



▲從左至右依次為毛血旺；九宮格火鍋；重慶小麵。

# 重慶江湖菜：將麻辣吃出萬般形態

有人給「重慶」這座城市的名字賦予了一層別樣的含義，「重，是重逢的重；慶，是慶幸的慶」。若是能與重慶美食重逢，那當真是一件值得慶幸的事。這裡的美食和這裡的人一樣，充滿了肆意、耿直、豪爽的江湖氣息。

## 與川菜「同根生」少了「精緻」多了「粗獷」

重慶的江湖味道，漫延在重慶人的一日三餐裡。

都說「川渝一家親」，說起重慶菜，不得不提到川菜，這二者「本是同根生」，自有千絲萬縷的關係。在川菜的發展過程中，有兩大爆發式生長期。

第一個是清末民初的成都，這是川菜的正式成型期。回鍋肉、麻婆豆腐、夫妻肺片等，這些大家耳熟能詳的菜品陸續在餐桌亮相。

第二個爆發式生長期，則是上世紀80和90年代的重慶。

中國改革開放初期，粵菜一路北上東進，搶奪了傳統川菜館的大部分地盤，這時起於草莽的重慶江湖菜，與重慶火鍋一起，扛起

了川菜的大旗。

川渝美食家司馬青衫將重慶菜按時代劃分為：早期重慶菜、近代重慶菜和當代重慶菜。

早期重慶菜，大約在清朝和民國初年，很多已不可考，多是田席等民間菜；近代重慶菜，上個世紀20年代出現，到抗戰結束，這期間各地飲食文化進入巴蜀地區，出現南北菜系匯聚重慶的局面；當代重慶菜，大約從上世紀80年代開始，以江湖菜為發端，特色是重用麻辣。

重慶菜雖為川菜不可分割的一部分，卻少了分「精緻」，多了些「粗獷」，將「麻辣」吃出了萬般形態。要領略重慶的江湖味道，便要從這裡的一日三餐開始。

## 小麵喚醒清晨 調料「百家百味」

「隨手一抓，一把水麵，幾根青菜，三分鐘煮熟，五六分鐘下肚」，許多重慶人的早晨都是被這一碗簡單的小麵叫醒的。忙碌的小店，匆匆的行人，吆喝聲不絕於耳，小麵的香氣縈繞鼻尖，任誰不想來上一碗？

「南方喜米食，北方喜麵食」，自古以來便是人們的傳統認知。重慶雖處南方，卻對麵食情有獨鍾，少不了歷史上幾次移民的影響。

重慶人將移民過程中帶來的麵食與當地嗜辣的特點相結合，使小麵漸漸走進了每個重慶人的日常生活。

重慶小麵的麵被重慶人稱為「水麵」「水葉子」，由於新鮮水麵不易保存，容易發酸，往往會往裡加入食用鹼，也就是人們常說的鹼水麵。

主要分為3種，直徑2毫米左右，截面為正方形或圓形的麵稱之為「細麵」；寬度4毫米、厚度1毫米左右，形似韭菜葉子，

重慶人稱之為「韭菜」；寬度9毫米左右被歸於「寬麵」。一般店家都會有這3種麵供顧客選擇，搭配作料，獨具風味。

重慶小麵的佐料是其精華之處，小麵雖小，從其佐料來看，可一點也不小。

小麵裡的佐料種類有十幾甚至20多種，包括蔥花、蒜泥、薑汁、香菜、鹽、味精、醬油、豬油、芝麻油、辣椒油、花椒油等，每種調料的份量不同，最終小麵的味道就不同，各家麵館通常還會分別持有自家的獨門秘籍，也就有了「一家一味，百家百味」的特色風味。

在重慶，無論街頭巷尾，總能看到小麵的影子。就拿板凳麵來說，一人一高一矮兩個板凳，矮板凳用來坐，高板凳用來放碗，路邊一擺，這個吃完抹抹嘴不等碗收走，下一個已經迫不及待佔好了小板凳，就這樣一波又一波，成為一道別樣的風景。

小麵雖言「小」，但其實一點也不小，是時常的撫慰，滿心的惦念。



▲嘉陵江與長江在重慶交匯，涇渭分明，清者為嘉陵江，濁者為長江。

## 「辣子裡找雞」是風味也是趣味

什麼是江湖？有人說是武俠小說中的義氣，有人想到大碗喝酒大塊吃肉的漢子，有人頓覺熱血沸騰豪情萬丈。「江湖」似是酒人豪腸的三分性情七分真摯，再加一群同氣相求的草莽英雄。

而重慶的江湖，藏在一道道「江湖菜」裡，更在一段段江湖故事裡。

江湖菜誕生於上世紀80年代，上世紀90年代基本成型。最初的江湖菜，大多是在各種省道、國道的交通要點出現，為南來北往的大車司機們提供伙食，於是，簡單粗犷的江湖菜應運而生。江湖菜，脫胎於傳統川菜的田席（即農村鄉間的筵席菜式），以農村常見的食材，如雞、魚、兔、黃鱔等為主，重油重辣，不講究味道只講究刺激。食客們大呼過癮，江湖菜由此聲名遠揚。

江湖菜是草根美食，也是「獨門絕技」，出自小店，下滿「猛料」。

酸菜魚由何而來？一日，江津區的漁民們像往常一般捕魚歸來。大魚總是好賣些，而小魚多半要留下自己吃，吃又吃不完，丟掉實可惜。發愁之際，一位漁民突發奇想，不如將魚換出去，既不至於浪費，說不定還能換來些其他吃食，於是便拎著幾條小魚向附近村落走去，村民們一聽來意，便紛紛拿出自家常吃的酸菜來做交換。

帶回了酸菜的漁民好生歡喜，卻不知如

何烹調，索性將酸菜和鮮魚一同下鍋，嘗試一番。這一嘗試不要緊，「酸菜魚」這道美味由此誕生，附近的小店得知後，一應做做，供給南來北往的食客們，廣受好評。

江湖菜的魚類大多以紅湯麻辣為主，江津酸菜魚卻以清湯微辣見長，獨具一格。

作為廚師的朋友，想必好處就是隨便給他點食材，他也能做出花兒來。

有一位廚師，他的朋友住在嘉陵江邊，每次來都會帶幾條草魚，但這天不湊巧，魚帶來了，可廚師家中沒有其他的食材。廚師稍加思索，一會功夫，第一盆「水煮魚」誕生了，朋友嚐後讚不絕口。歷史上，水介熟化食物由來已久，但水煮方式烹飪魚類確實出現在20世紀80年代。做水煮魚，必須精準把握火候，以求能在最短時間內，給口腔帶來最大的麻辣衝擊，同時魚肉口感又極富層次，麻辣不燥，聞之香濃，食之盡興。

「辣子雞」的創始者名叫朱天才，退休後的他開了一家小店，生意並不紅火，利潤太過微薄。於是他便另闢蹊徑，乾脆就地取材，用歌樂山的農家土雞烹炒出菜，起初在裡面加入大蒜、泡椒，在食客們的建議下改用乾辣椒和花椒。就這樣，經過三年的時間，他的「辣子雞」最終形成了自家獨有的口味。

辣子雞最大的特點便是「辣子裡找雞」，是食物的風味，也是食客的趣味。

## 九宮格「底同火不同，湯通油不通」

重慶夜晚的江湖，屬於火鍋。在一天忙碌之後，急需一頓火鍋安慰這一天的疲憊心情。

重慶火鍋又稱毛肚火鍋或麻辣火鍋。最初，一些挑擔子的零散商販發現商機，他們買來水牛內臟，洗淨煮一煮，再將其切成小塊，準備一個分格鐵盆，裝上又麻又辣的滷汁，放置在泥爐上。江邊碼頭的勞工們休息之餘，便來此圍著擔子吃起來，一人一格，隨吃隨燙，飽腹且實惠。

直到1934年，重慶城內的一家小店將這種吃法「高尚化」，從爐上移至桌上，分格鐵盆換成赤銅小鍋，滷汁改為食客自行調配，更加符合不同人的口味。

而重慶火鍋之所以能美名遠播，還大大得益於重慶陪都時期的人口大遷徙。

這期間，許多去重慶的人，無論是軍政要員還是文化界名流，都對火鍋頗為青睞，一時間，火鍋不僅出現在專業火鍋店，一些冷飲店、咖啡店也參與其中。火鍋在此時遍地開花，被視為珍饈出現在各種宴席上。

現如今的火鍋已不再是早前單一的毛肚火鍋，口感多樣、風格多樣、品種多樣，俘獲著每個到過重慶的「胃」。

重慶火鍋最大的特點便是「麻」和「辣」，除了「麻辣」的特點，人們對重慶火鍋的第二印象便是九宮格。

最初，九宮格是用來方便陌生食客共坐一桌的，每個食客2個格子，各吃各的，乾淨衛生還方便老闊算賬。

現在，人們再吃起九宮格火鍋，那是極有講究的。九宮格，也就是在圓鍋內放入一個鐵製井字格，將鍋分成9個格子。許多人

以為九宮格是有9種不同的湯底，其實不然，「底同火不同，湯通油不通」，這才是對九宮格火鍋的正確解讀。

在九宮格中，中間的格子叫「中心格」，此格火力最旺、溫度最高，可以在裡面燙毛肚、鴨腸、腰片等質地脆嫩、頃刻即熟的食材，燙個十秒左右即可享用。

緊挨著中心格呈十字形的4個格子被稱為「十字格」，火力適中、溫度適中，適合燙一些牛肉、黃喉、鴨掌等食材，2至8分鐘最好，保留食材的原汁原味。

除了中心格和十字格之外還有四個格子，叫做「四角格」，四角格火力最小、溫度最低，一般用來燙腦花、鴨血、肥腸等質地緊密、耗時較久的食材，時間需20分鐘左右，這樣湯汁才能完美融入食材中。

在重慶，火鍋不僅是一種吃食，更是一種性格，一種生活習慣，一種獨特的城市情感，一種人與人之間最淳樸的社交方式。在高檔火鍋城也好，在簡陋街邊也好，重慶人的火鍋永遠可以吃得熱情似火、歡聲笑語。

重慶多山，素有「山城」之稱，生活在這裡的重慶人，遇山搭梯建樓，遇水架橋開路，依山而存，與水共生。重慶從不被人看好，認為是不適合人類居住的地方，到如今的賽博8D超級都市，自有一股「我命由我不由天」的江湖之氣。「袍哥性格，江湖俠義」，轟轟烈烈、永不馴服，這是重慶人的底色。

想必也更讓人理解為什麼重慶人能做出這一道道色、香、味、情俱存的「江湖菜」。

作者/毛志如

本版圖文均據「中國國家地理美食地理」微信公眾號



▲重慶洪崖洞。