，开筷就来四盘酒菜，盆下设托盘。每种器皿的大小式样，完全以菜量的多寡与色泽的衬陪以为定。这样古色古香的“姑姑筵”，自然受欢迎。

1939年1月15日，日机轰炸重庆，身在城中至诚巷一号的黄敬临本已年老多病，平时又亲自下厨，操劳过度，再受此惊吓，更加重了病情。18日，家人急忙将他转移至南岸放牛坪的私宅汪家花园调养。但病情仍持续加重，医治与吃药均没有效果，竟于23日凌晨2时不幸逝世，享年64岁。

30日，家人在至诚巷一号家中按旧时礼节办完丧事，第二天就扶柩返回成都，将黄敬临安葬在了家乡。

葬礼后，重庆“姑姑筵”继续在黄妻张氏及二儿媳的维持下营业至1942年左右。而在成都，家人也开始了“姑姑筵”的恢复筹建工作。1940年1月16日，设在陕西街223号新址的成都“姑姑筵”重新开张。

黄敬临自学成才，对烹饪技艺也有绝招，他既无菜谱，也无师承，竟能在宫廷侍奉；在大众中服务，以及开一代食风，成为近代黄派川菜创始人。他的菜主要以家常菜为主，发明创造了一系列川菜名肴，成为川菜的经典名菜。

(作者系重庆中华食文化研究会名誉顾问 图片由作者提供)