

蕉/窗/漫/笔  
春雨无声

唐晓莹

今年的春天,来得早,气温升得贼快,雨水节到了竟然无雨,几个大太阳一晒,冬水田里原本不多的春水,眼看就要见底了,这稻谷种子可怎么撒播啊,莫非农人们最担心的春旱就要来了。

先别杞人忧天,一般时令节气都有属于它自己的秉性,说不定转眼就给我们一个惊喜呢。

今天一大早出门,约了网约车去上班,意外发现小区的路面竟湿漉漉的,有的地方还有积水。走出小区,又发现公路的路面也是湿的,那种均匀的湿漉,不像是洒水车刚洒下的水。昨晚真的下了一场春雨,好一场无声的春雨!

待上了车,我发现凌晨的一场春雨,成了大家热议的话题。

有位知性的姐姐说道:“昨晚有点失眠,翻来覆去睡不着,竟然等到了凌晨两点的一场春雨,听过雨声后,竟一觉睡到了天亮,真是太好了!”

另一个小姐姐接着说道:“昨晚我熬夜刷刷,竟然忘了时间,听到窗外‘唰唰’的雨声,一看时间,已是凌晨一点过了,我感受到了期盼已久的春雨,太开心了!”

网约车师傅边开车边说道:“今天凌晨的这场雨下得巴适,我还说去洗车,没想到这场及时雨帮我洗得干干净净,还让我节约了好几十元呢!”

坐在副驾驶的小妹也说道:“你们都知道下了一场雨啊,可我睡过头了,今天早晨出门才晓得。”

原来,不只我一个人错过了这场春雨,真是“随风潜入夜,润物细无声”啊!我深感这场深夜的春雨,简直就像一个默默做好事的人,做了竟然没有说,而我们每个人,都是这场春雨的受益者,在度过春节这个假期后,从疲惫中精神起来,阳光起来,灿烂起来……

从车窗望出去,那是开阔的田野,最吸引眼球的是那一片片金黄色的菜花,在春风里轻轻地摇曳,像是在感恩凌晨的这场春雨,当一片菜花从车窗轻轻滑过,我仿佛看到一张张沉醉的幸福的笑脸,它们也和春天一起过了一个多么有意义的节日。

惊蛰前后,花儿们要向春天交一份完美的答卷,现在正是花儿全面装点大地的黄金时间。李花白了、桃花红了、菜花黄了、玉兰紫了、樱花醉了……雨水、惊蛰,一个节气接着一个节气,时间像催生婆,把春天的花儿都催生得生机勃勃,姹紫嫣红。

春日大地变得五彩斑斓,花海里,一只只辛勤劳作的蜜蜂,忙碌着采蜜;水田中,一个个精神饱满的汉子正侍弄着播种的秧田;田埂上,几个身着花袄的女子,埋头认真地锄着即将播种的菜地。好一派春耕播种的劳动画面!是春风,是春雨,吹醒了万物,催生了每一种生物的梦想。

到站了,我下了车,春阳沐浴大地,滋养身心。我走过一块油菜地,路过几树桃李,径直朝自己的工作岗位走去,并不为昨晚错过的春雨而遗憾。春雨无声,本就是一种付出,一种奉献。

## 读/与/思

## 食者性也——《川菜重庆》序

黄济人

食者性也的下句,《孟子·告子上》说,是“仁,内也,非外也;义,外也,非内也”。把饮食与本性欲望相提并论,盖因皆为人之本能,而与仁义道德同日而语,这饮食的学问就大了,大到什么程度,是上知天文还是下知地理,在读到李伟的《川菜重庆》之前,我是无从知晓的。

重庆作家对于本土饮食文化的研究,还有一本叫做《味澜世纪》的书,作者也是李伟,我曾为这本书写过题为《烹小鲜若治大国》的序。该作品篇幅不短,分上下两卷,书写的对象多为重庆烹饪大师以及师门脉络,烹饪技术以及流派形成,亦即写人而非写事,由此加上作者后来所写《炊道渠成》等人物传记,组成了本土饮食文化的经典之作与重要文献。

作为美食文化学者、原《重庆烹饪》杂志社总编辑,李伟本着精益求精的创作态度,为让《川菜重庆》突破原有作品的高度,知难而上,锐意进取,他精读了梁实秋的《雅舍小品》、汪曾祺的《食事》、车辐的《川菜杂谈》、李劫人的《漫谈中国人之衣食住行》,以及陆文夫的《美食家》之后,有了一个发现,那就是对于饮食文化的研究,不论内容或者书写形式,都有不少值得铭记的闪光之处,加上画面感和故事性极强的美食纪录片之类,书籍与影视艺术的结合,让他的思维产生立体效果,如此个性化的风格、小说化的结构、生活化的语言、连同艺术化的描写,正是他在《川菜重庆》里运用自如的灵魂要素。

作品洋洋洒洒十八万字,写的是一座城市的百年记忆与底蕴。毫无疑问,重庆饮食文化的历史是悠久的,传承是绵长的,但是全书在整体记叙中,从头到尾没有提及“渝菜”这两个字。作为读者,我同意作者的观点,欣赏作者的格局,因为行政区划可以把土地分开,可以把河流切割,却不可以把文化的脉络拦腰宰断。正如川渝一家亲那样,打断骨头连着筋,没有川菜出川,哪有渝派问世?所以研究重庆饮食文化,必须从研究中国四大菜系之一的川菜开始。退一万步讲,英雄可以不问出处,但是英雄不可以不问去向,纵观重庆人的餐桌上,哪一样不是堪称经典的《川菜烹饪事典》里面的东西:食材、技艺、火候以及颜色、味道、气息乃

至用语。

这是不争的事实。

基于这种事实,李伟不搞噱头,不写发扬光大,更不涉及青出于蓝而胜于蓝的所谓独创菜品,用他的话说,能够把川菜做到极致,便是重庆人对国粹的敬畏与贡献了。因为如此,李伟走进百姓中间,看他们细嚼慢咽,听他们闲言碎语,原来每一道美食后面,都有一个令人回味的故事;李伟又走进历史深处,跌宕起伏的风云变幻,铸造了色彩斑斓的川菜典故,他要那一张张尘封已久的菜谱,再次回到锃亮光滑的饭桌上;李伟再次走进典籍书卷,眼下虽然有一部美食大全,但他希望模糊的字迹变得清晰,让一些误传化为真相,在有据可查的记录中,去伪存真,化腐朽为神奇,从而提升重庆人的审美趣味与鉴赏水平。

于是,李伟耗时三年,从脚下的第一块青石板写起,一直写到南山登高望远的观景台为止。于是,出现在案头上的这部《川菜重庆》,让我看见了重庆川菜近两百年的前世今生。他的展示是全景式的,像一部电影,镜头长短,随心所欲;他的呈现是立体式的,象一尊雕塑,粗细信手,呼之欲出;他的表达是意识流,主题并不先行,书写来去自由。老实说,在非虚构作品的撰稿中,这样的写法并不常见,给我强烈的印象是,为了确保川菜的精髓无可动摇,李伟采用了属于他的全新的写法。

全新的范围包括着全书的立意。

食者性也,重庆人的性格,重庆城的风貌,乃至这里的人文精神与底蕴。我们都能够在重庆川菜中找到最本质的揭示,最真实的呈现。

一部关于行业的专著,居然有着这样的文学属性和社会意义,这是我不曾想到的。有鉴于此,我有理由相信,《川菜重庆》不仅是记录本土饮食文化的里程碑,而且是同类题材写作的天花板。借此机会,我谨以食者的名义,向该书的出版表示祝贺,向该书的作者、顾问团队表示敬意,因为你们用智慧与才华,为家乡的精神文明和饮食文化,献出了无与伦比的色、香、味。

(作者系重庆晚报文化顾问、重庆市作家协会原主席)

## 美/丽/重/庆

## 穿行重庆(组章)

海清涓

## 洪崖洞

漫步千厮门大桥,洪崖洞全景尽收眼底。

吊脚楼依山而建,悬崖迷宫。仿古商铺沿江而立,宛如天空之城。

其实,洪崖洞是一只火凤凰,羽翼闪耀着金光,仿佛是神话中的不朽传奇。洪崖洞,曾名洪崖门,古重庆城门之一。曾是战国时期的军事重地,抗战时期则成了避难所和码头工人的临时栖身地。

一块历史之门,迎来新生,变成了现代城市地标,是一个充满故事和魅力的过程。底楼出门是大街,顶楼出门还是大街,名副其实的城市地质城。端着鸳鸯锅和母子锅,挺身而出的火锅皇后,自然成了洪崖洞洞主。

江边徜徉,指点江景和对岸城市风光的,有本地人,也有外地人。烫火锅,吃重庆小面、酸辣粉和毛血旺,对本地人来说聚会,对外地人来说打卡。

桥下穿轮的轨道交通列车,犹如一道闪电。

五光十色的洪崖洞,是一道古今交错的光影盛宴,更是一个江湖。

洞里洞外,我都是过客。

## 十八梯

十八梯,连接上半城与下半城,连接繁华与宁静,传承渝中母城文化。

生活有道,岁月有路。一口古井,告别朝天门的太阳,跟踪解放碑的月亮,清静于十八级石梯之下。

沉默并非妥协,爽朗可以开门见山。经历过重庆大轰炸的黄葛树,以树的坚强,见证历史变迁。十八梯犹如一只破茧的蝴蝶,经过改造后焕然一新,展现出传统与时尚共存的新面貌。

A、B、C、D、E五个地块,五行轮转。传统文化体验区、国潮文创体验区、国际交流中心、生活方式中心四大功能区域,如同人生四季。七街六巷,十八件、十八味、十八景,朴素而真诚。

退休的大表哥,一有空,就在金紫广场与凤凰广场,散步、锻炼身体,或者到附近的老茶馆聊天、下棋。大表哥喜欢周末和同事聚集在小公园,唱川剧、玩乐器。

山城历史、山城风貌、山城记忆、山城精神,山城记忆馆将旧时山城清晰呈现。向上,向前,向下,向前。十八梯像一部史书,每一级台阶都是书页,记录着老重庆的震撼与感动。

穿行古朴街巷,感受历史沧桑,我仿佛回到了十八岁。

## 大扶梯

从菜园坝到重庆文学院,除了皇冠大扶梯,我别无选择,也无需选择。

高远,冗长,幽深。在菜园坝到两路口之间,皇冠大扶梯是最快捷的交通工具。

不用排队,随到随上,随到随下。上楼就是上山,下楼就是下山,多么魔幻现实主义。皇冠大扶梯的高度与速度,让我惊喜惊叹,又让我惊悸。

皇冠大扶梯,中国最长攀山梯,亚洲第二长坡地扶梯。皇冠大扶梯,一条蜿蜒的河流。皇冠大扶梯,一条神奇的时光隧道。

皇冠大扶梯,一次又一次,在中山三路107号皇冠大厦,把我从春天送到秋天,把我从冬天送到春天。

站在皇冠扶梯上,那种飞一般的感觉。美好的渝中半岛是我的文朋,美好的长江、嘉陵江是我的诗友。

这么多年,上上下下,我乘皇冠大扶梯的次数,应该超过了一百次。迄今为止,在重庆,我最熟悉的交通工具,我最亲切的交通工具。

除了皇冠大扶梯,还是皇冠大扶梯。

(作者系中国作家协会会员)