

寻城记

记录具有城市记忆的人文景象

明日便是冬至。每年冬至前后，重庆中心城区最热闹的一家羊肉餐馆，非渝中区民生路9号的山城羊肉馆莫属，长长的队伍总能排到街拐角。

这家老字号餐馆，装潢已有些“过时”，但它的一碗碗羊肉汤，却陪伴一代代重庆人走过86年的岁月，并成为无数重庆人的“过冬仪式感”。

不过，山城羊肉馆红红火火的生意背后，也有让人们不解的地方——86年来，不做宣传、不开分店、不做加盟。

连日来，重庆晚报记者多次走进该餐馆，揭开属于它的独白与答案。



承包重庆人的「过冬仪式感」 这家开了86年的羊肉馆

01 一碗羊肉汤，盛满冬日的温暖

12月14日~12月18日，重庆晚报记者先后数次来到山城羊肉馆，都撞见这样一番烟火气十足的热闹景象——

店门口，炖、煮、蒸、红烧羊肉的鲜香味弥漫在空气中，吸引着络绎不绝的食客驻足排队；店内早已满座，食客们或与人拼桌而坐，或守在一旁慢慢等位；伴随着氤氲锅气，透明厨房内不断出餐，服务员大声喊号并灵活穿梭在食客之间送菜……

该餐馆共有三层楼，装修简单，看其灯光、墙纸和楼梯，甚至会觉得有些陈旧。三层楼分工明确，一楼大堂是简餐小吃、二楼是汤锅川菜、三楼是包房。值得一提的是，其一楼和二楼的两间厨房，全部为透明玻璃作隔，让食客一眼就能看到烹制过程。

探访过程中，重庆晚报记者还了解到，早在一周多以前，冬至那天的所有桌位和包房都已订了出去。尤其是被命名为“冬至”的那间包房，被询问得最多。

回到人气最旺的一楼大堂，一面墙壁挂满了木制菜单，品类丰富得让人目不暇接。

“好多菜哟，点什么好呢？”有食客好不容易排到点餐台，却犯了难。

此时，83岁的陈婆婆申请先点，顺便“打了个样”。她口齿略有些不清，但却一气呵成地说道：“还是‘老三篇’，羊汤米线、粉蒸羊肉和红烧羊排。”

重庆晚报记者询问陈婆婆得知，她小时候家住新华路，每逢冬天就会跟着家人来这里吃“老三篇”。几十年来，菜单上有了许多新菜品，但“老三篇”一直是记忆中的味道。

重庆晚报记者也模仿陈婆婆点了一套“老三篇”。对于重庆晚报记者这种害怕羊膻味的食客来说，对羊汤米线的印象最为深刻——热腾腾、奶白色的汤底，只撒了几粒葱花作缀，汤鲜味美，吃不出一丝羊膻味，米线也炖软入味。

重庆晚报记者通过餐馆老员工了解到，这碗看似简单的羊肉汤并不简单——需以新鲜的羊肉为底，大火冲吊汤8小时以上，才能熬出这般的浓香滋味。



一楼大堂的壁挂菜单

02 一个理念，几代传承人的共守

这家餐馆，如何走过86年的？在二楼收银台，重庆晚报记者找到了主理人刘女士。她是一名“85后”，笑容温暖亲切，是该餐馆第四代传承人，这家店伴随着她一起成长。刘女士儿时记忆最深的，便是自己常主动来餐馆干活，像个大小人一般，往羊汤里抓豌豆尖等配菜。

刘女士还将餐馆的历史向记者娓娓道来：1937年，山城羊肉馆还只是一个沿朝天门江边叫卖的挑摊，从卖羊肉、羊杂汤开始，一锅汤白味美的羊汤备受人们喜爱。随着生意越发红火，便支棱了一个摊位，后来一步步做到如今这个店面。

刘女士说，上世纪90年代，随着人们生活水平越来越好，重庆的江湖菜馆也如雨后天春笋般出现，加盟、连锁餐馆更是层出不穷。那时候，来山城羊肉馆询问加盟的人有不少，但是家人们一致表示婉拒。

“如此红火，为啥不做加盟，也不开分店，甚至不做宣传呢？”对于重庆晚报记者这个问题，刘女士思忖片刻后回答说，就拿经营这家店来说，每天都需要起早贪黑地忙碌，几代传承人都是把全部的心思和精力放在了门店管理、品质把控、菜品改良或开发上，只想集中精力把店各方面做得更好。

关于未来发展，刘女士说，再过14年，这家店就将作为百年老店，因此守好这块老招牌、老口碑，是每一代传承人的使命与责任。今年，该店的羊肉传统制作技艺，被列入渝中区第八批区级非物质文化遗产代表性项目名录。以后餐馆除了继续保持传统菜肴的经典老味道以外，还会继续以慢步调研发一些羊肉精品菜，带给食客们一些新的口感体验。

03 一波记忆，那是过冬仪式感

刘女士说，前来光顾的老食客中，许多都是老朋友、老邻居，这让她倍感亲切。

大堂经理张女士也分享，店里收藏的一个保温杯，是一位年过八旬的爷爷送来的。杯上写道：山城羊肉馆一碗汤，伴我青年少年中年护老年……

重庆晚报记者通过现场、电话以及网上搜罗等方式，也罗列了一大波食客记忆——

马婆婆(77岁)：你们看，店里面的老面孔，基本上和我一样，都是这里的老顾客。

张爷爷(80岁)：哈哈，我小时候来这里端羊肉汤的时候，这里还是个摊摊哟。冬天的时候，买两份汤回去，母亲煮点白萝卜进去，一家人香好几顿。

王先生(48岁)：我从小在解放碑生活长大，这里有我从小吃到的味道，久了不吃总感觉心里欠着的。

刘女士(46岁)：两个礼拜以前，我们就订好去山城羊肉馆吃羊肉汤。因为那是我妈妈坚持了很多年的过冬仪式感。

夏哥(39岁)：我作为一个地道的重庆崽儿，每到冬天就馋这口热乎乎的羊肉汤。一碗热汤、一份羊排，呼噜呼噜吃完，全身都暖和了。

网友@李圈圈干饭记：这家店是很多老渝中区人从小吃到的，那个年代吃一顿山城羊肉馆像过年一样。

网友@丢丢：小时候坐路边吃，每天早上可以吃一碗他家的素羊汤米线，就觉得这一天都很幸福。

网友@米兰哥发表于《上游号》：大概上世纪80年代末，记得父母每到周日就从储奇门的外婆家大杂院出发，到石灰市路口的山城羊肉馆，用搪瓷盅端个羊肉粉，顺带一个隔壁摊位的烧饼打包回家，让睡懒觉的我起来吃米线。

当时是一周工作/上学六天制，到周日大家统一休息一天。温馨的周日，这顿打包回来早餐相当值得期待，热气腾腾的羊肉粉散发着浓浓的香气，先来口汤，嘴巴头瞬间弥散出羊肉十足的滋味，鲜香浓郁余味悠长，呼呼呼几大口米线下肚，感觉好像才吃了个半饱，那剩下的大半碗羊肉汤不会浪费一点点，它的命运早就和烧饼安排在一起了。



顾客正在享用羊肉汤



扫码和白泡泡一起
打探这家羊肉馆

粉蒸羊肉

重庆晚报-相遇首席记者 王薇 记者 柏雨欣/文 记者 蹇汶佑/摄影 实习生 蒋婷 秦欣怡(部分图片为受访者图)

责编 田刚 美编 张展 责校 廖雪源