

# 永川松溉古镇传统技艺（饮食）的保护与传承

王颖

重庆中国三峡博物馆 400015

**【摘要】**吃对于中国人而言不仅仅是温饱的满足，更是情感的寄托。饮食不仅是人类生活的基本需求，还是人类从事其他活动的基础和前提。饮食制作的传统技艺，能被列为非遗项目，一定都有深厚的历史文化积淀。我们保护和传承好传统技艺的非物质文化遗产，让人们体会到更深厚的文化内涵，促进文化和经济的协调发展。

**【关键词】**古镇；传统技艺；保护；传承

**【DOI】** 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.12.099

松溉古镇位于重庆市永川区南部，素有“小山城”之美称。自明清以来，松溉作为川东、川南、黔北重要的交通枢纽和物资集散地，商贸繁荣、集市兴旺。永川、荣昌、隆昌、内江一带商贾多取道松溉往来重庆，水运十分发达，因而有“白日千人拱手，入夜万盏明灯”之美誉。古镇里一条条蜿蜒曲折的街道、一座座古朴典雅的建筑、蕴藏并传承着后人的文化和精神，千百年沧桑岁月的积淀和一代代人的创造积累，熔铸了松溉悠远、深厚的历史文化。其中的饮食文化更是颇具特色，能将美食的生产技艺提升到非物质文化遗产的高度，说明它浓缩着一方水土的味道、映照着普通人的奋斗故事和一代代人的家国记忆。



松溉古镇的饮食代表“九大碗”，作为区级非物质文化遗产，原本盛行于川东长江上游一带，指的是筵席上的九道主菜。相传起源于南宋，为了纪念松溉人的先祖，即南宋高宗恩师陈鹏飞（字少南）。陈少南时任礼部尚书郎，为官时与奸臣秦桧政事不和，常遭秦桧排斥暗算，于是愤然辞官返乡，在松溉开馆办学，传授儒家礼义仁爱之道，广受敬仰。其学生为表敬意，做九道菜慰劳他，寓意九子登科。后至清代、民国，这九道菜演变为“九大碗”，以它独特的选料和制作，以及味美、适口、大众化而广为盛行。民间凡遇婚丧嫁娶、乔迁新居、喜添贵子、朋友聚会、祠堂庙会等等，当地人都要以“九大碗”隆重庆贺，盛情款待亲朋至友。在重庆中国三峡博物馆展厅，有一尊东汉灰陶女厨俑，头系巾，别簪花，身着束袖右衽长袍，双手带珠串，面带微笑，跏趺坐，身前置一案，其上置鸡、鸭、鱼、猪、牛头、各类果蔬等19种不同食材，荤素皆有，食材之丰富。解读案俎上的美食密码，足以看出“九大碗”菜品的形成渊源非常久远。这种传统风俗几经风雨、几度春秋，源远流长，经久不衰，流传至今。



“九大碗”顾名思义，是指筵席由九道主要菜肴组合而成，传统菜是：头碗大菜、排骨酥肉汤、干豇豆土鸡汤、酸甜鲫鱼、香糯猪肘、酸萝卜鸭汤、夹沙肉、蛋皮丸、鱼糕、鱼丸等。九大碗数量不能任意改变，绝不可设八大碗或十大碗。制作九大碗当首选当地肥猪、土鸡鸭、长江鱼，配料也多用松溉自家出产的调味佐料。松溉筵席为何统称“九大碗”？据长辈们介绍和考证，“九”字含有吉祥之意。民间信仰有“九九长寿”、“九子登科”、“九州方圆”等，在我们这个“酒”文化十分丰富的国度里，“酒”自然是衡量主人待客的标准，“九”与“酒”同音，松溉“九大碗”的“九”字蕴藏“酒”之含义，显示“九”之数位。头碗就是第一道上的菜，它是用瘦肉油酥后切片拌料，放入竹蒸笼蒸好后，热腾腾上桌，是宾客百吃不厌的蒸菜。然后陆续上席的有鱼、鸡、鸭、带骨酥肉、糯米丸子、夹沙肉、烧白、肘



松溉九大碗

永川旅游

子等，所有菜肴都要经过精心调味，做到色香味俱全，然后用蒸笼蒸制而成。而如今的“九大碗”则以猪肉为主，鸡、鸭、鱼、蔬菜为辅，为显示主人的富有和好客，现在松溉“九大碗”菜式已不仅仅是九种，上桌的菜品也不单是九样菜，在宴客时多以一二十样为常见，但人们仍然使用传统的叫法，称之为“九大碗”。

九大碗所有的菜制作都要求非常严格，只能用竹制蒸笼来蒸，从上锅蒸制，到食物出锅，至少要经过四五个小时。掌勺师傅一般需要从凌晨五点就开始食材的准备，装盘，最后蒸制。由于每道菜蒸制需要的时间不同，因此准确的掌握好每道菜入蒸屉的时间显得尤为重要，当掌勺师傅将祖祖辈辈流传的技艺糅合在这九大碗中之后，一切都交给温度与时间。漫步松溉古镇，以“九大碗”为招牌菜的餐馆随处可见，并且当地人吃九大碗必须坐八仙桌，寓意风调雨顺，财源广进。



除了“九大碗”，永川豆豉和余汤肉也颇具特色。

豆豉，古人称之为“幽菽”，意为大豆煮熟后，经过幽闭发酵而成，生产工艺最早起源于当地农家小作坊。它做法简单，食用方便，是当地民众创造的饮食文化的结晶，其制作技艺是极其宝贵的民间手工技艺。2008年被国务院正式公布为国家级非物质文化遗产（传统技艺类），传承了300余年的古老技艺，至此位列“国字号保护名录”。

相传，永川豆豉的发明者是当地一位姓崔的女子。崔氏原是永川一富裕人家的小姐，后因家道中落，不得已跟丈夫在城东跳石河边开起了一家小饭店。明朝崇祯17年，即公元1644年的一天，崔氏在饭店煮黄豆，黄豆起锅时，恰遇农民起义军张献忠的部队打此路过。崔氏因害怕官兵，慌乱中便将一簸箕黄豆倒于后院柴草下，匆匆逃走。半月后，崔氏回店，闻到后院奇香扑鼻，掀开柴草，黄灿灿的豆子不见了，取而代之的是黑糊糊的“毛霉豆”，节俭的崔氏挑出“毛霉豆”，洗净加盐，装在坛子里，第二年开春，崔氏将“毛霉豆”端上桌，光滑油黑，清香散粒，化渣回甜的“毛梅豆”惹得家人争相食之。一位路过的木材商品尝后，赞不绝口，追问这道美味可口的菜叫什么名字，刚巧邻家男孩的牙齿掉了，又想到木材商说，吃了“毛霉豆”唇齿留香，聪明的崔氏冲口便说出“豆齿”这两个字。木材商酒足饭饱，乐不可支，将豆齿记成了豆豉，一路走一路宣传跳石河的豆豉，永川豆豉的美名就此流传开来。从那以后，凡是到永川的各

地客商，都以到跳石河吃崔氏店里的豆豉为荣。大有到了永川，不吃跳石河崔氏豆豉，就等于没进永川城之意。至1946年（民国三十五年），永川豆豉已发展到二十余家作坊的制作规模，产品远销到上海。解放后，十三家酱园厂，以崔婆婆的后人为首，成立了永川县酱园厂（复合酱园厂）。现在，永川豆豉酿制技艺代表性传承人曾凡玉，十分重视永川豆豉传统技艺及其民间文化的传承发展，一直致力于传统工艺与现代工业化生产的结合和技术创新。产品畅销全国各大省、市，远销日本、加拿大、新西兰等国家和地区，深受消费者好评。



同样作为区级非物质文化遗产的余汤肉，则是永川农家特色名菜的代表。冬日里吃一碗热气腾腾余汤肉，是许多永川人忘不掉的“家乡味”。余是一种特殊的烹饪方法，即将食物放入沸水中稍煮片刻，随即取出，以防食物养分因高温烹调而流失，并保证其嫩滑的口感。相传，永川朱沱镇过去有名季氏屠夫，因其技艺精湛，当地人杀年猪都爱找他帮忙。一次，他帮人杀完年猪后，顿觉饥肠辘辘，便向主人家索取一些猪肉边角料及猪下水，回家后，他将这些食材放入锅中同煮，再加入芽菜、食盐调味，煮好后，请周围乡亲一起品尝。大家围坐一起，一边喝酒，一边吃肉，都觉美味无比。此后，村民们纷纷效仿，经过不断改进，余汤肉逐步成为当地农家的特色美食。

松溉古镇目前作为永川市重点文旅融合改革发展地，在展现松溉古镇历史文化的同时，重视挖掘和弘扬饮食文化，保护和传承好非物质文化遗产。在保护中传承、在创新中发展，在“特”上下功夫，在“新”上多着笔，连接振兴地方经济“大产业”，促进文化和经济的协调发展，让这份独特的“烟火气”长久延续，让松溉历史文化更加丰厚，让千年古镇更具魅力。

#### 参考文献

- [1] 茶竹永川网、永川旅游微信公众号
- [2] 永川市志——松溉镇志

#### 作者简介:

王颖（1979年2月）女、汉族，重庆市，现供职单位：重庆中国三峡博物馆，文博馆员、学历：大学，研究方向文物博物、档案管理、人事管理。