



三天不吃酸 走路打“捞趲”

万盛当地居民偏爱酸辣味 很多菜肴背后都有典故

□令狐克强

饮食,是人类生活方式的重要组成部分。各地的饮食各具特色,成为一道独特的风景线。万盛地区的居民,尤其是苗族、仡佬族等偏爱酸辣味,当地有“三天不吃酸,走路打‘捞趲’”(万盛方言,即走路无力、摇摆蹒跚的样子)的说法,让人印象深刻。

1 酸辣味,当地居民的最爱

在万盛地区,每到萝卜、白菜、四季豆、黄瓜、豇豆等蔬菜和辣椒成熟的季节,家家户户都会自制酸菜、酸汤和酸辣子。在蔬菜比较少的季节,以一盘酸菜佐饭、下酒,也别具滋味。当地俗语“三天不吃酸,走路打‘捞趲’”,形象化地呈现了酸味对于当地居民的重要性。

苗族人有爱食鱼的习惯,在制作完酸辣子以后,常将鱼腌渍于陶缸内,常年食用。苗家的酸汤煮鱼是风味名菜,做法是将酸汤加水、食盐煮沸,取鲜活鱼去苦胆,放入酸汤中煮制。肉嫩汤鲜,清香可口,一年四季都可以做。仡佬族大都喜欢把鲜菜做成酸菜和腌菜再吃,比如用青菜、辣椒、大蒜、生姜混合腌制的酸辣菜,用香椿芽腌制的腌香椿,不仅可以凉拌,单独做菜,而且还可用来做成大菜(扣肉菜)。

辣椒也是当地主要的调味品,“无辣不成菜”。“糟海椒”是佐饭和炒菜的重要调料,它是用不过夜的鲜红辣椒,轧碎后加入一定比例的食盐、糯米、大蒜、花椒和五香草、草果等中草药,装入缸内密封发酵而成,味道清香酸甜而又麻辣。密封的时间越长,味道也越纯正、越浓郁。仡佬族还将嫩辣椒放在干锅内爆成半熟,然后用油炒糊;或将嫩辣椒煮成半熟,晒干,吃时再用油炸,直接用来下酒。

2 沙沙饭,混合食物味道美

万盛的土著先民也是一日三餐,早餐为稀饭或酸汤(发酵发酸后的肉菜汤)烫饭,中餐和晚餐多为大米干饭或玉米干饭。玉米干饭有两种做法,一种是先将玉米磨成细粒,放入锅内蒸熟或半熟,然后摊开碾碎,拌水,再蒸两次,软香可口;另一种是将玉米磨成小粒,用水浸淘一次,直接入锅煮成半熟后捞出蒸熟食用。平坝地区的居民喜食玉米大米混合饭,制作时先将玉米粒和大米分别蒸至半熟,然后拌匀再蒸熟即可食用。

当地居民还将小麦、玉米、高粱等晒干磨成粉,掺入少量大米蒸熟食用,当地人称为“沙沙饭”“两间饭”。也有人将小麦、玉米、高粱粉等做成面块食用。部分山区居民还将红苕、南瓜蒸软作为主食。

苗族的祖先原居住在盛产糯米的鱼米之乡,为表达对故乡的思念之情,他们喜食糯米饭或糯米粑。糯米粑的做法有烤、炸、煮等,常以蜂蜜、红糖、白糖、芝麻、苏子等蘸着吃。

万盛居民的肉食以猪肉为主,以鸡、鸭、鹅、鱼等为辅。用猪肉来熏腊肉、灌香肠、酸腌肉和做血豆腐等,都是当地人的传统习惯。一般情况下,每户人家每年都会养一头过年猪,在春节前一个多月宰杀,即“小寒大寒,杀猪过年”。如果客人多,主人家还会摆出长桌宴,宴请亲朋。

当地人在家里待客时,辅菜一般都是双份,对称摆放在餐桌上,既方便桌子四周的人夹取,也有“好事成双”之意。家常的青菜豆腐汤、南瓜绿豆汤等,都采用颜色对比度较大的食材,体现了他们“一清二白”做人的原则。

3 好神奇,很多菜肴都有典故

在菜肴的制作与品味上,当地人沿袭了夜郎古国的文化与审美情趣,很多菜肴背后都有典故,成为当地饮食民俗中最为璀璨的一部分。

比如,名菜“积善成德”,原名土鱗段,因爆炒后,部分鱗片包住蒜薹,故名玉龙抱柱。鲜嫩可口,营养丰富,堪称美食一绝。再比如,“雌窝鸡”,将杀好的土鸡用纱布包好,放在雌窝里舂几下疏松纤维后,放在锅里煮,使其更好地吸收各种味道。还有,“王孙挂帅”,原名笋子烧鸡公。夜郎王即竹王,竹王后裔及笋子,也称王孙。而公鸡有“禽鸟元帅”之称,故名“王孙挂帅”。

此外,还有“香谷鸡”,相传夜郎王从黑山谷下猪喉巡视民情,途中突然闻到一股清香,当即返回行宫,查问下人异香何来?下人回答:“此乃香菇红烧本地大公鸡散发出来的香味。”大王食后惊喜,于是将此菜封为“香谷鸡”。

而“公主招亲”,原名酸腌肉。相传夜郎国有一公主酷爱品尝各种美食,夜郎王想通过美食选婿。举国名厨各显神通,公主尝后均不如意,唯有一乡下小厨,英俊潇洒,但家境贫寒,献上一盘家传酸腌肉。公主品尝后,嫣然一笑。大王随即下旨,将公主下嫁于他,后人便把这道菜称为“公主招亲”。

(作者单位:重庆万盛博物馆)



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

回望深冬的菜园坝

□熊家林

冬,深了,渐渐滑向晚冬,去拥抱来年春天。

深冬里的大美重庆,没有一丁点儿寒冷的感觉。午后走趟两路口,在南岸苏家坝乘坐873路公交车,虽是周一,午后的交通特别顺畅。

公交车迈着欢快的步伐,行驶在菜园坝长江大桥上,隔窗望去,窗外的渝中半岛,奔流不息的江水,远处的南山,石板坡长江大桥身后的10号线轨交大桥,大桥身旁的珊瑚公园以及长江两岸的渝中融侨半岛,在雾中约隐约现。

轨道10号线大桥下附近,密布着很多千姿百态的水潭,游人星星点点地散落在水潭边,嬉戏游玩;退休的老翁,像栖息在潭边戏水的蜻蜓,静静垂钓。

抗战时期的珊瑚坝机场,蒋介石身边的国民党政要人员,从这里乘坐飞机出入,美国飞虎队在这里训练作战飞行员的那段历史,至今仍历历在目。

珊瑚坝对岸的重庆水泥厂,那几根高高的烟囱,常常能听见几台碎石机发出的隆隆叫声,伴随着重庆生态环境的建设,已销声匿迹。

菜园坝对岸,黄葛晚渡和长江轮渡交通,伴随20世纪80年代初石板坡长江大桥的开通,都成了历史,变成了巴渝十二景中一道靓丽的风景。

公交车缓缓驶过大桥,来到菜园坝端头的引桥上,枯水期露出江水的珊瑚坝、珊瑚公园里的那根高耸入云的灯柱,尽收眼底。

纵横交错的高架桥,让人眼花缭乱。

随着曾家岩隧道的开通,南坪方向经菜园坝长江大桥,驶向渝北的车流,从菜园坝端头的引桥上,直入曾家岩隧道,跨越曾家岩嘉陵江10号线公铁大桥,再穿刘家台长大隧道,直入渝北,比走石板坡钻石黄隧道跨越黄花园嘉陵江大桥快捷,还可避免交通拥堵。

菜园坝身旁的渝中半岛,与长江对岸的融侨半岛,像两颗闪闪发光的蓝宝石,镶嵌在长江两岸,照耀着重庆儿女从荒芜走向兴旺,从冷清走向繁华。

长江对岸的半岛,从清代光绪年间制造铜钱的铜元局,到抗战时期生产枪弹的兵工厂,1949年后改为长江电工厂,20世纪90年代迁离主城……铜元局几经开发,变成如今方圆两三平方公里的融侨半岛,与菜园坝身旁的渝中半岛遥相呼应。

菜园坝火车站是成渝铁路的终点站,于1952年7月1日,随着新中国第一路——成渝铁路的全线开通而诞生。

依附菜园坝火车站、长途汽车站而生的江边竹木、水果、皮革、五金等批发市场,养活了周边数以万计的打工族,也曾像解放碑、朝天门那样热闹、繁华了好些年。未来,随着菜园坝高铁站、菜园坝综合交通枢纽工程、菜园坝滨江新城配套设施建设,菜园坝将彻底改变模样。

当年,铁路运能矛盾突出,菜园坝火车站成为票贩子、羊儿客、串串客的聚集地,他们常年活跃在山城饭店、菜园坝人行天桥、皇冠扶梯、建新坡一带。现在,重庆的

铁路建设迅猛发展,人人喊打的票贩子、羊儿客、串串客也已成历史过客。

火爆了50多年的菜园坝火车站,渐渐淡出人们的视线,日均到发旅客列车,由鼎盛时期的90多对,萧条到2022年6月20日关闭时的14对。

紧邻菜园坝火车站周边,跨越了半个多世纪的渝铁村、铁路坡、王家坡数百幢居民住宅楼,以及坐落在八一隧道口的山城饭店已相继拆迁,悄悄拉开了菜园坝综合交通枢纽工程建设的序幕。今后,去菜园坝乘坐高铁出行,将会更加方便快捷。

回望深冬里的菜园坝,我们看见你正在如火如荼地抓紧建设,重庆儿女期待你回来,重现曾经繁华的年代,回到渝中母城原来的位置,回到重庆儿女的心中。

(作者系重庆市南岸区作协会员)

