



重庆这家诞生于100多年前的餐馆 设有雅座包间,还能吃满汉全席

□林文郁

所谓餐馆,有别于饭馆、酒馆及包席馆。它是设有厅堂,可以在此随点随餐,既有饭食,亦有菜肴的所在。

今天,我们一起来看看重庆第一家餐馆——留春幄创立时的盛况吧。

(一)

1910年3月1日,重庆城外的菜园坝,锣鼓喧天,人声鼎沸。为迎接南洋赛会,川东地区第一次商业劝业会举办了。

这一天,重庆城里的男女老少、官绅市民纷纷由南纪门出城,奔向西南郊的菜园坝。

在这里,重庆的第一家既开堂零售,又可以让客人进店围坐餐桌叫菜吃饭的餐馆开幕了。在展场搭设开张后,大家对这种设宽敞坐堂,又摆设筵席,可以点炒菜、蒸菜、煮菜,还可以吃热菜、凉菜及便饭的形式感到新颖、稀奇,再加上随到随点,自由随便,故来此吃“稀奇”的人很多,天天打拥堂。

这一下,餐馆不仅赚足了银两,还赚足了吆喝。也正因为如此,展会结束后,沈通远、梅际郁、漆玉章等几个股东一合计:一不做,二不休。在陕西街中段找到一绝好位置开起了留春幄餐馆。

由此,重庆第一家餐馆——留春幄诞生了。

留春幄的店名由梅际郁先生所取。其店名,在抗战时曾被下江人称为“甚幽默,亦雅致”。餐馆为一楼一底,“层楼杰阁,更屋渠渠”,座席宽大,设施较好。

由于留春幄生意好,就经常被轿子、马匹等堵塞街面,妨碍其他店铺生意,与周遭店铺发生纠纷与诉讼。

关于重庆餐馆出现于清末,有人提出了怀疑,认为不至于这么晚才出现餐馆!我以为,这就要怎么来看“餐馆”这个词了。

所谓餐馆,即设有厅堂,可以在此随点随餐,既有饭食,更有菜肴的所在。它是与饭馆、酒楼有区别的。区别有两点:是否有坐堂,是否能堂食。即:一是在店内有没有可供食客就座的桌椅;二是饭点时,能不能在店堂内点菜吃饭。

(二)

当然,餐饮业的历史,重庆应该是很久了。但在早期,更多的是沿街串巷的挑担叫卖及摆摊设点的小贩或者饭馆、酒馆,如早在乾隆三十九年(1774年),就有了重庆从事“面馆生理”从业者的记载,在嘉庆十三年(1808年)就有了重庆第一家有记载的面馆——天星楼。

此外就是饭馆,饭馆里的菜只有简单的蒸、炒,没有坐堂,供应的对象是一般的行客。

重庆的酒馆与北方酒馆是有一定区别的。北方的酒馆或携带菜买饭,而重庆的酒馆一般为冷酒馆,不生灶火,只提供饮酒或下酒的冷菜。

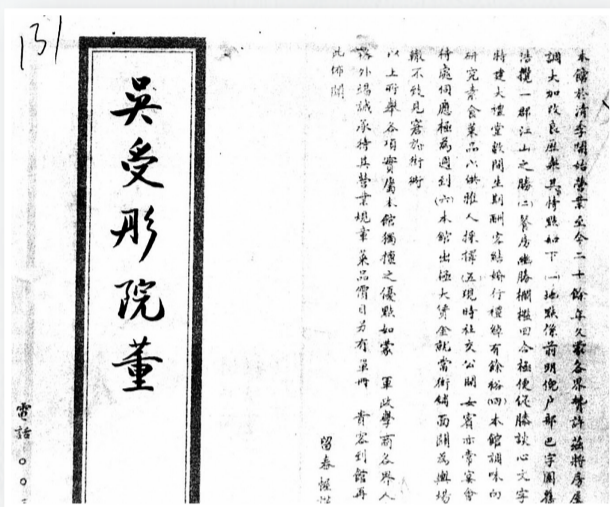
特别说说重庆的包席馆,它只上门承办宴席,自己无店堂,也不零售饭菜。那时,人们但凡有“大小宴会,皆向包席馆定办宴席”。

包席馆在当时又分两种形式:一种是既烹制菜肴,又提供锅碗瓢盆等炊饮具;另一种是不烹制菜肴,只提供锅碗瓢盆等炊饮具,故又称冷包席馆。它们均无售卖的座席门面。包席馆以一、二“掌脉”厨师为首,联络

红、白、墩、炉厨工和跑堂馆、水案杂工、打帕子、点水烟等各色人员,挂牌招徕。遇有生意,视其大小,组成班子。届时自带工具及餐具

上门操办宴席。所用原辅材料,也可一并包办。而冷包席馆则以提供炊饮具为主要业务,不提供厨师上门服务。

过去,不少烹调高手多出自包席馆,包席馆的生意也一时兴旺发达。



20世纪30年代初留春幄给有关名人的信函,其中提及自己成立于清代的表述。

(三)

随着留春幄的诞生,一时间,重庆的第一批餐馆如破茧的春蚕般悄悄地诞生并迅速发展。

在1921年与1926年先后出版的商务印书馆《增订九版中国旅行指南》及《增订十三版中国旅行指南》两书“重庆”一章中,都有根据民国五年(1916年)调查列出的重庆酒楼(餐馆)概况,其中就有留春幄、适中楼、陶乐春、二分春及四时春等。

之所以在短短的时间里,重庆餐馆发展迅猛,是因为餐馆营业范围比包席馆更广,堂内还设雅座、包间,还可预订席桌,客到出席。有的餐馆还附设小吃、面点等,这样既能减少客人的麻烦,又可以让顾客吃到自己喜好的口味,所以迅速走红、吃香。

留春幄从创建开始,就能承办高级筵席,制作“烧烤席、鱼翅席、海参席、满汉全席”,著名的菜点有烧方、枣糕等。烧方在烹制中的难度较大,需经整方、刺眼、漂方、吊膛、滚叉、烤酥等多种工序。此菜肴本来是高级筵席中的菜品,很难吃到,后来有了餐馆,则可由顾客随时排点单食,从“神秘”走向民间,从“高尚”走向普通。

据说留春幄有一位姓吴的师傅,所制的冷盘精美而被长期聘用。他的12只或9只拼盘端上来,中间一大盘是“二龙戏珠”或“凤凰展翅”,周围小盘子内拼有飞禽走兽,荤素兼备,甜咸酸辣俱全,犹如巧夺天工的艺术珍品。

(四)

当然,在留春幄里也发生过比较有趣的故事:

1935年冬季的一天,重庆大学理学院院长何鲁先生(后曾任重庆大学校长)的朋友吴某、成某结婚,礼堂设在重庆最大的餐馆、位于陕西街的留春幄。婚礼邀请何鲁先生担当证婚人,与此同时,新人还邀请了一位在国民革命军中担任要职的将领担当证婚人。新人邀请的这一文一武的证婚人差点将他们的婚礼搞砸。

婚礼举行时,主持人请证婚人讲话,何鲁先生首先登台。由于何鲁先生是有名的学者、教授,来宾们都屏息静气地凝神细听。何鲁先生首先对两位新人讲了一些鼓励的话,接着话锋一转,说道:“关于婚后生子。中国人口多,特别是军人多。军人多了就要出事,各据州郡,你争我夺。神仙打仗,凡人遭殃。中国的事情办不好,他们要负责任。拥兵多了,有大闹、小闹,闹得不亦乐乎。两位结婚生了娃娃,切忌娃娃不要当军人,老百姓就安居乐业、幸福无穷了!”

先生的这一番话,含沙射影,弄得一旁的军队将领啼笑皆非,很不是滋味。

接下来,作为证婚人的军队将领上台发言。该将领也先来了一番祝辞,接着就说道:“将来生娃娃,洗三朝的时候,要多用自来水把娃娃的脑壳好好冲洗冲洗,让他以后头脑清醒才好。不然,一个人脑瓜子不清楚,乱骂人,会惹是生非的!”

两位证婚人唇枪舌剑、暗含讥讽的交锋,让来宾们一个个目瞪口呆、不知所措。好在新人机敏,立即请客人们入席,并将参加婚礼的军界、文职人员分成两席,互不同座,才未使事态进一步扩大。在觥筹交错中,彼此的心气得到了挥发,一场喜宴总算尽欢而散。

(本文仅代表作者观点)

谁是重庆第一家餐馆? 七条证据足以证明

谁是重庆第一家餐馆?目前,有三种截然不同的观点:

第一种,认为“陶乐春”是第一家。

第二种,认为“适中楼”是第一家。

第三种,认为“留春幄”是第一家。我持此观点,认为是站得住脚的。

我在2017年出版的《重庆味道》一书中已说过此观点。其后,又发现一些史料,故再进行了梳理,不妨在此逐一展示给爱好文史的朋友,以证明我的观点。

首先,是1911年出版的《中国旅行指南》,书中列有:陕西街的留春幄和玉麟轩、白象街的随园和醉仙楼、三牌坊的杏春五家。有留春幄,无陶乐春、适中楼。即使在1914年出版的《中国旅行指南》中,有留春幄,也有陶乐春,但无适中楼。

其次,由傅崇榘编写的《重庆城》列举了当时重庆著名的餐馆,有:三牌坊的四时春、江家巷的陶乐春、大梁子的优胜旅馆、朝天门的大江东、陕西街的蜀东旅馆、半边街的艳阳春、白象街的洞天春、陕西街的留春幄。其中,有留春幄、陶乐春,但没有适中楼。

第三,1937年3月29日的重庆《商务日报》有这样的记述:重庆开设餐馆,始自民国前三年之赛宝会及南纪门外菜园坝之赛宝会开幕,遂有留春幄餐馆出现。

第四,20世纪40年代末期出版的《巴渝晚报》上,也曾刊登过《重庆杂志》一文,其中有这样一段文字亦可佐证:直到清末宣统元年,渝城举办空前未有的“赛宝会”,地址在南纪门外菜园坝,其中不少新奇的事例出现,如餐馆的开设,为梅际郁等仿照申议所有,命名“留春幄”,会后即移入城内中陕西街,继续营业,由漆玉章任经理。即重庆的留春幄是仿照当时上海、武汉一带餐馆的做法而来,劝业会上创办,会后迁移至中陕西街继续营业。

第五,20世纪40年代,重庆的一份报纸在介绍“重庆的第一”时,曾有如下文字:第一家银行——聚兴诚,第一家照相馆——有蓉,第一家大商场——商业场,第一家大糖果店——稻香村,第一家茶楼——话雨楼,第一家旅馆——留春幄,第一家中药号——壶中春。它把留春幄写成了第一家旅馆,我以为为笔误,或者留春幄一开始就设有旅馆,餐食与住宿是一体的。

第六,留春幄自家的资料可作旁证。在一份留春幄餐馆20世纪30年代初致军政学商各界人士的信函中写道:本馆于清季开始营业,至今二十余年。久蒙各界赞许,兹将房屋另行修缮,大加改良,历举其特点如下:(一)地点系前明倪户部巴字园旧址,南对涂山,可观一郡江山之胜;(二)餐房幽胜……

最后,在1996年7月由四川科学技术出版社出版、四川省志编辑委员会编纂的《四川省志·商业志》中,有这样的描述:宣统元年至二年间开办的留春幄餐馆,是重庆最早的餐馆。它之所以说“宣统元年至二年间”,是指筹备在宣统元年,而举办时已在宣统二年,这也是过去的报道容易搞错的原因。

以上7条证据足以证明:留春幄才是重庆第一家餐馆。

(作者系重庆食文化研究会名誉顾问)