

酉阳火铺菜飘香

二毛



我的故乡在重庆市酉阳土家族苗族自治县。每次回到这里，我都要先去老街走一走。青石板路还是30多年前的样子。石板表面被磨得发亮，脚步踩上去有清响。沿街人家半开的门里，飘出醪糟的甜香。和糖的甜不同，这种甜是糯米和酒曲在时间里慢慢酿出来的：醇厚、绵长，像这老街一样，不声不响地在光阴里发酵。

这气味我太熟了。母亲做菜，爱用醪糟代替料酒和糖。她说醪糟是活的。母亲炒回锅肉时，甜面酱放得比海椒酱还多，还要加泡椒、泡姜和醪糟汁，酱香和泡菜的酸辣在高温里纠缠……母亲做出来的味道，我至今没在别处吃到过。

后来，我在北京开餐馆，把这道菜放上菜单。好吃是好吃，但我心里知道，和母亲当年在火铺上炒出来的那一盘，还是差了一点点。

后来一想，差的那一点，也许就是家乡火铺上的火光。

推门进去，火铺上炭火正红，铁三脚架上是口鼎罐，白色的蒸汽从盖沿溢出来，袅袅升起。罐身通体烟熏火燎，黑得发亮，像被时光一层一层上了釉。那是我魂牵梦萦的气味——是苞谷面饭，是老荫茶，是炖了大半天的腊猪脚，是摆不完的龙门阵。

30多年来，重庆、成都、北京……中国各地的灶台，我走了个遍。然而夜深人静的时候，心里总有团火在烧，就像是老家火铺里的炭火，红得发暗、热得绵长，一烧几十年。

围在火铺中央，架着鼎罐铁锅煮东西的火塘，在位于武陵山腹地的酉阳已经烧了几千年。一家人围着火塘，用鼎罐炖煨肉，用铁锅煮菜。在酉阳，火铺不只是家具，还是一个集饮食、取暖、照明、社交于一体的家庭空间，也是人们每天日常生活的组成部分。

正对门靠墙的位置叫“上火铺”，那是长辈的座位。一家人围火而坐，讲传说、唱山歌、摆龙门阵，都在这一方火铺上。

从小母亲教我，第一箸菜要夹给外婆外祖母，还要说一声“添福添寿”。儿时只觉麻烦，如今回头头逐渐明白——那筷子递过去的，不只

是一块肉，更是土家人和苗家人几千年守住的礼。家乡人总说“火铺没大小，好多人都坐得到”——来者不拒，是酉阳人的待客之道，也是酉阳人的胸怀。

武陵山区地势高耸，一年里大半时间都要烧火塘。屋外风雪压山，屋里火光照脸。一塘火要从今年的立秋烧到来年的立夏，日日夜夜，不熄不灭。一家人围着它，日子在火光里慢慢过。

2017年，我带着团队深入武陵山腹地，遍走湘、鄂、黔、渝四地边区。我们一个寨子一个寨子地走，一家火铺一家火铺地坐，和老人聊天，看大家做菜。3部《酉阳火铺菜》菜谱，就这样从100多口火塘里，一勺一勺“舀”了出来。我花了30多年遍学中国各地厨艺，其中最重要的一课，终于在酉阳的火铺里上完。

酉阳火铺菜的100多道菜中，牛肉火锅鸡是“头牌”，蹄筋鸡腿随红油翻滚，一筷子下去，软糯中带着筋道；鼎罐肉取整只土猪肘子慢煨4个钟头，筷子一碰就颤，颤而不散，这是山里人对待一块猪肉的敬意；铺盖魔芋麻旺鸭把高山魔芋切成巴掌大的厚片，魔芋吸饱汤汁后，鲜美得让人惊叹，鸭肉香腴弹牙，让人停不下筷……

但火铺上最动人的那一锅菜看，往往不是照着菜谱来的。

年关将近或者远方来了贵客时，家里的老人会从火铺上方的木梁上取下一只炕挂了两三个月的腊猪脚。那腊猪脚炕得黑黄里透金，松柏树枝和老荫茶的香气早已钻进每一丝肉里。用柴火把肉皮烧得起泡，刮洗干净，剁成坨坨，放入鼎罐煨。

锅里早早炖上一只在后院现宰的土鸡，汤色乳白带着油亮，咕嘟咕嘟冒着泡。再去自家菜园子里，拔两根萝卜，砍一棵白菜，用河水洗净，掰成块丢进锅里。条件好的人家还会去集上称两斤鲜牛羊肉，切成薄片，在滚汤里涮着吃。架在火塘上的长板凳或四方木桌上，还摆满了带着锅气的炸海椒回锅肉、青椒炒洋荷、蕨粑炒腊肉、菜豆腐、四季豆洋芋汤等。

没有菜单，没有配比，有什么煮什么。火不

熄，汤不断，话不停。鼎罐里的汤少了就续一瓢水，火塘里的火矮了就添几块柴。这一锅从中午吃到傍晚，从傍晚吃到夜深人静。

此外，火铺菜更有一层看不见的底子——药食同源。武陵山的海拔和气候，让这里不少食材自带“药性”：黄连花清热解毒，山茶油抗炎美容，黄精补气养阴，高山魔芋降脂通便，酉阳洋芋富含硒元素……山里人或许不懂营养学的专业术语，但祖祖辈辈都会在鼎罐里丢一把药材，在铁锅边煨一锅药膳。火铺菜从来都是好吃又养人。

从一碗汤到一桌宴，从一道菜到一个IP，如今酉阳火铺菜的价值被更多人关注、了解。

20多年前，县城里开起了一家鼎罐饭，后来又开了好几家连锁店，至今门庭若市。去他家吃饭，鼎罐煨出的饭带着焦香锅巴，菜更是“老味道”。酉阳人很认这个——那是我们从小围着火铺吃出来的味道。现在县城周围郊区的几十家农家乐饭馆，基本以火铺菜的形式呈现，只是各家特色菜有所不同。

绿豆粉、土家油茶汤、酉州八大碗、菜豆腐、碗碗米豆腐、油渣鲜海椒、西水河豆腐鱼、麻辣洋芋……一道道经典美食如一颗颗明亮的珍珠，酉阳火铺菜宴就是串珠成链的绳子。从“一道一道吃”升级为“一席一席宴”，这就是闻名遐迩的酉阳火铺菜宴。

客人来了，吃的是菜肴，品的是文化。游客来到酉阳，走进吊脚楼，推开门，一团炭火的温暖扑面而来。人们围坐在火铺边，听一个老饕讲一口鼎罐几千年的故事。

冷碟开场，鼎罐慢炖，铁锅翻滚，甜品收尾……十几道菜一端上来，每一道都讲得出来历，每一口都吃得值。这就是酉阳火铺菜的力量——它是一道菜，更是留住人的理由。

我已离开酉阳30多年。我学了一辈子厨艺，也写过几本书，可一生中最重要的那道菜，是母亲在火铺上教我的。

那道菜没有名字，仅需要一口鼎罐、几块从山里砍来的好柴。一家人围坐在火铺上，蒸汽烟火模糊了彼此的脸。吃的时候不用筷子夹，用土碗盛；吃的时候不说话，因为话都在汤锅里。

那种味道只有在酉阳的火铺上才有。我要把祖祖辈辈围着火铺吃的那锅内，那罐饭，端给更多人尝。

来吧，火铺上坐。来酉阳，我给您煨一锅千年的味道。



图片说明：
图①：位于重庆市酉阳土家族苗族自治县桃花源景区的酉州古城。
邱洪斌摄（人民图片）
图②：游客在酉州古城赏花游玩。
邱洪斌摄（人民图片）
图③：在重庆市酉阳土家族苗族自治县龚滩古镇，一江碧水与依山而建的吊脚楼相映成景。
冉川摄（人民图片）

第三届北京公园艺术季启动

带来接地气的公共文化盛宴

本报电（记者黄敬惟）近日，第三届北京公园艺术季在国家植物园（北园）启动，包括无界展览、风物集演、参与共创、沉浸体验、文化雅集、京津冀联动六大板块，近200项活动将在北京各大公园轮番上演。

本届艺术季首次设立京津冀联动板块。张家口文化艺术季将分别走进陶然亭公园和玉渊潭公园。蓟州特色文旅日、河北吴桥杂技巡演、雄安新区文旅特色推介等也会陆续登场，以艺术为纽带，推动京津冀文化旅游协同发展。

本届艺术季打破静态观展模式，将公园变成动态的、可深度体验的美学综合体。名家云集的艺术展览、林间湖畔的音乐演出、古建院落里的非遗体验、星空下的夜游活动……用丰富的活动内容满足市民游客多样化需求。

北京的公园拥有丰富的历史文化积淀，对其进行充分挖掘并活化利用也是本届艺术季的特色。市民游客可以在北海公园领略中国文促会中国画作品邀请展的风采，在景山公园观德殿欣赏六省中国画精品邀请展，也可去颐和园博物馆的“晋国霸业——山西出土两周时期文物精华展”、天坛公园北神厨东殿的“文明溯源——牛河梁红山文化专题展”等重磅文物展，聆听园林中的历史与艺术对话。

在艺术参与共创板块，市民游客与非遗传人和当代设计师、艺术家现场合作，共同体验非遗新绎，在公园的古建筑、特色空间内，以插花、拓印、制香、盆景、螺钿等传统技艺为元素，体验创作符合现代审美的艺术作品。

此外，还有颐和园暑期飞羽观察员、玉渊潭科普夏令营、“路县少年说”暑期集训营等自然教育类活动，为暑假中的孩子提供亲近自然、学习历史文化知识的好去处。

值得一提的是，首都文化科技集团有限公司旗下近百名青年演员将齐聚北京各大公园，开展“百名青年演员公园行”公益艺术普及活动。活动依托城市公园开放、亲民的公共空间优势，在天坛公园、紫竹院公园、玉渊潭公园、北京动物园陆续推出主题音乐会、民族音乐会、儿童艺术剧、舞剧派对等，以沉浸式、零距离的艺术互动，为市民游客带来一场接地气、有温度的公共文化盛宴。

本届艺术季将持续至8月底。

黑龙江：

冰雪文旅消费地方标准发布

本报电（记者郭晓龙）近日，由哈尔滨市标准化研究院牵头编制的黑龙江省首部冰雪文旅消费领域基础性通用地方标准《冰雪文旅服务消费质量通则》正式发布，将于7月14日实施，填补了全省冰雪文旅服务通用标准空白。

《通则》以安全至上、以人为本、透明公开、生态环保、科技赋能为核心原则，搭建“总体要求—服务供给—消费流程—安全管理—权益保障—监督改进”完整框架，覆盖游览、住宿、餐饮、交通、娱乐、商品六大文旅业态。

依据《通则》，在游览服务方面，冰雪景区需建立科学透明的定价机制，在园区醒目位置公示全价票、优惠票等各类票价及对应适用人群、使用条件，并依托官方线上平台实时更新票价信息。同时配套多元化导览服务：人工导游需具备扎实专业知识与良好沟通能力，讲解内容精准翔实、生动易懂；电子导览、语音讲解设备实现全域覆盖，操作简单便捷。

在住宿服务方面，明确客房室内温度不宜低于20℃，鼓励打造冰雪主题特色客房；酒店全天候供应热水、配备稳定高速网络等基础配套。客房执行标准化日清保洁，床品、毛巾等布草做到一客一换，消毒流程完整、记录可追溯。

在餐饮服务方面，《通则》要求门店菜单全面明码标价，清晰标注菜品名称、主料、分量、售价与特色，杜绝模糊定价、诱导消费等行为；商家定期核算菜品成本，保障定价公允合理。餐饮从业人员持有效健康证明上岗，主动提供菜品介绍、饮食忌口提示等贴心服务。鼓励商家丰富餐食品类，推出冰雪特色风味餐食，兼顾多元消费口味；针对特殊群体，提供定制化餐饮配套服务。

同时，《通则》倡导“实现生态保护与文旅发展的平衡”的发展理念，引导各大冰雪经营主体合理开发利用冰雪资源，减少冰雪资源开发对环境的负面影响，推动冰雪文旅走绿色低碳发展路径，实现生态保护与产业发展协同共生。

图片新闻

湖北巴东：

新业态激活全域旅游



近年来，湖北省巴东县立足高山气候与优良生态基底，打造马术休闲、山地康养、研学团建等新业态，串联花海步道、森林露营、户外运动等项目，构建春赏花、夏避暑、秋采摘、冬滑雪的全季产品矩阵，实现从冬季“一季爆红”向全年“四季长红”转变，以新业态赋能乡村文旅高质量发展。

图为游客在巴东县绿葱坡滑雪场高山马场体验骑马项目。
焦国斌摄（人民图片）