

诗圣的胸怀

●李晓巧

“杜从夔府称诗圣”，明朝学者费宏在《题蜀江图》中如此写道。在他看来，杜甫的“诗圣”雅号肇始于夔州的就餐生涯，在此之前还未达到“圣”的境界。大历元年（766年），55岁的杜甫离开成都后，辗转来到了夔州（今重庆奉节），在朋友们的帮助下，过上了一段较为安稳的生活，写诗交友，关心百姓疾苦，进而思考社会人生。

杜甫自24岁参加进士考试后，屡试落第，便像当时很多诗人一样，四处游历，广交朋友，切磋才艺。44岁那年，杜甫“献三大礼赋，玄宗奇之”，经过一番曲折，被任命为右卫率府兵曹参军。那是唐玄宗天宝十四载（755年），当他正准备赴任时，爆发了安史之乱。突发的战争将一切都打乱。杜甫安顿家小后，辗转投奔唐肃宗，任右拾遗，因为性格忠直，为被罢免的房琯说了几句公道话，被贬为华州司功参军。其时，唐军与叛军厮杀惨烈，关中又发生大饥，饿殍遍野，杜甫接触社会底层，情动于中而形之于笔，有名的“三吏”“三别”即作于此时。此后，杜甫弃官而去，领着家人开始了避乱就食之旅，其间，既亲历百姓困苦，自家也备尝艰辛，“自负薪采药，儿女饿殍者数人”。

从上元元年（760年）至永泰元年（765年），杜甫居成都六年，在几个朋友的照顾下，生活过得不算差，在“成都浣花里种竹植树，结庐枕江，纵酒啸咏”。后来，其好友剑南节度使严武去世，地方将领争权，蜀中大乱，杜甫不得不带着家人继续逃难就食。“就食”这个词，古代常有，意思是在饥荒年月，为了活命而迁徙到有粮食吃的地方去。

大历元年，杜甫来到了夔州，主政夔州的官员柏茂琳对杜甫非常礼遇，不仅“频分月俸”资助杜甫，并且委任他主管城东的一百顷公田，可另外获得一份收入，于是杜甫得以买地种了不少橘树。在夔州，杜甫踏访当地山川形势、风土人情和名胜古迹，广泛接触当地农人，深入了解百姓疾苦，写了《夔州歌十绝句》《负薪行》等名篇。同时也关心时局，通过在官府的朋友以及朝廷派遣的使者及时了解朝廷动向，写了不少政论诗，如《诸将五首》，内有“独使至尊忧社稷，诸君何以答升平”“炎风朔雪天王地，只在忠臣溯圣朝”等句，讽谏边疆大将要思君报国，不可尸位素餐，实际上也反映出杜甫的忧国情怀。

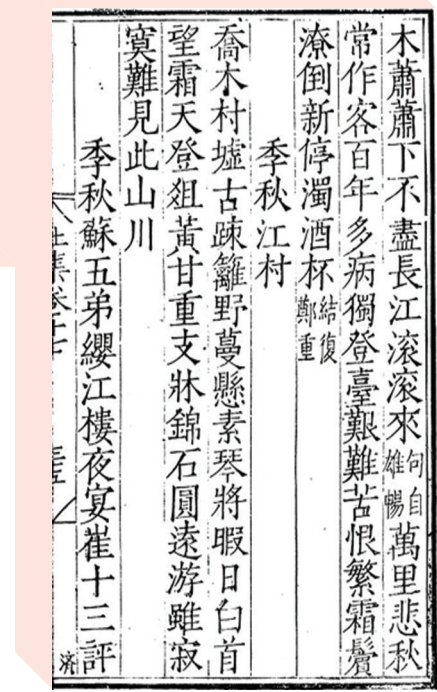
在夔州落脚的第二年，杜甫的健康状况

况恶化，先后得过肺病、疟疾、风痹，并且听力减退、视力模糊、牙齿脱落，56岁之人已然这样，相当凄惶，再无当年写“会当凌绝顶，一览众山小”的灼灼风华。这时的杜甫写出了倾诉长年漂泊、老病孤愁的《登高》：“风急天高猿啸哀，渚清沙白鸟飞回。无边落木萧萧下，不尽长江滚滚来。万里悲秋常作客，百年多病独登台。艰难苦恨繁霜鬓，潦倒新停浊酒杯。”

在夔州期间有个小插曲，杜甫曾将房子借给亲戚吴南卿住，要求他不可干涉贫困孤独的邻居老妇来院中打枣子，特意留诗：“堂前扑枣任西邻，无食无儿一妇人。不为困穷宁有此？只缘恐惧转须亲。”身在流离中的杜甫更同情他人疾苦，具体贴入微，令人动容。

杜甫在夔州住的时间也不久，因为生计不得不再次举家迁徙。可以说，杜甫人生最后的11年时间，一直漂泊江湖，到处投亲靠友。杜甫后期诗作，有貌似超然之处，但更多的是沉郁悲怆，在政治舞台上，他没有施展抱负的机会，但却一直忧国忧民，为了就食谋生，携家带口颠沛流离，59岁逝于避乱的逆旅舟中。

历史是一种集体记忆，后世贤明对杜



《集千家注杜工部诗书》书影。“无边落木萧萧下，不尽长江滚滚来”，是杜甫旅居夔州时所写名句。

甫的评价普遍极高。王安石曾高度赞扬杜甫的博大胸怀：“宁令吾庐独破受冻死，不忍四海赤子寒飕飕。”前圣后贤，惺惺相惜。杜甫以“人饥己饥，人溺己溺”的忧国忧民的宽博胸怀，超越了叹穷嗟卑的个人小天地，成为永远的诗界典范，并以其独特的诗风在人类历史上留下了一道感人的光。

赏荷花

●孙发

从哪里来的呢？身旁的游人说，这雾是人工制造的，每天清晨都放雾。

看到三五成群的游客拍照留念，晨练的大妈们穿着鲜艳的舞蹈服装在荷花与云雾的陪衬下，犹如仙女翩翩起舞。

听着看着，瞬间云雾已散去，艳阳高

照，蔚蓝的天空与荷花交相辉映，正是赏花时。

举目望去，真是“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红”。微风吹拂着水面荡漾着层层波浪，美不胜收。近处看到双双蝴蝶落在荷叶上扇动着翅膀，鸳鸯缠绵戏水，

含苞待放的荷花上面落着漂亮的蜻蜓，为荷而来，因荷而醉。兴奋之余赋诗一首：“南湖池畔柳如烟，清清水映蓝天。小船穿梭芦苇中，坐船遥看似云边。”

夜晚的荷塘，静静的水面。五彩斑斓的水上彩灯，天空的皓月高挂柳树梢，荷塘不时地传出昆虫的叫声，听取蛙声一片。

那湖面的彩灯是诗里的江枫渔火，点缀着荷花塘的美丽。

莲叶仿佛说，不要错过好时光，不要辜负好风景。

回想过去，不能忘记去年的相约及盛开的荷花，更不忘我们球友的真情厚意。

明清辣食尚：异域食材与长江饮食文化的融合创新

●姚伟钧

长江流域是中华农业文明的发祥地，也是中华名饌之摇篮。其饮食文化非孤立、封闭之体系，自古以来，它就是中国各地区、各民族饮食文化交流的重要通道，也是中外饮食文化交融的桥梁和纽带，流淌着多元与开放的文化精髓。明清时期，三十余种美洲作物相继传入长江流域，极大丰富了人们的膳食品种。

美洲作物纷至沓来

在明代中后期，源自美洲的作物如玉米、番薯和辣椒等蔬蔬纷纷传入中国，并迅速扩散至长江流域，这些新奇食材的引入，深刻影响了当地的饮食文化。

明代，中国的粮食生产以稻米为主，小米、麦子等杂粮为辅。正如明人宋应星在《天工开物》中所述：“今天下育民人者，稻居什七，而来、牟、黍、稷居什三。”长江流域的粮食格局亦大致如此，平原地带主要栽培水稻，而山区居民则多依赖各类杂粮。

明末清初，美洲的高产粮食作物玉米、番薯和马铃薯陆续被引入长江流域，并在乾隆至嘉庆年间迅速普及，到了同治光绪年间，这些作物已在该地区广泛种植。尽管从宏观角度看，它们的种植面积并不占据主导地位，但这些新食物品种的引入却逐渐改变了长江流域人民沿袭数千年的饮食结构。与此同时，一系列外来蔬菜品种如辣椒、番茄、西葫芦、菜豆、南瓜、笋瓜、佛手瓜、红薯、木薯等也被引入长江流域，大大拓宽了长江流域的蔬菜品种，优化了当地居民的饮食营养结构。这些源自美洲的蔬菜在经历了数百年的传播与本地化适应后，逐渐融入了长江地区的饮食文化之中，成为塑造沿线各地风味菜系的关键要素。尤其是辣椒的引入，对于四川和湖南菜系独特风味的形成起到了显著的作用，为地方美食增添了鲜明的辣味特色。

中国辛辣风味的滥觞

辣椒为草本植物，或为一年生，或为多年生，其别名繁多，如番椒、海椒、秦椒、地胡椒、辣茄等。它原产于中南美洲热带地区的墨西哥、秘鲁



等地，在明代漂洋过海，传入中国，开启了中国辣味文化新篇章。

辣椒在长江流域的最早记载见于明万历年间，杭州人高濂在《遵生八笺》（1591）中说，“番椒丛生，白花，果俨似秃笔头，味辣，色红，甚可观”。这也是辣椒传入中国的最早记载。辣椒传入后，很长一段时间被视为观赏植物，被列入花谱，后来人们发现其食用价值，才列入蔬谱。明清之际，辣椒主要在长江下游的浙江地区种植，但因浙江人喜清淡，不嗜辣，辣椒仅被当作观赏作物而鲜有人食用。清中后期，辣椒逐渐沿着长江流域向中上游地区扩散，从江浙地区经过江西，一直延伸到湖广、四川、贵州等广大地区，国人开始大范围食用辣椒。清道光年间人吴其濬在《植物

名实图考》中指出：“辣椒，处处有之，江西、湖南、黔、蜀种以为蔬。其种尖、圆、大、小不一，有柿子、笔管、朝天诸名。”“味之辣至极矣，或研为末，每味必倍；或以盐醋浸为蔬，甚至熬为油。”在长江中上游的湘、鄂、云、贵、川地区，高山峡谷众多，日照时间短暂，空气湿度较大。自古以来，这些地区的居民就偏爱辛香食物，尤其是四川和湖南两省，辛香风俗尤为盛行。在辣椒尚未传入长江流域之前，人们所依赖的辛香料主要有花椒、生姜和茱萸三种。辣椒的到来，不仅迎合了川湘人民对辛香的传统喜好，而且辣椒还能温中健胃、散寒祛湿、发汗，有助于人体对抗潮湿环境，因此辛辣风味迅速在四川和湖南普及开来，对川菜和湘菜的形成与发展产生了深远的影响。

辣椒与湘菜的邂逅

在长江中游的湖南地区，辣椒的最早记载虽然晚于下游的浙江，却早于邻近的湖北、四川和贵州。当时的辣椒，主要充当湘菜中的调味角色，而非作为蔬菜本身，湖南人对辣的偏爱也尚未完全形成。到了光绪年间，辣椒在湖南已广泛种植，食辣之风席卷全省。徐珂在《清稗类钞》中描述湘人“无椒芥不下箸也，汤则多有之”，每道菜都离不开辣椒。清咸丰年间，嗜辣的湘军与太平军在长江流域的各省交战，这不仅推动了湘菜菜系的形成，也使得湘菜的特色风味吸收了外来菜系的精髓，同时湘味亦扩散至湖南以外地区。晚清时期，湖南籍名臣左宗棠对辣椒炒鸡丁情有独钟，这道菜随着他的名字被传为“左宗鸡”，甚至传到海外。到了清末民初，辣椒已完全融入湘菜之中，既能作为调料，又可作为主菜，诞生了麻辣子鸡、辣椒炒肉、剁椒鱼头等一系列特色菜肴。加之近代以来湖南人在北京、上海、南京等大城市大量开设湘菜馆，湘菜因此名声大噪，成为中国菜系中不可或缺的一部分。湖南人对辣椒的运用非常讲究，他们善于根据不同的菜品和口味需求，巧妙地搭配各种辣椒，如红椒、青椒、剁椒等，使得湘菜的辣味呈现出多层次的口感。例如，剁椒鱼头，就是将新鲜的鱼头与剁椒等调料一起蒸制而成，辣中带鲜，令人回味无穷。

辣椒在川菜中绽放

辣椒传入四川的时间，比湖南晚一些。乾隆年间，四川学者李化楠所著并由其子李调元整理出版的《醒园录》，作为迄今发现最早反映川菜历史的专著，却未提及辣椒。嘉庆年间，辣椒在四川开始逐渐普及，地方志书中关于辣椒的记载也越来越多。到了光绪年间，徐心余在《蜀游闻见录》中记录了川人对辣椒的偏爱：“惟川人食椒，须择其极辣者，且每饭每菜，非辣不可。”与此同时，四川培育出众多优质的辣椒品种，如什邡县的朱红辣椒、鲜红小海椒，南江县的满天星和牛角椒，金堂县的高树辣椒，内江市的七星椒，乐至县的灯笼辣椒，华阳县的朝天子、大红袍和组子

辣椒等，其中尤以成都的二荆条辣椒最为闻名。辣椒在四川广泛种植，每到辣椒丰收季节，各家各户都会制作自家的辣椒酱。正是这一传统，将辣椒与蚕豆结合，创造出被誉为“川菜之魂”的豆瓣酱。相传，最原始的四川豆瓣只是一种不含辣椒的豆瓣。嘉庆年间，一位来自福建汀州府的移民陈逸仙，长途跋涉至四川，所携带的蚕豆不慎发霉。他不忍丢弃，便尝试将辣椒与之混合，意外发现这种新搭配颇为美味，于是，最初含有辣椒的四川豆瓣酱便诞生了。陈逸仙在郫县定居，并开设了顺天号酱园，专门销售他的豆瓣酱。随着时间的推移，咸丰年间出现了“益丰和”，光绪年间又诞生了“元丰源”。直到1956年，这两家历史悠久的品牌合并，成立了国营郫县豆瓣厂。因此，豆瓣酱的制作演变，也反映了辣椒在四川传播和发展的历史轨迹。

在近代川菜的烹饪艺术中，郫县豆瓣已是不可或缺之选，尤其对于家常味型与麻辣味型的川菜，更是调味的灵魂。家常味型作为近代川菜的经典之一，主要依赖于郫县豆瓣、川盐、酱油等调料精心调配而成。根据不同菜肴的独特风味，还会适量加入元红豆瓣或红辣椒、料酒、豆豉等辅助材料。这一味型的特点是咸鲜中带着微妙的辣意，有时因应菜品需求，还会呈现出淡淡的回甜或醋香余韵。以回锅肉为例，这道家喻户晓的川菜便是家常味型的典范，它选用半熟猪臀肉为主料，辅以蒜苗和郫县豆瓣等调料，经过煎炒，使肉质色泽红亮、香气扑鼻，微辣而带有回甜。

同样，在近代川菜中，诸如家常海参、家常豆腐、盐煎肉、豆瓣肘子等家常味型的佳肴，都离不开郫县豆瓣等一同烹制，使得成菜不仅色泽诱人，而且麻辣味道鲜明，集麻、辣、烫、嫩、酥、香、鲜于一身。水煮牛肉的制作则是先将郫县豆瓣炒至出色，再加入辣椒面和其他调料以及高汤煮制成浓汤，最后将牛肉片下锅煮熟，上桌前撒上炆的干辣椒碎，使得成菜色泽红亮、麻辣烫鲜，香气四溢。

可以说，没有辣椒就没有郫县豆瓣，没有郫县豆瓣就没有近代乃至现代川菜的丰富多彩。因此，郫县豆瓣被无数食客和美食家誉为“川菜之魂”。四川人还巧妙地将来外的辣椒与本土的花椒融合，塑造了川菜独有的麻辣风味。这种以辣椒和花椒为核心的味型，无论是咸鲜浓郁的热菜还是清爽的冷菜，都能完美适应。四川是花椒重要产地。在古代，食品中花椒的使用比例极高，但到了清代，这一比例有所下降，这可能与辣椒的引入和胡椒使用的增加有关。随着时间的推移，花椒的麻味逐渐与四川菜肴融为一体，从而铸就了川菜麻辣的独特风味。

明清以降，中外饮食文化的交融为长江流域的饮食文化增添了璀璨的光彩。这种文化的交流与碰撞，使长江流域的饮食文化在创新中熠熠生辉。

我来说两句

为文化馆增添更多生活范

●李汶泽

“午间半小时”“四点半课堂”“市民夜校”……如今，走进遍布城乡的文化馆，人们可能遇到一堂文化讲座，也可能参与一场读书分享会，还可能接受艺术专业老师的悉心指导。不同时段、不同类型的文化活

动，吸引着人们走进场馆、获取新知。文化的和风细雨，已经悄然融入人们的日常生活，文化馆也因此增添了更多的生活范。

党的二十大报告提出，“健全现代公共文化服务体系”。一座座面向基层、面向公众的文化馆，深入推进体制机制创新，持续提升服务水平，正是推动公共文化服务体系高质量发展、推进文化强国建设的生动实践。

增加开放时间、拓宽服务半径，文化馆转型升级的背后，首先是服务理念的时代更新。不少文化馆打破过去“早上开门、晚上关门”的做法，尝试延时开放、错时开放，为不同时间段进馆的公众提供更多选择。在服务形式上，文化馆更是玩出“新花样”——送活动到企业，提供点单式服务；打造移动文化车厢，让文化氛围随处拉满……这些新举措让文化服务更加贴心、更接地气，文化馆以更加开放、包容的姿态迎接每一名来客，成为公众的文化新空间。

紧贴公众需求、扩容自身功能，文化馆让公共文化服务更有针对性、人情味。从经典阅读到声乐教学、从舞蹈训练到手工艺制作，为满足大众的多元文化需求，文化馆提供了丰富多彩的服务。如雨后春笋般兴起的市民夜校，既为年轻人提供展示才华的舞台，也架起交流分享的桥梁；在针对学龄儿童开设的“四点半课堂”，孩子们不仅可以学到知识，也能提升动手能力与创造力……各地不断健全完善公共文化服务体系，让市民群众的精神文化生活更加丰富充实。

顺应数字潮流，拓展美育资源，文化馆高质量发展正当时。在数字技术飞速发展的当下，文化馆构建数字化平台，将丰富的文化资源以全新形式呈现在大众面前。无论是高清的艺术作品展示，还是沉浸式的虚拟展览体验，都让人能够随时随地感受文化魅力。与此同时，文化馆还通过建设乡村文化中心、开展文化下乡活动等方式，将优质文化资源送到乡村居民身边，实现文化资源共享。

知识无止境。文化馆的“加时加料”，为美好生活“添砖加瓦”，也让艺术的馨香弥漫城乡。