



# 大名鼎鼎的棒棒鸡 用木棒敲出来的美味

□陈小林

有一款大名鼎鼎的菜肴，叫“棒棒鸡”。鸡肉香气扑鼻，一入口，辣中带麻，鲜嫩爽滑，咸甜酸兼备，每种味道都清清楚楚地留在舌尖上，美得不说的鲜香味让人欲罢不能。这种鸡肴，乐山有，成都有，重庆也有（重庆的棒棒鸡全名叫“怪味棒棒鸡丝”），三地的棒棒鸡都与乐山有点渊源。

棒力，斩切的鸡块基本公平，食客各取所需，选而食之。

初见如此斩鸡，人们大跌眼镜，戏称此菜为“棒棒鸡”。后来棒棒鸡出了名，卖白斩鸡的、卖椒麻鸡的小贩纷纷依样画葫芦，敲起了木棒，并在调料里揉进自家特色，形成各具风味的“棒棒鸡”。以至于当地满大街都是棒棒鸡，家家生意火爆！

棒法二，棒敲熟鸡，拍松肉质，易于入味。据称，民国初年，汉阳坝驻军有位师长，无鸡不欢。兵营中有个叫张天棒的伙夫，为了迎合长官的口腹之欲，潜心研究了一款别致的鸡菜。肥嫩的公鸡宰杀洗净后，用麻绳捆上几圈，放入汤锅煮熟，晾凉后解开麻绳，把整鸡对半分两块，用小木棒敲打鸡肉，使肉质松软，便于味汁浸入，然后把鸡肉斩切成细条，放上一些葱白，淋上味汁。此菜大获师长欢心，因为厨师名字中有“棒”字，于是称为“棒棒鸡”，并把此菜定为府上宴宾请客的保留菜目，张伙夫也升格为师长公馆家厨。后来，张天棒解甲归田，开了一家小店专卖这种鸡肉，制作技艺流传于市，并向成渝等地扩散。

棒法三，棒敲生鸡，排血去腥，质香肉嫩。这方法是乐山名厨朱玉发在重庆首创。将肥嫩仔公鸡，宰杀洗净，在鸡毛细血管未僵硬萎缩前，用青冈木棒，从腿往上，经腰、背、胸、颈轻轻拍打，去尽血管中的淤血，去腥，使鸡的肌肉松弛。为使鸡不失油、走味，鸡皮油亮好看，质香肉嫩，细腻化渣，又用鲜粽叶把鸡从头到脚全身包缠严实，放在70度水温的锅中，加姜、葱，用大火煮开，当鸡断生，起锅解开粽叶，把鸡放入盆中，用煮鸡原汤浸泡，待鸡汤冷后，捞起鸡用干净纱布擦干，去大骨，鸡肉用手撕成粗丝，装入盘中。把佐料浇在鸡丝上，撒上葱白细丝即可食用。

三种“棒法”哪一棒的效果最好，没有人进行过比较。这三棒法的长处各有千秋，能长期并存，自有它存在的道理。第一棒在乐山盛行，第二棒被成都推崇，第三棒、第三棒为重庆兼用。

## （一） 3种“棒法”敲出 3款“棒棒鸡”

为何叫“棒棒鸡”？这里的“棒棒”是制作过程中使用的一种木制工具，由于传承流派不同，这种工具有三种以上的使用方法：

棒法一，棒敲刀背，鸡块均匀，以示公允。晚清时，四川乐山汉阳坝有一位周姓厨师，将鸡肉斩成块盛在钵钵里出售，钵钵里盛有调味的汁水，客人每吃一块记一块，吃完后按所吃的鸡肉块数算钱。既然是按块来计算价钱，那就需要将鸡肉斩切得均匀。周厨师备有专用的小木棒，先将煮熟的鸡，依部位剖成几大块，然后逐块平放在菜墩上，根据鸡的重量，先确定每个部位可斩多少块，骨头重的部位斩成大块，骨轻的部位就斩小点，无骨的鸡脯肉就开成鸡片。将刀按放在恰当的部位上，用小木棒敲打刀背，刀借

## （二） “怪味棒棒鸡丝” 风靡重庆城

1919年，朱玉发从乐山来到重庆，用棒敲生鸡以粽叶裹而煮之的方法制作棒棒鸡丝，先挑担流动叫卖，后在小什字、东水门附近的好吃街摆摊，因口味独特，有口皆碑，食者甚众，附近酒楼、公馆的大厨也纷纷前来偷师学艺。应该说，发源于乐山汉阳的棒棒鸡，在重庆被改良为“怪味棒棒鸡丝”后，才真正登堂入室，成为一款雅俗共赏的名菜。

“朱鸡肉”之名不胫而走。于是乎“忽如一夜春风至，十摊百贩跟风来”，经营“棒棒鸡”的摊点很快遍及下半城的大街小巷。经过一番较量，最后摊点仅存四家，但其他3家每天也要等朱玉发的鸡卖完后才能开张。

1943年，“朱鸡肉”传到年仅11岁的朱天英手中。朱天英心灵手巧，有父亲朱玉发的口授心传，基本掌握了调味技术。抗战时期，喜欢“棒棒鸡”的食客，多为银行界、军界、商界的高层人士，见她小小年纪，就能上摊操作，亲昵地称她为“小朱鸡肉”，夸她做的鸡香嫩，味道好。有人编了句顺口溜：“小朱棒棒鸡，真是好东西，路行九里不在乎，又香又好吃（‘qi’平声）。”随着年龄增长，小朱鸡肉的制鸡技术日臻精进，名噪一方。

20世纪60至80年代，朱天英在鲁抄手、丘二馆、蓉村、小滨楼等名店专门制作棒棒鸡。无论堂食、外卖还是筵宴配菜，都认真按传统工艺操作。20世纪90年代中后期，道门口、东水门一带的老顾客遇见朱天英，仍亲热叫她“朱鸡肉”。

制作棒棒鸡，选鸡、煮鸡和敲鸡，只是基本的步骤，重头戏在调味上，棒棒鸡是吃怪味，怪味是川菜所有复合味型中难度最高的一种，这种味道，咸、甜、麻、辣、酸、鲜、香并重且诸味和谐，给人一种愉悦舒适的口感。制作怪味汁时，首先要选用最好的调味原料；其次主要味料的配比必须精准；第三要循序投料，把各种味调和在一起。品味棒棒鸡，作料要现淋现拌现吃，才不失鲜香味。

如今，重庆的许多餐馆酒楼都能制作棒棒鸡丝，而且玩出了不少新花样。鸡肴在成型上，有刀斩的，有刀切的，也有手撕的：有粗犷块状的，有典雅条状的，还有不规则丝状的。至于敲鸡用的是“棒法二”还是“棒法三”，那就要看其师承何派了。

（作者系重庆市烹饪协会顾问）

## 藻渡河，那些消失了的僚人

□张学成

五代时期，南平僚与官府对抗，拒赋税，时降时叛。北宋时期，朝廷多次派兵平乱，熙宁七年（1074年），朝廷再次派兵到藻渡河平乱，在铜鼓滩一带与僚人发生激战，藻渡河血流漂杵。

此后，僚人在藻渡河流域神秘消失了。僚人到底去了哪里？我们不得而知。近日，我们从綦江城区出发，过赶水镇，沿着藻渡河峡谷的盘山公路，经过两个多小时的跋涉，来到藻渡河中游的贵州省桐梓县羊蹬镇。羊蹬镇依河而建，老街、新城隔河相望，河流在峡谷中蜿蜒奔流。

藻渡河中游的铜鼓滩是僚人最终消失的地方。如今的铜鼓滩早已旧貌换新颜，呈现在我们眼前的是两岸青山滴翠，飞瀑喷珠，钟乳悬垂，风光旖旎。

在羊蹬镇新区，我们与一场婚礼不期而遇。新郎新娘都是羊蹬镇人，他们选择了一场典型民族风格的婚礼，据说是老祖宗留下的风俗。当地人介绍，在传统婚礼仪式上，新郎、新娘、伴娘都要穿着民族服装。这让我想起了那些椎髻、饰花、穿筒裙的僚人。

重庆市綦江区赶水镇的藻渡渡口，位于藻渡河下游，是一个因渡口而生的老乡场。明清时期，藻渡渡口是“綦岸盐运古道”上的一个重码头，川盐从这里出发，再

通过陆路分运到周边村落。当年的藻渡码头货船往来，日夜繁

忙。藻渡场上的客栈、餐馆、茶馆夜不打烊，生意红火。

时光荏苒，从20世纪50年代开始，藻渡河上建起了铁索桥、公路桥、高速公路桥，诞生于不同的年代桥，见证了藻渡河两岸日新月异的变化和人民群众奔小康的幸福生活。因为时间关系，我们没能到达藻渡河的源头，只在藻渡河中下游作了访问。“野鬼塘的传说”“马仓岩的来历”“大僚坡的传说”等民间故事，演绎着千百年来人类在藻渡河流域生活的精彩片段。

藻渡河流域风光旖旎，物产丰盛，滋润着人们的幸福生活。如今，生活在藻渡河流域的人已经不知道两千多年前的僚人部落了，但僚人在藻渡河流域创造的文明，已经在不经意间融进了他们的生活，甚至是血脉。

（作者单位：重庆市綦江区融媒体中心）



藻渡河是渝黔交界处的一条河流。它发源于重庆市南川区金佛山，在南川区金山镇拐过一个弯进入贵州省桐梓县，经桐梓县的狮溪、羊蹬、坡渡后进入重庆市綦江区赶水镇，在赶水镇汇入綦江河，全长102公里。

藻渡河在历史上称作“僚人河”，这里是典型的深丘峡谷地形，河面狭窄，山高林密。为什么叫“僚人河”？因为这里曾经居住着僚人部落。《旧唐书·僚人传》记载：“僚者，部落四千余户，土气多瘴疠，山有毒草及沙虱、蝮蛇。人并楼居，登梯而上，号为干栏。男子左露发徒跣，妇人横布两幅，穿中贯其首，名为通裙……”

僚人居住在藻渡河流域的高山峡谷中，过着与世隔绝的渔猎生活。他们捕鱼用柳叶舟，妇女以棕丝织渔网，男子在湍急的河水里奔梭如箭。丰收时两岸僚人击铜鼓讴歌，摇摆而舞。

铜鼓是僚人部落的象征物。葬俗以岩墓葬、悬棺葬为主。自东汉至隋唐600多年间，僚人在藻渡河流域及周边地区留下了大量岩墓群，綦江的东溪、横山、扶欢、石角、中峰等镇，如今仍遗存着大量岩墓群。史料记载，

