

周平◎著

品味四川

四川出版集团 天地出版社

味
四川

周平

图书在版编目(CIP)数据

品味四川 / 周平著. — 成都: 四川出版集团·天地出版社, 2005.8

ISBN 7-80726-110-2

I. 品... II. 周... III. 文化史—研究—四川省
IV. K297.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2005)第079619号

品味四川 PINWEI SICHUAN

- | | |
|------|--|
| 作者 | 周平 |
| 特约编辑 | 夏如鸿 |
| 责任编辑 | 李云 |
| 责任校对 | 徐丽 |
| 封面设计 | 米茄设计工作室 |
| 电脑制作 | 徐著林 |
| 内文设计 | 成都跨克创意工作室 |
| 出版发行 | 四川出版集团·天地出版社
(成都市盐道街3号 邮政编码: 610012) |
| 网 址 | http://www.tdph.net |
| 电子邮箱 | tiandicbs@vip.163.com |
| 印 刷 | 四川锦祝印务有限公司 |
| 版 次 | 2005年8月第一版 |
| 印 次 | 2005年8月第一次印刷 |
| 开 本 | 787×1092mm 1/16 |
| 印 张 | 11.25 |
| 字 数 | 160千字 |
| 定 价 | 28.00元 |
| 书 号 | ISBN 7-80726-110-2/K·03 |

版权所有 违者必究 举报有奖

举报电话: (028) 86666810 (市场营销部) 86715665 (总编室)

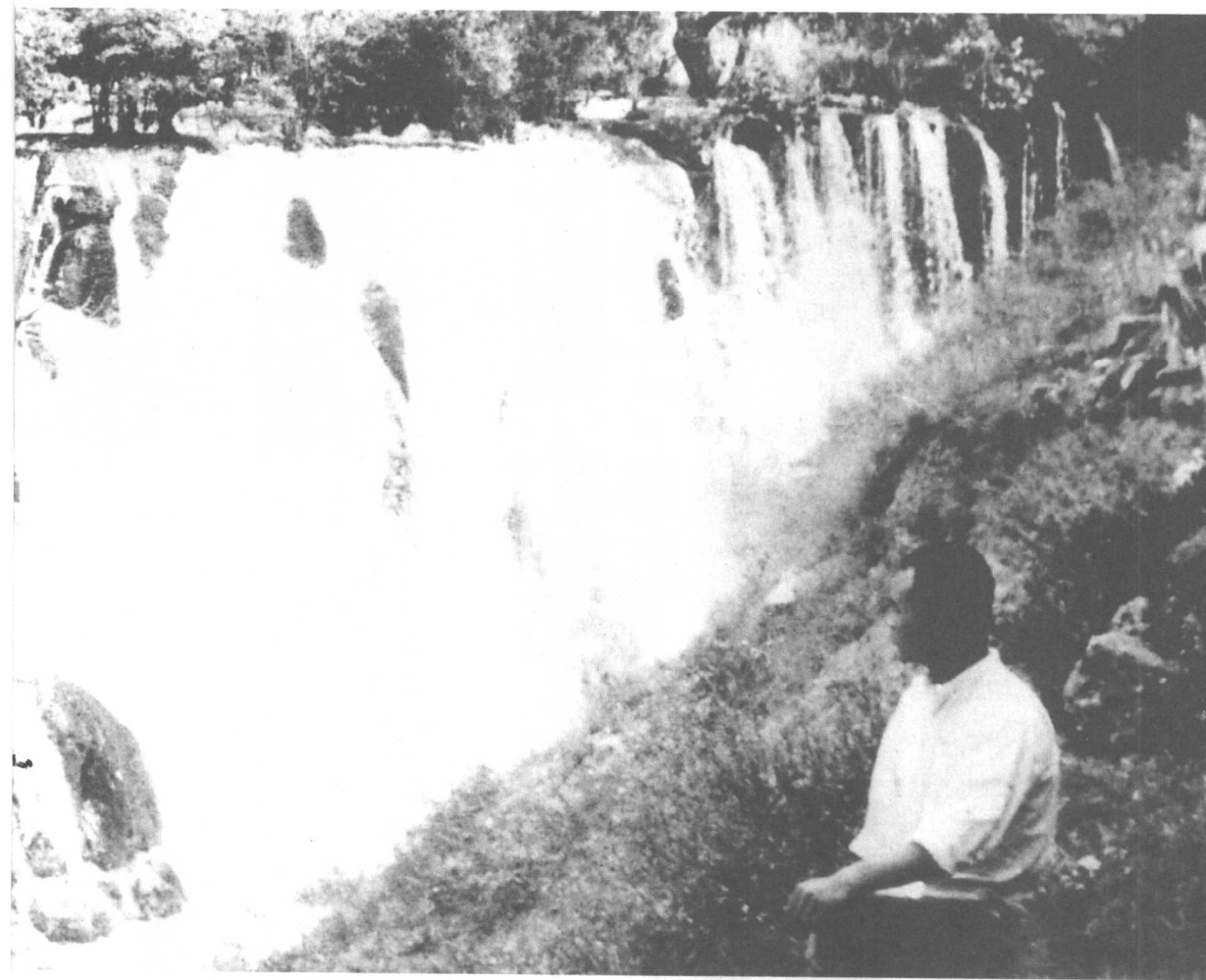




周平

汉族，生于1952年11月，高级记者。

现任中央人民广播电台四川记者站副站长。



兼任

四川省社会科学院新闻学特约研究员
西南交通大学艺术与传播学院特约教授
四川理工大学广播影视学院特约教授

代表作

《扼住命运的咽喉——献给九十年代的中国人》
《声音的魅力——作为广播的材质》
《空寂的墓地》
《兰兰畦及画兰人》

我的祖辈生活在广漠苍凉的华北大地。1949年，父母随刘邓大军进军西南，使我成为一个地地道道的四川人。也许是顽固的基因作用，性情至今无法适应四川悠闲散淡的生活。爱读书，爱思考，每每以“学者”自居，但在任何领域都半瓶子晃荡，犯有记者的通病。

我在中央电台工作已二十余年，工作给了我开阔的视野和胸襟，站在三界之外看四川——这个终年云雾缭绕的地方，不易犯“不识庐山真面目，只缘身在此山中”的毛病。记得一位哲学家把所有哲学命题归结于三大范畴——我们从哪里来？我们在何处？我们往哪里去？历史是我们的昨天，文化是我们的灵魂，把昨天，今天，明天拉到一起来思考，知其不可为而为之，既带给人极大的痛苦，又带给人极大的快乐。我就在这半悲半喜、半痴半迷中完成了一次对传统历史和文化的拷问，像在山野之间游荡的灵魂，更加找不到归宿。

我把此系列文章取名为《品味四川》，品，就是主观的评价和感受。能拿出来共享，就是好，焉有其他。





目录

47 / 激情乐山

- 49 / 智者乐水·仁者乐山
57 / 崇高的升腾
59 / 凤凰涅槃



33 / 草堂遐想

- 35 / 草堂的兴衰
39 / 知识分子的命运
43 / 苦难的现实升华



17 / 东坡故里行

- 19 / 我与东坡是老乡
23 / 三苏祠的灵与光
27 / 漂泊回故乡



1 / 品味四川——代序

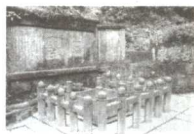
- 3 / 酒中找感觉
7 / 盆地是窖池
13 / 历史的『路径依赖』





95 / 龙居是寺不似寺

- 97 / 寻访龙居
- 99 / 洗尽凡尘
- 101 / 前蜀后蜀
- 105 / 一声叹息



89 / 寂寞的蒙山



79 / 雨中青城

- 81 / 雨中漫步
- 85 / 道与人生



65 / 面具人生

- 67 / 三星谜语
- 69 / 向天讯问
- 71 / 谁在做面具
- 75 / 人格的分裂

目录



153 / 九寨印象

- 155 / 蓝色狂想
- 161 / 探秘长海
- 167 / 夜闯藏寨

141 / 大庙『神话』

- 143 / 香火缭绕
- 145 / 风光旖旎
- 149 / 造神运动
- 151 / 理性之光

127 / 深山圣殿

- 129 / 山野寻踪
- 133 / 残破之美
- 135 / 艰难的跋涉
- 137 / 精神殿堂

107 / 最后的锦官驿

- 109 / 消失的锦官城
- 113 / 我家老宅
- 115 / 埋在基石下的理念
- 119 / 小镇踟蹰

品味四川——代序

代序



酒中找感觉

四川是个盛产美酒的省份，四川的山好、水好、空气好，酿出来的酒自然好，全国17朵“金花”中四川就占有6朵，五粮液、剑南春、泸州老窖、郎酒、全兴、沱牌，无一不是全国响当当的品牌。

20年前，我到四川渠县采访，在厂里小住几日，结识了蒙山酒厂的厂长周元超。每到吃饭时，他都会亲自来陪我，教我品酒。那时生活还不富裕，切一盘腌腊猪尾巴，已经是很奢侈的事了，加之，蒙山酒厂的腌腊猪尾巴做得特别地道，让我至今回味不已。

周元超是全国品酒专家，他教我品酒时，先用清水漱口，然

后轻舐一口酒，不要咽下，在口中盘旋，让舌头、舌根、舌侧各自感受酒的滋味，再把酒徐徐咽下，在喉部停留一会，让酒液与喉管充分接触再进入胃里，让喉管去感受酒尾端那



汉画像砖——酿酒

一丝细微的差别。

后来，我的酒量始终没有长进，喝一二两酒，脸就红得像鸡公，连脖子也红了，别人一看不行，连忙喝令打住。但品酒却算是小半个专家，无论什么酒我用周厂长教的方法一喝，什么档次、香型、口感、醇度、尾子等等，都能讲出个一二三来。

我从周厂长那里了解了许多酒的知识。他对我说，酿酒是大自然生物链中最为复杂的现象，现代科学技术已经可以完整地描绘出人类的基因图谱，但对酿酒的化学反应过程，至今仍无法用实验来准确地描述和说明它。我们目前仅知道的是：窖泥中存在着200多种对人体有益的微生物微量成分，其中包括37种醇类、100种酯类、42种酸类、15种氨基酸类、21种缩醛、38种含氮化合物、7种含硫化合物、13种酚类化合物以及10种醚类等等。而且，这些微生物好比人类的进化一样，也是几百年甚至上千年自我不断选择、不断优化的结果。从这个原理来说，真正的上等好酒绝对对是老祖宗赐予的，而不是通过现代科技手段能够得到的。



剑南春储酒车间



沱牌酒厂晨曦

更让人惊叹的是，一次酿酒过程可以是一次极为复杂的生物再繁殖、再创造过程。麦麸拌和着酿酒专用酵母菌种被埋入窖池中，四周用窖泥糊上，窖泥中的微生物开始侵入，在丰富的营养基和酵母菌催化下快速繁殖，但第一代微生物的生命可能是短暂的，它们很快被新的微生物吃掉，成为其他微生物的营养基，在它们的基础上又会产生出新的微生物种群。这样经过多次吃——被吃——再吃——再被吃的循环之后，麦麸中产生出全新的微生物群落，它含有对人体十分有益的成分，如乙醇、氨基酸、不饱和蛋白质、微量元素等等。

窖池的生物繁殖过程，还与周围的环境有着千丝万缕的联系。窖池周围空气中的水分含量、PH值、空气中的雾饱和度和温度，都在直接影响着生物链的化学和生物反应过程，空气中的任何改变都可能引起窖池中的变化。同样的窖池和窖泥，同样的操作流程，换一个环境，就可能得出截然不同的结果。

如果照这个结论，对酒的评价实在是一件主观性很强的事，你似乎很难用一个科学的模式去描述它，所以更难用一个固定的程序去复制它。从这个推论出发，我们可以认为任何好酒都不是仪器检测出来的，而是由高明的品酒师品出来的。品酒师用极为敏感的舌尖味蕾去捕捉千差万别

的不同，感受每一点微小的变化，然后给出一个带有主观性的评价来。比如我们常说的好酒有“窖香浓郁、绵软醇厚、清冽甘爽、尾净余长”等特点，很大程度上就是一种主观感受，客观上既难定性又难定量。



传统的酿酒车间



盆地是害池

这让我联想到一个被称为“文化”的东西来。它在哪里？不知道，但它又无处不在。你的一举一动、一颦一笑、一种态度、一种倾向，都包含着文化。

文化，有“广义”和“狭义”之分。广义的文化，可以是一个国家、一个民族的政治制度、道德规范、意识形态、思想观念、生存状态等等；狭义的文化，则指一种共同的审美嗜好、心理积淀、价值取向和行为习惯。我们可以把一个国家的立国之本称为文化，同时也可以把我们共同的兴趣和爱好称为文化。西方心理

蜀南竹海——墨溪风光

