



那些年的重慶小面 麻辣未流行 酸辣是主打

□ 盧郎

重慶的麻辣小面，早已聲名遠播，堪與火鍋並列，成為重慶美食名片。

但歷來以大米為主食的重慶，怎能將一碗看似普通的面條，做得如此讓人回味無窮，這的確值得我們一探究竟。現在，筆者就來說說有關重慶小面的那些不得不擺的龍門陣。

1 糧票年代 重慶人主食是大米

重慶人的主食，歷來都是大米為主。面食，大多只是家庭改善口味，吃個新鮮的事兒。

記得幾時家里吃面塊，很麻煩，先用水將面粉揉成團，放在大大圓圓的簸箕里，上面蓋一張紗布，名曰“醒面”。這個時候，對小孩來說往往就是最開心的時候，因為可以偷偷扯一塊面团，然後跑出去在小夥伴面前炫耀，捏出各種奇形怪狀的東西。

面“醒”好了後，大人就會將其分成小團，拿擀面杖擀成塊，再用刀切寬條。下鍋時，拿著寬條，站在鍋前，扯成長長的面塊下到鍋里。鍋里煮著搭配的菜肴，放了油鹽，面塊下鍋煮熟後，舀進一個大缸鉢里，端上桌供家人食用。那時我家是一個大家庭，父輩兩兄弟沒有分家，吃住都在一起，由婆婆當家。人多，吃飯的時候自然很熱鬧。

當時的重慶人，面食吃得少，面食也不普遍。不像如今，上班族早餐會買包子、饅頭、油條，邊走邊吃，或坐下來吃碗麻辣小面。雖然那時除小面外，還有烤餅、鍋魁、油炸餅等，但出現的時間斷斷續續。不過，這些飲食都是在不用糧票的年代才得到蓬勃發展，在吃飯要憑票證的年代，面食基本上就很少了，出門吃碗面上班的人則更少。

那時，糧食每人都有定量：居民每月26斤；工廠職工按工種不同有不同標準，最高的是煤礦工人、煉鋼工人，每月有40多斤。但當時大米也緊張，所以在定量中搭配了面粉，有時是80%的大米，20%的面粉；有時是70%的大米，30%的面粉，最高時面粉曾達到定量的40%。此外，還有玉米面、紅苕等粗糧搭配。

從此，面粉走進了家庭，成為主婦們必須烹飪的主食。從某種程度上講，重慶人熟悉並吃慣面食，是那個特殊年代賦予的。此前，重慶也有著名的担担面、九園包子、油條、烤餅和燒餅等面食，但在重慶人眼里，這些飲食更多只是被列為早餐或小吃類，極少有人將其作為主食列入三餐之中。

2 面粉咋吃？ 家庭主婦煞費苦心

成了重慶人三餐主食的面粉，也令不少主婦煞費苦心。蒸饅頭包子，發面的功夫不到家，蒸出的饅頭和包子死硬硬的，要么帶股酸味；要么碱放多了黃黃的，咬一口也是扑鼻的碱味。那就做簡單點的烙餅吧，加點鹽及蔥花，有條件的再加兩個雞蛋，鮮香酥軟果真好，關鍵是沒有技術含量，誰都可以做。

不過，吃慣了大米的重慶人吃面食卻常常有吃不飽的感覺，原本是三兩的定量，吃了五兩依然肚里像沒填東西一樣。因此，有些家庭一個月的面粉定量，可能一星期就能吃完。吃的往往也是最簡單的面糊糊、面疙瘩此類品種，稀里糊塗做出來，只要全家人能填飽肚子就行。

那時，大多數是經營米飯和炒菜的餐館附帶賣點小面，專門經營小面的餐館很少，更沒有私人餐館及賣小面的游攤。當時我在車隊工作，經常隨車跑的地方是川維廠到峨眉，以及川維廠到貴陽和昆明沿線。途中經過的地方，都是吃大米飯，很少吃面食，一路上也基本沒有看見小面館。另外，在外不吃面食還有一個原因，就是當時的面粉票只有1斤、5斤和10斤的，在飯館不能用。而用糧票吃面條，就顯得很不划算了。

3 干挂面 重慶人家中的常備物

重慶人不太會制作面粉飲食，因此糧食部門也想盡了辦法，增加了制面機，還增加了售面條的攤點，這才讓那些對面粉束手無策的主婦舒了一口氣。

但濕面條不能存放，也不可能天天去排隊買面條，於是干挂面出現了。有2斤一把的，有1斤一把的。不過當時的干挂面不容易買到，遇到糧店賣干挂面，馬上就會排起長隊，好不容易排到了，挂面卻又賣完了，這時你只得失望地抱怨幾句，快快轉身離去。那時的家庭主婦們，互相詢問或擺談的話題，大多缺不了“哪兒可以買到干挂面？”

那些年，干挂面成了家庭的常備糧。對於一個家庭來說，最方便的做法就是將面粉票換成干挂面，然後存放在家里。吃時也方便快捷，水

開下鍋，煮熟了加調料就能吃，若能煮碗雞蛋，就算是當時上佳的飲食了。家里斷糧了，若能在鄰里借到一把干挂面，那也算是天大人情。

4 酸辣為主 重慶人以前的口味

那個時候，重慶餐館里也有面條賣，但生意一般都不好。餐館都是國營或集體所有，吃大鍋飯，生意好壞無所謂。那時的面條調料，沒有現在豐富，而且那時人們的口味與現在相比，差異也很大。

筆者從記事起，就知道重慶的餐館不論大小，售賣的多是酸辣小面。走進餐館，每張桌子上都配有一個高一矮的壺或瓶子，高的裝醋、矮的裝醬油，沒擺油辣子海椒。老重慶人記憶中的高醋矮醬油，就是這麼來的。酸辣小面的辣，也沒有現在這般烈，醋也放得不多，想吃醋味重的可自己添加。若你不吃醋，交錢時就要對營業員說清楚，不過一般的人都會要求放醋的。面條里放醋，似乎是當時重慶人的大眾口味。面端上桌子，往往還有人嫌醋味不夠，於是拿起高壺或高瓶子往碗里倒，那樣子看起來很享受。

5 醋味淡了 麻辣小面取代酸辣小面

進入20世紀80年代，重慶人面條中的醋味漸漸淡了，人們似乎突然覺得，面條里要少放醋，更多需要加入麻辣及姜蒜蔥芽菜等，面條才更好吃。但餐桌上的高醋矮醬油依然還在，供客人自取。再以後，大約是20世紀80年代中後期，重慶餐館的酸辣小面不見了踪影，滿街滿巷變成了清一色的麻辣小面。

筆者仔細回想，麻辣小面的興起，或許與火鍋的興盛也有一定的關係：滿大街的火鍋館興起，麻辣鮮香的味兒隨風四處飄散，人們聞慣了這個味兒，吃慣了這個味兒，自然就會對面條中的醋味產生排斥。因此，食客們提出的要求，更是多放麻辣而不要醋，於是醋從小面碗中慢慢退場，就成自然而然的事了。

如今，麻辣小面幾乎成了不少重慶人生活中的魂兒，只要一段時間不吃，就會魂牽夢縈、牽腸掛肚，总觉得生活中缺少了一些什么；而一碗小面下肚，似乎心也安寧了許多，魂自然也就回來了。

（作者單位：重慶古川菜研究院）

坛子肉与佛跳墙

□ 陈小林

“佛跳墙”这道福州名菜，在沿海地区及港台可谓风光无限。其实，重庆传统名菜“坛子肉”香味之浓郁，口感之鲜美，诱惑力之强大，何尝又在“佛跳墙”之下呢？

坛子肉是流行重庆民间数百年的传统菜，烹制极为讲究，先把猪肉、墨鱼、金钩、火腿等原料经调制装入瓦坛，坛口要封得严严实实，用微火烧烤数小时成菜。此菜以肉质烂糯、味道鲜美、香气浓郁、油而不膩的特色，深受人们的欢迎。

坛子肉的用火之道与苏东坡烧肉的用火之道如出一辙。苏东坡在其《猪肉颂》中关于烧肉的火候描述相当精彩：“洗净铛，少著水，柴头罨烟焰不起，待他自熟莫催他，火候足时他自美。”铛，是一种底部较平的锅，罨是掩覆、遮盖的意思，锅置于炉灶上，把柴火掩盖不让火焰升起，使锅内的猪肉在微火上慢慢烘烤至熟，其味极佳，其色极美。是苏东坡烧肉借用了坛子肉的方法？还是坛子肉学习了苏东坡烧肉的理论？

坛子肉没有佛跳墙那么多佚闻趣事，我们只知道它起源于巴蜀乡村：民间以坛代锅，把大块猪肉放入坛中，辅以鸡蛋、火腿、墨鱼，加盐、姜、葱、料酒，密封坛口用柴草灰火煨至烂，开启坛口，芳香四溢，有“一家煨肉，全村闻香”的说法，后来这种煨肉方法传入市肆流传开来。瓦坛这种用陶土制成的器物，所烹食物软火酥烂，甚至端上餐桌还沸沸扬扬，香雾缭绕，可为就餐者增添热乎乎的亲感和。吃坛子肉图的就是一个热闹，热闹的环境，热闹的法子，这大概就是坛子肉经久不衰的魅力所在。

事实上，坛子肉的制作过程及调味方法与佛跳墙有惊人的相似。谁先？谁后？谁抄袭了谁？现已无法考证，实际上这些都不重要，因为不论坛子肉也好，佛跳墙也罢，那么多的美味食材一锅煮，岂有不鲜不香之理？

经过历代厨师改良，今天的坛子肉与原始的坛子肉相比，已发生了巨大变化。不过，坛子肉的肉质烂糯，味道鲜美，香气浓郁的传统风味始终没有变。

（作者退休前系重庆渝中商业发展公司调研员）