

◎纪实

巴山大峡谷华丽转身

刘裕国 郑赤鹰

2020年的第一场雪来得比去年早。到了12月中旬，川东北巴山区巴山大峡谷已经是人们向往的美轮美奂的冰雪世界。登上大峡谷2480米的罗盘云顶，白雪铺就的厚地毯上，一排排头扎红巾、身穿黄色对襟衫的土家汉子，像打谷一样挥舞着鼓槌，激情澎湃的鼓声，填满了巴山大峡谷的每一道沟壑。跳钱棍舞的土家妹子们踏着巴山民谣的节拍，欢天喜地，像绽放的巴山杜鹃。12月18日，四川达州宣汉县巴山大峡谷罗盘云顶第二届冰雪节在这里拉开序幕，从四面八方蜂拥而至的游客在雪地里嗨歌。打雪仗、滑雪橇、堆雪人，乐此不疲。雪地摩托、雪地坦克，呼啸着从雪峰飞下……

人们怎么也没有想到，这昔日人迹罕至的高山雪岭，短短3年，华丽转身，成为宣汉县巴山大峡谷景区冬季狂欢的网红打卡地。

要有发现美的眼睛

在川东北，宣汉的贫穷是出了名的，它是固定贫困县。而在宣汉，最穷的地方莫过于500多平方公里的巴山大峡谷片区。这里大山巍峨，沟壑纵横，交通闭塞，土地贫瘠，一代又一代大巴山人在这里与贫穷的命运顽强抗争。然而，当时光的指针指向2014年，这里却有9万多建档立卡贫困人口，占了该区域内总人口的90%以上。

摆脱贫困的出路在哪里？这个问题，像高耸的罗盘顶山峰般沉重，压在了时任县委书记的心头。在高山峡谷里办工厂、建园区肯定是行不通的，而大峡谷自然生态好，有奇峰、有丛林、有绿水。要有发现美的眼睛，让这些自然资源变为斩除穷根的一把利刃！宣汉县委决策者一锤定音。

于是，数百名干部，数十支施工队，近万民工对这片荒野进行“精装修”。2018年8月景区开园，罗盘云顶、桃溪谷，大象洞，桑树坪，渡口里……一个个景区闪亮登场，惊呆了游客的目光。

罗盘云顶是众多景区之一。如果说罗盘云顶是巴山大峡谷景区高昂的狮头，那么，桃溪谷则是巴山大峡谷内深藏不露、少为人知的人间秘境。它有青山的清幽，也有峨眉山的灵秀。为了把这一秘境开发出来呈现给世人，勘察时县委一班人马差点丢掉性命。

那是2015年4月1日，县委书记带领县上有关部门一行十余人，向巴山大峡谷进发，探险桃溪谷。桃溪谷，听起来诗情画意，当地人却很少有人敢涉足穿越。谷内，古藤蔓延，林木森森，一条山泉飞溅如玉，在一丈多宽的幽谷里终年哗哗啦啦自我吟唱。溪水把唯一的乱石铺就的通道占领了，人要想从溪谷里穿过，只得涉水而行。但水底不时会出现一个深潭，不会游泳的人，就只好望而兴叹。时而又出现一个几丈高的峭壁，溪流从上跳下，挂起一块白布，纵使你有飞檐走壁功夫，也难以攀越。为此，他们准备了竹梯、气阀、木杖。

车子开到不能再开的时候，考察队员们开始步行进谷。先前，天空还阳光明媚，到达谷口，阳光不见了。山里的天，孩儿的脸，说变就变。一行人正兴致勃勃往秘境深处行走时，陡然天昏。

清晨，东边地平线的第一缕曙光，顽强地穿透薄雾，远方却传来一代京剧武生大家李元春离世的消息。这一天，是中国传统的冬至。

第一次结识李元春先生，是那年“十一”，我第一次以准女婿身份登门。洋桥北京剧院一个普通的两居室，竟是他的住宅。他的床头，居然是我的诗集；茶几上，是我当日在人民日报写的散文。老花镜背后，他的笑容是我最大的奖赏。尽管后来得知，他在西单附近还有一处四合院。但室雅何须大，花香不在多。从此，这方斗室成了我沉醉的福地。我们谈艺术，聊人生，话理想，成了无话不谈的知己。他每次都是亲自下厨，并且从不让我帮忙。

后来我出差、出国，每次回京，他就是再忙，也要放下手头之事，打车赶到我的住处，到餐馆请我吃饭。他给我谈最近的心得，对京剧改革的看法，有时我因为倒时差打起瞌睡，耳边还回响着他铿锵的语音。

李元春纵横艺海八十余载，在中国京剧界享有盛誉。他4岁开始随父学戏，8岁登台演出，9岁在哈尔滨拜著名武生李兰亭为师，12岁作为主演登台，扮演《乾元山》中的哪吒，《大闹天宫》中的孙大圣等，颇得观众的好评。师傅的真传和多年的艺术实践，使他成为李兰亭最得意的门徒之一。上世纪40年代开始搭班演出，在济南、徐州、南京、上海



有人惊呼：我们快撤，暴雨一下，山洪马上就来，会要了大家命的。一行人赶紧往回跑。刚爬上一个斜坡，暴雨突至，豆粒大的雨点中，夹杂着鸽子蛋大小的冰雹，劈头盖脸地砸下来。瞬间，溪谷里山洪突至，暴涨数丈。一行冒险者深感万幸，现在想想都后怕。

今天走进桃溪谷的游客们，从那条迤逦悬空的栈道上，能够想象到当时探查规划开发这个景区的难度。

就在家门口就业

桑树坪是景区管委会规划的特色土家风情小镇，也是大窝村拆迁安置点之一。一幢幢古色古香、错落有致的土家风情民居，宽阔的柏油路，宽广的土家风情广场，暖阳照耀，熠熠生辉。蓝天白云下，民居与林中的度假别墅、玻璃帐篷、小木屋、露营地遥相辉映。周边群山环绕，云雾缥缈，有如人间仙境。前来游玩的游客，无不以为到了世外桃源。

“和平小食店”就开在这个小镇上。在店铺里忙出忙进招呼客人的是一个俊俏女子，她叫王守英。店铺就开在自己家里，是2018年10月搬迁进来的安置房，有160多平方米。32岁的王守英是两个孩子的妈妈，结婚后一直留守在家照顾孩子。看左邻右舍都相继开了店，每天迎接不同方言口音的游客，心里痒痒的，就去学了做面条和砂锅米线，开了个小面馆，最高一天居然卖到2000多元。她老公在外面打工，过年回家，一算账，王守英开店挣的钱，居然比他挣的还多。

景区的开发给王守英一家带来了好运，她的母亲也被景区招聘为土家风情小镇的保安，每天在景区街道指挥车辆停放，悠闲又愉快。

王守英有个妹妹叫王小林，中学毕业后，一直在外地酒店打工。风情小镇的云漫山酒店去年开业招工，王守英打了一个电话，妹妹马上飞了回来，顺利应聘为酒店的一名职员，工资与她在外地一样多，今年已成为酒店管理骨干。王守英家有林地15.77亩，耕地15.4亩，都投入景区股份。2020年9月4日景区分红，领到土地入股分红金9800多元。

王守英说，她们家的地全种上粮食，也卖不到这么多钱。

于氏吊锅楼是土家青年厨师于涛2018年5月回乡创办的。他本来在成都与人合开一家酒店，收入颇丰，听说家乡巴山大峡谷旅游景区2018年8月开园接客，想到会有很多游客到来，要吃要

喝，便回家乡创业。于涛的家在景区内的渡口场镇，有3个店铺共180平方米，安了18张火锅桌。他别出心裁，把土家农家的极大杆儿、吊锅搬上餐厅，让游客体验土家餐饮。客人来消费，他还免费给客人唱土家山歌。他的店土家文化气息浓郁，深受游客喜爱，生意火爆，2019年，居然挣了98万元。

谢林贵的家虽然在渡口土家族自治乡的街上，但他一直外出务工。一次工伤事故，让他的双脚落下残疾。不能再外出务工，他只得把自家的街房腾出开茶铺。原来的渡口场镇，不到1000人，每天卖的茶叶不够自己的生活费，他家成了贫困户。2017年，旅游开发需要，景区开发管委会对街房统一打造，他家的房子与整个街道一样，焕然一新。帮扶干部建议他与左右两家邻居合伙开餐饮，他听从了建议。没想到，去年的7月、8月旅游旺季，每天都能挣到一万多元。景区开发后，提供了很多就业岗位，巴山大峡谷里外出民工纷纷返乡，让孩子不再“留守”，不再让老人“空巢”。

了。

甜竹村村委班子坐不住了。村民们腰包鼓了起来，咋村集体包包还瘪瘪的呢？驻村工作组、村两委成员一行7个人，包了辆长安面包车直奔成都郫都区、都江堰市考察羊肚菌种植。他们之前备足了功课，甜竹村土地无污染，适合种植高效益的羊肚菌。

考察回来，村上买回大棚架、菌种，他们不懂技术，请技术员前来指导，技术员嫌面积小，不来，他们就自己干。按照参观学到的技术做，不懂的又打电话、看视频，请教都江堰羊肚菌技术人员。喊来几个村民，加上村上两委和驻村工作组，10多人干了20天，羊肚菌大棚在甜竹村几十亩面积宽的高山小盆地落地生根了。村主任欧中良想为村集体摸索掌握全过程技术，自家投入了一万多元，种了一亩做实验。

11月种下，第二年4月采摘。欧中良一亩羊肚菌居然赚了2.7万元。村集体种的羊肚菌，因干部们忙于工作，无专人管理，产量不那么理想，却也净赚3万多元。甜竹村终于有了第一笔集体资金。欧主任爱上了种羊肚菌，认为这个可以带动更多的农户致富。2019年，他干脆卸下乡主任担子，安心种植羊肚菌。今年，甜竹村有十多户农户跟着欧中良种植羊肚菌。

欧中良说，他敢大胆种羊肚菌，最关键的是景区内酒店、民宿和周边人群就能消化掉一大半。

三墩乡的大窝村是高山村，在核心景区。县景区管委会考虑到他们的村集体发展产业难，在规划修建景区风情小镇时，特意修建了6套安置房作为村集体资产。村上租给行家办民宿，每年收租金1.5万元。因大窝村是贫困村，享受农业农村局100万元集体扶持资金，村上投入给一家驻村旅游拓展公司，每年分红4.2万元。

大窝村吸引外地来村里经营开发旅游产业项目和民宿的，有50余家。狩猎场、大堰口索道、自驾游露营地、民宿……村里1000余个劳动力大多在景区和入驻景区的企业、商家务工，仅清洁工就有80多人。村上有50多家农户因地制宜，就地开展民宿接待，几处易地安置点，也有20多家农户开办民宿。

与大窝村一样，巴山大峡谷景区里的村集体，依托旅游，都找到了集体创收的门口。

如今的巴山大峡谷，人在景区住，钱在景区赚，9.1万人的顺利脱贫，发展后劲十足。这是宣汉县全体脱贫干部的最大献礼。

甜竹村不在核心景区，但它独特的高寒气候，让村里人占尽风流。甜竹村人笑了。他们以前只怪祖辈给他们取了个不符合实际的村名，现在，他们真正地尝到甜头

冬至

白木

等地掀起一股武生热。在上海大戏院，场场爆满，前几排经常被当地名媛淑女、达官贵人包场，每日鲜花不绝。

在北京，李元春亲自挑班任团长，与妹妹李韵秋共同领衔主演，成立了春秋京剧团，先后演出《嘉兴府》《四杰村》《哪吒》等剧目。兄妹开打，出手配合默契，相得益彰，备受称许。其后的《三借芭蕉扇》《金钱豹》《武松打店》《天波楼》《通天犀》等，受到广大观众的盛赞。

1957年，北京市组建青年京剧团，李元春出任团长。1959年，在周恩来总理的关怀和倡导下，他率团与程派名家赵荣琛、王吟秋合作，改名《北京青年京剧团》，他任团长兼主演。在此期间，他无意中看了一场六龄童的绍剧《孙悟空三打白骨精》，兴致大发，根据京剧独有的特色，打造自己独特的思考，京剧《孙悟空三打白骨精》横空出世，再次展现了他唱、念、做、打的全面艺术才华，成了人民大会堂小礼堂招待外国领导人的保留曲目，不仅博得观众的欢迎，还受到周总理等党和国家领导人的高度评价。

1962年，北京青年京剧团与梅团

市巡回演出，3个月总共86场，他独自主演《十八罗汉斗悟空》53场，场场轰动，美国观众为之疯狂，破天荒买站票入场。“美猴王”之誉，响彻全美，纽约时报、华盛顿邮报、洛杉矶时报等主流媒体，都是整版报道。中国京剧再次辉煌大洋彼岸。这也是继梅兰芳访美50年后，中国京剧又一次完美呈现。演出期间，李元春荣获纽约、波士顿、路易斯维尔等多个市长授予的“荣誉市民”证书，马萨诸塞州州长的“荣誉参议员”证书、肯塔基州州长的“肯塔基州上校”证书。活动组织者美国国际艺术公司老板格尔德私底下多次挖角，许以月薪两万美金报酬，他不为所动，坚守祖国。

1984年，他出访日本20多个城市，威风不减，在日本再掀美猴王巨浪。我有一个心愿，那就是为他写一本传记，详细记录他波澜壮阔的艺术生涯。他到美国时，我天天采访，总觉得不得章法。后来他干脆自己录音，把一段一段渗透进生命历程的中国京剧故事口述出来，可是因为我琐事忙碌，一直搁浅。到了要集中精力撰写时，他又中风失语，留下永恒的遗憾。这也是我最为亏欠他的地方。

寒潮涌动，落叶缤纷。李元春先生在隔着千山万水的冬日，不辞而别。我只能站上山岗，仰对如水的北风，让泪水随落叶飘落。

林立旷野，落叶如音符一样在天空灿烂地流动。

最近酷好吃，隔着大洋，时不时视频电话打到北京的老家里。“妈，褡裢火烧两头要不要封口？芥末墩的芥末撒多少合适？炒酱瓜的酱瓜丝泡几道水？”馋啊，为口吃的。

刚在微信里看到老友Amy大秀她的本帮菜手艺。来自上海的她供职曼哈顿国际金融中心，虽遍阅华尔街大佬的山珍海味，却偏爱躲在家里一点点雕琢属于自己的清炒虾仁冰糖河鳗烂糊面。此刻又在忙活当天压轴的扬州蟹粉狮子头，这可是个功夫菜，上好肥瘦肉亲手剁成大小适中的肉粒，几经调弄，再裹上白菜叶，小心翼翼放进砂锅，慢慢炖透。

疫情期间深居简出，无所事事该是常态，反倒显得比往常愈发忙碌了。每日津津有味地琢磨各式的吃，刁钻古怪不厌其烦，不惜伸动往昔的懒筋，操刀弄杖的。微信朋友圈里，各家无穷尽地晒自己的看家厨艺，炫耀口福乐此不疲，彼此彼此，乐呵呵互道“闲的闲的”。

以往，也没觉到吃会这般兴趣浓郁和如花似多精力，历经此番疫情居家主旋律的厨艺大比拼，着实认同了我中华餐饮文化内涵的超级丰富。

说到吃，就不能不提到大舅对我的影响，那可真正是个美食家，讲究一套一套的，从民国吃到新中国，从书香门第官宦家里的私房菜，到京城八大楼、满蒙回小吃，从清贫时期的居家粗茶淡饭到改革开放后的生猛海鲜，他总能对人口之物和烹调技艺，道出个子丑寅卯。那时，北京人出去吃饭叫“下馆子”，大舅说过，“为什么要下馆子？那是因为老年间馆子里做出的菜，是家里绝对做不出来的！”这段疫情，促成各“私家大厨”们厨艺大长，让我得意自己在家做的菜，甚至比馆子的好吃，不知是我厨艺见长，还是而今的馆子有失水准，起码在纽约有这种感觉，从而大大削弱了往常那份下馆子吃肉的愿望。也让我对没经历过的“老年间”美味，继续留着几分神秘幻想的渴望。

记得小时候物资匮乏，下馆子是件让人格外激动的事。一次妈妈回京探亲，带我和姥姥舅舅去老西安市场开荤，那家馆子好像叫“小小酒家”，妈妈点了4个菜，吃得我们没齿难忘，美！尤其记得酷爱美食却鲜有请客的大舅，上世纪60年代带姥姥和我去吃过一次馆子，那馆子很大众化，坐落在北新桥十字路口，印象中是把着路口的东南角。进去后熙熙攘攘人满为患，好不容易等到座位，当然是拼桌。大舅是经验丰富的常客，想都不想就点了糖醋里脊和滑溜里脊两样净肉的菜，我还犯嘀咕，怎么都是里脊？里脊是什么？要知道我小时候是不吃肉的。那天在姥姥和大舅鼓励下，我这个不吃肉的孩子扭扭捏捏伸出筷子夹了一块儿，心里暗自琢磨怎样趁人不备把肉吐掉。儿时起，我就曾被爸妈逼着吃肉导致呕吐，这次可怪了，放在嘴里的是肉吗？一个酸甜可口，一个鲜香滑嫩，与我平时对肉的恐惧认知大相径庭啊。大舅对姥姥赞道：“您尝尝，是不还有点过去老年间的老味道？”然后他就说了那句让我永难忘的话“下馆子吃饭，是因为馆子里做出来的菜是家里绝对做不出来的味道”。好像就是从那时起，我居然能吃点肉了。这一餐，导致大舅隔三差五地兴致勃勃地反复提起，弄得姥姥烦恼地骂他“你请我吃了这一顿饭，难道就一辈子不会饿了吗？”

几十年后，一次回国，我请已八旬高龄的大舅下馆子，就在他住所附近的利康烤鸭店。我不解其忽略满桌其他菜肴，惟指着面前的一盘酱爆鸡丁啧啧赞叹，“你知道我为什么叫好这个酱爆鸡丁？这个厨师的手艺还是老年间的味道！而今咱们自己个儿家里绝对做不出来！”又是“老年间老味道”，又是“家里绝对做不出来的”。大舅问我“你看不出这盘菜的手艺好坏吧？”他面带老江湖的孤傲神态道“瞅瞅这个酱汁就懂了，所有的酱全部包裹在鸡丁上，盘子里干干净净一星酱汁都不沾，菜里闪着亮亮的油，盘子里却不会汪着，这就是手艺，老手艺人才有这个功夫，这份功夫做出来的鸡丁熟嫩，酱汁调得既不死咸也不齁甜，味道绝对差不了！”原来如此，水好深啊。虽是舌尖浮光掠影，却往事难忘。

新冠肺炎闹腾小一年过去了，咱试手的美食辉煌灿烂，北京炸酱面糊塌子京酱肉丝，上海油爆虾红烧肉炸春卷，四川宫保鸡丁麻婆豆腐，广东蟹肉干烧伊面，京东肉饼，清蒸鲈鱼，葱烧三文鱼……南北菜系，大小通吃！时不时忙不迭地记录菜谱，友人间喋喋不休地互通烹调绝活。晚上还要隔洋观看网络电视，上海台“人气美食”、北京台“美食地图”，一时间成了最爱。你说我们能不忙得脚丫子朝天？一旦认定一个让你垂涎的，就要四处觅食食材，虽费心思，“劳民伤财”，却也着实享受，其乐融融。

Amy来微信视频了，她的扬州蟹粉狮子头出锅啦，看她那笑成一条缝的眼就知道味道杠杠滴。麻利儿的，我炉头上的炖的酱肘子也差不离该关火了，您没闻到那股浓浓的十三香吗？

京城发小见我微信里没发没了秀厨艺，忍俊不住，笑侃“你是玩物丧志甘当吃货？还是穷极无聊吃饱了混天黑？”我回道：你懂个啥？切！——附耳过来：姆们是想了。

想家了

王威（美国）



本文图片由王利 向海啸摄影