



老重慶担担面里的帮派 上半城下半城井水不犯河水

□陈小林

老重慶的一道市井美食，如同一幅幅風俗畫卷，帶有重慶特有的地域特色，人文食風，引人遐想。城門洞開，石梯悠長，在依稀薄霧間，一副茶担、兩碗担担面，蒼涼綿長的吆喝聲讓幾代人懷念不已；滔滔江水，市井坊間，在酷暑寒冬里，香辣氤氳熱氣飄逸中延續着一段段經典故事。



A 挑在肩上的小面館

担担面，是老重慶街頭最富情趣的一道民俗風景。過去有小商販把開面館所需的物品滿蕩蕩地塞進特制的担子里：一邊是鼎鍋、火爐、煤炭；一邊則盛着麵條、調料、碗筷和其他雜什。扁担過繩套，挑在肩上，晃悠悠、顛顛巍巍地沿街行走，边走边喊：“担担面，担担面哟！”這種獨特的走街串巷，叫賣吆喝，現煮現吃的售面方式起源於成都、自貢，後流行重慶。

大小食店不屑一顧的街頭巷尾，就是担担面縱橫馳騁的天地。“煮碗面”！聽到食客一聲招呼，担主馬上應允“要得”，立即尋個平坦的坝兒卸担，把水燒開，抓起一把麵條丟進鍋里，然後一手端碗，另一隻手飛

快地把所有作料依次往碗里加。動作令人眼花繚亂。担子上的作料一應俱全，紅醬油、化豬油、麻油、芝麻醬、姜水、蔥花、紅油辣椒、芽菜、味精等十多種。片刻之間，湯沸麵熟，食客端着香氣四溢的麵條，用筷拌和，或站或蹲，希里呼嚕吃起來。麵條柔軟滑爽而富有彈性，這裡面有辣椒與芝麻醬的混合香，蔥花的芳香，芽菜的濃香，豌豆尖的清香，這些香又復合成讓人欲罷不能的充滿誘惑力的麵香。

重慶担担面調味上分有不同流派，大河幫（長江）重麻辣；小河幫（嘉陵江）偏酸辣；本城幫主柔和，多芝麻醬，不用花椒、蒜水和醋。

B 抗戰前後重慶有近兩百家担担面

由於負重不能致遠，担主們在自己相對方便的地段游走討生活，久而久之，担担面開始劃分勢力範圍，逐漸形成了兩幫，即上半城幫與下半城幫。上半城幫從臨江門、走馬街、銅鼓台、會府街至較場壩為止；下半城幫以朝天門、陝西街、商業場至較場壩為止。互相不能越界，越界被視為侵占人家市場。抗戰前後，兩幫的担担面担子分別就有八九十挑之多。到後來，那些有特色的面担前有了數量可觀的食客群，既有販夫走卒平民布衣，也不乏西裝革履之名媛雅士。於是担主便在客流量大的路口“安營扎寨”設立固定攤子經營，掛上一塊“担担面”招牌，重慶小吃名店“正東担担面”也就是在這時嶄露頭角的。

担担面色香味俱佳，經濟實惠，方便快捷，立等可食，是“夜班族”宵夜的首選。據說，戲劇家、作家陽翰笙當年就是担担面的鐵杆“麵粉”，從上清寺到朝天門的很多担担面攤都光顧過。爬格子的文人往往有熬夜寫作的習慣，一碗担担面下肚，渾身通泰舒坦，一鼓作氣又一篇文章從筆底流出。



文人在報紙上發表的關於担担面的文章

C 最後的担子1961年才拆除

重慶的担担面攤，一般只賣麵條、抄手，賣水餃的不多。因為麵條、抄手操作簡便，而水餃，從選料到加工、調味、包制，花工費時，技術性較強，沒有一定水準和實力的攤主是不敢問津的。“正東担担面”在設固定攤位時賣麵條、抄手，也兼賣紅油水餃，它的紅油水餃不同於北方或其它川味水餃，餃子不封口，形如豌豆角，香鮮甜辣味，蒜泥尤突出。後來，正東担担面跟其他担担面一樣，搬進店堂內經營，或許是難以忘懷那挑着担子奔波的經歷，或

許是為了顯示自己的麵條正宗，正東担担面登堂入室後，仍將那副担子，擺在店門口，直到1961年才將担子拆除。至此，重慶担担面最後一副担子，從主城区消失了。

担担面的担子消失了，但那細長如絲的担担面却在香辣氤氳熱氣飄逸中，延伸着重慶人的記憶，這是刻在骨子裡的一個暗記，以至於許多離別家鄉多年的“老重慶”，回渝後非要痛快吃一碗担担面，方才有了回到家鄉的感覺。

炒米糖開水 流逝了的“市聲”



炒米糖開水、涼蝦、冰粉、老蔞茶是20世紀四五十年代流行於重慶街頭的大眾飲品。作為飲品，炒米糖開水的製作不是很複雜，先在碗里放一些白糖和豬油，再把事先炒香的大米放入，最後把開水沖入碗中，用調羹攪一下，讓炒米浸些糖水。這一攪，一股特殊的香氣撲鼻而來。

小時候常與街坊小伙伴去東水門長江邊游泳——那時叫“洗澡”，回來的時候必在東水門城門洞歇腳，為的是在此處喝一碗炒米糖開水。在疲憊之餘，喝一口炒米糖開水，甜丝丝，香噴噴，熱乎乎，立刻感到有一種說不出的舒坦。賣開水的是一位慈祥的老婆婆。見我人小，總是在我的碗中多加一些白糖。就是這一小調羹白糖，讓小伙伴们羨慕得不得了。

過去在朝天門、千廝門，在大陽溝、七星崗，無論嚴寒還是酷暑，總有小販挑着茶爐担子，走街串巷兜售炒米糖開水和鹽茶雞蛋，為爬坡下坎的力夫販卒暖身解渴，為無憂無慮的老叟孩童香嘴解饞。許多文藝作品都把“炒米糖開水”作為描寫老重慶的標志性素材——朦朧的晨霧中，伴隨著瓮聲瓮氣的輪船汽笛聲，一個佝僂的身軀挑着茶担，在爬不完的樓梯上，在走不盡的小巷中，發出一聲聲蒼涼的吶喊“炒米糖——開水”“鹽茶煮雞蛋……”。

流年似水，“炒米糖——開水”，這句吆喝聲早已隨江水流逝，但這句折射老重慶地域文化的代表性“市聲”，卻讓多少老重慶回味無窮。如今，一些餐館為迎合食客懷舊心理，用米花糖和開水，兌製成一大缸“開水米花糖”，擺在餐台上供食客自助取食。其實，品味炒米糖開水並不在又香又甜的本身，而是在於懷舊的情趣之中。如果沒有“開水現沖”和“調羹一攪”這兩個“動作”，就缺少了炒米糖開水“那個味”！

炒米糖開水，一把炒米，一勺白糖，一注開水，甘甜香醇，暖在心間，余韻無窮，平凡中見不平凡，簡單中的不简单。

梆梆糕 “响片”声声米糕来



過去重慶城，山高路不平，運輸靠肩挑背磨，小手工藝人，小生意人便與挑子結下了不解之緣。君不見，賣涼粉的，賣炒米糖開水的，賣担担面的、賣糖關刀的、賣醪糟粉子的……，莫不是一副挑挑闖江湖。在眾多的挑子中，賣梆梆糕的挑子最讓人夢縈情牽。

夜幕降臨，在城区的大街小巷，有賣梆梆糕的小販肩挑火爐，右手拿著木棍，一边走一邊敲打左手裡的楠竹塊，竹塊發出“梆，梆”的響聲——行業稱為：打“响片”。這種打“响片”讓人好奇：打响片，是重慶方言，指為了辦某件事情，先向有關方面或人員提示、通報。那麼，打“响片”招徠顧主的靈感是來自“打响片”的事先打招呼，還是“打响片”這個方言源自打“响片”的先“聲”奪人？打“响片”與“打响片”是不是一種不謀而合？這些無暇考證！反正，聽見“梆，梆”的“响片”聲，人們就知道賣梆梆糕的來了。有人若要吃，小販就在平底鍋上抹油，再把事先蒸熟切好的白糕一塊一塊放進鍋，煎烙成兩面金黃，然後用菜葉或包裝紙墊好交給買主，一手交錢一手交糕。

梆梆糕是一種米糕，香甜，滋潤，外焦酥，內軟糯，誘人食欲，老人愛吃，對孩童誘惑力也極大，所以梆梆糕挑子一出現，後面總是跟著一群“小崽兒”，這些“小崽兒”一邊吞著口水，一邊跳起腳脚唱“梆梆糕，咄咄咄，里面裝的是耗子藥，大人吃了沒得事，娃兒吃了跑不脫”。當然唱歸唱，吃歸吃，這些孩童只要手中有“散碎銀子”，要買零食的話，梆梆糕肯定是首選。啥子跑不脫？錢才跑不脫！

水八块 吃了一塊想兩塊



如果說飲食挑子是重慶獨特市井文化組成部分，那麼提籃叫賣是巴渝飲食文化的又一道風景線。提籃走街叫賣，大多賣的是香嘴吃耍的“香香”（或叫“間食”）。“香香”，按現在的說法是“休閒食品”，吃香香是老重慶人的生活習慣和人生樂趣。

保安路（現在的八一一路）是重慶有名的好吃街，這裡有眾多飲食店，又有幾所影劇院，是好吃狗的樂園。是夜，華燈初上，紅燈與綠酒交映，香湯和乳霧共色，叫賣聲、吆喝聲、車笛聲相印成趣，小吃、燒臘應有盡有。在熙熙攘攘的人流中，總有小販胸前捧一竹筐，竹筐的邊用一布帶拴好懸於頸上，穿行在其間，巧聲吆喝，不厭其煩地兜售鹵雞爪、醬豆干、炸麻雀、串鹽大蒜、串洋姜、鹽茶蛋、椒鹽花生……

賣水八塊的小販來到人流量大的街邊，將收折木架放開擺穩，放上長方形的竹編提籃，揭開遮蓋在籃子上的紗布，然後扯起喉嚨喊：“來哎——水八塊，吃了一塊想兩塊”。籃子的一頭放著片得又大又薄的熟豬頭肉，豬雜碎，另一頭擺放著調兌好麻辣作料的土缸鉢，中間放著一把干淨竹簽。所謂水八塊，它最初源自清末時重慶船工的“開船肉”，也稱為“鷄八塊”。用於開船儀式，祭龍王爺保平安，儀式完畢，船老大將當作祭品的熟鷄斬成八大塊，再蘸上辣椒、花椒等調料，分給船工們吃。後來有小販把這種又麻又辣的調味方式用來制作以豬雜碎、豬頭肉等廉價食材。因吃法來自水流沙壩，人們稱為“水八塊”。

水八塊的叫賣聲惹得眾人舌下滴涎，少男少女中有“五香嘴”禁不住一股股香味的誘惑和一聲聲吆喝的挑逗，喉嚨管里快要伸出爪爪，於是停下腳步，用竹簽挑起一塊豬頭肉，往作料缸鉢里一蘸，裹滿通紅的味汁，直往嘴里送，個個辣得滿臉通紅，麻得舌头发木，癢起嘴巴直吸氣。還一個勁地說：好吃、好吃。二錢一塊的豬頭肉，吃多少塊，付多少錢。小販一邊收錢，一邊樂呵呵地說：“硬是辣得舒服哈！下次再來哟！”

街巷小吃，市井吆喝，常常是一個城市不同時代不同風情的折射。小販賣啥就吆喝啥，有時把尾音拖得老長，十分悅耳。幾十年過去了，重慶人的“香香”已發生了很大的變化，香嘴吃耍的水八塊、鹵雞爪、鹽大蒜。已被酸辣粉、麻辣串、烤香腸取代，小販賣貨不再手提籃筐，也不須扯起喉嚨干吼。

如今，休閒美食爭奇鬥艷，惜乎“來哎——水八塊”“買豆——魚”“鹽茶——雞蛋”這樣的吆喝已被人們淡忘了。

（作者退休前為渝中商業發展公司調研員）