SUPPLEMENT

文化长江巴渝风⑨

重庆美食:麻辣鲜香海纳百川

□黄琪奥

"靠山吃山,靠水吃水。"滚滚而过的长江 造就了巴渝地区独特的饮食习惯,也造就了 川菜"麻辣鲜香,复合重油"的独特口味。

西汉时期,著名文学家扬雄在《蜀都赋》 中提及川人宴客的情景;北宋时期,出生在四 川的苏东坡虽然尝遍了全国美食,但川菜却 是他舌尖上的眷恋;南宋时期,陆游在尝遍四 川美食后,挥笔写下"白鹅炙美加椒后,锦雉 羹香下豉初",展现出他对川菜的厚爱。

之后,随着漕运的进一步发展,川菜更是 成为我国八大菜系之一,并形成了成都帮、重 庆帮、大河帮、小河帮、自内帮等五大亚菜系, 麻婆豆腐、来凤鱼、歌乐山辣子鸡、磁器口毛 血肝等一道道经典川菜也随着客商的口口相 传,走向了全国。

那么,这些美食背后究竟有什么故事? 这其中蕴藏着怎样的美食文化? 古时的川菜 与现在的川菜究竟有何区别?

香辣鲜甜 从甜到辣的变化史

说起成渝味道,自然离不开对辛辣味的 追溯。《华阳国志》卷三《蜀志》记载,"蜀之为 国",其地"尚滋味""好辛香"。《艺文类聚》卷 八九引《范子计然》写道:"蜀椒出武都,赤色

者善。"这些都说明蜀人对"辛香"的偏爱。 辣椒传入中国,对传统川菜造成了显著 的影响。那么,辣椒是何时传入川渝一带的 呢?"根据多种史料推测,辣椒进入川渝一带 的时间较晚,乾隆十四年修《大邑县志》卷三 《物产》写道:'家椒、野椒、秦椒,又名海椒。' 这或许是四川地区最早有关辣椒的记载。"西 南大学历史地理研究所所长、教授蓝勇说,直 到清嘉庆年间,巴蜀地方志中关于辣椒的记 录才多了起来。

相较于辣椒,花椒所代表的麻则拥有悠 久的历史。《华阳国志》中的"德在少昊,故好 辛香"就是指的花椒。"作为花椒的原产地,花 椒有蜀椒、巴椒、川椒、汉椒等多种提法。仅 从名字上来看,我们就会发现,川渝地区自古 就有吃花椒的传统。"蓝勇说,不过值得注意 的是,古人食用辣椒,主要是由于辣椒可以祛 湿;古人食用花椒,则更多是为了增加香味。

虽然川渝地区所在的长江上游有悠久的 吃花椒历史,但实际上,在清代之前,川渝地 区的菜肴是以甜食为主,并且相当清淡。

《蜀中广记》就称:"蜀人作食喜煮饴蜜以 助味。""食皆蜜也,豆腐、面筋、牛乳之类皆用 蜜,客多不能下箸。"陆游所作的《饭罢戏作》



一诗中也有"东门买彘骨,醯酱点橙薤"之句, 其中的"橙薤"就是用金橙切成细丝和酱的调

为何当时川渝地区的人们喜吃甜食呢? 这主要是由于这里制糖业的发达。

史料记载,早在汉晋时期,巴蜀就盛产蜂 蜜。唐朝建立后,巴蜀依然是全国重要的产 糖区。宋代巴蜀的蔗糖业更是空前繁荣,汉 州、资州等地都是重要的甘蔗种植中心。在 这样的背景下,巴蜀人喜欢吃糖也就不足为

遗憾的是,元末明初和明末清初的两次 大战乱不仅让巴蜀地区的人口直线下降,也 让该地的甘蔗种植面积大幅缩减。

之后,随着辣椒的引入,川渝地区的居民 发现吃辣椒不仅可以祛湿,还能给予自身无 与伦比的味觉刺激,很快就变得无辣不欢了。

因水而兴

长江流域遍布"鱼美味"

辣椒的普遍使用,使得川菜逐渐形成自 己鲜明的特色。之后,随着川江航运的发展, 江湖菜应运而生。

"江湖菜源自于重庆水码头,是典型的重 口味,土、粗、杂、重,麻辣兼备。虽以川菜为 底,却师承多家,不拘常法,复合调味,中菜西 做,老菜新做,北料南烹,看似无心,很多菜乃 妙手天成。"谈起巴蜀江湖菜的渊源,蓝勇说, 众多江湖菜的"鼻祖"其实是来凤鱼。

近日,当笔者来到璧山来凤街道时,正值 饭点,街上四处飘荡着来凤鱼的香味。循着 香味,笔者来到万亮土货餐馆。刚走进餐馆, 就看到老板王诗亮正用汤勺在锅里舀出一勺

滚烫的热油,淋到刚出锅的鱼上。伴随着滋

啦滋啦的声音,整个厨房顿时弥漫着香味。 作为重庆江湖菜颇具代表性的菜品之 ,来凤鱼以麻、辣、鲜、香、嫩为主要特征。 它的兴起还与来凤本身便利的交通条件有

古时来凤驿与龙泉驿、双凤驿、白市驿、 南津驿并称成渝古驿道上的"五大名驿",来 往客商络绎不绝。康熙年间,来凤驿有名的 邓家鱼馆首度打出了来凤鱼的概念,受到不 少客商的追捧。之后数年,来凤鱼又吸收了 江南、淮北等菜系的特征,逐步形成了麻辣、 豆瓣、荔枝三种味道。

来凤鱼走红于上世纪80年代。彼时著名 书法家杨萱庭在品尝了来凤鱼后,欣然写下 了"鲜鱼美"三个字,让来凤鱼一炮而红。之 后,随着成渝高速公路的建成,成渝两地之间 的来往更加频繁,来凤鱼更是声名远扬。

"上世纪八九十年代,来凤驿上有几百家 专营来凤鱼的食店。华灯初上,食客满座。 王诗亮回忆,来凤鱼也被称为重庆"江湖菜" 的鼻祖,对辣子鸡、芋儿鸡等江湖菜产生了巨 大的影响。

来凤鱼的起源及走红,只是长江流域诸 多美食的一个缩影。笔者走访后发现,相较 于粤菜、江苏菜、闽菜、浙江菜、湘菜等菜系, 鱼无疑是长江流域美食的"主角"。除了来凤 鱼外,川渝地区还诞生了潼南太安鱼、汀津酸 菜鱼、綦江北渡鱼、北碚三溪口豆腐鱼、巫溪 烤鱼等多道"鱼美味"。

为何鱼会成为长江流域美食文化的主角

"对位于长江边的重庆而言,本身就拥有 丰富的鱼类资源。"蓝勇说,古时川菜主要针 对南来北往的客商,讲究的是速度和新鲜。 "相较于猪、牛等动物,鱼不仅大小合适,烹饪 也较为简单,能在短时间内端上餐桌,满足客 人的需求。"

包容多样 重庆火锅成为城市名片

相较于江湖菜和家常菜,更能体现巴人 好辛香特点的,自然是重庆火锅。

民国初年,随着重庆城人口的增加和商 贸活动的频繁,餐饮业开始逐渐发展,有聪明 的流动小贩灵机一动,将船工吃的"开船肉", 与北方火锅涮煮方法嫁接,并把廉价牛杂切 成块片加入烫食。由于它来自水上,就被称 为"水八块",这就是现在毛肚火锅的雏形。 之后,水手、纤夫又在锅中加入辣椒、花椒、 姜、蒜、盐等辛辣之物,煮而食之,一来饱腹, 二来驱寒、祛湿,久而久之,就成了重庆最早 的也是最有名气的麻辣毛肚火锅。

重庆的第一家火锅店是哪家呢?

翻阅相关史料后笔者发现,1921年,较场 坝(现较场口)出现了重庆第一家毛肚火锅 店。火锅店内,虽然还是采用泥灶,但分格洋 盆已换成了赤铜小锅。至于卤汁蘸料,也改 为食客自行调配,以求干净,并适合个人的口 味。命名之时,店主也费了一些心思,经过再 三考量,他决定把这家店命名为白乐天。

火锅真正的兴盛是在抗战时期。当时的 重庆火锅店内,有专人制作卤汁,管理炉火, 桌上镶瓷,用铜锅,配金边瓷菜盘和茶壶。 1942年,郭沫若五十大寿,还曾以火锅宴请当 时戏剧界的名流。

而重庆火锅从众多美食中脱颖而出,成 为国民美食则起始于上世纪80年代。由于人 民生活水平的提高,以及牛油的兴起,让火锅 再度受到市民追捧。彼时的长江沿线,到处 都是火锅店,每到饭点,不少食客聚集在火锅 店内大快朵颐,空气中也飘散着浓浓的牛油 味,让人流连忘返。

进入21世纪之后,重庆火锅进入快速发 展期,2007年3月20日,在第三届中国(重 庆)火锅美食文化节开幕式上,中国烹饪协会 正式授予重庆"中国火锅之都"称号。

随着时代的发展,如今的火锅已经成为 重庆的城市名片。根据百度地图于2021年2 月发布的《中国城市活力研究报告》显示,截 至2020年12月,全国城市火锅店拥有数量排 名中,重庆位 列全国第一。

除了火锅店数 量的持续增长,重庆火 锅的味道也在不断推陈出 新,在原有的麻辣味的基础上 逐步创造出了怪味、家常、煳辣、 荔枝、椒麻等多种常用味型,极大地丰

富了食客的味觉体验。2021年10月举行的 第十三届中国(重庆)火锅美食文化节上,包 括周师兄在内的多家重庆火锅还通过推出氮 气塑封、火锅魔方等产品的方式,增加食物的 保鲜时间,让食客拥有更加丰富的口感。

"重庆火锅之所以受到大众的推崇和喜 爱,不仅因为它厚重的香、爽口的辣、浓郁的 红给人以美妙的味觉体验,更在于它独特的 文化底蕴。不管什么菜,都能以海纳百川之 势容下,都能往锅里放。"蓝勇认为,中华文化 的包容性和多样性在重庆火锅里体现得最为 淋漓尽致,重庆火锅已经不仅仅是一种美食, 更是一种文化认同感。

今年1月31日除夕夜,麻辣鲜香的重庆 火锅被搬上舞台,由重庆歌舞团倾情演绎的 群舞《火锅奏鸣曲》惊艳亮相央视虎年春晚。 灵巧翻飞的长筷,火辣鲜明的服装,欢快独特 的舞姿,赢得一众喝彩。火锅,这张重庆的金 名片,正以越来越多元的形式,诠释着这座城 市的文化内涵和精神气质。



黔江区马喇镇印合村,村民正在制作玉 米糍粑。

特约摄影 杨敏/视觉重庆

宗其香父子的重庆往事



□瞿庭涓

午后,收到宗家从北京寄来的新书画册 《映象绵延——宗其香与宗海平》。602页的 成书,纸张质地如蜡般温润。

宗其香先生作为新中国美术改革派的代 表艺术家之一,师从徐悲鸿,在20世纪山水 画创作中最早用西方绘画改造中国画而留下 浓墨重彩的一笔,本书收录了他104幅写生 作品。与此相对应的,是他的儿子、摄影家宗 海平先生同地异时的104幅摄影作品。

宗海平先生跟我说,画册是2019年同名 展览的延伸,宗其香部分是白色为底,他的部 分是黑色为底,表面上看有的页面是纯白色 和黑色,似乎无内容,其实在灯光下可见暗 纹。他是期望读者去发现,就像他寻找发现 宗其香的过程。

这本书的肇始应该追溯到2013年初春

当时我在巴渝文化会馆任馆长,策划了 一个系列展叫"名家书画中的重庆"作品展。 联合策展人、重庆嘉华拍卖公司总经理唐健 先生带来了一批作品,宗其香先生"三十二年 初春作于渝州沙坪坝"的《嘉陵江上》就在其 中。长1.8米、高1.17米的画作当时被放在 了那年展览最重要的位置——进展厅大门的

这幅画诞生那一年,1943年,26岁的南 京人、中央大学艺术系大三学生宗其香在重 庆首开个人画展"重庆夜景"。他达成了老师 徐悲鸿对他的期待"试以中国画笔墨融化写 生",画出嘉陵江夜景灯火之美。这一年也是 宗其香职业画家的重要起点。

收藏这幅画的是沙坪坝的一个画家、收 藏家,名叫刘清和。上世纪80年代初期,刘

清和的一个朋友在沙坪坝碰到一个背背篓的 拾荒者,对方的背篓里有一卷烂纸,纸上画了 一些人,他看到后花两元钱买了下来。再后 来,在上世纪90年代初期,刘清和花了2万 元从朋友手上买来自己收藏了。

直是震惊:刘清和拿出《嘉陵江上》时,画是被 裹成一团,到处都是破洞,结果摊开拼起一 看,绝对是抗战时期非常重要的绘画代表作 宗其香画于沙坪坝的作品,被沙坪坝的

唐健先生说第一次看到这幅画的时候简

拾荒者收到,在沙坪坝被转手,又被沙坪坝的 藏家收藏,这一路不可谓不传奇。

当年展览展出后,媒体给出的评价是: "尘封了70年的抗战时期十二纤夫图,如今 终于重见天日。"重庆展览的报道引起了宗家 的注意,宗其香夫人武平梅女士激动地让儿 子宗海平到重庆一趟,将画作翻拍。

那时,宗其香先生"嘉陵江纤夫"主题的 画作已出现过两次。先是一幅1945年的《嘉 陵江纤夫》在香港苏富比拍卖,后是一幅 1947年作《嘉陵江上》在中央美术学院馆藏

国立北平艺专精品陈列展上展出。 武平梅女士回忆,重庆时期,徐悲鸿在教 导弟子宗其香的时候,让他多学习泰奥多尔· 籍里柯的《梅杜萨之筏》和列宾的《伏尔加河 上的纤夫》。那时宗其香就经常到油画系画 人体写生,研究西画当中人的动作和肌肉之 间的关系,又常跑到嘉陵江边与纤夫们一起 生活,这才有了之后关于嘉陵江上纤夫们的 中国画造像。武平梅女士希望"这幅画一定 要留在重庆,决不能让它再流落异乡"。

那一次也是宗海平先生第一次到重庆。 回忆父亲,他说:"实际上,他在重庆跟徐悲鸿 先生那一段,是他一生中最快乐的时光。"

基于这一点甜蜜的底色,宗海平先生对 重庆的印象是温暖的。宗海平先生那次入 住的酒店就在嘉陵江边上的洪崖洞。几十 年后,他与父亲在氤氲中的嘉陵江上如隔江 相对。父亲所画的重庆夜景就一幕幕地在 眼前生发出来,看上去非常陌生,又异常熟 悉。那一刻,宗海平决定要重新走一遍父亲 所走过的路,把父亲所画过的场景,实地再 拍摄出来。

宗海平先生拍重庆部分就跑了三次。有 一次是2016年的8月,暑气极盛,宗先生给 我打电话的时候,我还在笑话他对重庆的夏 天缺乏认识,说重庆把这个天出门赴约的朋 友都称为"生死之交"。他把这个"戏称"放入 了画册的旁白当中。

他体验太深刻了,拍摄重庆两江交汇那 天天气预报是40度,地面温度应该不止。 宗海平记录道:"出门被高温砸得改变步行 方案,打车奔码头。码头上阳光普照,无遮 无拦,除卖水小贩外游人寥寥。只有我们三 人大汗淋漓地在码头石阶上往返,近乎疯

宗海平先生说,在重庆拍摄最曲折的是 2014年对石家花园的寻找。他第一次去石 门,找半天最后只找到徐悲鸿小学,无功而 返;第二次一路走一路问,后来才发现其实石 家花园离徐悲鸿小学居然不到500米的距 离。那时石家花园关门闭户,破破烂烂,尚未 对外开放。

按图索骥,宗海平先生在重庆拍摄了山 城夜景、朝天门两江汇流、重大工学院、大田 湾体育场、长寿水库大坝等等。宗其香先生 画大田湾体育场、长寿水库大坝时还是在 建设过程中,60多年过去了大坝还在使用, 体育场主体建筑却待大修了。而重庆现在 的两江四岸,高楼林立,现代霓虹,恐怕也 不是80年前嘉陵江边画图的年轻人能够想

这一场从重庆发端的拍摄持续了7年, 宗海平辗转了大半个中国。拍摄过程艰辛, 父亲在他小时候常念的一首小诗一直萦绕在 他心间:"为了一线希望,我才努力向上。振 作精神,开发思想,把人生的学问都记在心头 上。得意时是这样,失意时也是这样。"在这 个过程中,他见证了中国城市、乡村与自然中 的一些消亡、一些生长与一些重建。他通过 画和影的直观对比反映出来的变化中,和父 亲进行了一场长时间、不间断的对话。

在宗海平先生辛苦拍摄的这7年,每年 过年前我总能收到他亲手做的巧克力。其中 他会专门给我们做一种掺杂了辣椒油的巧克 力,他说这是关于重庆的记忆,辣椒的辛与巧 克力的甜完美地融合在一起。

用声音艺术为抗疫人物塑像

-评广播剧《英雄的守护》

□于昊旻 弓铖

评

论

声音,是广播剧表现力的基石,由语 言、音乐、音响三要素构成。湖北广播电视 台湖北之声、湖北经济广播、中共重庆万州 区委宣传部、重庆三峡融媒体中心联手打 造的广播连续剧《英雄的守护》,充分依托 "声音"塑造剧中角色,是一部广播剧作的 优秀案例。

《英雄的守护》全剧四集约114分钟, 以武汉金银潭真实发生的故事为基底,塑 造了疫情笼罩下金银潭"最美逆行者"、无 私奉献的志愿者、病毒感染患者等真实形 象,藉由不同的人物形象共同书写了一曲 抗疫之歌。

该作品摒弃人物的公式化、概念化表 达,通过赋予语言特定情感推进叙事发 展,以声音的表现力、感染力为观众构建 想象空间。尤其是,"独白+对话"的语言 叙述模式,并配以多重声感、适当配乐及 音响,更便于听众了解故事发展、洞悉人 物性格和内心世界。借助上述不同"声 线",我们似乎也能"看到"剧中角色立了 起来,人物活了起来。

此剧采用第一人称叙事,以"张院长" 作为串联起故事发展的线索性人物,出色 的语调控制、节奏把握,使得该人物形象得 到最优呈现:展现了一个深夜抽筋痛醒、日 常行动不便的渐冻症病者;一个声音哽咽 害怕失去妻子的丈夫;一个运筹帷幄、关爱 病人的院长。

剧中,演播语言的"动作感"设计也大 大增加了故事的说服力。

熟睡中急促的呼吸声、抽筋痛醒的喘 气声,无不表明"张院长"正深受疾病折磨。 工作认真负责的护士长,听闻父亲去

世噩耗却只能通过微信视频送别。视频中 哀乐伴随护士长的抽泣声,听众可清楚捕 捉到悲伤压抑且无能为力的情感,使护士 长为人子女的孝顺、为医者的守责的形象 更为立体丰满。

面对可怕的病毒、高强度工作,年轻护 士黎明承受巨大精神压力,悲伤害怕到写 下遗书,与家人通话后更是嚎啕大哭。在 剧中语调的变化体现了她的心路历程,从 不满到虚弱,从害怕到昂扬,最后在使命感 召下飞速成长,并火线递交了入党申请书。

还有驰援武汉的全国各地医疗队,医 者仁心的毛主任,不忘恩情、不惧风险的汶 川护士王豆豆,他们是无数奔赴武汉的医 护工作者的真实写照,彰显全国人民众志 成城、一心抗疫的民族精神

除医护工作者外,疫情下普通民众形 象也在剧中全面构建:江婆婆与胡爷爷因剩 饭引发的争执透露她的勤俭节约,对话中不 断提及孙女尽显慈爱,留遗书捐出遗体又体 现出她的无私奉献精神;小餐馆老板娘贝贝 不惧危险为医护人员提供暖心餐;志愿者司 机小勇在危急时刻挺身而出,不辞辛劳、默 默守护;高龄大妈主动要求加入社区值守, 连夜归的院长也被她拦下认真检查,朴实直 爽的话语凸显人物的可信可亲。

创作者在有限时间内用寥寥数语塑造 了这些平凡人真实生动的性格,形象鲜明。

本剧主题曲《谢谢你》,从歌名到内容 均贴切主题,娓娓道出对无私奉献者的深 深致敬之情。剧中配乐也随故事情节发展 或激昂、或悲怆、或肃穆,为听众提供了一 种沉浸式听觉空间。

广播剧经久不衰自有其道理,但其最 大特质便是,它从问世就以其强烈的时代 感和执着的现实关怀融入时代的潮流之 中。《英雄的守护》就是如此,以生动多态性 的声音、触动人心的语言塑造了抗疫人的 形象,用声音对现实、对民众进行"书写", 再现了抗击疫情的过程中人民最真诚朴素 的情感,最真挚可贵的品格,以及疫情大考 中凝练和升华的价值追求。

《英雄的守护》真实反映了全社会、全 民族合力抗击疫情的团结精神,彰显了中 华民族的凝聚力、向心力,这就是该剧一经 播出便好评如潮的原因。