



两千年前“璧山兔”烤起吃

目前璧山兔已有近百种吃法

□张鉴



“人间美味知多少，桌上兔肉当数一。”今年是癸卯兔年，新春佳节，家人团聚的餐桌上，自然少不了一道舌尖上的美味——兔肉。

而璧山人，对兔更是情有独钟，打造了各种兔子美食，让璧山兔和来凤鱼一样成为渝贵川地区特色美食而声名远播。白砍兔原滋原味，口水兔麻辣鲜香，手撕兔外焦里嫩，香草兔爽滑回香……目前璧山兔已有近百种吃法。

两千年前，璧山人怎么吃兔子？汉代画像为我们揭秘——烤起吃。

璧山兔最早可以追溯到汉代

“有兔爰爰，雉离于罗。”读到《诗经》中的诗句，脑子里浮现出一幅野兔在山坡上蹦蹦跳跳自在逍遥的画面。随着时代的发展，野兔慢慢驯化为家养，兔肉也成为了人们饭桌上常见的美食。

璧山兔，美其名曰，产于璧山，以兔为主料的美食。璧山，山峦环抱，中间丘陵起伏，土地肥沃，气候温和湿润，草木繁茂，非常适合兔子生存。一直以来，家家户户都有养兔的习惯。再加上璧山地处交通要道，历来商贾不断，明清时期，这里更是成渝古道上四大名驿之一，小食店、大饭馆纷纷亮出绝活，很快形成了以丁家兔为代表的璧山兔系列美食。

璧山兔最早可以追溯到汉代。上世纪80年代，从马坊、丁家、广普等地出土的汉代崖墓、卷拱石室墓内画像石棺上，人们发现有栩栩如生的养兔、杀兔、炙兔图景。古人点燃柴火，架兔火上，翻转炙烤，香气弥漫开来，一群人喜笑颜开，围而食之。这也是璧山兔最早吃法。

雍正六年（公元1728年），璧山复置县，改“璧山”为“璧山”，属川东道重庆府。地处璧南的丁家，因交通便利，南来北往客商云集，一位聪明的丁家人创制白水煮兔，客官到店后，老板一边热气腾腾招呼闲聊，一边在砧板上乒乒乓乓忙碌，很快，一份香气扑鼻的凉拌兔就端上桌。客人轻松谈笑中，夹起裹满调料的兔肉送入口中，休眠半天的味蕾瞬间激活，在舌尖翩翩起舞——这兔肉口感细腻，汁水充盈，麻辣鲜香，酸甜适度，吃后美味久久回荡口腔。这种白水煮、菜刀砍的兔子，被当地人形象称为“白砍兔”。因做法简单，加之客人到店不用等候，又能尽享美味，一时间风靡起来，大受食客追捧。

白砍兔，璧山兔中的历史顶流

到了1900年，丁家街上已出现好几家专门烹饪“白砍兔”的店家。

而白砍兔名声大震却是抗战时期。

彼时，璧山作为陪都迁建区，丁家作为璧南重镇，上海交大、北平铁道管理学院、国立交通大学贵州分校、国民政府经济部商标局等单位先后迁来，随之涌入大量天南地北之人，很多文化名人也纷纷到来。小镇骤然繁华起来，旅馆食店增多，白砍兔越来越受欢迎，伴随无形的广告效应而传遍全国各地。

1940年秋，时任中共中央副主席的周恩来于百忙之中与夫人邓颖超专程从重庆来丁家为吴玉章之子吴震寰与蔡乐毅主持婚礼。婚宴上，周恩来向来宾发表了热情洋溢的讲话，表达了对新人的祝福，同时号召大家团结一心，为夺取抗战全面胜利英勇奋斗。新郎非常感动，亲自为周恩来夹起桌上的白砍兔：“感谢周副主席，这是丁家的名菜，您尝尝。”周恩来微笑着吃下一块，顿时赞叹：“味道很不错嘛！”众人举筷，争相品尝。

1938年，江西九江同文中学迁到丁家，冯玉祥将军兼任同文中学董事长。1941年11月，冯玉祥60大寿，军政要员纷纷为之祝寿，但他以抗战时期一切从俭为由拒绝，避寿于丁家同文中学。师生们知道后，还是嚷着闹着要给他祝寿，最后实在无法拒绝，便举办了一个简单的庆祝会。热情的本地人端出餐桌上的保留

节目——白砍兔，冯玉祥品尝后赞不绝口。自此，丁家“白砍兔”更是闻名遐迩。

1944年，日本侵略军一路南下，唐山工程学院不得不再一次西迁，时任中国桥梁公司总经理兼总工程师的茅以升和老师们反复商议，最后将学院转移到璧山丁家，在交通部技术人员训练所旧址复课。在那些艰难岁月里，想必丁家兔也曾是他们饥饿的肚皮里唯一的安慰。

璧山兔随改革开放“热”起来

作为热菜的璧山兔则出现在改革开放后，私营个体户应运而生，成渝公路两边小餐馆如同雨后春笋，店门口摆着简单的“丁家兔”招牌，红烧水煮兔由此滋生。食客到店，老板以最快的速度将兔子剥皮、清洗、切块，倒油入锅，翻炒作料，放兔子、莴笋头一起红烧。整个过程20分钟，食客吃着最鲜香麻辣的兔子，再配上一杯小酒，真是让人欲罢不能。

随着璧山经济的快速发展，餐饮业更是不断推陈出新，兔肉烹饪千变万化，很快发展到近百种，民间形成了“无兔不成席”的习俗。琳琅满目的餐桌上，璧山兔是绝对的主角。大盘满钵，色泽艳丽，香辣扑鼻。兔肉如雪，辣汤如火，满屋奇香，一口入嘴，颊齿留香。

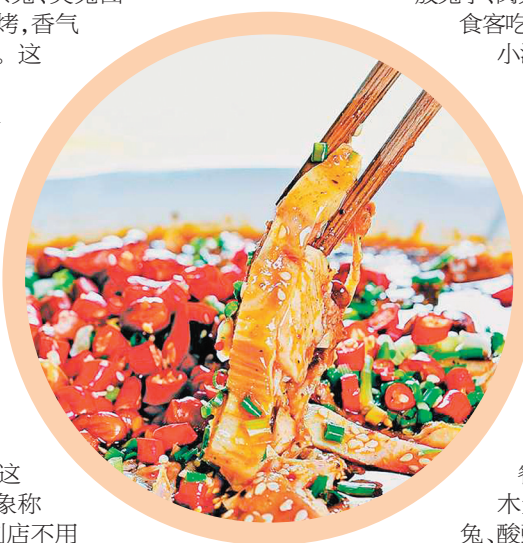
按其菜式，大致可分为两类：一类是中餐传盘菜式，另一类是为火锅汤锅菜式。中餐传盘菜式以红烧兔、白砍兔、西木兔、尖椒兔、泡椒兔、藤椒兔、双椒兔、酸豇豆兔、仔姜兔、粉蒸兔、炒兔丝、炒兔丁、卤兔头、卤兔腿等为代表，形成品牌的有唐兔、财兔、刘兔、朱兔、鲍兔、水晶兔等十余家；而火锅汤锅菜式，更多以水煮兔、跳水兔、冬瓜兔、香草兔等为主。当然，这个分类也不完全准确。璧山人不断改良升级璧山兔，菜式繁多，口味缤纷，将璧山兔推向川渝及周边省市，更推广到全国各地，甚至欧美唐人街。现在，璧山兔已形成自己的品牌，成为城市名片，既是璧山非物质文化遗产，更是中国名菜。

状元兔 璧山文旅IP形象

2020年，两只璧山兔跳出餐桌，成为璧山文旅IP形象。设计首先考虑璧山人人熟知和喜欢的兔子形象，再融入璧山有关的文化元素，比如璧山美景、传统川剧，还有来凤鱼、吹糖人、剪纸、微雕等璧山非遗元素镶嵌于兔子的戏剧服装上。于是两只身穿状元服装的“兔小儒”、“兔小雅”就这样诞生了：一只身穿火红的朝服，头戴大红的状元帽；另一只身穿紫色羽衣，头戴漂亮凤冠，衣服上缀满青绿山水，帽翅上嵌有温润璧玉。这对承载着璧山历史文化的“兔小儒”“兔小雅”一经推出，立刻引起广大市民的关注。

虎去神州添活力，兔奔华夏送春来。兔年吃兔，兔年说兔，但愿璧山兔除了给大家带来非同一般的美味享受，也给大家带来最美好的祝福！

（作者系中国作家协会会员）



龙门古镇过年 初一“三大旧俗”

□庞国翔

江津龙门古镇位于长江“上川段”第一险滩——龙门滩，这里是有名的水码头和重要集镇。清代江津县设十二都，第一都第一镇即一德镇的治所即是龙门滩，管辖麻柳、高牙等九个乡场。可见当时龙门滩是江津县的区域性中心大集镇。

十里不同风，百里不同俗。春节是四季的首节，也是万物的惠主。早前龙门滩人在“过年”初一（正月初一）这天有三个很有趣的习俗。

挑银水

新春生财的观点，在龙门滩人的心目特别的重，而且形式也很别致，龙门滩的人是很有一套的。比如下苦力的船夫舟子或种地的佃客，他们就会在新春初一大清早，挑上一担清水，等候在东家门外，当东家一开大门，他就满脸笑容地来一声：“恭喜大发财，我给老爷挑银水来！”这位老爷也就如获至宝，笑逐颜开接受这担满荡荡的银水，顺手还掏出一个大大的红包。每到新年初一，准可听到满耳“银水来了——”的声音。有些稍有名气的大户“东家”，往往为了银水伤透脑筋，家里储水的容器有限，左一担、右一担的银水，弄得器满为患，虽然以“财满”相拒，仍是添财添福奉呈，真是尴尬之至！

送财神

龙门古镇还有一套送“财神”的玩艺儿。据说“送财神”原是书生秀士们的“首创”，就是在新春闲暇无聊之际，挥其生花之笔，运其敏慧之思，构成美妙之图，然后造登同窗之府，鼓其如簧之舌，歌乎婉转之章，藉以表露才华，伺机偷窥世姐的芳容玉貌，或因此而得佳人青睐，结为白首之缘。当然，身为世伯世叔的“东家”，眼见这些才艺秀逸的世侄到来，难免糖果果酒款待一番，待其离去时，再送上一份新春礼信的红包。但送财神被一般世俗者袭为生财之途。他们将人所乐闻的“财神爷”尊容，雕刻成版，拓印成图，每张成本很低，即可换回数十倍或数百倍的厚利。

龙门滩财神爷爱唱的词，多是“十送词”——

一送金银归北斗，二送天官赐福来，
三送三星来拱照，四送四季大发财，
五送五子早登科，六送状元转回来，
七送天上七姐妹，八送神仙过海来，
九送九老久长寿，十送东家大发财。

扫财进

旧时龙门古镇有少许“告花佬”也有一套新春生财之道。他们通常是用彩纸制成乌纱帽与大红袍，画个三花脸谱儿，挂上短短鬍口，拿一把新扎的扫帚，用红纸包裹帚柄表示吉祥，然后挨家挨户去“扫财进”。只要挥动这把一尘不染的扫帚，嘴里反复唱着两句——

金银财宝扫进去，
是非口舌扫出来！

“告花佬”反复在“东家”门口唱，“东家”也就三五两块封赏。有时“告花佬”唱着不走，嫌赏钱少了，就叫“东家”再添一点，喊“转个手”。此项活动所得红包虽然不大，但真是时间短、见效快，收益高。一位“告花佬”日进数百元，那是平常事儿哩。

但是，也有很吝啬的东家，“告花佬”唱了半天“金银财宝扫进去，是非口舌扫出来”，“东家”就是不打赏。这时“告花佬”就要“黄唱”——

金银财宝扫出去，
是非口舌扫进来！

“东家”一听不对头，新年大吉的怎么能如此“打胡乱说”，于是赶快给钱，打发“告花佬”快走。（作者系中国作家协会会员）