



成都,仙源的故乡,道教的道源地。早在三千年前,蚕丛、柏灌、鱼凫“皆得仙道”。望帝魂化啼血鹃,开明天门成奇兽,武都山精化美艳,一曲陇归悲武担。五丁劈开金牛道,天梯石栈始钩连。相如列仙大人赋,汉皇读竟飘如仙……如此种种,皆为古蜀仙道故事。金沙羽人刻玉琮,人身鸟足在三星,此乃羽化飞仙思想的实证,实为道教创立之源。张陵创教于鹤鸣,布道于青城,建阳平观等二十四治,成今日旅游胜地。

佛教则有“言蜀者不可不知祥,言祥者尤不可不知蜀”之说。唐僧玄奘在成都受具足戒五年,成都是成就“佛门千里驹”的沃土。成都还是“西道孔子”扬雄的故乡,其太玄学是和谐思想传统发展的里程碑。成都是儒、释、道圆通的仙游、禅游和文庙游的理想胜地。

——摘自谭继和著《仙源故乡》

成都是座“神仙城”

徐代军

“成都是‘神仙说’起源最早的地方,是仙源的故乡。在成都,人们像‘神仙’一样生活,像‘神仙’一样居住,感受着自我满足,自在的生活幸福。”四川省社会科学院研究员、四川省历史学会会长谭继和教授曾经在接受笔者的采访时说,文化是一座城市的灵魂,而成都恰好是唯一一座“3000多年城址不变,2500多年城名不变”的中国历史文化名城。“成都人”在几千年的生活中,不断地创造着天府之国的灿烂文明,宝墩古城文明、金沙遗址等代表辉煌文明成就的“杰作”无不体现出成都璀璨的文化底蕴。

当时,谭继和教授手腕上佩戴着一款手表,内饰正是代表成都金沙文化的“太阳神鸟”。内饰给人以遐想:时针、分针、秒针正围绕着太阳神鸟的图案走动。突然,金色的太阳神鸟复活了,它正翩翩飞行,穿越时空,把我们带回到了3000多年前的摸底河畔……

如今,谭继和展开对宽窄哲学的研究。他坦言,最早接触宽窄哲学,是因为宽窄巷子。“宽是逍遥生活的记忆,窄是心灵享受的回味。”谭继和认为,宽是群居生活的一种集体文化性格,成都人就是逍遥自在,行云流水,所以说是逍遥生活的记忆。而窄则是个人心灵享受的回味,后来改为了“逍遥生活空间,心灵享受窗口”。

辉煌文化融合无数幸福因子

文化是一座城市的灵魂,而城市最大的特性是文化性。成都有着它特殊的韵

味。人们热爱成都的秀山润水,热爱成都舒适的生活环境,为“天府之国”的成都加了不少修饰语,诸如锦绣天府、神秘天府、诗意天府、安逸天府……不言而喻,被喻为休闲浪漫型历史城市的成都,其个性和文化神韵是安逸型的。

“成都是一座集聚优良生态与特色文态的城市。”出生于重庆,已在巴蜀文化中浸润了多年的谭继和,对成都都有着非常深刻的理解。谭继和告诉笔者,“从金沙遗址到浣花溪,到百花潭,再到商业街这一片区是成都由古至今的人居‘建筑基准线’。沿着这条线,成都形成了一条人居环境和谐,幸福激荡的‘龙脉’。同时,‘成都人’也创造着属于这片土地的文化,享受在这片土地上的美满与幸福。”谭继和表示,从几千年前到现在,“成都人”一直在用自己的智慧创造着幸福。在不断融合幸福因子的过程中,让成都的历史和现代、传统和创新相辅相成,交相辉映。

“龙脉”赐予田园生态幸福

“九天开出一成都,万户千门入画图。花重锦官如锦绣,参云黛色绕华屋。”面对笔者的采访,谭继和特别引用了矗立在天府广场的《成都颂》开篇两句来说明成都幸福的由来。

“成都4000多年的发展是一部文明史,更是一部幸福史。”在谭继和看来,在成都幸福的“龙脉”上,“地脉”“水脉”和“文脉”作用明显。“地脉”是成都的主要河流从西北方向东南方流动,

经过成都平原时形成了平坦的地势,为成都人的繁衍提供了充足的空间。而大禹治水以来形成的扇形水系恰好构成的“水脉”,让“活水成都”孕育了小桥流水、竹林密布的“林盘文化”。成都的天府广场向来是成都数千年城市“文脉”的传承中心地。“从新石器时代的文化到青铜器时代的文化,成都形成了‘古蜀文明’的中轴线。这条中轴线又与成(都)德(阳)绵(阳)广(汉)的经济带、千里古栈道相契合。所以,随着城市的发展与壮大,保持生态、田园的本真,是促进成都城市文明、地域文明内涵丰富的重要举措。这也是幸福成都所追求的目标之一。”

文化精髓炼就“幸福之城”

在成都历史发展的长河中,幸福的基因无处不在。谭继和说,特别是巴蜀文化的精髓随着历史车轮的向前在不断地推陈出新。把握幸福,拥有幸福,就需要把历史幸福的优良部分和现代紧密结合,实现现代与传统的水乳交融。

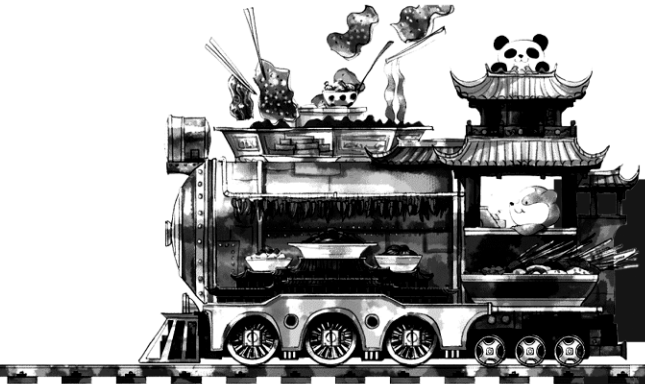


竹林、灰白墙构成的成都院落

熟悉成都的人都知道,成都餐饮界“小吃大市场,大餐小市场”。价格口味决定成都小吃的宽窄路线,食材技术决定美食口碑。

成都小吃宽窄文化意趣

汪和兮之



坊间,成都美食味道着实不摆了,名气很大,食客众多。赞美成都美食的儿歌很多,例举如下:

“钟水饺陈麻婆豆腐,成都凉粉儿担担面,好吃的张鸭子。芙蓉餐厅芙蓉糕,洞子口凉粉冻鸡素面,三六九豆花面儿,竹林小吃油炸锅巴,叶儿耙赖汤圆儿,川南的毛肚儿,都云的泡菜,熏一锅烧鱼头儿,卤肉加锅盔,糯米包油条儿。糖油果子三大炮龙抄手儿,青根儿包子,矮子抄手儿,哑巴汤圆儿。夫妻肺片儿,北方水饺小笼包,芙蓉花生米儿。还有锦城的干饭,团结豆花面儿!”

又有,“成都是个好路路,东城区连着西城区,成都的小吃多又多,你听我来说一说:赖汤圆的心子多,陈麻婆的豆腐麻,夫妻废片麻又辣,成都是个好路路。”歌词中的美食是坊间公认的成都名小吃,除了上述名小吃,成都民间还有体量庞大的口碑美食,是当地人价廉物美、饱享口福的好去处。



路边诱人的成都美味小吃

价廉物美口感取胜,拓展市场宽度,小变大,窄变宽

据说,当年成都在与广州争夺亚洲美食之都的名号之中,散落在成都僻街陋巷的民间美味,起到很大作用。众所周知,广州餐饮业非常发达,食在广州也是不争的事实,生猛海鲜、奇珍异味、鲜香可口的煲汤,举不胜数的茶点、海鲜大排档,都是广州美食的招牌。然则“尚辛香,好滋味”的成都美食,坚持走大众化路线,就地取材,美味佳肴都是寻常百姓家餐桌上的鸡鸭鱼及猪牛羊,只是在配料和制作上面下足功夫,就形成了“百菜百味,一菜一格”的川菜风骨。麻辣鲜香烫,蒸爆炖炒溜,十八般厨艺样样派上用场,味在成都,美食是成都市井文化的一部分,为成都赚足口碑。

成都有很多主流餐饮街,规模大档次高。诸如一品天下美食街就拥有深厚的美食文化底蕴,多家知名餐饮旗舰店汇聚,营造出浓厚的美食氛围,休闲、娱乐板块

亦已成熟,其辐射范围之广、号召力之强,在成都各大高档餐饮、娱乐、休闲热点区域中首屈一指。红杏、文杏、大犇风等品牌店很有规模,街中心一只手拿着一双巨大筷子的logo,是这条美食餐饮街的地标。此外,在成都,金阳路、府南新区、桐梓林、玉双路、机场路餐饮一条街也是很有名气的。

成都美食的原创性是其精髓,是获得亚洲第一个“美食之都”称号的重要原因。而成都坊间餐饮小店,则是原创性的推手。

民间美食挑起大众消费的大梁,这些餐馆店面装修普普通通,甚至有点简陋,成都人戏称苍蝇馆子,意思是指很小很简陋,店面仅仅十几到100平方米左右。这些不起眼的小馆子,拒绝商务,面对大众,价格公道,丰俭随便,味道地道,绝对家常。家常成其为立足之看家本领。这些苍蝇馆子从来不做广告宣传,也不会发DM单,传播全靠口碑。

成都市区人民公园旁的老妈蹄花,24小时营业,店家招呼客人来一份“优秀的前踢”,于是一大碗汤色乳白的猪蹄子炖白豆端到你的面前。据说,炖猪蹄需要文火微上七八个钟头,肥而不腻、胶质感极强的蹄花自然是最大卖点。

宽巷子侧面的支矶石街路口,旁边有家侯记冒菜馆,这家店不卖炒菜,只有烧菜冒菜蒸菜烧菜,冒菜什锦,排骨粉蒸肉,酥肉汤很有特色,10元钱左右保管你吃好吃

饱。尤其坐在梧桐树下小板凳,边吃边欣赏笔直一溜梧桐,阳光斜射在小巷,斑驳陆离,味道悠长,晒着阳光吃着美食,有着静谧舒适的感觉。

双流九江茅屋大酒店,突出茅屋本色,简陋的店面,简易的餐桌,明明是陋室非要弄个大酒店名分,老板自嘲自讽有点板眼。茅屋虽小,店中的肥肠系列做得一点不含糊,基本上只有肥肠一道菜,做出各种花样:蒸、拌、烧、炒、卤、汤样样地道。尤其值得称道的是肥肠汤与莲花白搭配,保证让你食欲大增。雪白的汤,甜丝丝的莲花白,蘸水又辣又麻外加香味,配一盘凉拌牛肉,口感真是不摆了,过瘾、舒服。成都坊间小馆子,往往把坊间口碑视为餐馆生命。成都天回镇是当代作家李劫人笔下《死水微澜》的发生地。几年前,那里有家一元粉蒸牛肉馆,卖的东西永远只有三样:2.5元一碗牛杂汤,1元一份的粉蒸牛肉,1元一个白面锅盔。这个店经营了60年,店面在古戏台台底,空间不足两米,破烂不堪,店内打拥堂。店主只卖当天宰杀的菜牛,坚守传统,保证质量,薄利多销,拥有一大批忠实回头客。

“块票”生意很小,做大则宽;“百元”消费很大,市场太窄

近年来,高档餐饮纷纷倒闭。原因何在?太贵。一般平民消费不起,高端商务消费有限。因此,成都小吃成为主角。

成都人开玩笑说,每到吃饭,不知道吃什么,不是因为饭馆少,而是可供挑选的特色餐馆太多了,都想吃自然犯难。华兴街煎蛋面、羊马查渣面、家常面、铺盖面、无名包子等面食林林总总,豆汤饭,豆花饭……,还有玉林串串香,白家肥肠粉等小吃也数不胜数。成都周边的龙泉的史鲮鱼,华阳的陈婆婆土鸡馆、稀饭庄,双流的老妈兔头,温江的万春卤菜、百年老卤、高三哥猪耳朵等,令人想起来也是口水欲滴。

成都坊间美食,通晓经营之道,做餐饮更重创新。话说华阳稀饭庄,两元钱管饱吃好,各式各样的稀饭随便舀。稀饭品种很多,红苕稀饭、南瓜稀饭、菜稀饭、皮蛋瘦肉粥、八宝粥,两元看似不打眼,学问很大,喝稀饭是吃不饱的,馒头包子花卷锅摊,还有各种小菜,才是利润的来源,所谓“毛毛雨打湿衣衫”是也。

又一首成都美食儿歌飘过来:“日斜戏散归何处,蜀风园和努力餐。三大钱儿买甜花,切糕鬼腿(油条)闹喳喳。清晨一碗甜浆粥,才吃茶汤又面茶。凉果炸糕聒耳多,吊炉烧饼艾窝窝。叉子火烧刚买得,又听硬面叫饽饽。烧麦馄饨列满盘,新添桂粉好汤团。爆肚油肝香灌肠,木樨黄菜片儿汤。”

歌声飘来知饥肠,香味袭来吞口水。成都小吃闯出了一条香飘四溢的“打涌堂”宽之路。