



# 不醉是乌龟！说的是过去到火锅名店“不醉无归”，不一醉方休绝不罢休 不见经传的杨建臣与名店不醉无归

□林文郁



不醉无归，重庆历史名店，号称“毛肚大王”，创始于抗战时期，店址在五马路，由杨建臣创办。店名源自《诗经·淇风》：“厌厌夜饮，不醉无归”。文雅可风，意趣横生。它的广告语也十分有趣：“山城毛肚遍地有！不醉无归第一家！”“美味不厌百回吃！不醉无归毛肚锅！”

创始人杨建臣生卒年月不详，至今也很少有其生平的介绍，但他是重庆火锅早期开创者之一却是无疑的。



## 一个店名，两地风情

在当时的成渝两地，有一个现象十分有趣，即一个“不醉无归”，却是两地风情，即成都、重庆各有一家不醉无归招牌。

一家是成都的餐馆不醉无归，开在20世纪30年代，号不醉无归小酒家，地址在陕西街，是姑姑筵主人黄敬临的大儿子黄锦成（平伯）所开设。此君系留学法国的留学生，因其父的原因，于是“亦箕裘绍美”设此酒家，卖的是便餐。成都人多称为“小酒家”。

一家是重庆的火锅馆不醉无归，开在20世纪40年代的1947年，为杨建臣所开，为重庆火锅著名历史名店，地址在五马路，是抗战胜利的产物，卖的是火锅。

关于重庆的不醉无归，相传还有一段小故事：抗战胜利后，范绍增从前线撤回重庆。有一天，喜欢吃毛肚火锅的他带着几位手下径直来到不醉无归吃火锅。看到许多人在吃，他颇为生气，训斥老板道：“毛肚火锅都是随便哪个能吃的吗？怎么来了这么多人？轰出去！”老板只得赔笑脸打哈哈，才算平息了一场风波。在席上，范和手下喝着允丰正的仿绍酒，烫着毛肚、鸭肠。一会儿工夫，便几瓶酒下肚，开始微醺，继而大醉，手下便开始胡言乱语了，声称今朝有酒今朝醉，明日有愁明日忧。并大声怪叫道：“今天不醉，一定是乌龟！”席上者，无不赞同。

说到“乌龟”，的确有一位下江人来渝后，由于发音的不同，将“不醉无归”念成了“不醉乌龟”，引来旁人的笑声一片。

## 推陈出新，名副其实

虽然那时重庆火锅的品种已有发展，除传统的菊花火锅、什锦火锅、涮羊肉以外，由毛肚火锅衍生出的各种川味火锅也有很多，甚至于还出现了火锅筵。比如鲫鱼火锅、猪肉火锅、鲜味火锅、墨鱼火锅、田鸡火锅以及皇后餐厅、皇宫火锅及白宫火锅的火锅筵等等。火锅的红火甚至还可以从曾经很红火的小吃店老九园也赶来凑热闹中看出，当时的老九园也做起了墨鱼炖鸡火锅的生意，而不是仅仅卖咸甜两个“鸳鸯包子”。

不醉无归对重庆火锅的发展贡献最大的地方是对火锅烫食的食材予以了很大发展，扩大了烫食的范围，增加了火锅烫食的内容。当时毛肚火锅以毛肚、鸭肠、黄喉等作为烫涮主料，也就是现在所称的“老三篇”，但不醉无归却将鲫鱼、青蛙、香菇及牛肾等均纳入到火锅食材范畴，不局限于毛肚、鸭肠等，进一步丰富了毛肚火锅的内容。不醉无归对菜品的开发也独树一帜，尤其是烫牛肾非常独到，还被报纸写了特稿。江湖传言：“要吃麻辣，到不醉无归；要吃清淡，到心心。”并且，其广告语也非常耐人寻味：“山城毛肚遍地有！不醉无归第一家！”“美味不厌百回吃！不醉无归毛肚锅！”

## 美名揽客，不醉无归

1947年10月29日，一家报纸率先登出不醉无归的消息：

富有诗意的馆子出现一家，在五马路，名曰“不醉无归”，并以冰糖、金钩等调味，其招牌与“江山一览”堪称绝配。

所以，从报道来看，不醉无归出现的时间较晚，应该是20世纪40年代的中后期，我们从其刊登的广告时间上，也似乎可以看出是在此段时间。

1947年11月，也有一则消息：五马路有一家“不醉无归”毛肚馆，卖得比临江门的贵些，可是生意却很好。

不醉无归因品种丰富，还吸引了不少下江人的光顾，如一些演员。1948年3月的一则消息载：

剧人白玲、赖静、赵羽青、杜皋翰、杨琪敏、张彬等十余人，因受本报《今宵何往》之鼓动，特往五马路“不醉无归”去吃火锅加香菌，结果吃得一个个浑身是汗、嘴角发痛，只有万赖天因牙痛未参与。

1948年3月，一篇特稿写道：……医生认为最



补中益气的牛肾，却没有人出售？有！那是五马路“不醉无归”的毛肚火锅，黄油、香菌虽久已驰名，火锅牛肾，也独家经营。

牛肾下锅颇不易拿好“火色”，太嫩则不脱腥臭气，太老则大部煮化，入口无几。烫得恰到好处则鲜美异常不亚鸡胗！不过，牛肾数量不多，要吃，最好事先向老板交涉，免得临时垂涎。

也正因为如此，不醉无归的生意很是兴旺。

1948年7月有消息称：昨天天阴，细雨绵绵，毛肚生意大佳。五马路“不醉无归”更是座上客满。老板说：“前两天蚀惨了，牛肉、脑花一大钵一大钵地发臭，过倒。今天也许赚点钱！”真是“十日滩头坐，一日行九滩”。

## 雅俗共赏，文人取乐

当然，也有拿不醉无归店招牌做文章者：

商人们开店营业为了发财，所以他们的招牌永远是“吉、祥、荣、德、盛、鸿、发”等字样。现在洋化一点的店子，取名“纽约”“伦敦”“好莱坞”……自命高明，其实不雅。

书店同文具店、苏裱店，取名颇爱附庸风雅，然而什么“斋”“轩”等名目，多少有点市侩气，反不如吉、祥、荣、盛等名字来得老实。

今天，又来看一下重庆取名较雅的市招：

五马路“不醉无归”毛肚店，大众已周知，这是成都传来的名字，却有一个不大雅致的绰号叫“醉乌龟”，问问成都人准知道。

茶馆“江山一览轩”的名字最好，眼

界也不错。“长亭”也不差！

民生路有一家文具店叫“洞庭华露馆”，是郭沫若写的招牌，据说命名颇有来源，惜乎未问过。

1948年10月的一则消息似乎呼应了前面所说，要吃麻辣到不醉无归：

舞女中喜吃毛肚子的颇不少，喜辣椒的则在五马路“不醉无归”，不吃辣椒的则往青年路“心心”。

即使到了夏天，不醉无归也是人满为患。

1949年8月一则消息载：天暑未退，五马路“不醉无归”吃“火”锅毛肚者仍不乏客，蹲坐席上，挥汗半裸，毛肚一角五一盘，三五友人三二元不敢入店，而今买“醉”亦不易矣。

## 打个广告，情真意切

最有意思的是不醉无归在1949年7月刊载的一则广告。在广告中，它不仅列出了数种烫食火锅的食材价位，还列出了原价、减价的数目，对比直观，可以让今天的人们粗略了解一些当时的物价情况，以及毛肚火锅店经营的一些食材品种，是一则非常珍贵的文史资料。

广告首先开宗明义，表明地位：山城毛肚大王不醉无归。

其次深情告白：为顾主减轻负担，与同业竞争营业。

然后标出诱人的价位：

毛肚	二角八分
腰片	原二角 现八分
血片	原二角 现八分
脑花	二角减八分
脊水	二角八分
田鸡	原三角 现一角八分
鳝鱼	原三角 现一角五分

最后还忘不了承诺一番：特备冰箱保存，保证全日新鲜。

整个广告直截了当，并告知顾客：本店完全为他们着想，且主要靠味道、品质与价位取胜。在价位方面，既有减价的，又有直降的，唯有处于第一位的毛肚价位不动。食材中也有如今已经不被允许食用的田鸡，即青蛙。只是又有血片，又有鳝鱼，就有点使人糊涂了，难道血片不是鳝鱼片，或者既有鳝鱼片，又有整鳝鱼？通过广告还知道，那时的火锅馆已用冰箱保存食材了，说明不醉无归还是很有实力的。

1949年后，不知何故，是倒闭？是合并？抑或是其他原因？再也没有见到不醉无归的任何消息了，它戛然而消失在茫茫食海中。对重庆火锅及重庆火锅历史而言，这或许算一个不大不小的遗憾吧！

（作者系重庆中华食文化研究会名誉顾问）

## 重庆晨报黄葛树副刊征稿启事

重庆晨报推出纪实文史副刊，内容以重庆本土为主，刊载历史人物、今古故事、史料秘闻、考古发现、神话传说、市井谈资等人文地理类稿件。纪实新栏目突出“奋斗、感动、火热”主题，讲述新重庆建设的真实故事、当下火热的百姓生活，着力展现新时代充满烟火气的重庆城、麻辣滚烫的重庆事和热情豪爽的重庆人。

欢迎赐稿。来稿时请注明通讯地址、真实姓名、作者单位、手机号码、身份证号、银行卡号、提供银行卡开户行、银行联行号等。文史类投稿邮箱：cqcb2023@sina.com 故事类投稿邮箱：cqcbgsh@126.com

