



热闹的场景 陈正渝 摄



漫山遍野皆火锅 如此震撼,如此魔幻,很重庆

□赵瑜

漫山遍野的火锅 郭旭 摄

说到重庆南山“陆派”火锅,可能你不熟悉。可看了今年春晚有关重庆的7分钟镜头,上千人在群山环抱中、错落有致的亭台间,热热闹闹吃火锅的镜头,就会知晓,这就是南山“陆派”火锅一条街。

“漫山遍野皆火锅”,如此震撼,如此魔幻,“这很重庆”。这一幕极具山城特色的人间烟火气,通过春晚向全国官宣,成为一张城市名片的南山“陆派”火锅,香飘全国。

1

南山“陆派”火锅的传说

“陆派”火锅一条街,位于南岸南山街道,这里的老地名叫做黄桷埡,树木葱茏,四季青绿,长江环绕,水汽氤氲。有山有花,就沾了点仙气,“陆派”老火锅是其一绝。

“陆派”一说,对应“水派”。重庆人多知道火锅发源于“水派”,1947年的四川《风土什志》记载,那时重庆市区一带河边、桥头的纤夫,围着小锅各人一格,且烫且吃水牛毛肚。相较“水派”,“陆派”则鲜为人知。

“陆派”就起源于山上,是黄葛古道上的马帮、挑夫的火锅吃法。黄葛古道大有名气,始于唐、宋,盛于明、清,起于海棠溪水运码头,一路西行可达云南和境外的缅甸,有着800年历史,曾是历代川黔商贾的必经之地。古道磨得乌亮的青石板上,走过贩盐贩茶的马帮,走过辗转于川黔两地的客商,还走过入缅作战的远征军将士。作为“古西南丝绸之路”的重要一段,货物由川江航道而来,经黄葛古道入黔、入滇、入缅,而西南运回的茶叶,也由这里到达川江航道,散往全国。

相传,马帮在黄葛老街驿站歇脚,熬煮驱寒汤时,不慎将装有各种香料的布袋划破。香料掉入锅中,由于水温太高不敢伸手捞取,索性任其在锅中熬煮。片刻后,见锅中红浪翻滚,香味四溢,伙夫灵机一动,将准备好做菜用的猪下水、牛下水倒入锅中,随捞随吃。这便是“陆派火锅”诞生的传说。

2

南山“陆派”火锅的雏形

重庆是山城,主城有几座山,各有其特色美食。

歌乐山有辣子鸡,铁山坪有花椒鸡,南山有泉水鸡和“陆派”火锅。黄葛古道往上,有一湾湖,名涂山湖。这个湖与大禹文化有关,相传远古曾有一次大水灾,大禹从天上降临人间,到了江州(即现在的重庆),与涂山女相遇,二人情投意合,结为夫妇。后大禹忙于治水,婚后四天便匆匆离家。“三过家门而不入”的故事流传至今。涂山就位于今天的南岸南山,涂山湖是四女中(现第二外国语学校)旁边的一个大湖,夏季湖水清亮,蜻蜓如织,曾是老黄桷埡人的天然游泳池,当地建有涂山氏雕像。

老资格的重庆食客可能还记得,20世纪80年代涂山湖边曾开过一家火锅馆,菜品新鲜,名厨掌勺,美味非常,忆者无不咂嘴咂舌,但此火锅后来失了踪影。南岸人习惯把黄桷埡称为“山上”,所以经常有人在“山下”拈起一片毛肚时,会回忆起“山上的火锅”:“啧啧,那才叫鲜!”

想来,那“山上的火锅”,大约就是如今“陆派”火锅的雏形。

3

龙井村里重起炉灶

一时的沉寂,阻挡不了南山美食的“基因”。2000年后,山上火锅又开始重起炉灶,这发源于黄桷埡镇龙井村。据龙井村一位80高龄的老人讲,村里原有一口渊源几百年的井,长年水流不断,无论天多干旱水井都常年不枯,且水质如泉水,回味甘甜,犹如龙泉滋养着方圆十里的乡里乡亲。

2000年开始,龙井村发展特色经济作物,建设莲藕基地、蔬菜基地。选派农技员去外地考察,引进良品大莲藕,在仙女洞村民小组种植莲藕600亩,打造综合农业开发荷花园。在蔬菜基地种植优质蔬菜400亩,还种植枇杷、梨等水果300亩。井水清冽、荷花美丽、蔬果新鲜,加之当地还有一个屠牛场,这些元素一组合,为后来“火锅一条街”的发展打下了基础。

有“好吃狗”回忆,当时城市开发建设红火,龙井村有不少采石场应运而生,拉石子的货车来来往往,昼夜不停。寒冷的冬季,山上的温度比

山下低2到3摄氏度,司机饿了、冷了,最想吃的就是火锅,于是就催生了一些家庭作坊式的小火锅店。最初,只有几个小店子,店名也取得非常随意。这些小店藏在采石场边、坡脚山后,砖房陋室,食客寻找时很费眼神和脚力。特别是晚间开车去,四周一片黑暗,只闻狗吠,总会怀疑走错了路,几欲打退堂鼓,哪知在拐了一道山弯后忽然“柳暗花明又一村”,顿觉眼前一亮:只见大群食客欢声笑语,沸沸腾腾地在那里猜拳喝酒,烫着毛肚鸭肠,肚里馋虫一下子就活跃了起来。

有的店主脾气古怪。多年前我和几个朋友南山赏花归来,已近黄昏,曲曲弯弯地终于在天黑前找到那家火锅店,欣喜得紧。入门时,看见店堂里面只摆了两三张台子,烟熏火燎得乌漆麻黑,顿生疑惑:这就是江湖上人们奔走相告、如雷贯耳的那家火锅?忍不住向店主问了一声,哪知对方脸一黑,说:

“不是!我要打烊了。”兴起而来,却吃了闭门羹。我们饿着肚子走出去,回头看着在另一台正吃得风生水起的一桌人,心中涌起绝望。后来才知,这个山野气很重、无半点文化内涵的店名非店主所取,而是食客所赠,所以店主才老大不高兴,只要一提及这名字就冒火甩牌,任你天王老子,也不卖给你。但食客取名也是就地取材,最初店子旁边就是一个猪圈,因此也并非没有根据。

那些年,嫌这名字土气不好听,实则朴实接地气,很能吸引食客。了解的人,都知道并非店主欺客,而是黄桷埡人不会拐弯抹角,喜欢直来直去。不过说来也怪,这么多年来,重庆人却乐此不疲地穿街过江爬山,只为来吃这一口。

4

是火锅店、花园? 还是剧场?

2005年左右,黄桷埡采石场因空气污染,被环保部门督办关闭。龙井村的老板们慢慢开始转型其他产业,有些人就将目光投向了火锅店。恰好南山又是一座有历史文化、美名“山城氧吧”的名山,于是“陆派”火锅的生意便慢慢做大了,同时还打造出了饮食文化与情调。火锅一条街生意长盛不衰,年营业额上亿元。村民们也有

了工作,更带活了龙井村的绿色蔬菜种植和鲜活农产品销售。

蛇年春晚亮相的火锅店,就是一家当地著名的老店,这里有五千多个座位,是吉尼斯世界纪录中“全球最大火锅店”。此前,韩国综艺《我是加百列》在这里拍摄取景过,《舌尖上的中国》也曾有报道。来到这里,你能看见不少的旅游大巴,这里不只是品美食,更是看风景:火锅店依山而建,层层叠叠,灯光与星光相互交织,食客可低头吃毛肚,抬头摘枇杷,举目望松林,闭目嗅花香。

另一家如今人气火爆的火锅店,从最初六张桌子的小店,发展到现今占地200亩的“火锅主题公园”。这里的夏天最热闹,小桥流水,一池莲叶,荷花开得粉艳艳的,穿着汉服的服务员穿梭在亭台楼阁,满满的文艺气息。这儿的火锅底料制作工艺是区级非遗,味道正宗。水上实景演出融合了丰富的川渝特色,有四川评书、川剧变脸、四川清音、铜梁龙舞、川江号子等国家级非遗作品表演。外地食客一时很迷茫:这儿究竟是火锅店、花园? 还是剧场?

还有一家名店也是特色鲜明,有一种“山野”风,园内有溪流、石磨、丛林,马桌子隐在树林中,夜晚放出巨大的“人造月球”,主打不拘一格。

其实,随意走进一家南山“陆派”火锅店,食客都“如在画中游”。老灶、土碗、红亮亮的底料,再加上充盈在山风、花香中的牛油味,于是不止重庆,全世界的游客都知道了这“山上的火锅”。奇怪的是,还是牛油,还是辣椒,还是那些作料,可“陆派”火锅就是别样的鲜,就是好吃,吃得吐舌嘘气的也停不下筷子。

有店家告诉了秘密:“这火锅里烫的,是屠牛场当天现宰现取的鲜内脏、鲜毛肚。”有食客又担心:“哪里有这么多屠牛场,当天能现宰现取这么多鲜内脏鲜毛肚吗?”若不甘心,那你还是自己上山来试试,看看那一道道山弯上星罗棋布的火锅店吧,灯光橘黄,辣锅红亮,只一眼,胃就先就暖了。

(作者单位:重庆市南岸区文联)



火锅的烟火气 李秀玲 摄



气氛正好 陈正渝 摄