



云龙园火锅曾经在重庆是神一样的存在
以经营毛肚火锅著名
后来因种种原因慢慢消失在人们的视野中
不禁令人扼腕叹息

名厨杨海林与名馆云龙园

□林文郁

云龙园,重庆历史上的火锅名店,以经营毛肚火锅著名。该店的毛肚火锅于1960年1月入选国家商业部门组织编写出版的《中国名菜谱》第七辑,即属于中国名菜。

云龙园位于临江门,临江门为重庆当时经营毛肚火锅的“大本营”和“根据地”之一,另外的“根据地”还有较场口、炒房街、正阳街及保安路等。云龙园由著名厨师杨海林于20世纪30年代中后期开办,具体时间不详。

杨海林(1915年~1996年),原名杨应科,曾用名杨云龙,重庆合川人,云龙园火锅创始人,历史上重庆火锅著名调味师。1996年,杨海林在重庆病逝。



20世纪80年代的云龙园火锅

20世纪30年代中后期,杨海林在临江路(今重医大附二院对面)创办了临江路毛肚火锅馆。

早期的临江路毛肚火锅馆与四川的几个喜欢吃毛肚火锅的军阀往来密切。据传,抗战前夕,刘湘与秘书慕名前往临江路毛肚火锅馆,吃得特别高兴,也吃得特别痛快。烫煮中,但见锅内红浪翻滚、热气弥漫、香气扑面,食物在锅中忽上忽下,如游龙在云中戏玩,顿时诗兴大发,觉得是游龙祥云,于是命书法高手的随行秘书挥毫写下“云龙园”三个遒劲的大字。“他下笔粗犷,如龙穿云,蜿蜒游弋。意为龙起生云,虎啸生风,同类相感,风云际会。”于是,临江路毛肚火锅改名“云龙园”。但因临江路毛肚火锅被人们记得太深,即使在抗战期间,许多报道在刊载云龙园消息时,仍然习惯地称为临江路毛肚火锅。

杨海林不仅是云龙园创始人,还是店中炒制火锅底料的“掌墨”师傅。火锅店由杨老板亲自调味,采用14种调料,他说这样“能吃出麻辣烫嫩鲜香带甜”的味道。由于他调制的红汤火锅麻辣鲜香、汤色红亮,受到许多嗜嗜麻辣的“老饕”追捧,也包括许多上流社会人士。

1938年秋,由于逃难的“下江人”及周边地县到重庆讨生活的“乡巴佬”大量涌进重庆。一时间,重庆的餐饮业极为兴盛。在餐饮行业中,创制于民国初期,发迹于码头、脱胎于街头小吃“水八块”的毛肚火锅更是行上运,终日火爆,吃得是河翻水翻,云里雾里。

由于生意好,众多毛肚火锅店就开始广招帮厨。相传这期间,云龙园招聘



杨海林先生

了一位十分乖巧的青年人,这位青年人姓范,曾在泸州给当时驻防泸州的川军名将范绍增师长当过短期勤务兵。

事情的原委是这样的,范师长到重庆后,很喜欢烫毛肚火锅,于是经常出入毛肚店,特别是云龙园。时常来往中,这位勤务兵也爱上了毛肚火锅,并经常在边上打下手。范师长见小伙子喜欢,就推荐他跟了老板杨海林。因他在家排行最小,故大家都亲热地叫他范老么。

由于范老么聪明伶俐,非常讨人喜欢。于是杨老板就让他跟自己学习熬制火锅的方法。范老么学得很快,也暗暗记下了传统毛肚火锅的配方。

转眼到了1939年5月,由于“五三”“五四”日机大轰炸,云龙园也时开时闭;加之政府要求城里人疏散到乡间,于是杨老板就要求大家投亲靠友,暂时躲避。范老么因在重庆无亲无友,只好暂时回到川南合江老家。回到家乡后的范老么据说曾在20世纪40年代的泸州创制出许多名菜,并将重庆火锅的技艺传至川南一带,并一跃成为当地名厨。

抗战胜利后,云龙园继续营业。直到1948年3月,云龙园火锅还因停业期间未缴税款而被有关机构追收。

三

1949年后,云龙园与一四一、夜光杯等一起被纳入公私合营或集体企业,继续着美味传奇。

1958年3月,云龙园火锅入选《重庆市特殊风味菜点介绍》——临江路117号公私合营临江门毛肚店的毛肚火锅:川味,麻辣开胃。制作者杨海林。

1960年,云龙园的毛肚火锅菜谱入选第二商业部饮食业管理局编写、中国轻工业出版社出版的《中国名菜谱》第七辑川菜中,并且是川渝地区唯一入选的毛肚火锅菜谱,纳入中国名菜系列,可以说具有

很高的荣誉及代表性。

我们不妨来欣赏一下当时最传统的毛肚火锅是怎样炼成的:

1.火锅的构造。毛肚火锅与一般火锅不同,它的用具分三个部分,上面是一个直径八寸、深二寸半左右的瓦蒸钵,没有瓦蒸钵用铝锅也行,但不宜用铜锅。中间是一火炉,是普通的瓦火炉再经他们自己泥制过的,炉有一尺半,炉口直径五寸,炉膛深一尺二寸,直径为四寸半。炉口边沿有三个“角包”(约一寸高),蒸钵就放在“角包”上,以便通风,下面是一个平底托盘,内装炭灰,火炉放在上面,以免烧坏桌面。

2.卤水。毛肚火锅滋味的好坏,首先在于卤水配制得如何。一份卤水的制法如下:①原料:陈年永川豆豉二两,牛油二两半,大红花椒一钱三分,姜末一两,精盐三钱,料酒六钱,辣椒面八钱,冰糖三钱,糯米酒二两,郫县豆瓣(剁成粗粒)二两半,高汤二斤半;②制作方法:先把高汤放在蒸钵烧开,再将其他原料一起放入搅匀,俟汤重新煮沸,再经八分钟,汤面即浮有一层泡沫。此时一手拿小碗一个,另一手持羹匙,以羹匙底将泡沫沾入碗内,直至沾尽为止(不要像舀汤一样去舀泡沫,以免将油舀去),卤水就制成了。

3.火锅主料。①原料:牛毛肚、牛腰、牛肝、牛脑花、牛脊髓、牛肉(或猪肉)、黄葱、青蒜、白菜;②原料的处理:毛肚火锅的原料主要是牛毛肚,以水牛的为好,它比黄牛毛肚肉厚而脆,味道也美一些。先将毛肚剖开,抖尽牛粪,摊开将其叶子层层理伸,用清水翻洗至无草味为止。再切去“肚沿”(即肛门附近一圈),撕去底板(即没有叶子的一面)的油皮。以一张大叶子和一张小叶子(俗称公母叶子)为一连,顺着纹路切断。再将每连叶子理顺摊平,切成宽五分左右的片。其次是腰、肝,也以水牛的为好,洗净以后,切为极薄的片,比一般炒肝腰片要打大一、二倍,肝片上面涂以鸡蛋清团粉,使其更为滑嫩。再其次是脑花,浸在清水内撕去血筋,横着切成二分宽的块;脊髓先用小刀剥去血筋,剖成两段后再切成一寸半长的段。牛肉或猪肉均片成薄片。黄葱与青蒜切成二寸长的段。白菜撕成小块。

4.吃法。吃的时候,先把脑花、脊髓、肉片(亦可烫熟即吃)、黄葱、青蒜、白菜等放进熬好的卤水的火锅内煮15分钟左右(在夏天还可以把田鸡腿、鳝鱼放入同煮,味更鲜美)。汤已出味时,每人备小碗一个,内放香油一两、味之素少许、生鸡蛋一个搅匀,用竹筷夹着毛肚叶子先将底板浸入汤内摆动四五下,随即全部浸入,约一分钟,肚叶卷缩即可捞出;肝腰片烫至变色时捞出,均蘸以香油、生鸡蛋食用,这样不仅香油增加了香味,同时生鸡蛋可减轻燥火。

其他如脑花等煮熟后即可吃。火锅内的调料味不够时,可增添。

吃完以后,可喝几碗老荫茶(系茶叶的一种,四川农村普遍饮用),能解油腻。

这是重庆火锅传统技艺第一次全面出现在公众视野里,也是早期重庆火锅技艺最真实的呈现。

四

之所以整体地展示其内容,是于今日重庆火锅而言,它也具有重要的开拓意义与传承价值,因为这就是传统重庆火锅技艺全过程的完整呈现。从火锅的构造到卤水的熬制,从火锅主料的选择到具体吃法,乃至烫完火锅后,喝几碗老荫茶解油腻等,都交代得清清楚楚、明明白白。

从其技艺可知,永川豆豉是早期毛肚火锅很重要的调料,所以当时排首位。牛毛肚在菜品中排头菜,说明了毛肚火锅命名的缘由。老姜、辣椒皆是以“面末”的形式出现,而非现在的大颗粒、大撒把。可见那时的麻辣烈度与当今的烈度比,是小巫见大巫,没法比。“泡沫”两字,道出了正宗的毛肚火锅奥秘,即没有添加任何食品添加剂的原生态的毛肚火锅才会“冒泡”,而使用了大量添加剂的火锅反而不“冒泡”。其中,没有“老油”一说,而是称之为“卤水”,正如李劫人先生说,毛肚火锅是“一种又辣又麻又咸的卤汁”的火锅。特别是提醒客人烫完毛肚火锅后要喝几碗老荫茶,那简直是触及到烫毛肚火锅的乐趣,爽!

1963年,云龙园迁至七星岗金汤街路口(现城墙公园下马路边),更名为山城火锅馆。这时吃火锅,食客都需要先买票,再凭票取菜,不讲份数而是称重量,食客可以拼桌,用的是木质九宫格,一人一格,互不打扰。

1966年,杨海林调入一四一火锅店。20世纪80年代后,云龙园又被渝商发名小吃公司恢复了字号,开始了再营业。恢复的地址是在较场口原关帝庙——一座具有悠久历史、古色古香的建筑群落里,经营场地达600平方米,可以同时容纳270人进餐烫食火锅。恢复经营后,云龙园还推出了当时社会上不曾有的“火锅小吃宴”,即毛肚火锅搭配众多小吃的形式,深受欢迎,一时间吃客云集。1994年,云龙园火锅被评为四川省名优火锅。

后来,由于种种原因,云龙园不得不迁出关帝庙。关帝庙也在后面的城市建设中搬迁到了嘉陵江边的鹅岭山下嘉华大桥旁。也正因为这一次保护性迁出,云龙园因没有再找到合适的经营场地,开始慢慢消失在人们的视野中,与其他老字号因迁移或搬迁后遭致消失的情况如出一辙,不禁令人扼腕叹息。

(作者系重庆中华食文化研究会名誉顾问)

