



外地游客来重庆,打听哪儿能吃到“最重庆”的美食,重庆人手指密如森林的高楼:“去钻后面那些巷子,会让你们喜出望外的。”

山城美食,藏在小巷深处的“巴壁馆”

□吴洛加

重庆。

朋友老杨起了个绝早,一会儿就去江北机场坐头班飞机前往广东。老婆撑起身子准备下床为他做早饭,被老杨轻轻按回了被窝。他告诉老婆,巷口的“二娃小面馆”应该开门了,在那儿吞一碗热腾腾的酸辣小面,比吃啥都安逸。

1

香味飘散,大街小巷的那些小面馆

晨光熹微,小面馆果然亮着灯,各色作料罗列案上,炉火吐着蓝焰,锅中水哼着清波荡漾的曲子。老板二娃笑吟吟招呼:“杨哥,又来吃头锅面嗦?老规矩,少汤免青提黄。”这个小面馆入驻老杨家附近巷子已有七八年,二娃嘴巴甜,手脚勤快,与周边居民很熟,可以准确说出谁谁的口味嗜好,很讨住户们喜欢。老杨是常客,隔三岔五起大早去吃头锅面。

老婆说何必嘛,家里又不是不能煮。他鼻子哼了一声,嫌冰箱里的隔夜面条不新鲜,作料更缺这少那,根本无法与面馆相比。老杨还有一个特殊原因,坐在店内那张被滚烫的碱水洗得黄乎乎透出木纹的桌子前,胃口会变得特别好。“这种桌子快要成文物咯。”老杨并不掩饰自己爱屋及乌。

在老杨吃罢小面鼓腹而出的同时,濒临两江的朝天门小商品批发市场人潮汹涌,市声喧哗,周边大街小巷里的各色餐馆,已经送走了好几拨开着货车或扛着蛇皮袋的商贩。他们大多来自远郊乡镇,周身裹满晨雾,完成采购后填饱肚子马上赶回去,为的是开门前将最新的商品摆上货架。批发市场大得望不见尽头,由几十幢高矮不等、或胖或瘦的楼房组成,灯火辉煌,状若一个个晶莹剔透的大瓜,瓜们被一条条同样灯火璀璨好似藤蔓的街巷串联。巷子里餐馆食摊鳞次栉比,锅碗瓢盆叮当作响,香味伴着乳雾飘散。商贩们对市场周围密如蛛网的巷子很熟悉,哪家的豆浆浓酽、油条香脆、包子安逸、小面巴适,他们了然于胸,进了巷子往往直奔目标各取所需;那些偏好大清早就着烧白、豆花吞一大碗甑子米饭的主儿(说要干一上午活路,吃干饭才经饿),轻车熟路跨进熟悉的馆子大快朵颐,偶尔还会喝上二两早酒。

2

山城美食,小巷深处的“巴壁馆”

渝中半岛到底有多少条巷子,恐怕很少有人说得清楚。整座城市从峰顶铺陈到谷底,望不尽楼的山、房的林。几十年来虽然不停地削山填沟凿洞架桥,让城市道路越来越宽阔平顺,但特殊地理环境造成的高低落差,除了公路桥梁电梯索道相通,还得依靠成千上万条粗细短长的巷子勾连。在城市现代化进程中,老旧巷子不断消失,新的巷子又层出不穷,它们如同蛛网般的毛细血管,为城市不舍昼夜输送养分,离开了巷子的重庆还能算是重庆吗?

重庆巷子自古以来就与美食有着不解之缘,小面、烧饼、油条、糍粑块,总有一种在巷子深处勾人馋虫,怎么也离不开忘不掉。我曾以为天下美食,莫过于几十年前每天清晨被小贩推着篮子跑过门前巷子的白糖糕:色雪白,质绵糯,味甜香,咬上一口,便感觉到了快乐和幸福啦。前些天翻阅书,读到某大作家回忆抗战重庆生活的文章,他不能忘却那个腰扎蓝布围裙的老者,挑着电石灯照明的担担面吆喝着从巷口进来,买主一声唤,便卸担、配料、煮面。人与灯离去,椒的辣、醋的酸、葱的

香却久久萦回在长巷的暗夜。

时光流转,巷子依然续写着美食传奇。也许是门槛低、投资少的缘故吧,众多的巷子餐馆其貌不扬,朴实无华,环境设施也很“下里巴人”,它们像草根一样放低身位,对南北大菜敬而远之,一门心思经营平民大众愿意吃、也吃得起的家常饭菜和巴渝小吃,平凡普通,惠而不贵。餐馆的面积偏小,藏于一隅,往往需要留神才能发现。这类场所隔壁成都堪称“苍蝇馆”,重庆则呼为“巴壁馆”,言偏仄如纸可以贴在墙上。如果你去过山西的悬空寺,就不难理解“巴壁”的绝妙含义。因其狭小,许多面馆甚至连条桌都容不下,于是靠墙支起一长溜窄窄的木板,食客排排坐,面壁下箸,碗沿与墙壁亲密无间。哈哈,此地此景,岂不快哉!更有甚者,店堂除了一灶一锅一料台,再无插针之地,客人来了,一高一矮两张凳子便成桌椅。你休得小看,闻名遐迩的“板凳面”,就诞生于此。

很多隐身深巷的巴壁馆不为门面擦脂抹粉也就算了,甚至连个招牌都没有,有意无意与市场管理者玩“躲猫猫”。是老板腹中少了文墨,或有其他难言之隐?猜不透。我曾在下半城某条打着灯笼也难找的巷子深处见识过一家餐馆,专营一鸡四吃,远近有些名气,门口泊满了送餐小哥的坐骑。好多年了却一直没得店名。有好事者以“深巷子×××”免费相赠,店主顺水推舟笑纳,任上述七字在食客间口口相传,但店子门楣上方至今仍是一块白板,难为了那些“好吃狗”,拿着手机导航到店前还不知道跨进哪条门楣。

巷子美味生产者主要来自两条渠道:其一,进城挣钱的农民工;其二,城里下岗的再创业者。他们生活在这座城市的底层,却从不自弃,用劳动为城市增光添彩,也换回了自家的丰衣足食。岂止区区“巴壁馆”,如今城里的餐厅酒楼饭店,奔忙于后厨的当炉者,农民工早已撑起了大梁。我朋友老陈戏言,而今城里人的吃吃喝喝得由“二哥”说了算。其实农民兄弟为城里人做饭的又岂止重庆一城?无数甩掉锄头进城追寻发财梦的农家子弟,选择就业的第一个落脚点往往就是遍布城市角落的餐饮小店。他们也许没有接受过正规且严苛的烹饪培训,但并不妨碍凭着对美食的理解煎炒烹炸,在烟熏火燎中变得聪明能干起来。有个赤脚穿着胶鞋走出大山沟的崽儿,顽固坚持外婆传授的烹饪技术,让莲花白与鲜海椒出现在回锅肉的盘子中。此番神操作气得川菜教师爷翻白眼,但偏就征服了不少吃惯了正宗回锅肉的老饕,成为就餐者必点的网红菜。这位不按常理出牌的乡厨为打工的馆子圈粉无数,老板大喜,不仅为其加薪分红,还将他的“莲白回锅肉”做成灯箱光耀门庭。熟悉重庆餐饮发展史的人知道,如今声名显赫的很多佳肴名菜,追根溯源,都可在巷陌陋厨、村野小店找到它们最原始的模样。风水轮流转,平凡出英雄,巴壁馆捧打造就了不少后来的名师匠厨,巷陌里的人间烟火韵味无边呢。

3

地道美食,背街小巷能碰见惊喜

几个外地朋友来渝,询问哪儿可吃到“最重庆”的美食,我建议他们不妨钻钻渝中半岛的背街小巷,说不定在葱葱郁郁的黄葛树旁或长满青苔的堡坎下面,就能碰见惊喜。

朋友们导航去了流光溢彩的洪崖洞、十八梯、山城巷,大快朵颐,然后举着串串伸出剪刀手在网上晒幸福和快乐。我为他们热爱重庆的精神而感动,也为自己很

少去这些网红地凑热闹而羞愧。但还是建议他们把这座山水之城的巷子钻得多些、深些,最地道的美味往往在曲径通幽的最不起眼处等待着一场邂逅。

很多重庆人都有巷子情结,对巷子餐馆的审美也很实在,不必追求粉墙黛瓦管弦丝竹,也许前面转角处或藏在小区楼下的那一家就是最好。人们看重的是卫生、味道、氛围。目力所及,来来往往皆是熟人,你从阳台上探出身朝对面餐馆的围腰小妹吼一嗓:“妹儿,牛肉面二两,肉多面少,做好了喊我。”妹儿诺诺,面可以少给,但牛肉肯定不会多给,都不把玩笑话当真。西装客、旗袍党光临巷子小馆,没人奉承你高雅。着睡衣趿拖鞋蓬头垢面,也无须担心会遭店小二白眼。他那馆子的胖老板常常就是短裤加围腰,闪悠着一身肥肉乐呵呵端来你最爱的烧白肥肠、蹄花汤。巷子餐馆也许土得掉渣,但它骨子里散发出本真的人情味常让人甘之若饴。隔壁张么爸某日去“老巷肥肠馆”吃饱喝足,结账时发现忘了带钱。老板见他一脸尴尬,哈哈笑了:“好大点事嘛,随便哪天带来都行。一条巷巷住着,未必你还跑得掉好远吗?”

随着消费观念的转变,重庆越来越多的年轻人把楼下馆子演绎成了自家厨房,过起了“饭来张口”的潇洒生活。小区内见得最多的身影,肯定是拎着餐盒飞跑的送餐小哥。上周我侄女乔迁新居,众亲友前往贺喜。屋看了,茶喝了,厨房却不见一丝动静。有娃儿嚷嚷“开饭了哦”,侄女瞄了一眼墙上挂钟,手机拨出一串号码。十几分钟后两个伙计用抬盒送来热气腾腾的鸡鸭鱼肉羹汤点心,甚至连水酒与碗筷也悉数送上门。原来,侄女早就在隔壁巷口那家餐馆预订了酒菜,一个电话召之即来。这些便民小馆早已融入重庆人的日常生活,无法拒绝,非爱不可。

有人说,为重庆城启明的第一盏灯,也许来自某个巷口烟雾氤氲的早点铺,而慰藉饥肠辘辘风雪夜归人的,永远不缺巷尾火锅馆那一扇暖意融融的窗口。巷陌里飞扬的人间烟火,滋润着人们与岁月同行。其实幸福并不遥远,在那烟火后面芳香流转,唾手可得。

一周后,远在广东的老杨来电:“嘴巴淡出鸟来咯,明晚回来,头件事就是哥几个整一顿火锅。老地方,‘巷子土灶香’,不见不散!”



(作者系重庆美食文化研究会研究员)