



南山无处不飞香

□重庆晨报特约撰稿 吴洛加



黄葛古道



60年前玩跳绳游戏，一群黄口小儿边跳边哼唱音律优美的童谣：“黄葛树，黄桷埡，黄桷埡上是我家，我家有个好姐姐，她的名字叫马兰花。”

那时，我家住渝中母城的山脊上，全城房屋都很矮小，站在二楼窗口，抬眼可将视线穿过浩瀚东去的长江，望见江之南岸逶迤俊秀的山峦。倘若天气晴好没有雾霭，那山上的森林、道路、田野、房舍皆清晰可辨。母亲告诉我，那座山叫南山，风景美得很。又指着山头仿若竹笋的一座高塔说：“喏，那就是文峰塔，你们儿歌唱的黄桷埡就在塔的下面。”于是，我很小便记住了南山，记住了黄桷埡。

后来机缘巧合，我考进了黄桷埡涂山湖畔的一所旧名“南麓书院”的市级中学，并在那里完成了初中和高中学业，从此便与南山结下了终身缘。

在重庆，南山素有“山城华冠”的美誉，春兰夏荷秋菊冬梅，四时花满目，处处花流香，然而我心目中的南山，亦是一座遍藏重庆美食的大观园，人间烟火与自然风光各美其美，美美与共。

黄葛古道芳香流转

登临南山有很多条路径，步行、驱车均宜，然而很多重庆人偏爱安步当车，特别喜欢在节假日远足，沿着那条被岁月磨得锃亮的千年石板路，施施然一步三摇，看满山葱翠，嗅花草芬芳，在大自然怀抱中体味历史与现实交融的美妙感受。

美食之旅自此开始。徜徉古道，让人陶醉的，有像珍珠一样遍布道旁的风味美食：春之凉粉、凉面，夏至冰粉、凉虾，秋时撸串、烧烤，冬季肥牛、羊汤……千姿百态，乱花迷眼，皆是巴适的重庆味道。我曾经带着孙子拾级而上，小家伙走一路吃一路，尚未到达黄桷埡老街，已被沿途小吃撑成了大肚蛔蛔。

抚今追昔，令我唏嘘。少年求学，每周日下午都要乘船过江登临南山。说实话，那时的我根本不懂也没有雅兴欣赏风景，气喘吁吁、汗流浹背爬山，目的是尽快到校，去食堂排队凭票享受一枚口感粗糙的杂粮馒头。尽管返校还有更近的小道，但我十之八九会选择走黄葛古道，只因这条路上能够偶遇心仪的凉粉、麦芽糖，还有那黄葛树浓荫下的糖姜茶。

成年后啜饮名茶不在少数，但怎么也找不回年少时古道糖姜茶的味道。爬到接近黄桷埡老街之前，天造地设有一片宽阔平坦的坝子，背依峰峦前临深渊，头上古树森然，脚下林涛翻卷，是古道歇息赏景的必选地。沿着山壁有一溜屋檐长长的民舍，某个门面外台基上摆着一方茶摊，售凉白开、老荫茶与糖姜茶。均用透明玻璃杯盛着，杯口以四方形玻璃片覆盖。凉白开与老荫茶可以喝了再添，糖姜茶则断不可加，价格自是高下有别。捏捏兜内少得可怜的毛票，一咬牙，买了3分钱一杯的糖姜茶。在咽喉焦渴欲燃之际，几口凉丝丝、甜蜜蜜的姜茶入腹，那番舒爽难以言表。卖茶婆婆长年着黑衣，有些炫耀地告诉茶客，她家茶远近闻名，在于屋后有一股崖壁浸出的山泉，四时不涸，用来煮茶味道最好。

白驹过隙，几十年后再游黄葛古道，我从各种美食的包围中穿过，目标直取当年那坝那房那茶。茶摊犹在，房舍却焕然一新。除了老荫茶、糖姜茶，还与时俱进增加了十几种花里胡哨、深受年轻人追捧的茶饮，红男绿女们坐了一坝。我要了糖姜茶，发现姜味浓郁，还透出枸杞与红枣的芳香，显然是旧物的高级版，但却没有了从前那刻骨铭心的滋味，令我怅然若失。与摊主聊起往事，她告诉我，当年卖茶的黑衣老妇是她外婆，至于屋后的山泉，二十年前不知为何被封堵了，曾经想重新复原引流，却一直未能如愿。

山的滋味并不简单

南山出名的食物不胜枚举，我却对其中两物情有独钟。其一泉水豆花，其二泉水鸡，它们发轫于山野，播香味苑，虽属草根寻常物，却木秀于林，平中见奇，堪称泉水缔造的人间至味。

先说豆花。走进南山，发现经营餐食的店家，无论散落在官道旁还是隐匿在山的褶皱中，几乎都卖重庆人最喜欢的豆花，且以标榜“泉水”为傲。南山虽无摩天之雄，但沟壑纵横、密林幽深，是座从来不缺香泉的好山。几十年前登山，我常看见餐馆伙计自林中走来，肩上一担清波粼粼的山泉。为防桶水泼洒，总在水面搁几片黄葛树叶，扁担“咿呀呀”像是哼着好听的小曲，此景现在哪里还寻得着？长江水沿着粗大的管道上了黄桷埡后，泉水豆花成了稀罕物，好生让人怀念。近年来，饮食返璞归真大行其道，南山上的不少店家又重新打出“泉水豆花”的招牌，食客趋之若鹜，仿佛去约会多年不见的好友。这豆花是否真有泉水之功，资格的老饕只需看一眼豆花的水色便可得出答案。

倘若沿清水溪上行，便能发现最具南山风骨且声名远播的“泉水鸡”。论及重庆江湖菜的扛鼎菜式，没有谁能够绕得开它。20世纪90年代，我参与《重庆风味菜》DVD制作，选择首创“泉水鸡”品牌的店家实景拍摄。屋后院内有一眼深井，井水源自山泉，店家以竹筒引泉入厨。活鸡宰杀成块，加入泉水与秘制调料烹调，色泽红艳，麻辣鲜香，一鸡三吃，丰俭随意，食者无不赞叹。周遭农家纷纷效仿，当地政府扶持引导，文化搭台经济唱戏，很快兴建起了泉水鸡一条街，生意最红火时经营户超过200家，几公里长的公路上密密麻麻泊满了上山寻味的大小车辆，泉水鸡迎来高光时刻，荣膺“中国名菜”的称号。

重庆菜走向全国，泉水鸡赫然占据菜谱的C位。美食+观光，南山在重庆拓展了广阔的空间。在南山品尝泉水鸡，赏景看花成为标配，四周山光树影，身边春兰冬梅，让你置身于花园，视觉和味觉的享受在城里酒楼花钱也买不到。

一只鸡唱红了大南山，某熟识的餐馆老板曾经骄傲地放言：“市场鼎盛的那些年，没有一只鸡能够活着离开南山！”尽管后来因为同质化恶性竞争，以及受新冠疫情冲击，泉水鸡市场的萎缩肉眼可见，遭遇了前所未有的挑战，但有理由相信，只要经营者、管理者们重拾信心、同心同德、诚信为本、与时俱进，泉水鸡这块金字招牌定会拭去蒙尘，再度辉煌。

一街吃遍五湖四海

如果说黄葛古道、泉水鸡一条街以及火锅美食属于地道的本土风味，文峰塔下的黄桷埡无疑就是荟萃五湖四海风味的美食大本营。

这得益于黄桷埡拥有丰厚的教育与科研资源。方圆几公里，聚集了重庆邮电大学、中药研究院、广益中学、第二外国语学校等高等学府和名校，数万名来自天南地北的学生娃，在南山的餐饮市场刮起了青春风暴，也为行业兴旺发展提供了源源不断的消费动力。

近年来，以邮电大学为圆心，向周边街道辐射，并联动两端的火锅一条街、泉水鸡一条街，点线面开花，南山餐饮成为重庆市场的一大亮点。有别于它处，校园经济成为撬动这方市场的杠杆。穿越邮电大学门前的斑马线，马路对面连排高楼后面，就是黄桷埡远近闻名的美食一条街，百十米长的街面以及相连的巷道，被卖吃货的店摊挤得爆棚，彩灯与炉火交映，香汤伴乳雾沸腾，店子里、街巷中、摊摊前，最多的就是操着各地口音的学生娃。在这儿，川粤京鲁各领风骚，大菜小吃分庭抗礼，还不乏飘散异国情调的欧派、美式菜点和饮品，不管你来自天南地北，都能在这里找到家乡的味道。

面对来自五湖四海的诱惑，学生娃们很难不馋得口水直流。前不久，我应邀去朋友家小聚，其女儿也在场作陪，她新近从重庆邮电大学毕业。记得高三时的她瓜子脸、柳条腰，如今竟出落得珠圆玉润。笑谈中，小女子深刻检讨，说大学四年，隔三差五就要与同寝室的“死党”到美食街打卡：“新奇和好吃的东西层出不穷，哪个管得住嘴巴嘛！”

真羡慕现在的娃儿生逢盛世。50多年前我在校住读，6年中最深的记忆就是“饿”，学校伙食吃不饱，忍不住到黄桷埡觅食加餐。那时这条街萧条冷清，仅有的几家餐馆过了中午便关门落锁，实在没有更多饭菜可卖。穷学生囊中羞涩，只好拐进供销社对面的油蜡铺买一个回饼充饥，并固执地认为它是天底下最好的美食。人老后怀旧，竟然几次梦见学生时代黄桷埡的回饼，自此落下心病，无头苍蝇般在城镇、乡村四处寻觅，期冀能够重逢旧味慰藉相思之苦，可哪里还寻得着！它已经与往年那些日子一道从我们身边消失，一去再不回头。

四 火锅之山沸反盈天

两年前，外地朋友老周携眷来渝旅游，嚷嚷着要我带他去“重庆人最喜欢的地方”品尝真资格重庆火锅。我先带他去了长江边的一家吊脚楼，临窗入座，江水在脚下漾过，仿佛伸手可掬。朋友惊叹像是在水上漂。几日后饕餮，又引他钻进了一个深不见底的防空洞，着实体味了一把“洞府火锅”的奇妙。捋别时见他意犹未尽，我便吊其胃口：“下次你再来重庆，咱俩到天上去嗨一顿。”

当然我的说法稍显夸张，所谓“天上”，实际指的是登临南山之巅，在离太阳最近的地方挥箸烫煮。置身其间，恍若天宫，伸手可揽星辰，举杯邀月共欢，此地此景，怎不叫人生出腾云驾雾、飘飘如仙之感。

如此佳境，就在南山的火锅一条街。那儿群峰连绵，众多火锅店散布其间，声气相闻；有的看似低于地平线，然而当你走近，就会发现它们其实也在某座山上，脚下还有山峦起伏。所谓8D魔幻城，入得南山，便可领略其妙不可言。

在南山火锅一条街，食客可以根据喜好各得其所，或移步“土得掉渣”（实乃刻意为之）的鸡毛小店，铁锅老灶、陶碗村酒，在翻滚的红浪中打捞缕缕乡愁；或聚宴于田田荷塘、萋萋梅树，透过氤氲雾霭听蛙鼓鸡鸣，数落英雄缤纷。

我最感兴趣的是那家保持吉尼斯纪录的“世界最大火锅餐厅”，且爱在枇杷成熟时节前往，以为此时最香最美。这哪里只是一家餐厅，分明就是一座金碧辉煌的火锅城、立地擎天的火锅山。入夜，人潮汹涌，市声澎湃，千百火锅红浪翻滚，街头山上灯海连天，我仿佛走进了郭沫若《天上的街市》：远远的街灯明了/好像闪着无数的明星/天上的明星现了/好像点着无数的街灯/我想那缥缈的空中/定然有美丽的街市/街市上陈列的一些物品/定然是世界上没有的珍奇……

世上事偏有那么巧，昨晚老周@我，后天他带着几个伙伴来重庆看轻轨穿楼。在笑哈哈中，他给我递话：“吴兄，上次咱们可有约定，要去重庆的天上嗨一顿哟！”

我语气笃定地回答：“肯定，当然。咱们手拉手登临南山，看看大重庆的天上人间。”

文峰塔