



望龙门巷

东水门城墙

望龙门餐厅故事多 “望龙门望龙门浩” 于右任对不出下联

□陈小林

从重庆开埠到现在,由于种种原因,一些人们耳熟能详的餐饮名店,经历兴旺之后又悄然离去,它们虽然离去,却把记忆留在了城市中。在大众的心目中,历史名店不仅仅是一家餐馆、一个字号,更是一种文化、一份情怀。

1 菜品色香味鲜,价格公道

望龙门餐厅是渝中区老字号餐馆,究其历史,可回溯至抗战时期。

20世纪40年代,地处下半城的林森路(现解放东路),是重庆的物资交易的集散地,名流商贾云集,经济繁荣兴旺,这个街区中高端餐馆、酒楼鳞次栉比,川鲁京广沪湘以及欧美东洋各种风味齐全,如:国际饭店、陪都饭店、上海淇园、上海五芳斋、大东、大三元、暇娱楼、三六九、南华酒楼、摩登俄国大餐厅、上海社、冠生园、利泰等等。

在林森路东段,面对望龙门缆车站左侧三十米的地方,有一家经营四六分炒菜的中型饭铺“望龙门餐厅”,一楼一底的店铺虽然面积不算太大,也没有十分显眼装修,与普通的饭铺没多大的区别,却名声在外,总是人满为患。其菜品色香味鲜,价格公道,食材优选,决不以次充好;堂上的清洁卫生,从不马虎行事;老板、堂倌待客热情,总是笑脸迎送;开店讲的就是“诚信”二字。这里的主要食客有钱庄职员、货栈老板、船老大、洋行的外籍人士以及过江的客商,大家都是奔着这里的“实在”而来,也留下了不少轶闻趣事。

2 于右任自掏腰包请茅以升吃便饭

抗战后期,为解决日趋严重的交通问题,重庆在人流、物流量较大的望龙门,修建一条林森路与江边码头相联系的缆车。修建缆车在当时的重庆乃至全国尚属首创,各方面都很重视。1945年3月,缆车工程快竣工了,时任国民政府监察院院长的于右任来到施工现场视察。茅以升总工程师、梅珺春副总工汇报了缆车建设进程、质量标准以及缆车竣工后的调试、验收和通车运营等相关问题。听完汇报,已是晚饭时间,于右任拒绝了缆车公司安排在暇娱楼的宴请,安顿好随从后,私人掏腰包请茅以升、梅珺春到望龙门餐厅吃便饭。

三人来到餐厅2楼,于右任是出了名的美食家,还未坐下,就问鲜鱼有否?餐厅老板王德全说:“下午渔船才

送来一条翘壳,现在还很‘精神’的,这鱼怎么吃?”于右任大喜,吩咐快快用豆腐加豆瓣烧上,并如此这般向王老板作了交代。然后先点了椿芽胡豆、蒜泥白肉、回锅香肠和一斤江津白干,边品酒边等鱼。

约半小时,厨房飘出袅袅鱼香,按照于右任要求烹制的“豆腐烧翘壳”上桌。汤色红亮,鱼肉白如雪花,细嫩清爽,豆腐嫩如凝脂,入口即化,汤味鲜香无比。面对这难得美味,三人味蕾在舌边蠢动,味的情绪味的欲求,全部投入到豆腐烧翘壳之中。

3 于右任对不出下联,说了声“绝对”

三人饮酒品鱼,畅谈战后的恢复重建。菜残酒尽,茅以升、梅珺春似乎有了些许醉意,于右任却意犹未尽。推开窗户,见一轮明月挂苍穹,江面上波光粼粼,龙门浩石梁内侧水域,依稀可见晃动的明月。面对“一江清月半江明”的胜景,于右任忽然想起坊间有一副缺下联的对联,此联上联为“望龙门望龙门浩”,于是准备赞咏以对。

王德全备好笔墨纸张后,于右任乘着酒兴,先把上联书写好,却迟迟没写下联,沉思良久,自言自语说了声“绝对!”然后搁笔离去。

望龙门和龙门浩都是地名,字数不多,看似简单。但,这里说的是望龙门地名的来历——不是望龙“门”,而是“望”龙门!要对出十分登对的对联非常难,不少骚人墨客跃跃欲试,至今未觅得佳句。

4 沾灵气碰运气对下联的食客络绎不绝

于右任走了,望龙门餐厅因“绝对”出尽了风头,前来看沾灵气碰运气对下联的食客络绎不绝。不知大家沾到灵气碰到运气对出下联没有?反正望龙门餐厅的“豆腐烧翘壳”经常是一菜难求。

望龙门餐厅由内江人王德全创办,王曾在重庆总商会会长李耀廷公馆当过私厨,亦有在九华源、暇娱楼等著名餐馆事厨的经历,烹调技术较为全面。现在开店当老板兼掌勺厨师,把豪放的民间菜和精致的公馆菜完美融

合,形成了自己经营特色。

后来,由于房屋租约到期,望龙门餐厅离开了它待了多年的店址,搬到了马路斜对面的林森路24号继续经营。再后来,望龙门餐厅老板换了几茬,厨师走了几批又来了无数,诚信为本的精神得以传承,经营特色始终没变,炒菜、烧菜、汤菜、凉菜一应俱全,一道道菜肴,不管是麻的辣的还是清鲜的浓郁的:不管是宴席大菜还是大众便餐,在餐厅大厨的精心调理下活色生香,远近食客“闻”香而至。

望龙门餐厅日常售卖的菜品很多,信手拈来皆为精品。

“干烧辽参”,色泽金黄,光润晶莹,海参烂软滑嫩,富有弹性,咸鲜微辣,香气浓郁。海参自身无显味,要想味好,必要高超技艺。将海参入高汤煨了一遍又一遍,再加入肉末、姜、葱、酱油等慢烧,使海参吸纳各种配料的精华于一身。

“芽菜烧白”,色如琥珀,状若琼脂,肉皮颇有弹性,但不绵韧,肥肉有点果冻似的香滑润口,入口即化,瘦肉纤维酥嫩,细嚼慢咽,齿颊留香、荡气回肠。让人不禁感叹:这世间,有什么可以夺爱?唯有芽菜烧白!

“豆腐烧翘壳”,鱼片的细嫩清爽,豆腐的清香绵扎,花仁黄豆的酥脆,多种质感充盈唇齿之间时,递次而来的麻辣鲜香,让人流连忘返。

“炸扳指”,先卤后炸,色泽金黄、皮酥内软,口感独特,耳朵能清晰地听到咬在肥肠外面那脆脆的声音,从听觉上就让食客接收到美味的信息。

“蒜泥白肉”,红彤彤的色泽中隐约透出白色,点缀星星绿葱花,观之粗犷大气,赏心悦目,吃在口里,细嫩爽口,咸鲜微辣,略带回甜,蒜香浓郁。

经过七十多年历史变迁,随着渝中区经济中心由下半城向上半城转移,解放东路(林森路)也经历了风云变幻,当年那些名字大得吓人的酒楼饭店,早已成了过眼云烟,唯有望龙门餐厅在解放东路24号坚守到望龙门片区整体改造。望龙门餐厅能坚守到最后,靠的是诚信经营,靠的是“菜”真价实,靠的是食客口碑!

(作者系重庆市烹饪协会顾问)



重庆母城文化故事——渝中人文探寻之旅 大型征文活动启事

重庆母城渝中,历史源远流长,人文积淀厚重,巴渝文化、革命文化、抗战文化、统战文化……在人们记忆中印刻成独特的文化符号。为探寻渝中灿烂人文历史,大力挖掘、传承、弘扬母城诚信文化,让更多人感受母城历史的厚度,《重庆晨报》副刊部联合重庆市渝中区文旅委,共同推出“重庆母城文化故事——渝中人文探寻之旅”大型征文活动。

征文作品力求突出母城诚信文化内涵,挖掘更多历史故事,呈现更多文化元素,讲好渝中故事,传承文化价值。作品以母城渝中的人文、历史、地理、典故为创作目标,强调纪实性,要求史料扎实、考证准确、故事引人入胜。

征文以发现和传承诚信文化为主题,面向社会公开征稿。稿件字数1000~4000字,配图作品优先采用。来稿请注明真实姓名、单位或协会、地址、电话、身份证号码、开户银行及账号等。一经选用,即付稿酬。

活动结束后,将评出优秀作品并颁发奖金和证书。征文作品将集辑成册,版权归活动组织方所有。投稿邮箱:cqcb2023@sina.com cqcbgsh@126.com

重庆市渝中区文旅委 《重庆晨报》副刊部

长江边上的木船