



渝味,那些舌尖上的故事

□林文郁

重庆,古称渝州,简称渝。“渝味”就是渝州之味、重庆之味。

巴蜀川菜是中国八大菜系之一,川菜中最重要的两大主角就是重庆菜与成都菜。广义的重庆菜是泛指古往今来一直在巴渝大地上流传的各种菜式,如传统菜、火锅、江湖菜、小面、小吃及烧烤等;而狭义的重庆菜专指20世纪80年代以江湖菜为名头、在本土开始流行的家常菜及乡土菜,这些因地制宜、因时制宜、因材施教,烹制出一款款深得人们赞叹与击节的民间菜,凸显了乡土气及烟火气,渝味甚浓。



老食店

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



1 “渝味”,是有来历的

关于“渝味”一说,也是有来历的。

抗战胜利后的1945年10月2日,重庆母城渝中的陝西路176号,出现了一家“渝味”餐馆,且由名师烹调,制作各种名菜。这是“渝味”两个字第一次进入重庆人及下江人的眼帘。该餐馆一直延续至20世纪90年代初,后因城市建设搬迁而消失,这或许是那个时代不少老字号的宿命。

从纵向看,重庆菜主要由古代菜式、现代菜式及当代菜式所构成,历代薪火相传,有序传承,迄今逾千年。古代菜式是指上古时代至清乾隆年间的菜式,也称古早味、古典菜。在巴渝大地上曾出现过不少珍馐美馔,如鸳鸯炙、甲乙膏、槐叶冷淘、酒炙兔、桃榔面及麩面等;现代菜式指清末川菜定型以来至20世纪80年代的菜式,也称传统味、经典菜。现代菜在川菜史上占有举足轻重的地位,涌现出许多名菜名肴,如回锅肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、毛肚火锅及毛血旺等,真正体现了“一菜一格,百菜百味”的菜系特征。现代菜式也是融合菜,它主要指20世纪80年代初由璧山来凤鱼发端而流行的江湖菜式,并由此带来川菜的变革,故也叫创新菜。现代菜自20世纪80年代初发端以来,涌现出不少以江湖菜式带动的新菜品出现,如渝北翠云水煮鱼、江津酸菜鱼、歌乐山辣子鸡、南山泉水鸡、潼南太安鱼、铁山坪尖椒鸡等,具有浓郁烟火气、民间味,故俗称江湖菜。

2 大师留下不少传世珍品

历代的重庆菜不仅有不少传世珍品,而且还诞生了许多光耀千秋的历史巨人与伟大群体。

相传,上古时期,娶江州(今重庆)涂山氏为妻且三过家门而不入的大禹,治水成功后,召集天下九州州牧会聚于江州涂山,“禹收九牧之金,铸九鼎,象九州”。自此,鼎成为国家的象征与重器。之后,鼎逐步由祭器演变为食器,成为当下盛行的火锅之雏形,火锅之道成矣!正所谓“中国出,火锅兴”是也。

抗战时期,辛亥革命元老林森曾在歌乐山留下题词:“大禹会诸侯于涂山,召众宾歌乐于此。”就是对大禹这位中国火锅始祖最好的纪念。

汉代,一种时尚筵宴蔚然成风。“又荔枝园,至熟,二千石常设厨膳,命士大夫共会树下食之”,这是东晋常璩在《华阳国志·巴志》中的一段话。荔枝宴也称树宴,是巴渝大地的第一种筵席,其习俗一直流传至清代,也是后世巴渝筵席的起源。

唐代,一代诗圣杜甫在夔门盛赞当地的槐叶冷淘,即今天所说的凉面。从此,槐叶冷淘世代相传,不仅成就了当下如日中天的解暑神器重庆凉面,还成为重庆小面历史的开篇。

明代,一种可以“经岁自干不坏”的麩面在夔州府一代横空出世,范围涉及奉节、云阳及巫山等地。此后的

路狂奔,流布四方,如湖北、川西及广西等,并在清代成为贡品,作为皇室奖励大臣的珍馐。

也是在明代,大夏王明升的宫廷中有可以让人致醉的小吃云液紫香,这是一种由紫梨汁与紫藤粉制作的糕点。

清代,本土的土包子“麻哥子”在湖广会馆邂逅番邦的外来妹“辣妹子”,遭遇了一场惊艳的花椒与辣椒之恋,于是一出等待千年、激情四射的爱情剧上演。至今,它们依然爱得如胶似漆,不肯分离,由此交会出渝味最引以为傲的麻辣味。

清末民初及以后,鱼香肉丝、碎米鸡丁、醋熘鸡、格呢子鸡、叉烧鸡、烟熏仔鸡、家常鸡、榨菜肉丝、孔明鸭子、苏小妹仔鱼、松笼鸡,还有渝味肉片的双星——合川肉片、江津肉片等也进入人们的视野与食道。

更有唱响“川江号子”的两江船工创造了举世闻名的毛肚火锅,也就是今天的重庆火锅!

另有立一代流派的本城帮始祖杜小恬及所开渝城餐馆适中楼;一朝“御厨”黄敬临1928年创立、名闻成渝两地的“姑姑筵”;一代“国厨”罗国荣1941年创立的颐之时等,也曾经或正在延续着传承的美丽。

抗战时期,下江来的大面直接催生重庆的小面面世。大面与小面,一个主咸鲜,一个重麻辣,极大丰富了战时重庆人的餐桌。

烹饪行业的全挂子、有“七匹半围腰”之称的廖青亭,重庆第一个特级厨师周海秋,“曾氏烹饪体系”的开创者曾亚光,“张氏烹饪体系”开创者张国栋,“烹饪一把手”陈志刚,“山城一把刀”徐德章等等,都是渝城人不能忘却的。

改革开放后,各式餐馆如雨后春笋般涌现于巴渝大地。重庆火锅也迎来第二次新生,一路攻城掠寨。没几年已强势“染指”中国半壁江山。

3 一方人物制一方味

东晋常璩在其《华阳国志》中,提到许多巴渝食材,不仅“土植五谷,牲具六畜”,还出产鱼、盐、茶、蜜、蒟酱、花椒、生姜、魔芋、葵菜及清酒等食材及食品,加之引进的食茱萸、芥末、大蒜、小葱等食材,以及后来的胡椒、辣椒、豆瓣酱、豆豉等调味料,都说明此地物产相当丰富、出品相当充足。这些丰富多彩的食材和食品,为千年重庆菜的渝味形成立下了汗马功劳。

一方水土养一方人,一方人物制一方味。说到碗,不得不说说民间的八大碗、九大碗及十大碗。它们都是川渝地区“三蒸九扣”的田席,以大碗或斗碗蒸扣为主,如烧白、粉蒸肉、八宝饭、夹沙肉及蒸肘子等。它以碗为器,以扣为法,兼及另策。之所以以大碗或斗碗的蒸菜为主,是因为往往田席的席桌多,需要出菜快,唯有蒸菜快捷,能保证迅速上桌,供亲们大快朵颐。此外,以蒸菜为主的田席朴实无华,最解乡愁味,最合乡亲意。

田席,在重庆不同地区有不同叫法,奉节叫肉八碗、铜梁称水八碗。田席中的八碗相对而言品级较低。九大碗,也有叫九斗碗的,武隆叫九大碗,永川、荣昌也叫九大碗。十大碗,城口有。而在潼南,既有水八碗,也有十大碗,城口亢谷甚至还有十六碗。这些以八大碗、九大碗及十大碗为代表的特色美味,生长在巴渝大地,特别具有巴渝情结。

4 头碗第一菜,重庆火锅鼎鼎大名

头碗即头菜,即头牌,即最有颜值、最有担当,敢第一个摆上筵席台面的。能独享成为一地的头碗菜,非独到、绝味不能。

头碗的第一菜,就是大名鼎鼎、名冠中外的重庆火锅。重庆火锅最早叫毛肚火锅,诞生于百年前渝中母城的两江四岸,如果就具体的发源地而言,那当然以其食材——毛肚的采集地屠宰场为基本点。这个基本点就是南纪门外的川道拐,即以毛肚论,川道拐才是重庆火锅真正的发源地。

头碗菜的第二名,就是如今响当当的重庆小面。重庆也正因为小面调味独特、烹煮有道、味型多样而获得“中国小面之都”的称号,它与“中国火锅之都”一道,成为重庆的一大标记。1947年,山城出现第一家重庆小面馆,从此小面一词便流行于重庆的大街小巷,甚至慢慢替代了担担面的称呼,延续至今。

这之后的头碗菜,谈谈两道经典菜品。首先是枸杞牛尾汤,这是一道传统经典菜,由陈青云师傅创制发明,是当时牛肴第一的老四川餐馆“三汤”之一。人们那时到老四川,主要就是冲着这“三汤”及“三肉”(灯影牛肉、毛牛肉、烟熏牛肉)去的;其次是璧山来凤鱼,这是重庆江湖菜(即民间菜)的“鼻祖”。虽说有历史传承,但名气却只是在1981年才开始打响的,并从此成为现象级的盛况。所以说璧山来凤鱼是重庆江湖菜的“零公里”也一点不夸张。

其它如万州烤鱼、黔江鸡杂、歌乐山辣子鸡、南山泉水鸡、江津酸菜鱼、合川肉片、巫溪烤鱼、垫江石磨豆花、梁平张鸭子、荣昌卤鹅、石宝蒸豆腐、綦江北渡鱼、渝北水煮鱼、永川豆豉鲫鱼、潼南太安鱼、三溪口豆腐鱼、彭水鸡豆花及白市驿板鸭等头碗菜,无一不是当地乃至重庆全域的地标美食、乡土珍品。

重庆各区县美食琳琅满目、风味各异,为叙述方便,笔者根据自己的理解,将整个重庆划分为东西南北中五个片区。

先从渝东片区谈起。这是重庆最大的一片区域,包括渝东北与渝东南。这里有小舅母子双椒烤鱼、萝卜丝油钱、黔江鸡杂、青菜牛肉、神仙豆腐、涪陵榨菜肉丝、巫山烤鱼及郁山鸡豆花等;再谈渝南片区,这是历史上川南地区的延续。上榜的有六合酸菜鱼、木洞油酥鸭、江津八大碗、江津酸菜鱼、江津尖椒鸡、南川烧鸡公、綦江北渡鱼、宽院子酸鲜肉及关坝米粉等,无一不是当地数一数二的地方至味、重庆名肴;三谈渝西片区,有璧山来凤鱼、潼南太安鱼、永川豆豉鲫鱼、松溉猪儿粩、大足邮亭鲫鱼、荣昌卤鹅等入列;四谈渝北片区,有骏都源烤全羊、合川肉片、老来福酸汤兔、合川羊肉粉、合川酒蒸鸡等;最后谈谈渝中片区,即过去的重庆老城区,这是传统菜的摇篮与圣地,许多传统名肴及创新菜品都出自这里,诸如鱼香肉丝、半汤鱼、干烧岩鲤、清蒸江团、樟茶鸭子、丘二清炖鸡汤、正东担担面、歌乐山辣子鸡等等。20世纪60年代,商业部编辑的《中国名菜谱》(第七辑)中,重庆地区的名肴几乎都出自这一片区。

重庆美食浩若烟云,如果你来到重庆,无论身处城镇乡村、闹市僻巷,这些重庆美食,无论品上哪一款,都是地地道道的乡土气,完完全全的山水味,浓浓的巴渝情,这一趟渝之旅、味之行,绝对不会让你失望!

(作者系重庆中华食文化研究会名誉顾问)



抗战时期的重庆火锅