

陪都雜憶外一章

嘉陵江畔的美食

● 易勁秋

柏溪文雅名副其實

陪都重慶西郊嘉陵江畔有個三家村名叫井口，井口對岸江北縣境內有一個小渡口，有一條小溪從西北方向流到這裏注入江中。沿着小溪的西岸有條石板路，從這條石板路走上去大約一公里多，過一座橋，石板路變成在小溪東岸了。過橋不遠一大片台地，就是抗戰時期國立中央大學柏溪分部的校址。這條小溪名叫柏溪，從渡口到中大分部這一帶地方也叫柏溪。至於柏溪之名是原來就有，抑或是中大的先生們所命名？我沒有查考過。不過溪流蜿蜒、水聲潺潺，兩岸丘陵懸亘，柏木森森，叫做柏溪不僅文雅，而且名副其實。

豆花價廉雅俗共賞

民國二十七年夏，中大分部建校之初，柏溪頭東邊空地上，新開了一家飯館。這家飯館的基地是就空地略予劃平的，牆是篾片編成的，屋頂是用大竹筒做樑和柱，長竹片做架，上面鋪蓋稻草。所用的材料不僅沒有鋼筋水泥，就連鐵釘木

料都難得發現。這種房屋雖然十分簡陋，但是同樣的可以遮蔽太陽風雨。更因為四川沒有颱風，也很少較大的地震，所以能夠使用多年。它可以在一日之間搭蓋起來，也可以在一夕之間拆除乾淨。而且搭蓋拆除的費用又極有限，是適合臨時使用的房屋。

這家小飯館的菜是本地口味，除了煎炒燉燉的菜餚之外，還有豆花和小籠粉蒸牛肉肥腸排骨。談到豆花要順便加以說明，現在台灣市面上賣的所謂豆花，在四川叫做豆腐腦或豆腐腦。四川的豆花是把豆漿燒滾，把火調小，慢慢滴入鹽鹵汁或石膏水，豆漿就會逐漸分解成淡黃色的清湯和白色塊狀的豆花。豆花的鬆軟程度介於豆腐腦和豆腐之間。鹽鹵汁凝聚的豆花，較有韌性。石膏水凝聚的豆花較易破碎。

吃豆花要蘸佐料，佐料通常是菜椒辣椒（紅辣椒加鹽搗成泥狀）加蔥花、薑香（台灣叫九層塔），或用辣豆瓣醬加蔥花、薑香。這是一道雅俗共賞、價廉物美的好菜。這家飯館自然是為了做建校職員和工人的生意而開設的。因為柏溪是個鄉村，沿着那條石板路向西北方向要走好幾公

重慶雜拌五顏六色

小橋的東西兩頭都有一片平地，橋西的平地上新蓋起來一幢西式房屋，大門上有一塊招牌，是「柏溪飯店」四個大字。這家飯館的房屋和設備，在當時大後方可以算是第二流。菜是以川菜為主，雜以江浙北方等菜，口味較少特色。價錢則較貴。橋東平地上有並排兩家飯館，斜對着柏溪飯店，這兩家也是臨時性的房屋，不過比渡口旁邊那一家房屋要好一點，也較寬大。距離中大分部是這兩家最近。靠南端一家是當地羅保長開設的，他的兒子坐櫃，有時候由媳婦來代理。雇用的廚師和公師（堂倌）全是本地人，菜是道地重慶菜。最拿手的好菜有豆瓣魚和炒雜拌，豆瓣魚現在已經成了世界性的菜，用不着介紹了。至

於炒雜拌值得略加說明。這道菜是把豬肚尖、豬肝片、豬腰花、豬橫喉、鴨（雞）胙片各少許合在一起，用芡水拌和。加鹽、料酒、辣豆瓣醬。再把嫩薑片、紅辣椒片，蔥白段，黑木耳等配料準備好。炒鍋內倒入菜油，大火煎滾，把豬肚尖等倒進油裏，用鍋鏟翻炒幾下，再把配料倒下鍋，繼續快炒幾下就起鍋，盛在盤內上桌。盤內肚尖是白色，豬肝片是黃褐色，橫喉是象牙色，豬腰花和鴨胙片是淡紫色，辣椒片是紅色，嫩薑片是鵝黃色，蔥段是白色和綠色，木耳是黑色。五顏六色，十分漂亮。吃起來，肚尖橫喉、和鴨胙很脆、肝片腰花很軟嫩。味道鮮美微辣，是佐酒下飯兩都相宜的一道好菜。現在台北有一些川菜餐廳的菜單上有一道「重慶雜拌」，就是這味菜。羅保長飯館隔壁那家飯館，我沒有去吃過，聽說也是本地口味，生意比較清淡。

炖羊雜湯湯味鮮美

沙坪壩位於重慶市西郊、嘉陵江南岸。上距柏溪約十來公里，下距重慶也大約十來公里。由重慶市區到沙坪壩，有水陸兩條路線。水路由重慶牛角沱碼頭搭乘小火輪溯嘉陵江而上，在中渡口上岸，抬頭一望便看見一座圓形的松林聳立在岸邊的山坡上，無數幢黑瓦白璧的平房錯落其間。那就是戰時國立中央大學校園的後半部。

從渡口有一條小石板路上到松林坡，在靠近松林坡的地方，小石板路左右兩旁各有一家小飯館，左邊一家空間較大，除了一般菜餚之外，還有兩種特別的菜，一種是滷菜，包括滷牛肉、滷

牛筋、滷牛肚、滷豬肉、滷豬耳朵，滷豆腐乾等，味道很好。另一種是炖羊雜湯，湯很濃，呈乳白色。湯內有羊肉、羊肚、羊肝、羊腰等。湯味鮮美，毫無膻氣。用醬油加辣豆瓣醬、蔥花、香菜做佐料，把羊雜拈來蘸佐料吃，非常好吃。冬夜寒冷，約同二三好友去到這家飯館，喝幾盃瀘州大，或渝酒（即重慶仿造的紹興酒，又名渝紹），用瀘菜下酒，喝完酒，一人來一小碗羊雜湯，實在是一大享受。右邊那家是兩夫妻經營，規模很小，不過座場清潔，菜餚精緻。經濟系鮮恒、甘懋業兩位同學、政治系冷紹焯同學和我，在這家小飯館包午晚兩頓飯，每天中午十二時十分，下午六時十分開飯，四人坐一張方桌，各據一方。每頓四菜一湯，菜是兩葷兩素，湯是半葷半素，份量不多，十分可口。我們四人因為經常見面，彼此相知較多。

秀野飯店有機關報

鮮恒兄家在重慶上清寺，名叫特園，我和冷紹焯兄每逢假日常去鮮公館作客。我們畢業後各自西東，風塵荏苒，音書斷絕。到了民國六十年前後，冷紹焯兄來台，見面談起才知道他定居美國多年。以後他每隔一兩年，來台一次，因此曾經多次聚敘。鮮恒兄也在近年取得聯繫，他住在北平。民國八十年九月香港中大校友會邀請大陸和台灣中大校友代表齊集香港大學，從七日起舉行三天聯誼會。我曾隨台灣校友代表前往參加。台灣校友於七日晚歡宴香港和大陸校友，鮮恒兄適時趕到，參加了晚宴。我們一別五十年，相

見之下，一方面快慰生平，一方面感慨叢生，因此曾作香江四日之飲。至於甘懋業兄則至今尚無消息。

經過這兩家飯館再向上走一小段路，左邊有一幢西式建築的餐館，名叫「秀野飯店」。這家飯店的規模水準遠高於上面所說的兩家，可以說是松林坡旁邊最現代化一家，也可說是當時重慶市第二流的餐館。它的菜和柏溪飯店頗為相似，都是綜合口味，沒有特色。生意到還不錯，英文教授俞大綱、俞大綱姐妹等常常是這家飯店的座上客。龐遵廉兄獨力辦了一個壁報，張貼在學校飯廳對面那排所謂民主牆的看板上，壁報的名字就叫「秀野」。大家戲稱秀野壁報是秀野飯店的機關報。

麵館不大氣勢磅礴

秀野飯店斜對面，也就是中渡口上來這條石板路上到頂的地方，是一片較高的平地，那裏有四五家店舖，其中兩家是麵館。一家名叫「直魯豫麵館」，賣的這地北方風味的麵點，諸如炸醬麵、大滷麵、豬肝麵，肉絲麵、紅燒牛肉麵、饅頭、包子、餃子、家常餅，以及滷菜、炒菜等，一應俱全。每張桌上除了入境隨俗擺一個裝竹筴的圓筒，和高醋矮醬油的小玻璃瓶各一個之外，還有一小碟沒有去皮的大蒜瓣。它的顧客自然也就多數是直魯豫幾省的朋友們。很多人說這家麵館不大，可是招牌氣勢磅礴，好像一個四五歲的小男孩頭上戴一頂大呢帽，不太相稱。因為民國初年一般人習見的是直魯豫巡閱使署或直魯豫



① 作者易勁秋任國防部瀘縣青年職訓練班主任向學員講話時神情。
② 重慶中大柏溪分校校門口的小石橋，最上坡的一排樓房，是柏溪分校辦公室。



聯軍總司令部等。

齊人麵店川味創新

直魯豫麵館對面也是一家麵館，坐場較大，沒有招牌。老闆是一位三十多歲的男人，老闆娘大約也有三十來歲，另外還有一位二十六七歲的女士，三人都是本地人。老闆跑堂帶上灶，老闆娘坐櫃帶跑堂，那位女士掌廚。

麵食是四川味，但有所創新。例如它的最有名的紅繞排骨麵和鮮溜豬肝麵，是別的川味麵館所沒有的。一般排骨麵都是油炸大排骨，固然好吃。而這一家的小排骨是紅燒的。連排骨帶湯汁澆到浸泡在好高湯內的麵條上，味道甚為鮮美。

一般的豬肝麵，豬肝通常是先炒好，或先燒好，等到麵煮熟挑進盛好高湯的碗裏，把豬肝放在麵上。這樣做的豬肝比較老，吃起來硬板板的，連帶使得麵也乏味。這家麵館的豬肝麵，是用新鮮豬肝切成薄片，拌上芡水，加料酒、鹽、辣豆瓣

醬、子薑片、蔥白段、紅辣椒片，滾油鍋裏快炒的。遇到不吃辣椒的客人，就不加辣豆瓣醬和紅辣椒，改用醬油。這樣炒的豬肝，鮮嫩味美，遠比一般豬肝麵好吃。由於那位年輕女士做出來的麵受到中大重大的同學們喜愛，大家逐漸對她的身分感到興趣，然而不便請教她本人，也不好詢問老闆夫婦，祇能默默的觀察研判。據多數老客研究的結論，認為她很可能就是第二老闆娘，又因這家麵館沒有招牌，大家背地裏就把它叫做「齊人麵館」。

由重慶市區到沙坪壩的陸路，是沿成渝公路經化龍橋到小龍坎，右轉小龍坎到磁器口的公路，大約兩公里便是沙坪壩，重慶大學的校門在路北，從校門進口向北走，穿過廣闊的校園，便是中大的校門，進了中大校門再走一小段路，就是松林坡的前半部。向左看去就可以望見秀野飯店

時時回憶撲鼻香氣

後來比較幽默的男同學看見高大肥胖的女同學，背地就叫大肉麵，對特別瘦的女同學，就叫做排骨麵。我離開沙坪壩已經超過半個世紀，然而對於當年的大肉麵和排骨麵還時時回憶。

八十三年一月十二日撰於台北

中外雜誌社稿約

- 一、本社園地公開，歡迎名人傳記、軼聞趣談、真實傳奇、中外古今、現代史話、回憶與隨想、醫學新話、科技新知等作品。
- 二、來稿請用稿紙繕寫，字體力求工整清晰，附照片插圖尤佳。
- 三、有關外國人名、地名等專有名詞，一律請加註原文。
- 四、來稿以白話文為限，對中外名人傳記，以近代現代人物為主，對傳主直稱其名，單名連名帶姓，不稱公稱老，稱先生，不空格，不抬頭，以突破時空限制，除特約稿件外，請勿超過五千字（長稿採用時，超出部份不計稿酬，特約稿件不在此限）。
- 五、來稿一經採用，出版後得酌送稿酬或贈本社及附屬出版機構書刊。凡經由作者委請本社指定編輯增訂考證修飾文字內容，增加插圖後刊出之稿件，本社交由「聖文書局」印行選集或出版單行本時，不另支付稿費或版稅。
- 六、本社所發表文字圖片未經得本社編輯委員會及作者本人同意，一律禁止轉載，如有侵犯者，當依法追究。
- 七、來稿務請作者在原稿上註明真實姓名、地址及簡歷以便連絡。本社對於文稿標題及內容，為精益求精，必要時將予刪改，如不願刪改請先聲明。
- 八、來稿如不採用恕不奉復亦不退稿（請自行影印留底），來稿請寄台北市龍江路一〇八號三樓中外雜誌社編輯部收。