



南北一家

双路街道

双路街道始建于明代，已有400多年历史，明末清初战乱延续，清康熙施行“移民四川”，客民陆续迁入一座小山乡，在白家岭建店设铺，乾隆初年（1736年），进入客民增多，随着人口增加，一些商家店铺和客民住宅也相应在此修起，道光年间（1821—1850年），已形成500米的集市街。

双路街道是重庆市首批百强镇之一。“双路”这个名字从“双龙铺”逐渐演变成而来。独特的地域文化衍生出具有特色的美食，浮头鲫鱼与红江鸭正是当地饮食的代表。

浮头鲫鱼 “糅合”天南地北于一家

浮头鲫鱼，由“唐肘子鲫鱼”店的老板唐良明师傅潜心研究多年的独家技艺，凭借着这一手鲫鱼抬头，唐师傅吸引了许多重庆、四川的老饕，不辞辛劳驾车来到这座小店中品尝美味。

说到浮头鲫鱼的出现，那就不得不提及上世纪中后叶的大迁徙了。

上世纪60年代，受国际国内环境影响，国家建设进行了战略性转移，400万人口告别家乡与亲人，开始了一场由北向西、由东向南的大迁徙。

“靠山、分散、隐蔽”，秉持着这样的理念，国防科工开始逐渐插入到祖国最偏最远的大西南和大西北。

自此，浩浩荡荡的国家“三线建设”便拉开了帷幕。

当时的双路铺虽然还地处荒郊野外，但却位于成渝经济走廊，成渝公路和铁路穿境而过，无论是从环境还是交通上来说都是国防科工建设的理想之地。

在这样的情况下，一群又一群年轻人背着行囊、更有甚者拖家带口，斗志昂扬地从上海、南京、济南、青岛等不同的城市奔涌而来。

正是在这样一批批前赴后继的年轻人助力下，双路铺从当时的“其实一条街”逐步发展为了现在真正的“七十一条街”。

而当时双路街道所处的位置更多地是作为外来建设者们的居住地所在，这一点在八九十年代的时候得到发扬，成为了重汽生产基地中员工们的扎堆聚集居住地。

在这样合适的大环境下，二十余年前刚成为一个厨师的唐良明师傅便产生出了创业的想法。

最初时的唐师傅并不是靠做鱼起家的，而是推着一个手推车在街上吆喝他所做的肘子，正是今天与浮头鲫鱼齐名的唐肘子，而他那段时间走街串巷的吆喝与那10元钱一个的肘子也成为了许多老双路人的记忆。

后来，在唐师傅坚持不懈地努力下，唐肘子这道菜逐渐变得家喻户晓。而在建立起比较坚实的消费者群体基础之后，唐师傅也想着稍微安定下来，因此便有了开店的念头。

但若是仅仅只有唐肘子这一道特色菜式的话，支撑一家饭店难免还是显得有些单薄，毕竟走出去和请进来的餐饮始终有些不同，就算不说有十八般“武艺”，看家本领至少还是要留两招“杀手锏”的。

因为在地缘关系上隔得比较近，唐师傅就去学习了邮亭鲫鱼的做法，在推出之初还是颇受

双路本地人的好评的。但他也在做生意的过程中慢慢发现，也正是因为地缘关系的缘故，若是想把这在双路的生意做好还真没那么简单。

因为当时的双路作为重汽生产基地，有许多北方与东南地区的人会来往于此地，对于辣椒的接受程度很明显是不如川渝当地人的。为了将这一部分顾客也抓在手里，唐师傅基于邮亭鲫鱼做出改良创新，以南方的鱼融合北方的面，运用多种食用油炒制独家秘制香料，再辅以粤菜中的生波技法多次浇油淋制，这才成就了这样一道南北交融、焦香酥脆的浮头鲫鱼。

所谓“浮头”，即是指鲫鱼在端出锅并乘进容器中后并不像其它做法的鱼那样鱼头沉底，而是鱼头全部朝上，伴随着经由多种爆香后的食用油淋制后更是芳香四溢，令食客享受到视觉与嗅觉的双重盛宴。

而浮头鲫鱼的好看、好吃、好闻，也注定了其烹饪技艺需要具有相当的独特性。

据唐师傅介绍，要想做到让鱼头“浮”起来，重点在于油。唐师傅运用多种食用油混合独家秘制香料大火炒制，在让油温迅速升高的同时也使得香料中的香味丝丝缕缕地浸润到油脂当中，最终使得哪怕将香料都过滤得一干二净，这锅油还是芳香四溢令人食指大动。

在油温升高到一定程度之后，唐师傅便会将其浇淋在盆中摆放好的鲫鱼上，通过这转化自粤菜中的生波技法来将鱼肉烫熟，并在这个过程中让食用油中的香味留在鱼肉当中。

这样的步骤要重复3次，而在经过3次浇油淋制之后，鱼肉才会熟得恰到好处，既不过老也不过嫩，同时也能使得鱼肉由内而外地散发出香味，最关键的是鱼头还全部浮于表面，叫人颇感惊奇。

想要做到这样的精准，在鱼的选择上稍微考究一点也是应有之意。因此，在食材的选择上，几乎每条鲫鱼都是在净重半斤左右的土鲫鱼。若是过重鱼肉较厚，经过3次淋制之后鱼肉不但可能过嫩，还会连带着鱼头都浮不起来，而若是鱼本身过轻，则会在鱼肉熟过头的同时连带着整条鱼身浮起，失去美观性。

除此以外，由于需要多次承受高温的淋制，塑料盆易发生变形、瓷盆则易在冷热交替下出现开裂，因此在综合考虑多种材质之后，唐师傅最后还是选择了经久耐用的铁盆作为装鱼的器具。这种质朴的外观结合创新的浮头鱼技艺，给食客以强烈的反差感冲击，反而成为了食客眼中一张独特的双路名片。

在创新之后，这道菜不仅兼顾了本地人的重口味麻辣，还让外地朋友更加适口，外地朋友都打趣地说龙水湖的鱼经过双路浮起了头，遥望巴岳山麓，堪称一绝。



浮头鲫鱼。

生波技法。

红江鸭 历久弥新的招牌菜

如果说浮头鲫鱼是南北融合的独特创造，那么红江鸭就可以称得上是川菜家常味的代表了！

在20世纪初，一家名为“林山老鸭”的店铺横空出世，以一手美味的做鸭技艺迅速在双路站稳了脚跟，并在十几年的时间中历久弥新推陈出新，推出了一道以鸭子作为主食材的美食，在双路街道远近闻名，在食客中有口皆碑。

而作为店内的招牌菜，红江鸭以其独特的家常味在川菜的花园中独树一帜，虽然只是一道家常菜，但对于双路街道的居民来讲，经过十余年的相处，这道家常菜几乎成为了去“林山老鸭”之后必点的佳肴。

《本草纲目》记载：鸭肉有清热、排毒、滋阴、增强人体免疫力、补肺、润燥、养颜的作用，而且对哮喘、便秘也有一定功效。研究也表明：鸭肉中的脂肪不同于黄油或猪油，其化学成分近似橄榄油，有降低胆固醇的作用，对防治妊娠高血压综合症有益，是一种很好的调理性食材，而红江鸭这道菜更是运用土豆作为配菜，让淀粉、脂肪、蛋白质这三大营养素在一道菜肴中得到了完美地融合与绽放。

在原材料的选择上，偏家常味的红江鸭主食材相当简单，只有常见的老鸭与土豆两种。

而虽然食材本身很常见，但红江鸭这道菜在食材的挑选上又下了相当的功夫，这鸭选用的是6个月以上放养的土麻鸭，土豆也是经过多次对比才挑选出来的河南土豆，水分足、回味甜、入口粉糯。

作为家常菜代表，红江鸭的制作方式倒是颇为接地气。首先在锅中倒入菜籽油，油热后下入鸭子翻炒，炒制过程中加入豆瓣酱，在炒透后再加入洗净的土豆，接着再用高压锅焖煮5—8分钟，此时的鸭子与土豆完成了初步的蜕变，随后以大火将鸭子和土豆收汁，也在这个过程中激发出焖煮之后的香味，出锅前加入红辣椒、葱花等佐料。

经过这样的烹饪后，原本就粉糯的土豆充分吸收了鸭子的油脂，变得格外入味；而鸭肉则吸饱了汤汁，肥嫩之中带着淡淡的咸鲜，吃完后舌根还能感受到淡淡的辣味，而这道菜的浓郁风味，也让鸭肉吃起来完全没有了土腥味。

除了红江鸭这道菜之外，“林山老鸭”还围绕着“鸭”这个主题创造了一系列菜品，诸如特色老鸭汤、板栗鸭等菜式也是双路街道中颇具盛名的菜式，其专业“做鸭”20年的功力不可小觑。

双路街道供稿
本组图片由新渝报记者 欧柚希 摄



红江鸭。

淋油。

