



老四川：那些比美味更美的故事

□童明富

几个北方朋友国庆节来渝旅游，请我推荐一日三餐，且点名要最能代表重庆特色的风味美食。我为他们策划如下：早餐最好体验一碗麻辣小面；中餐嘛，火锅、豆花饭、江湖菜任君选择；至于晚饭，我建议不妨到久负盛名的“老四川”，尝尝重庆厨师做的牛肉菜肴。

我强调了推荐“老四川”的理由：它是有近90年历史的老店，是重庆中餐业第一家获得“中华老字号”殊荣的名店。为助谈资，我还介绍了这家目前在国内有20个连锁店的餐厅的一些故事，其中不少连年轻的重庆食客也未必知晓。

一口炖锅 走出了两代劳模

提及“老四川”，有必要说说老重庆人曾经非常熟悉的“粤香村”。追根溯源，如今“老四川”脍炙人口的牛肉汤、牛尾汤，最早就诞生于“粤香村”。这两家餐厅同属重庆市饮食服务公司，都以特色牛肉菜肴闻名。20世纪80年代中期合二为一，共擎“老四川”大旗。“粤香村”的汤和“老四川”的肉珠联璧合，为“老四川”后来的兴旺发达拓展了更为广阔的空间。

“粤香村”牛肉汤的创始人是陈清云，他11岁入行，1944年拜粤香村名厨简海廷为师，专攻清真菜烹制，掌握了炖制牛肉汤的绝技，此后一直在粤香村主厨。后任“老四川”技术顾问，是重庆最早的“特级厨师”之一。陈师傅牛肉汤鲜为人知的“秘招”，是在炖制过程中加入去掉头爪的老母鸡以优化汤的品质，至今八十多年从未改变。

陈清云掌勺六十余年，他是那个时代重庆饮食行业无人不晓的“明星”。20世纪70年代，陈清云被评为全国劳动模范，先进事迹的报道上了《人民日报》。陈清云言传身教，其精湛的烹饪技艺和一丝不苟的职业道德被后人传承并发扬。他培养的高徒都成了响当当的名师，女徒弟凌朝云更是出类拔萃。她像师傅一样爱岗敬业，一干也是几十年。凌朝云被评为省级劳动模范。一口炖锅旁先后走出两代劳模，这在业界传为佳话。

小小阁楼 隐藏着美味秘密

“老四川”的牛肉久负盛名。20世纪30年代初，自贡人钟益凤夫妇来重庆谋生，在民族路白龙池路口摆摊卖自贡风味的牛肉卤制品，其“灯影牛肉”最受食客青睐。上等黄牛开片腌渍，隔日后熏烤，猛火蒸熟，凉冷后去筋膜，下油锅加五香粉炒制而成。寻常小摊本无名姓，熟客中有位新民日报记者建议以“老四川”作为招牌，钟氏夫妇便欣然接受，遂在摊头支起“老四川”字样的灯笼，声名不胫而走，引来了更多食客。新中国成立后，“老四川”撤摊进店，发展成为市饮食服务公司旗下的知名餐厅，创始人钟益凤烹制牛肉的技术代代传承，如今掌厨者已是第五代传人。

以前“老四川”厨房内有个阁楼，专门储存制作卤牛肉的各种香料，登楼得先搭木梯。阁楼不大却颇神秘，除了钟益凤和历代传承者，其他人员不许涉足。阁楼秘密就是那一袋袋、一包包根块茎叶香料，配方后做成卤料包，投进大锅，牛肉便活色生香有

了灵魂。配制卤料包严谨且神秘，配方在师徒间口传手授，他们配料时总会顺梯爬上阁楼避人眼目，外人根本不知道香料组合的奥秘。

三十多年前的某一天，食客们惊讶发现“老四川”的卤牛肉味道依旧但外观不再红艳，原来他们大胆改良传统腌渍工艺，在业内率先弃用亚硝酸盐，让消费者吃上了“放心肉”。“老四川”的做法被其他店家纷纷效仿，重庆人消费“白卤”肉逐渐成为常态。

顺应潮流改良腌渍工艺的决定，就源自那个“外人莫入”的阁楼。

名导谢晋 自开菜单要清炖

“老四川”以烹调牛肉驰名，一头牛从头到尾从里到外可以悉数入饌做出百般美味。琳琅满目的菜品中，被称作“三肉”“三汤”的灯影牛肉、精毛牛肉、五香卤牛肉、清炖牛肉汤、枸杞牛尾汤、沙参牛鞭汤，荣登“中华名菜”和“中华名小吃”榜单。

我手上有份菜单，记录了1960年一次不寻常的宴会菜品。那年4月，中央在重庆召开全国技术革新现场会，朱德同志亲临山城。市政府于4月8日在“粤香村”餐厅设宴接待。市饮食服务公司调集了全市十几个顶级厨师，每人只做一菜，旨在展示重庆烹饪的最高水平。宴席由4个冷菜9个热菜组成，冷菜打头阵的是“老四川”的灯影牛肉，压轴的则是“粤香村”陈清云献技的清炖牛肉汤。这桌宴席朴素而精致，并无任何山珍海味，朱德品尝后称赞：“普通的原料做出了不普通的味道，厨艺了不起！”

作为重庆餐饮知名品牌，“老四川”几十年来接待的中外嘉宾不胜枚举。1965年，西哈努克亲王来重庆访问，在“老四川”留下了评语：“牛肉能做出如此美妙的菜肴，简直无法想象，太神奇了！”

来“老四川”品尝特色牛肉的众多嘉宾中，著名电影导演谢晋对牛尾汤情有独钟且有独到见解。他说自己年轻时在重庆就常到“粤香村”吃饭，每次必点陈清云师傅炖的“清炖牛尾汤”。上世纪90年代初，谢晋又一次来“老四川”，他对餐厅的特色菜十分熟悉，无须服务员介绍，也不看菜谱，亲自动手写开列菜单。餐厅经理向他推荐创新菜番茄牛尾汤，谢晋摆摆手回答：加番茄不如到法国去吃，我要吃清炖的，这才品得出牛肉的原汁原味。

(作者系原老四川大酒楼经理)

万盛有个浸水埕

□刘永梅

万盛山水秀丽，山多自然水也多。我家住三元桥孝子河边，小时常听大人讲哪儿水好哪儿水清，听得最多的，就是“浸(我们这里的人都读qìn)水埕”。

浸水埕位于万盛城边，地处万盛街道三元桥到万东镇六井坝的埕口。很长一段时间，我一直认为“浸水埕”的“浸”是国庆的“庆”；大了才知，“浸”非“庆”，而且普通话读“jìn”，意为“液体渗入或渗出”。

1936年，万盛境内第一条过境公路——川湘公路从綦江进入温塘，经桃子沟、二郎峡、六井坝，直接过浸水埕。浸水埕成为进入南川的重要隘口，也是綦江进入万盛场的咽喉。浸水埕住有人家，每当饭点炒菜时，各家的锅碗瓢盆一齐响。1949年后，那里的建筑更拥挤了，后来成为万盛街道浸水埕社区。浸水埕与万盛老城区中心——万盛场仅一桥(三元桥)之隔，是连接老城与西城新区、金桥镇的公路关口。埕口长约600米、宽约60米；两侧山坡陡峭，高约200米。山埕两侧山脚下和岩壁上，泉水从白砂岩缝隙中常年不断汩汩冒出。浸水埕的泉水冬暖夏凉，分外香甜，烧开水的器具不起水垢。

埕口海拔310米，它的南部就是南北走向的万盛公园，1977年始建，原名南桐公园，1993年更为现名。万盛公园有三山、二坝、八岭，四季林木苍翠，坡地湿润，空气宜人。

清末，浸水埕立有綦江县东南界碑，20世纪70年代被毁。

以前，浸水埕家家户户都有水井，直接在屋后砂石上打个洞，凉水就汇聚在山壁凹洞里。泉眼大的被做成明井，用瓢舀；泉眼小的则被封闭起来，用一根黑皮水管引出，用木桶接。酷暑时节，从这里经过的行人，常常去泉眼处讨口凉水喝，洗把凉水脸，歇凉后再赶路。

小时候，到浸水埕打凉水是我和弟弟期盼的事，也是父亲带我们去玩的一种方式。一般情况下，打凉水要排队。打满凉水，我和弟弟争着担水，待我们晃悠至家时，不仅裤腿湿透，小铁桶的水还被荡出得所剩无几。可我和弟弟却特别喜欢洋洋得意地走在从浸水埕返回的路

上，看着别的孩子投来羡慕的目光时，心里极惬意。

后来上学，结识了在浸水埕住的一个同学，她的家里就有两口凉水井。小的那口井，人一蹲下就能撩起水花；大的那口井很深，还喂养着鸭子，想捉鸭子则要用一个捞网。我们几个同学喜欢坐在小井边照“镜子”，逗那大井里的鸭子戏水。

同学的父亲是个和善的人，一年四季都穿着一套油渍斑斑且已褪色的蓝色劳动布工作服，每次都与我们说笑，待我们离开时，还用军用水壶给我们装上凉水，让我们带回家烧开给爸爸、爷爷泡茶。第二天，我们将空水壶还给同学。去得多了，认识了她的邻居婆婆，那婆婆悄悄告诉我们：叔叔为了方便我们装水带回家，大半年没有抽烟喝酒，都省下来买了水壶。

随着年岁的增长，时间的变迁，2001年12月，浸水埕社区并入万东北路二段社区。我为了工作，变得忙碌起来，渐渐淡忘了打凉水的趣事。再后来，同学的家及她周围的住房、职工宿舍、厂房等，什么时候拆迁的也一无所知。旧城改造，居民搬迁了，叔叔家那么多的军用水壶也不知留存在哪儿？偶尔在街上碰到我那同学，寒暄时却老是忘记问叔叔和水壶。

大概是2015年吧，浸水埕那段路及六井坝的主路，更名为西城大道了。从万盛公园门口到六井坝路口，倚山而起修建了面积约2公顷的浸水埕公园。原先的川湘公路经过加宽，设置了人行横道，路边还有公交车站。哺育过几代人的众多泉水、水井，不但保存完好，还进行了改造，让市民们很方便地取水。

那个站立水边、握着扁担、提着木桶打水的铜人雕像，让好多人模糊的往事变得清晰起来；甚至有不少人，因铜像的撩拨，又重新走向浸水埕去感受打水之乐。我按捺不住对公路边那条石阶路的好奇，一个人乘势而上，登上一级又一级长满黄金串钱柳、风车草、幸福树的石阶，看见一株樱花正展露粉红的笑脸

时，发现了一个古色古香的观景亭，迎面写着“问泉亭”，左右两边挂着“大路迢迢曾接川湘境”“岩泉甘冽犹存閩里情”的楹联。

浸水埕中段路边，一方一圆的凉水井旁，竖立着一块土黄色的巨石，上书“方圆井”，井沿溢出的泉水，让井边的金钱草类草本植物苍翠欲滴。

盛水的器具，已没有了以前那种厚实笨重的木桶，取而代之的是轻便的矿泉水桶、塑料桶。打水的人们有走路来的、有骑车来的、有开车来的，甚至还有坐公交车来的。走路来的人，很多拉着小拖车，让这个费力的活儿，变得轻松自在。如今到浸水埕打水，已成了老万盛场人的习惯。

想喝凉水时，我也会去排队等候，常听到有人赞叹：“这个水安逸，泡茶清亮，煮饭清香，喝了健康，长命百岁……”

喜欢浸水埕，喜欢这里的山水和打凉水的人！

(工作单位：重庆市万盛经开区科协)



万盛公园 据重庆日报



原来的老四川酒楼