

四川有味

# 川菜之魂

刘畅

间,车水马龙;酒肆旁,人头攒动。饮食文化,说开了是“人的文化”。一方水土养一方人,一方人育一方风味。江河纵横的巴蜀大地气候温润,优越的地理环境、发达的农耕经济造就了琳琅满目的食材,也造就了巴蜀民众休闲的生活形态,为川菜烹饪提供了丰富的物质基础。地处西南内陆的四川,历史上曾经历过多次人口大迁徙,每次迁徙都为这方水土带来新的味道与食材,他们在天府之国不断交流、融合,成就了今天的川菜。

辛辣是川菜给人的固有印象之一,而这种口感最初并非川菜主流。成书于1909年的《成都通览》记载了266道席桌菜品,当中名字带“辣”的只有6道菜。在113道家常菜当中,带辣味的仅有10道左右。

单纯的辣味肯定不足以成就川菜今日的江湖地位,川菜的“辣”到底是一种什么样的味型?辣椒在清代传入四川以后,融合了花椒、蜀姜、食茱萸为主导的香辛料。随着郫县豆瓣的加入,川菜被赋予了一层发酵与脂香之香,实现了清鲜醇浓并重,犹如单音进阶为和弦,层次更加丰满,并最终演化出“一菜一格,百菜百味”的丰富味型。

“说到郫县豆瓣,我最先想到的是回锅肉,吃起来很香、很过瘾,对‘60后’的我来说,回锅肉还是小时候妈妈对儿女的爱。”成都市民赵传说,尤其是冬放学回家后,与兄弟姐妹们围在灶台前,看妈妈拿着一块肥瘦纹理均匀的花肉顺着锅边溜一圈,先烫皮,再洗净放进锅里,煮10多分钟,混着肉香的热气飘得整个厨房都是。煮好的肉要切成大而薄的片,下锅煸炒出油脂,再舀一勺画龙点睛的豆瓣酱进去,醇厚的辣香味扑鼻而来,口水都要流出来了。

回锅肉是四川家家户户都会制作的经典川菜,郫县豆瓣的广为使用,使回锅肉在民国时期得到广泛推广,成为川菜最具代表性的菜品和家常味型的典范之一。

说来也有些奇怪,川渝餐桌上佐餐使用率很高的郫县豆瓣竟不是四川土生土长的。郫县豆瓣的主要原料都是“舶来品”,辣椒原产于南美洲,蚕豆原产于欧洲。制作技艺则是福建人陈逸仙等陈氏后人发明创造的。

明末清初,来自福建汀州府孝感乡翠亨村的陈逸仙举家迁往郫都区后,不忍丢弃发霉的蚕豆,便将蚕豆和辣椒搅拌、晾晒后用来调味、佐餐,竟发现其味鲜香无比、胃口大开,后发展为作坊式生产,再到走街串巷担担售卖。“我们郫都区刚好位于川西平原腹地,日照相对较长,空气湿度比较高,湿空气的循环流动让微生物菌种充分裂变、生长、纯化,这种独特的

环境条件下生产的郫县豆瓣具有最好的口感。”郫县豆瓣行业第二级国家级代表性传承人张安秋说。

作为近现代川菜最具标志性、基础性的核心调味料,郫县豆瓣的广泛应用,是物的移植、人的移民与天府之国独有的气候条件相互融合酿造而成的产物,很符合川菜融合创新、大众亲民的文化基因。

三百年的历史变迁,许多传统文化风俗和土特产早已随风而逝,郫县豆瓣却仍然延续至今。一勺豆瓣酱,几滴菜籽油,简单的炒制便是一道令人垂涎的美味。大厨们对郫县豆瓣的巧妙运用,让回锅肉、麻辣豆腐等成为川菜经典,川菜文化的传播又让飘香千里的郫县豆瓣成了传奇美食。

传奇从来不在高高的庙堂之上,它总是隐藏在寻常巷陌的烟火里。“上世纪80年代,在我大概10岁的时候,父亲开始创业。前铺后院,商铺临街,卖酱油、醋、豆瓣,后院是制作产品的作坊,前后加起来大概有1000平方米。”四川省丹阳县豆瓣集团股份有限公司总经理岳鹏说,他的学生时代大多数时间都是在这里度过的,节假日早起抽掉门板,开门迎客,没客人的时候就到后院帮忙做豆瓣。岳鹏从小闻着豆瓣的香味长大,熟悉从制作到销售的全流程。十五六岁时,他就利用假期成了公司的一名业务员,收账、推销……

“为了扩大郫县豆瓣在省外的影响力,父亲印制了一本画册,名叫《丹阳教你做川菜》,放在盒里一并售卖。”有一年冬天,岳鹏到沈阳出差,吃晚饭时天已经黑了,走到一个小巷里看到一家川菜馆,掀开厚厚的棉布帘子钻进屋子,他点了一份回锅肉。“你做回锅肉用郫县豆瓣吗?”“怎么用呢?我给你看。”老板从后厨拿出一罐丹阳县豆瓣。岳鹏又问:“你这回锅肉是在哪里学的?”老板拿出了一本《丹阳教你做川菜》,“从书上学的,保证正宗”。

在食物里找到共同的认知,是人与人、族群与族群之间增强交流、消弭误解最便捷的方式。“一生与郫县豆瓣结缘,让我接触了很多人、很多事,过早进入社会,可能会吃一些苦,但积累了很多经验,千值万值。”如今,岳鹏已经接过父亲的衣钵。初创于1984年的丹阳县豆瓣在2003年转型为公司化运营,2016年改制为集团股份有限公司,2023年实现销售收入超过8亿元。

与闻着豆瓣酱味道长大的岳鹏不同,郫县豆瓣传统制作技艺四川成都市代表性传承人张骏则是在退伍后加入了四川省郫县豆瓣股份有限公司,师从张安秋,深谙郫县豆瓣传统制作技艺。

四川省郫县豆瓣股份有限公司露天晒场上,整齐有序地立在那里,场面庄严。这些上了年纪的老缸,像古庙前的石狮,一眼就能让人看出岁月来。站在晒场上,张骏说,刚拜师时,感觉日复一日的翻搅豆瓣是最辛苦的差事之一。“木杵要从缸周人、缸心出,每缸每天翻搅12次以上,将物料拌和均匀,这样才能释放出酿制过程中产生的杂味,导入新鲜空气,保障发酵质量。正宗1年酿的一级豆瓣要被翻搅4380次,3年酿的二级豆瓣则至少要被翻搅13140次。”

“晴天晒、雨天盖;白天翻、夜晚露”的古法技艺被传承至今。无雨的夜晚,这些酱缸要敞开盖子,利用酱缸温度降低带来的变温发酵,为微生物的代谢创造条件。回忆起刚入公司时,自己还是个年轻小伙子,张骏打趣说:“年轻人,瞌

睡多,遇到雨夜里没听到雨声,忘了给晒缸盖盖子,豆瓣酱被淋湿了,第二天见到师傅腿都吓得打颤。”如今的张骏已是晒得黝黑的汉子,脸上有皱纹,额头有汗水,手里的杵棍磨出了包浆。

在磨炼中成长,是手艺人的宿命。张安秋说,做了一辈子豆瓣,一生品尝一种味道,看似简单乏味,实则丰富绵长。绵长的是郫县豆瓣丰富、饱满、透香扑鼻的味道,是在烟火人间中回忆人生百态,况味万千,更是300余年的匠人传承。

## 传承

“川菜注重传承,但传承中不守旧、不自封,传承中有包容与兼收并蓄,有创新与开拓发展。”四川旅游学院川菜发展与饮食文化研究院院长杜莉说。

作为“川菜之魂”,郫县豆瓣从家庭作坊式生产到企业标准化、规模化生产,生产方式和工艺不断完善。2005年,郫县豆瓣获得国家“地理标志产品专用标志”后,更是快速壮大,成为亿元级产业,产品遍布全国各地,并出口到美国、加拿大、澳大利亚等国家,蜚声中外。“全世界只要有华人的地方,就有川菜馆,只要是川菜馆,就要用郫县豆瓣。”四川省川菜非遗传承人张中尤说。

四川省美食家协会会长麦建玲讲述,有一次,她接待了4位米其林三星大厨,其中一位是法国爱丽舍宫的大厨。他来到成都,特意点了豆瓣鱼,并特别要求按四川地道的做法做。当他品尝了用鹃城牌郫县豆瓣烹制出的豆瓣鱼时,马上请出了做菜的大厨,并表示立即要向其拜师学艺。

法国的大厨可能不知道,做不同的菜要用发酵年份不同的郫县豆瓣,做同一道菜,不同的川菜师傅勾兑的郫县豆瓣比例也有自己的讲究。郫县豆瓣协会有75家会员企业,每一家都有自己的独门酿造绝技。“我们在制曲环节使用的配方从未对外公开,就像可口可乐配方对外保密一样。”张骏说。

走进不同的企业,能闻到相似的香味。细品,香味却有不同层次。跨进四川省郫县豆瓣股份有限公司的大门,就像跨进了一口酱缸,酱香味随着脚步的移动在变化。比如,工业化晒场里的豆瓣味道相较于露天晒场,酱香当中少了一股回甜味。“鹃城牌独特酱香风味的奥秘是来自发酵1年以上郫县豆瓣中所蕴含的58种重要香气物质,包括十大类风味化合物,表现出7种典型香气。”四川省调味品协会首席专家李幼筠介绍。

在整个郫都区,有资格使用郫县豆瓣酱商标的企业有70多家,年产量约200亿元,纯手工制作显然无法满足规模化生产的目的。四川省郫县豆瓣股份有限公司打造了占地1.8万平方米的工业化晒场,采用一键式滑动天窗平移开合与强制通风,自动翻搅,晒场实现了温度、湿度、含氧量实时自动监控。丹阳县豆瓣集团股份有限公司明年即将启动新厂区二期工程建设,计划投资5.56亿元,厂区将投用智能化发酵、翻晒设施设备,实现生产、物流、管理信息的集成化管理,力争打造出郫县豆瓣行业第一家“智能工厂”。

豆瓣牛肉酱、豆瓣蘸料、火锅料……越来越多减盐、健康、零添加的郫县豆瓣系列产品走向市场。从“厨房”走向“餐桌”的过程更贴合市场需求,也能覆盖更广泛的消费群体。

如今,郫县豆瓣品牌价值已超600亿元,它是川菜重要的调味品之一,是川菜文化的核心。每一勺豆瓣酱都蕴含着川渝大地的热情与智慧,如同一本活的历史书,穿越百年,香飘万里。

文化的种子。”尤溪县委宣传部副部长陈天锦说。

随着文旅融合不断深入,与朱子相关的文创产品正成为尤溪文旅新卖点。一款文公笔筒,以朱熹纯真烂漫的童年形象为蓝本,将毛笔与学问巧妙结合,一经问世便迅速获得网友喜爱。设计方嘉宝文化创意有限公司负责人陈玉香说,公司还推出了以“嘉宝”为主题的系列文创产品,包括晴雨伞、抱枕、水杯、木制书签等50余种。文公笔筒、天光云影砚、朱子家训手卷等朱子文创产品都已成为当地景区畅销款。

行走尤溪,会发现朱子文化不仅仅是一种学问,更是一种精神力量,让远道而来的旅人在探寻与感悟中找到心灵归宿,让每一位到访者在找寻朱子的同时,也找到属于自己的那份诗意与远方。

“除了古琴音乐会的形式,我们还成立了朱子古琴社、古琴协会,举办古琴公益班,向中小学赠送古琴,推进古琴文化进课堂,举办各类古琴演奏会,播下古琴

文化的种子。”尤溪县委宣传部副部长陈天锦说。

随着文旅融合不断深入,与朱子相关的文创产品正成为尤溪文旅新卖点。一款文公笔筒,以朱熹纯真烂漫的童年形象为蓝本,将毛笔与学问巧妙结合,一经问世便迅速获得网友喜爱。设计方嘉宝文化创意有限公司负责人陈玉香说,公司还推出了以“嘉宝”为主题的系列文创产品,包括晴雨伞、抱枕、水杯、木制书签等50余种。文公笔筒、天光云影砚、朱子家训手卷等朱子文创产品都已成为当地景区畅销款。

行走尤溪,会发现朱子文化不仅仅是一种学问,更是一种精神力量,让远道而来的旅人在探寻与感悟中找到心灵归宿,让每一位到访者在找寻朱子的同时,也找到属于自己的那份诗意与远方。



成都郫都区郫县豆瓣博物馆的露天晒场。(视觉中国)



## 速写

# 乐声响起黄河畔

杨开新

刚到午后,吉他声、鼓点声便响了起来,原本寂静的山峦变得热闹起来。在宁夏中卫市黄河滩边的一处空地上,一位位造型别致的音乐人依次登上临时搭建的舞台,深情唱起自己擅长的曲目,或粗犷,或婉约,或新派。

金黄色的树叶飘而下,听众三五成群,有的闲散踱步,有的坐在芦苇扎起的椅子上打起节拍、浅吟低唱。不远处,滚滚黄河静水深流,岸边芦苇随风摇曳,古城起伏蜿蜒。“保护黄河,人人有责”这个活动好,文化特色鲜明”“西北风情”……弹幕展现了网友的热情。

名为“黄河的孩子”的公益音乐周,以“保护黄河 关爱自然”为主题,连续5天在中卫市沙坡头区的黄河宿集举行,西北花儿、秦腔、民谣等艺术形式轮番上演。

“我们都是黄河的孩子……”这句词,歌手兼鼓手赵牧阳闭着眼睛,唱了好几遍。50多岁的赵牧阳是中卫本地人,每天陪着来自全国各地的众多民间艺人与音乐人用音乐讴歌,用鼓声伴奏,让大家感受黄河作为母亲河的博爱与深沉。他说,原本只计划邀请30多位音乐人过来,最后来了超过100位。

天色渐暗,头顶开始繁星满天。几堆篝火点了起来,既抵挡了

阵阵寒意,也增添了丝丝意境。“在寂寞的夜晚,数着星星;在记忆的河边,打着毛衣。”几位歌手的深情演绎,让听众忘记城市的喧嚣和白天的操劳,回到了简单的欢乐中。直到晚上9点,乐声才渐渐停歇。

与传统音乐活动不同的是,此次音乐会不售票,而是以募捐的形式进行,剩余资金都会捐赠给保护黄河、保护沙漠的公益组织。组织者还将把“黄河的孩子”作为一个集生态保护与本地文化挖掘、原创歌曲创作于一体的文化IP来打造。

“活动反响之热烈令人振奋,办这个活动正是为了传递绿色理念、倡导低碳生活。”黄河宿集项目负责人张颖说,活动方还联合高校开展黄河流域生态保护行动,组织艺人与公益使者开展围绕黄河沿岸垃圾行动,捡拾的部分垃圾将以装置艺术形式举办展览,让更多人关注母亲河,保护母亲河。

“有水赛江南,无水泪也干。”作为全国唯一全境属于黄河流域的省份,宁夏对黄河一往情深,中卫市作为黄河由山入川的首站,是黄河中上游第一个自流灌溉市。

大漠孤烟直,长河落日圆,这是中国人的黄河情结,也是金山银山与绿水青山相伴相生的中卫实践。

本版编辑 陈莹莹 李静美 编 吴迪

来稿邮箱 fukan@jrb.com.cn

# 千年尤溪寻朱子

刘春沐阳

福建三明尤溪县,是朱熹诞生、成长与活动的重要场所。这座孕育了朱熹智慧与灵魂、留下了无数朱子文化瑰宝的千年古县,正以独特方式讲述朱子故事,传承朱子文化。

“把朱子文化融入城乡建设和文旅等领域,尤溪县才能出特色、显品位。”尤溪县人大常委会副主任张金华说。

朱子何处寻?在景区内、在曲调中、在创意里。

漫步尤溪城,朱子文化园、紫阳公园、十里朱子文化长廊、青印溪“一河两岸”景观工程……一步一景,处处洋溢着浓厚的朱子文化氛围。

镜般清澈,天光云影交相辉映,仿佛置身于诗意世界之中。

整个朱子文化园包括县博物馆、朱子文化苑、南溪书院、开山书院、镇山书院、室外景观等,是尤溪县依托朱熹诞生地这一文化名片打造的朱子理学文化旅游景区。“这里既诠释了尤溪作为福建省首个‘千年古县’的人文精华,亦是一处展现朱子文化的精彩人文‘盆景’。”讲解员林利弘说。

南溪书院内,家长携子同游,感受着朱子文化的熏陶与滋养;县博物馆朱熹厅,游人如织,聆听着朱子故事,体验互动大屏等多媒体技术的“沉浸式”文化之旅,让人仿佛穿越时空,与先贤对话。

积极探索文化资源转化利用新路径,朱子文化正成为推动尤溪经济发展的软实力。

朱熹是古琴大师,撰有律学专著《琴律说》,在历史上首次提出“琴律”这个律学名词,创作有《月波》《碧涧流泉》《水清吟》等多首琴曲。尤溪县也被授予“朱子古琴文化之乡”称号。伴随着悠扬的琴声,吸引数百名市民聆听的朱子古琴音乐会在尤溪县沈城影院上演。音乐会邀请了国内知名古琴艺术家,通过古琴与箫、箏、鼓、篪等乐器合奏的方式,以朱子生平事迹为时间轴,结合情景、诗词、舞蹈等元素,演绎“朱子清音”。这些曲目在旋律上融入尤溪当地的民间音乐元素,与朱熹的理学文化和诗词意境相结合,为观众呈现了一场视听盛宴。

“除了古琴音乐会的形式,我们还成立了朱子古琴社、古琴协会,举办古琴公益班,向中小学赠送古琴,推进古琴文化进课堂,举办各类古琴演奏会,播下古琴

文化的种子。”尤溪县委宣传部副部长陈天锦说。