



# 那些年的重庆小面 麻辣未流行 酸辣是主打

□卢郎

重庆的麻辣小面，早已声名远播，堪与火锅并列，成为重庆美食名片。

但历来以大米为主食的重庆，怎能在一碗看似普通的面条，做得如此让人回味无穷，这的确值得我们一探究竟。现在，笔者就来说说有关重庆小面的那些不得不摆的龙门阵。

## 1 粮票年代 重庆人主食是大米

重庆人的主食，历来都是大米为主。面食，大多只是家庭改善口味，吃个新鲜的事儿。

记得儿时家里吃面块，很麻烦，先用水将面粉揉成团，放在大大圆圆的簸箕里，上面盖一张纱布，名曰“醒面”。这个时候，对小孩来说往往就是最开心的时候，因为可以偷偷扯一块面团，然后跑出去在小伙伴面前炫耀，捏出各种奇形怪状的东西。

面“醒”好了后，大人就会将其分成小团，拿擀面杖擀成块，再用刀切宽条。下锅时，拿着宽条，站在锅前，扯成长长的面块下到锅里。锅里煮着搭配的菜肴，放了油盐，面块下锅煮熟后，舀进一个大缸钵里，端上桌供家人食用。那时我家是一个大家庭，父辈两兄弟没有分家，吃住都在一起，由婆婆当家。人多，吃饭的时候自然很热闹。

当时的重庆人，面食吃得少，面食也不普遍。不像如今，上班族早餐会买包子、馒头、油条，边走边吃，或坐下来吃碗麻辣小面。虽然那时除小面外，还有烤饼、锅魁、油炸饼等，但出现的时间断断续续。不过，这些饮食都是在不用粮票的年代才得到蓬勃发展，在吃饭要凭票证的年代，面食基本上就很少了，出门吃碗面上班的人则更少。

那时，粮食每人都有定量：居民每月26斤；工厂职工按工种不同有不同标准，最高的是煤矿工人、炼钢工人，每月有40多斤。但当时大米也紧张，所以在定量中搭配了面粉，有时是80%的大米，20%的面粉；有时是70%的大米，30%的面粉，最高时面粉曾达到定量的40%。此外，还有玉米面、红苕等粗粮搭配。

从此，面粉走进了家庭，成为主妇们必须烹饪的主食。从某种程度上讲，重庆人熟悉并吃惯面食，是那个特殊年代赋予的。此前，重庆也有著名的担担面、九园包子、油条、烤饼和烧饼等面食，但在重庆人眼里，这些饮食更多只是被列为早餐或小吃类，极少有人将其作为主食列入三餐之中。

## 2 面粉咋吃？ 家庭主妇煞费苦心

成了重庆人三餐主食的面粉，也令不少主妇煞费苦心。蒸馒头包子，发面的功夫不到家，蒸出的馒头和包子死疙瘩的，要么带股酸味；要么碱放多了黄黄的，咬一口也是扑鼻的碱味。那就做简单点的烙饼吧，加点盐及葱花，有条件的再加两个鸡蛋，鲜香酥软果真好，关键是没有技术含量，谁都可以做。

不过，吃惯了大米的重庆人吃面食却常常有吃不饱的感觉，原本是三两的定量，吃了五两依然肚里像没填东西一样。因此，有些家庭一个月的面粉定量，可能一星期就能吃完。吃的往往也是最简单的面糊糊、面疙瘩此类品种，稀里糊涂做出来，只要全家人能填饱肚子就行。

那时，大多数是经营米饭和炒菜的餐馆附带卖点小面，专门经营小面的餐馆很少，更没有私人餐馆及卖小面的游摊。当时我在车队工作，经常随车跑的地方是川维厂到峨眉，以及川维厂到贵阳和昆明沿线。途中经过的地方，都是吃大米饭，很少吃面食，一路上也基本没有看见小面馆。另外，在外不吃面食还有一个原因，就是当时的面粉票只有1斤、5斤和10斤的，在饭馆不能用。而用粮票吃面条，就显得很不划算了。

## 3 干挂面 重庆人家中的常备物

重庆人不太会制作面粉饮食，因此粮食部门也想尽了办法，增加了制面机，还增加了售面条的摊点，这才让那些对面粉束手无策的主妇舒了一口气。

但湿面条不能存放，也不可能天天去排队买面条，于是干挂面出现了。有2斤一把的，有1斤一把的。不过当时的干挂面不容易买到，遇到粮店卖干挂面，马上就会排起长队，好不容易排到了，挂面却又卖完了，这时你只得失望地抱怨几句，快快转身离去。那时的家庭主妇们，互相询问或摆谈的话题，大多少不了“哪儿可以买到干挂面？”

那些年，干挂面成了家庭的常备粮。对于一个家庭来说，最方便的办法就是将面粉票换成干挂面，然后存放在家里。吃时也方便快捷，水

开下锅，煮熟了加调料就能吃，若能煮碗鸡蛋面，就算是当时上佳的饮食了。家里断粮了，若能在邻里借到一把干挂面，那也算是天大的人情。

## 4 酸辣为主 重庆人以前的口味

那个时候，重庆餐馆里也有面条卖，但生意一般都不好。餐馆都是国营或集体所有，吃大锅饭，生意好坏无所谓。那时的面条调料，没有现在丰富，而且那时人们的口味与现在相比，差异也很大。

笔者从记事起，就知道重庆的餐馆不论大小，售卖的多是酸辣小面。走进餐馆，每张桌子上都配有两个一高一矮的壶或瓶子，高的装醋、矮的装酱油，没摆油辣子海椒。老重庆人记忆中的高醋矮酱油，就是这么来的。酸辣小面的辣，也没有现在这般烈，醋也放得不多，想吃醋味重的可自己添加。若你不吃醋，交钱时就要对营业员说清楚，不过一般的人都会要求放醋的。面条里放醋，似乎是当时重庆人的大众口味。面端上桌子，往往还有人嫌醋味不够，于是拿起高壶或高瓶子往碗里倒，那样子看起来很享受。

## 5 醋味淡了 麻辣小面取代酸辣小面

进入20世纪80年代，重庆人面条中的醋味渐渐淡了，人们似乎突然觉得，面条里要少放醋，更多需要加入麻辣及姜蒜葱芽菜等，面条才更好吃。但餐桌上的高醋矮酱油依然还在，供客人自取。再以后，大约是20世纪80年代中后期，重庆餐馆的酸辣小面不见了踪影，满街满巷变成了清一色的麻辣小面。

笔者仔细回想，麻辣小面的兴起，或许与火锅的兴盛也有一定的关系：满大街的火锅馆兴起，麻辣鲜香的味儿随风四处飘散，人们闻惯了那个味儿，吃惯了那个味儿，自然就会对面条中的醋味产生排斥。因此，食客们提出的要求，更是多放麻辣而不要醋，于是醋从小面碗中慢慢退场，就成自然而然的事了。

如今，麻辣小面几乎成了不少重庆人生活中的魂儿，只要一段时间不吃，就会魂牵梦萦、牵肠挂肚，总觉得生活中缺少了一些什么；而一碗小面下肚，似乎心也安宁了许多，魂自然也就回来了。

(作者单位：重庆古川菜研究院)

## 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)