



大街小巷的烟火人生



酸辣粉摊前,总是人潮涌动。

一碗面、一块糕,虽是街巷里的寻常滋味,却装着这座山城的过往与今朝,成为重庆人刻进骨子里的味觉密码——

重庆小吃 味道巴适

□重庆晨报特约撰稿 吴洛加

重庆的味道,藏在梯坎的褶皱里,美在小吃的方寸间。一碗面、一块糕,虽是街巷里的寻常滋味,却装着这座山城的过往与今朝。它们是街区的晨钟暮鼓,是市井的春夏秋冬,成为重庆人刻进骨子里的味觉密码。

能买到回锅肉抑或肉片汤。在物资匮乏的年代,一份肉菜足以给家庭带来笑声。夜阑更深,小街归于沉寂,昏黄路灯下,常见一位系着碎花围裙的婆婆,守着炒米糖开水小摊。铜壶里的开水哼着催眠曲,特有的甜香让我三步一回回头,却被父亲拽着快步回家。

那时,少不更事的我,曾天真地认为,老街的馒头、烧饼、糯米团、白糖糕,以及望穿双眼也难以企及的炒米糖开水,就是重庆小吃世界的全部。二十年后,我供职的市中区白象街厨师培训基地应运而生,千层饼、伦教糕、波丝酥、凤凰大包等名优小吃重出江湖;20世纪80年代初,全市名特风味小吃展销会万头攒动,盛况空前;八一路好吃街鸣锣开市,重庆有了第一条以小吃为代表的美食街区。我惊讶地发现,随着春暖花开,重庆小吃市场渐入佳境。而如今的重庆,小吃店铺多如繁星,磁器口、洪崖洞、观音桥、解放碑的美食商圈里,本土与异域小吃琳琅满目,争奇斗艳。

2 味里有乾坤

黄桷树邮电大学。夜幕降临,百多米长的小街,密密匝匝挤满了一百多家餐馆和食摊,人潮汹涌,市声喧哗。如此场景,同时在重庆每所高校的周边上演。五十年前,我在黄桷树某中学读书,那时最大的感觉就是:饿。时常被辘辘饥肠折磨得坐卧不宁,便到黄桷树街上寻食。仅有的三两家餐馆因无甚可卖早早打烊,只好去唯一的供销社商店,几分钱一个的回饼,曾被我认为天下最香甜的美食。

时过境迁,现在从山下沿着千年古道上来黄桷树,仿佛穿行于美食长廊,各种地方风味小吃让人目不暇接。几乎每一寸地盘都被各种美食占领,艳光四射,香味袭人,传统与现代和平共处,本土与舶来相映生辉,“海纳百川”成为重庆众多学府美食街区的显著特点。

再次回到老家附近的巷口。烧饼店几十年从未挪窝,只是经营者换了一个又一个。目前的店主是一对中年夫妻,十几年前从垫江乡下来到重庆,从前人手上转租了这个烧饼摊。两口子舍得吃苦,一年到头除了春节回老家那几天,摊上的饼炉从未熄过火。十几年里,我看见他家的双胞胎儿女考上了大学,一家子也由租住的地屋搬进新买的电梯房。重庆城像他们一样放下锄头进城打工走上

富裕路的农民还有多少,我说不出口,但我认识不少的酒楼老板、餐厅总厨,手上都还留着当年种田挖土的老茧。

老街的烟火,折射出老幺面馆坚守实惠的初心,也藏着几代人舌尖上的童年记忆。这方寸小吃里,装着重庆的市井百态,也铺展着传统与新生的碰撞。

3 守味与创新

多年未见的厨师朋友谢忠荣来电,邀请前往他的工作室“喝几口鸡汤,吃几筷子小面”。其实,他是想找几个朋友提提意见。

到场6人,皆为重庆餐饮界“老炮”。撇开几道小菜的清爽雅致不表,真正让众人吃了一惊的却是那汤与面。汤乃墨鱼鸡汤,用改良的日式茶炉+无烟杠炭,微火炖了四个小时。炖鸡汤在重庆作为小吃历史悠久,以“丘二馆”的产品名气最大。然而谢忠荣的鸡汤,却刷新了我等对炖鸡汤的认知:色如琥珀,汁液挂碗。待两勺入口,有人便问:“老谢,你这鸡汤怕不是用一般水炖的吧?”众人的猜测很快有了答案,今天这罐鸡汤,母鸡、墨鱼都是市场寻常物,奥秘在于老谢炖鸡用了高汤,是他按传统川菜顶级高汤的技法,提前几天精心熬制的。用这种连顶级川菜馆都少见的高汤来炖鸡,鸡还能成为主角么?

来客们晓得谢忠荣的素椒炸酱面颇有特色,获得过央视纪录片《嘿,小面》导演曾磊的好评,6位食客以为会一锅煮好端来,老谢却要起绣花功夫,每次只煮一碗奉上。有人吐槽他耗时费事,老谢笑笑,说面在锅中熟,入碗有先后,火候与时间会导致彼此的口感出现差异。

老谢为了真实还原这道面食的本真味道,在四川的“中国芽菜之乡”,一家家细嚼慢品,最后敲定了满意的供货商。坚守本味到了有些执拗程度的他,高汤炖鸡美则美矣,但曲高和寡,很难被大众消费者接受,市场推广前景并不乐观;素椒炸酱面因原料真、成本高,在内卷得一塌糊涂的小面市场,注定只能成为小众专宠。听了我的观点,老谢说他也晓得其中的市场风险:“我就是想证明一个道理,世界上没有做不出来的好菜,关键看你当厨师的有没有匠心、匠德、匠艺。”

当谢忠荣猫在狭长简陋的工作室琢磨用3种酱改善小面杂酱的品质时,十里外的解放碑美食街区,一个经营糍粑的年轻妹子,正在向柜台前的年轻食客推荐新款产品。我几年前就认识这个姓周的“糍粑妹子”。她家住在渝东南的一个古镇上,家传传统手工糍粑的制作手艺。这是家夫妻糍粑店,男人当街舂捣糯米饭,老婆在宽大的竹匾内制作糍粑,当时还扎着小辫的女儿,则笑嘻嘻在柜台后称重收

银。几年后再去古镇,那家糍粑店还在,却不见了“糍粑妹子”。她妈告诉我,女儿大学毕业后去了重庆,在寸土寸金的解放碑美食城内开了一家糍粑专营店,尽卖些我们没有听说过的糍粑。

此时我就站在“糍粑妹子”的专柜前,目光投向墙上广告,在“山城冰糍粑”的大旗下,荟萃了芋圆糍粑、玫瑰糍粑、桂花糍粑、爆浆糍粑、百香果糍粑,还有一款“熊猫冰糍粑”,我更是闻所未闻。正好有个中学生点了它,让我顺带开了眼界。这盘糍粑俨然艺术品,极富视觉冲击力,与冰碴、芋圆、椰果、花生碎、巧克力豆、熊猫造型的饼干组合在一起。中学生对眼前精美的糍粑喜不自禁,打开手机与同学连线,变换着角度对糍粑来了场“闪电美食秀”。

4 破局炼真金

从解放碑美食城出来,我立刻被八一路好吃街铺天盖地的彩灯与烟火升腾的美食大秀场面所震撼。我亲眼见证了这条原本只有十几家国营、集体小吃餐馆的街道,一次次提档升级,发展成荟萃约200家餐饮商户、中心城区人气最旺的美食集群,带动了全市60多条美食街区的发展。

十几年前走在八一路好吃街上,所见大多是家用电器、日用百货,餐饮店小且少,“好吃街”名不副实。而今的八一路,餐饮业成为真正的主业,原本卖电器、服装、玩具的商城和卖场,纷纷改换门庭加入餐饮阵营,并在全市各个美食街区引发集群式效应。公开资料显示,截至2025年12月,重庆市经营各类小吃的商户超过13万家,其中小面门店8.6万家,收入全产业链从业者约90万人,小吃营业收入占全市餐饮业比重为32%。

然而,当你目光穿过五彩斑斓的霓虹灯光影,会发现不少商铺黑灯瞎火,招租、转租的广告在夜风中凌乱。与几个熟悉的酒楼掌门人闲聊,无不感叹现在的生意越来越难做。反向思考,包含小吃在内的餐饮市场已到了急需破局图存的地步了。不少经营者面对愈演愈烈的同质化竞争,敏锐地化危为机,主动出击迎接挑战:荣昌“卤鹅哥”,大红花袄加持,凭巧思造势,让荣昌卤鹅一飞冲天;重庆小面,完成百亿级产业跃迁,以“标准化+品牌化+全产业链”模式,从街头小吃升级为城市名片。

这就是2025年的重庆小吃,面对挑战和压力,重庆人既守得住传统,也玩得转创新。那些本真的老味道,是根;更多流行的新滋味,是枝。根扎得越深,枝便长得越茂,树大根深、枝繁叶茂,成为大千世界美丽的风景,也是属于这座城市最鲜活、最持久的味道。



传统食品吸引力依旧