



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

32年前，“重庆江湖菜”招牌首现山城

江湖菜是如何名扬四海的，《重庆江湖菜》一书功不可没

□卢郎

重庆江湖菜已被人写得够多了。但却少有人知道，是何人首先研究江湖菜，并案牍劳形写成《重庆江湖菜》一书，使江湖菜形成浩浩荡荡大潮，席卷大江南北，成为重庆一张红艳艳的美食名片，也成为中国烹饪史上一颗璀璨明珠。

重庆江湖菜名扬四海，离不开《重庆江湖菜》一书。而促成重庆江湖菜成书，少不了重庆出版社资深编辑张镇海老师。这是一位受人尊敬，敬业并有职业操守的老师，我曾同他有过一段难忘的交往。

1 出版社资深编辑约我编书

认识张镇海是2000年后，当时我还在川维厂工作。回重庆时，常到袁家岗的出版社拜访他。坐在他那四周挤满书籍的办公室，喝着茶闲聊，处处能感受到书香四溢。

我那时还没有涉足饮食行业。每次告辞，张老师都会搜罗一堆书送我，全是饮食方面的书。我间接地、较为系统地学习并了解烹饪技法，是张老师促成的。

一次去，闲聊一阵，他有些踌躇地说了一事：原四川烹饪杂志主编王旭东推荐一本书稿，名《佳肴菜根香》，是成都一位名叫舒国重的厨师写的。但张老师寻遍了出版社，没有一位编辑愿编辑这本书，而张老师不会电脑打字，也只能望稿叹息。我说：“不就一本书吗，我来编！”

拿到书稿，我才明白，为何没有编辑愿意接手的原因：这是一部手写稿，且是写在小学作文本上、厚厚一叠约有半尺高。字乱也大，有的一道菜就写了五六页。关键是，其中有一半左右的菜肴没有写调料的分量。打电话问张老师怎么办？回答叫我在编辑时添上去。

这下，逼得我不得不认真去查看一些菜谱，了解炒不同的菜，油该放多少克、盐该放多少克，辣椒、花椒豆瓣味精鸡精等各放多少克的基本知识。编完这本书，除了不会上灶操作，我也算了解了厨师炒菜的基本流程。

书编好了，张老师对我说：“没有你，这书出版不了。按规矩，你要署名，而且要署在前面。”我说：“人家一个厨师，写本书不容易，我是帮你的忙，也算认识王旭东的见面礼。不署名！”张老师大为感动，将我列为特约编辑，出版社付了一笔编辑费。

2 抓住市场热点，推出《重庆江湖菜》

张老师为人热心、助人，能敏锐抓住市场热点，他能推出《重庆江湖菜》一书，也就不奇怪了。

将重庆江湖菜成书，是重庆饮食文化大师陈小林领衔编写的。1999年三四月间，张镇海联系陈小林，他俩是长期合作的老朋友。当时，重庆饮食文化大师张正雄担任主编，推出了几张《重庆风味菜》VCD光盘，市场火爆，销路很好。张老师敏锐地看到这一点，于是邀请陈小林编一本菜谱，希望范围更广一些，将近年火爆的菜肴全系列入。

那时，重庆风味菜肴已成云涌之势。比如酸菜鱼，这款名不见经传的乡土菜，突然在江津地区火爆起来，并沿着成渝公路迅速向大都市扩展；时隔不久，歌乐山辣子鸡也一飞冲天，食客在辣椒堆里寻鸡丁，居然不亦乐乎。有了酸菜鱼、辣子鸡开路，来凤鱼、啤酒鸭、乌江鱼、烧鸡公、璧山兔、辣子田螺、泉水鸡、花江狗肉……这些菜肴明显有别于传统川菜，有特色、有新意，迎合了人们的猎奇心理，且价格较低，一时风靡巴渝大地。

陈小林也觉得有必要编一本菜谱，将近年火爆的创新菜肴作为一个系统总结，但不能像以前那样写成纯菜谱，要将成菜的前因后果写清楚，有益于读者认识并了解此菜的成因及典故。张老师回答说可以，按你自己思路去写，出版社不干预。

3 三人组队，创作班子搭成

为组建创作班子，陈小林找到渝中区饮食服务公司副总经理陈夏辉，对方答应了。想到出书要出菜拍照片，又



《重庆江湖菜》书封

推荐时任小洞天行政总厨龚治平。三人一拍即合，成立写作班子，开始创作。

要写书，自然要作一番了解和考察，到各火爆的餐馆了解菜的成因、烹饪手法、客人喜欢的原因等。一番奔波下来，陈小林将这类菜肴，归纳为三个字：土、粗、杂。

土，这类菜肴乡土气息浓厚，不少肇始于路边小店，食客相互神侃，大家蜂拥而至，就成了气候；更兼烹制手法粗犷，不少掌勺人不是专业厨师出身，用料大胆，没想到做出的菜肴居然麻辣鲜香，食客无不称好。于是人人“闻”香而动，乃至形成一条条饮食街；有的菜肴过去流行，后来被大众遗忘，有人将其“翻”了出来，加以改良重出江湖，人们品尝着久违的美食，勾起对悠悠岁月的回忆。

粗，是指江湖菜在调味上手法粗犷、不拘常法。强调调味感的浓烈嬗变，大把撒辣椒、莽起加花椒，糊辣壳里“藏”鸡丁，红油汤里“游”鲫鱼。在经营形式上，烧土灶、用粗碗，瓷盘盛肉、面盆装汤。就餐者豪爽，大口喝酒、大口嚼肉。大家可以在这里潇洒随便，任性张扬，放肆豪饮，尽情释放郁闷的心性。

杂，是指这些菜肴，烹饪技艺师承多家、兼收并蓄、标新立异、不拘一格。用怪异离奇的烹调技巧，北料南烹、西菜中做、冷菜热吃、老菜新制，看似无心，实乃妙手天成，烹制出来的菜品出人意料，让人击节叫绝。有些菜肴，在主辅原料搭配和调味品使用上，追求异、新、奇，不按常理、变换组合，着实让人匪夷所思、瞠目结舌。在特定的市场背景下，这些反常规、反传统、反经典、反味型的菜品，虽如盲人摸象，却摸出一块新天地，迎合了人们的消费心理。

4 32年前，“江湖菜”招牌现身重庆

书很快就编写好了，但书名叫什么，颇费了一番思量。

当时，这类菜肴虽风行巴蜀地区，并向全国蔓延，但

并没有一个统一的称谓。据陈小林回忆，重庆饮食文化大师唐沙波称其为“武侠菜”，成都人叫“五嘿菜”（嘿起放辣椒、花椒、味精、菜油，嘿起装盘），也有人叫“五土菜”。唯有国际烹饪艺术大师张正雄在其发表的《家常川菜纵横谈》一文中，为这些不按传统烹饪技法加工的非正宗家常菜，取了一个新的名称“江湖菜”。至此，“江湖菜”概念横空出世。

但也仅仅是在文章中出现，餐饮行业对此并不热捧。当时，这类菜肴不被传统厨师认可，传统川菜大师多指责其为“乱劈材”，提出要将其请出店堂。但在不少市民和食客眼中，这类菜肴却是呼朋唤友喝酒聚会的必选菜肴。

重庆江湖菜的牌子，破天荒地出现在重庆街头，是1992年春，距今已32年了。

谁也没想到，在重庆杨家坪横街，一家主营鳝段、蛙和胖鱼鳅的餐馆，首次用红底黄字的门匾，打出了“重庆江湖菜”的门店招牌。这是重庆乃至全国，有据可查的第一家！遗憾的是并没有跟风者，就此孤零零的一家。这家店老板姓易，此店也成为他后来创立“易老头三样菜”的原型及出发地。

思考一番，陈小林觉得，书名只有用江湖菜，才能恰如其分涵盖所有菜肴，揭示这些菜肴的本质。江湖菜应定义为：流行于民间的乡土菜、家常菜、风味菜。参与编写的陈夏辉和龚治平也认可这一观点。三人一致认为：这类菜肴倡导的吃活、吃鲜、吃氛围、吃特色的食风，以江湖菜名冠之，恰如其分，淋漓尽致地表现出重庆人的张扬个性。

于是，该书冠以“重庆江湖菜”之名，送到出版社张镇海老师的案头。

张老师一见此书便直摇头，说：“江湖菜，有些庸俗，还是叫重庆风味菜吧，有乡土气息，市场易于接受。”陈小林说：“这类菜肴都是反传统烹饪出来的，而且市面上已经叫开了，杨家坪已有一家取名‘重庆江湖菜’的店堂。”他认为，乡土菜其实就是江湖菜，经过这些厨师翻新创新，火爆起来，不“炒”不知道，一“炒”就热闹。取江湖菜名，就是顺应这一发展趋势。

两人谁也说服不了谁，于是张老师一个电话打到成都，征求王旭东的意见。王旭东一听，击节叫好：“好啊，江湖菜好啊，名字响亮、提气，又有重庆特点，就叫‘重庆江湖菜’！”

5 日臻完善，重庆江湖菜充满生机

2000年3月，《重庆江湖菜》由重庆出版社出版，第一次印了5000册，出来即抢光。再印，依然抢光。至当年7月，共计印刷了七次，印数达十万册，获得市场广泛好评，仍然一书难求。此书获得西南西部地区科技类图书一等奖，成为2000年度重庆十大畅销书之一。

《重庆江湖菜》的出版，向全国餐饮界送去了一股热辣辣的狂风，打开了一扇别有洞天的窗户。当年的全国餐饮业，大多处于莫名躁动之中，想变革却苦于找不到方向：湖南、湖北打出了“迷踪菜”，北方打出了“家乡菜”“大嫂菜”。不少地方打出了名目繁多的创新菜，但如何创新变革，却困惑多多。《重庆江湖菜》的出版，让人眼前一亮：菜还可以这样烹饪！真真是不拘一格选料，别出心裁出菜！

第二年，《贵州江湖菜》出版。紧接着，《四川江湖菜》出版，《云南江湖菜》出版……全国各地承接重庆江湖菜余韵，风起云涌推出了一大批有悖传统的创新菜肴。

这就是《重庆江湖菜》在中国烹饪史上，不可不大书特书的功勋。

从发轫之作酸菜鱼算起，重庆江湖菜诞生至今已有三十多年。三十几年来，重庆江湖菜有起落、有沉浮，可贵之处在于，它在发展中不断自我总结、自我完善。更可喜的是，业内专家、高档酒楼介入江湖菜的研究和创新，大量充满生机和创意的江湖菜推出，提升了江湖菜的地位。一些厨师自觉与川菜“清鲜醇浓并重，麻辣辛香巧用”相融合，基本上形成了一菜一格、百菜百味之特点，适应了不同消费群体的需求，使江湖菜体系日臻完善。

这是重庆餐饮界之幸事！

（作者单位：重庆古川菜研究院）



重庆江湖菜