



## 重慶小面的前世今生(上)

## 杜甫:重慶小面,快到我碗里來!

重慶小面歷史可上溯至唐朝,迄今約1200年

□林文郁

中國的面條由周代的餅演變而來。餅者,合并也,即將米粉、面粉合并做成各種形狀的食品。那時中國的政治及農業中心在中原及北方一帶,面粉為當地的主食,所以餅多指用面粉合并而成的食品。

由於餅採用不同的烹制方式,就有了湯餅、蒸餅、金餅及胡餅之分。

對各種餅的記載始於東漢,迄今約兩千年。

而湯餅是中國麵條最早的雛形,後來演變為索餅、水引、饅饀、冷淘、索麵,直到今天的切麵、掛麵等。

過去有北方嗜麵,南方嗜米之說。但從唐代記載來看,南方人那時就已經吃麵條了。

巴蜀地區食麵條的記載亦見於唐代,宋時已頗有影響,在當時京都汴梁(今開封)的川飯店,已經開始經營多種麵條。

關於川飯店,宋代孟元老《東京夢華錄·食店》中有記載:更有川飯店,則有插肉麵、大燠麵、大小抹肉淘……

曾隸屬四川的重慶,麵條歷史有其自身的发展軌跡。

廣義的重慶小面歷史可概括為起始於唐代,延伸於宋代,知名於明代,中興於清代,承接於民初,流行於抗戰,發展於新中國建立,強盛於當代。

限於篇幅,本文將分上下兩期,主要考證唐代、明代、清代、抗戰及當代重慶小面的簡略歷史及文化。

## 1 始於唐代 冷淘,重慶小面的源頭

重慶小面的歷史可以上溯至唐朝,迄今約一千二百年左右。它就是唐代杜甫在《槐葉冷淘》詩中提及的槐葉冷淘。詩是這樣寫的:青青高槐葉,采掇付中廚。新麵來近市,汁滓宛相俱。入鼎資過熟,加餐愁欲無。碧鮮俱照箸,香飯兼苞芦……

在詩中,杜甫寫出了自己在夔州府治奉節吃槐葉冷淘的情景。能在離長安遙遠且偏僻的奉節吃到京城時興的冷淘,而且還是具有濃郁地方特色的槐葉冷淘,說明京師盛宴里的佳肴已流傳到巴渝民間。這讓杜甫興奮不已,於是詩興大發,賦詩一首,直抒胸臆。

冷淘就是今天的涼麵、冷麵或過水面。雖然古人說“以槐葉汁和麵為冷淘”,但畢竟太簡約,沒有說清楚完整的意思。

那麼,什麼是槐葉冷淘呢?

宋代陳元靚在《事林廣記》卷五所載的“翠縷冷淘”(槐葉冷淘)解釋得比較清楚:槐葉採新嫩者,研取自然汁,依常法澆麵,倍加揉搗,然後薄捏縷切,以急火淪湯煮之,候熟,投冷水澆過,隨意和汁澆供,味既甘美,色亦鮮翠。

即採擷新鮮的槐樹嫩芽榨取水汁和麵,需要多揉捏,然後擀壓成薄薄的面皮後切成細麵條,投入大火中的湯水,熟後撈出放進冷水中過一下瀝出。然後根據自己的喜好配制澆頭,這樣烹制出來的冷淘就是槐葉冷淘,其“味既甘美,色亦鮮翠”。

食冷淘即吃涼麵,它是唐代的食俗,與今日中國大多數地方特別是槐葉冷淘的故鄉重慶的食俗是一致的。

在重慶,一到夏天,就看見家家戶戶在自制涼麵消暑,街頭巷尾的麵館也賣涼麵配稀飯來供應食客。有的地方是夏至一天吃冷淘(涼麵),而重慶是整個夏天,時間長達三個月或更久,除淨素涼麵以外,還有豆魚配涼麵的傳統,並發展出稀飯搭涼麵的絕配,至今還有雞絲涼麵等品種,這或許就是薪火相傳、代代相延的結果吧!

## 2 名於明代 夔麵,重慶小面的名品

明朝是重慶小面歷史上值得書寫的年代。在這個時期,重慶三峽地區出現了一種傳之久遠的佳品——夔麵。

夔麵,即明朝時夔州所產之麵,由夔州府治的奉節縣出產,是一種掛麵,迄今至少有五百年的歷史。

從史籍上看,夔麵似乎也波及到周邊的巫山、雲陽等地,並在三峽地區傳播。

明代王士性在《廣志繹》中寫到夔麵:夔州之麵和以雲陽之鹽,能使乘濕置書篋中而經歲自干不壞。余戊子秋過夔,庚寅春居右,尚食夔麵也。

夔麵的一大特點,就是在沒有曬干的情況下,即將濕潤的麵條放在暗處,經過長時間“窖干”後,它也不會壞,可見品質之上乘。夔麵之所以知名,除品質外,還在於“經歲自干不壞”,便於攜帶。它既方便了官員的差遣與巡視,又方便了其他人員的出行和旅食,很有當代“方便麵”的特質。

明代,夔麵不僅在三峽地區生產制作銷售,還沖出夔門,傳播他鄉,成為造福一方的美食。

1986年出版的湖北省《應山縣志》記載有“應山夔麵”,旁證了夔麵的產生之早及傳播之廣——應山夔麵:相傳在明代由四川夔州引進,有近五百年的歷史,為應山縣傳統的手工藝品,由於制作精細,色白如銀,根條細如絲,曾為清時貢品,故又名“銀絲貢麵”。

該志記載的應山夔麵特點“色白如銀”與清乾隆《夔州府志》所記載的夔麵特點“色白如銀”相一致,可知應山夔麵為夔州引進,兩地制作工艺相同。

夔麵還是夔州及三峽地區饋贈親朋好友的食用佳品。

道光二十三年(1843)8月24日,趙亨鈐在乘舟過巫山縣時,縣令張問舟向他贈送了香片茶(香山茶)與夔麵。他食後,頗為中意,寫詩贊嘆“香片茶、夔麵極佳”,並吟誦道:適口尋常物,舟中得最艱。茶香窈窕京國,餅味似家山。

詩中的餅味即麵味,古時稱麵條為湯餅或索餅。

清末,夔麵還一度成為貢品與獎品。

當時的朝廷重要官員郭嵩焘在其日記中就曾記載,某年某月的26日,收到“內務府頒賞全羊一只,野雞五只,夔麵四筒”。

當然,這裡的夔麵可能是夔州出產的,也可能是夔州以外地區出產的。但不管是哪裡的,其源頭都在夔州。

1948年,已是民國晚期,依然有夔麵的記載,說明此時還有生產與銷售。

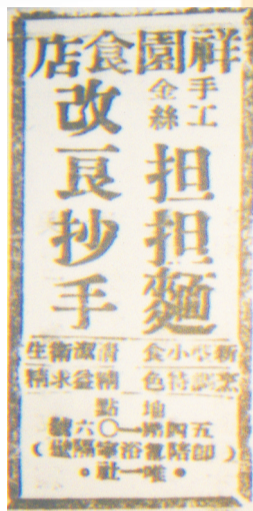
由此可見,從明代一直到民國晚期,夔麵都是重慶小面歷史上的名品,聞名遐邇,傳播久遠。

## 3 興於清代 麵食,遍及重慶四面八方

進入清代前期,巴蜀大地淒涼、四處荒野。經過“湖廣填四川”的移民開墾,又呈現出一片勃勃生機,糧食生產也開始恢復。

而由移民帶來的切麵、掛麵制作技術及原住民的相

▼民國初期  
担担面廣告



應技藝也在此時發力。截至清代中期,已開始有手工切麵、掛麵作坊(舖)出現,有了從事“麵館生理”的條件。

嘉慶十三年(1808)二月十七日,重慶歷史上出現了第一家有字號的麵館,它就是由巴縣人武雲、武俸兄弟同王安居“三人合夥開設(的)天星樓麵館生理”。

因經營虧欠,王安居、武俸先後退出,由武雲獨自經營至當年七月,也無法再繼續經營,於是在七月二十一日關店。

雖然天星樓經營不到半年,但因其為重慶歷史上有記載、有字號的第一家麵館而被載入重慶小面的史冊。抗戰時期,重慶還有人仿照其名稱經營麵館生意。

進入清代末期,重慶地區關於切麵、掛麵的記載開始多了起來,不少史志有記載。

切麵即水面、濕麵及鮮麵,是加了鹼的麵。掛麵即干麵、曬麵及筒麵,是加了鹽的麵。

因環境與氣候的原因,重慶切麵一開始就是鹼麵,但重慶不是最早做鹼麵的。在元代無名氏《居家必用事類全集》中,我國就已有做鹼麵的史記了。

清光緒《江津鄉土志》中載:小麥曬醬,磨粉,制灰面、掛麵、切麵、餅餌。或油酥,或和魚肉,或仿造各種新奇式樣,任人為之,不下數十種。

即那時江津已有掛麵、切麵,並較為普遍。

同時期的《黔江縣鄉土志》也記載:麵:麥磨居多,有切麵、掛麵二種。該志還記載了本地掛麵銷售情況:“城鄉銷行,每歲約數萬斤”,說明當時銷量不小。

清光緒《巴縣城鄉全圖》對巴縣全境90個場鎮如石橋場、馬王場、冷水場、歇馬場、白市驛、銅罐驛、木洞鎮、長生場、丰盛場、龍隱場、樵坪場等的物產做了簡單的歸納,除“五穀、烟、酒”各場皆有之外,其餘尚有芝麻、茶、掛麵、土碗、橘子、蔗糖、醋、棗、巴豆、花參及野性等銷售。說明在清末時,掛麵已成為巴縣鄉村中重要的貨品流通於場鎮之間。

可見,那時的切麵、掛麵已遍及重慶地區的四面八方。

## 4 盛於抗戰 担担麵,挑起重慶小面盛名

民國初期、抗戰前夕,担担麵成為重慶城鄉中最靚麗的風景線,而這也是重慶小面的出世前奏。

所謂担担麵,也叫“四腳落地”,即担在肩上有可以煮麵的爐子的挑子。挑子一頭是小爐及鼎鍋,用來煮麵;另一頭是存放作料及麵條,還有碗筷等的木製小櫃子,因木櫃子四立柱著地,故亦稱“四腳落地”。

小販們靠挑著担走街串巷來叫賣,招攬生意。而那时的担担麵,主要以素麵為主。

以老重慶城為例。據估計,當時在重慶城(含江北及南岸)的担担麵小販有四五百挑,他們有自己的公會。不入會、不繳會費,是不允許走街串巷賣担担麵的。

每年春天的三四月間,各公會都會組織一次年會——“雷祖盛會”。之所以叫該名,是因為多半在雷祖廟舉行,後來雷祖廟被毀,又遷到了其他寺廟里舉行。

集會時,每人出幾角錢,然後大擺九大碗席桌,海吃一頓,預祝來年大發利市。

當時賣担担麵有一個有趣的現象,即上下半城使用銅錢不通用,相同的制錢,在上半城只能整花,而在下半城可以分成兩半來花。這種奇葩用法,也許只有在重慶城才會出現!

關於上下半城銅元不通用,《重慶大事記》里有記載:民國初(1926年左右),渝城上下半城的銅元互不通用。當時,重慶市面上時興雙百銅元,找補不便。為了便於流通與交易,上半城以制錢3文當10文行使,下半城則將雙百銅元劈成兩半或四半使用。

這樣,就在上下半城之間形成了流通的障礙,只好在各自的勢力範圍來使用銅元,這真是“一城兩制”的有趣景觀。

担担麵在上世紀的1931年開始逐步走進了麵館。即担担麵除了挑担沿街串賣外,麵館中也開始售賣,仍叫担担麵。

民國初期及抗戰前夕,由於機器制麵機的使用,重慶地區的面條生產力得到發展,出現了代替手工麵的機器麵。

1928年左右,陳雲五切麵店,開始買麵機來做切麵,算是重慶第一家機器切麵店。地點在天宮街(今鄒容路陸稿菴附近)。

民國初期及抗戰前的麵館之所以相對普遍,就得力於機器麵的出現。正因為機器麵的生產能力強,超過手工切麵的生產效率,產量高,使麵館的切麵供應得到保障。

抗戰及抗戰後,直接催生了重慶小麵的橫空出世,它是受下江飲食文化的影響,因下江味的“大麵”而來,即有各種臊子且分量大的麵稱之為大麵,而重慶本地不帶任何臊子且分量小的素麵就被稱之為小麵了,它是抗戰的產物。

(作者系重慶中華食文化研究會名譽顧問)