

▼堅不可摧的釣魚城護國門 (本報攝)

上帝折鞭之處 合川釣魚城

據四壁千仞之天險，扼嘉陵江、渠江、涪江要塞，七百餘年雄踞在重慶北部的合川釣魚城依然神秘而英武。就是這小小方圓2.5平方公里的金湯城池，改變了世界歷史，釣魚城被中外歷史學家稱為「上帝折鞭之處」。

本報記者 俞芳

▼古城牆插滿守軍的旗幟 (本報攝)



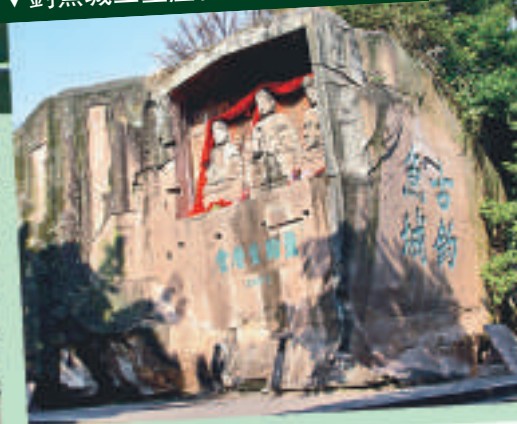
▼唐代懸空臥佛 (本報攝)



▼獨釣中原石牌坊 (本報攝)



▼釣魚城三聖崖古跡 (本報攝)



釣魚城是中國迄今保存最完好的古戰場遺址，也是一座現場的軍事遺址博物館。相傳重慶合川的嘉陵江南岸山上，有一塊平整巨石，巨神曾在此釣魚以解百姓饑饉，此地被稱為釣魚山。釣魚城便修建在釣魚山上。釣魚城原存8公里城垣、8道城門、炮台、墩台、棧道、水軍碼頭、兵工作坊、軍營等宋、元軍事及生活設施遺址。近年來，釣魚城又陸續發現三段不同年代修築的城牆、蒙古大軍為攻城而偷挖的暗道、牆中藏着的明代道教真人像，待解之謎讓這英雄的城池又增添些許神秘。

投巨資保護古跡

城內有釣魚台、護國寺、懸佛寺、千佛石窟、皇洞、天泉洞、飛簷洞等名勝古跡，以及元、明、清三代遺留的大量詩賦辭章、浮雕碑刻。這裡四季青蔥翠綠，花開不斷，像是寧靜幽雅的城市後花園。遊走其間，只能在殘留的炮台上、古舊的城門中、頹圯的城垣裡……依稀感受到曾經金戈鐵馬的悲壯。

釣魚城是重慶直轄市迄今唯一獲「國家重點名勝風景區」和「全國重點保護文物單位」殊榮的遊覽勝地。儘管是古戰場遺址，城牆上為烘托氣氛插了很多守軍的旗幟，但現在已完全沒有戰火刀槍的感覺。

受汶川5.12大地震影響，釣魚城的始關門、護國門出現險情，合川區爭取中央新增投資建設資金2000萬元，區財政配資2988萬元，項目總投資4988萬元，對釣魚城受損景點進行搶險維修。目前已完成景區內日照縣衙的維修保護工程。外城圍路一期工程1400米已完成牆身修復、危岩滑坡治理勘岩；外城圍路二期已完成考古調研、地質勘探、園林綠化、環境整治、消防、管網工程已開工建設。

釣魚城景區也建成了釣魚城大道及上山旅遊公路，對景區的給排水管網、輸電線路、跑馬道及石級便道進行改造，完成天池維修、景區標識、水軍碼頭及後山停車場大門入口環境整治，對護國寺、忠義祠、王堅紀功碑等重點文物建築進行了修繕，對「古釣魚城」、「釣魚城」及「三聖岩」等摩崖題刻進行搶險加固。

蒙古軍久攻不下

南宋晚期，當西羅馬帝國組織的「十字軍東征」一次又一次血戰耶路撒冷之時，能征善戰的蒙古人突然兵分三路，橫掃歐亞大陸。羅馬教皇驚呼，說蒙古軍隊是「上帝罰罪之鞭」！而與此同時，一支蒙古軍隊揮師南下，先後消滅了西夏和金國，南宋王朝危在旦夕。公元1242年，南宋四川安撫制置使兼重慶知府余王介採納冉雍、冉璞「擇險、任人、積粟、駐兵、徙城」之策，依託四川境內大山深谷、激流險灘的地理優勢，選擇具有戰略意義的地點，修築築壘建了20多座山中城池，構成了一套完整的戰略防禦體系。同時並把當地的府、州、縣等遷徙進城池內，隨時準備抵禦蒙古軍隊的進攻。最終，唯有釣魚城蒙古鐵騎攻打36年而不破。

公元1259年，蒙古大汗蒙哥親率10萬大軍渡渠江雞爪灘，駐軍釣魚城附近，卻數月猛攻不下。蒙哥命令在釣魚城西門外築台，並親自登台窺探，卻被釣魚城內的火炮擊中，重傷墜地。城內守將王堅從山上天池內釣起一條三十餘斤的大魚，造成鮮魚麵餅，並附上一封書信投到蒙古御營，上書：「英雄的蒙兀兒！請你嘗嘗我們的鮮魚麵餅吧！如果您願意，我們再戰十年，如何？」蒙哥看信，從病床上負痛而起，對侍從說：「如果攻下城池，殺盡全城軍民，為我雪恨！言罷氣絕身亡。」

蒙哥汗恨留下屠城遺詔，但他的陣亡卻引發了蒙古內部的王位爭奪。率東路軍突破長江天險，包圍了鄂州的二弟忽必烈，撤軍北返；率蒙軍進行第三次西征的三哥旭烈兀，在先後攻佔今伊朗、伊拉克及敘利亞等阿拉伯半島大片土地，正準備向埃及進軍時，獲悉蒙哥汗死訊，也率大軍東還開始了三年內戰。釣魚城之戰使蒙軍向非洲的擴張嘎然而止，使歐亞許多國家避免了遭受異族奴役之苦，也使南宋王朝的滅亡推遲了二十年。小小釣魚城使叱咤風雲的「上帝之鞭」驟折。

川菜一哥回鍋肉

本報記者 俞芳



回鍋肉色香美味 (本報攝)

重慶好吃街大吃四方

【別有風情】本報記者 陳思

八一路——地處重慶市中心最繁華的解放碑商業區內，是本地人常去，遊客必到的地方，因為它有一個聞名遐邇的名字——好吃街。

為此，好吃街天天吸引着不少各方饕客。好吃街是一條不足一公里的街道，街道兩旁一個挨一個的大小各異的小吃店，一定會讓你駐足徘徊，流連忘返。在這裡，五花八門的品種，香氣四溢的食物，還有人人都開懷大吃的場景，一定會讓你從街頭一直吃到街尾，生怕錯過了一絲美味。尤其是在冬天的夜裡，走在熱氣騰騰的好吃街上，寒氣蕩然無存，有的只是溫暖的食物以及飽腹後的滿足與幸福。

八一路好吃街是歷史形成的，在重慶人心中根深蒂固，是重慶的窗口。是一個供遊客逛累了、逛餓了休息吃飯的好地方，特色小吃花錢不多，吃得好又吃得飽。

回憶起上世紀七八十年代的八一路好吃街，陸稿薦、高豆花、一四一火鍋、山城小湯圓、川北涼粉、擔擔麵、王鴨子、李鴨子……前後有二十來個品牌，其中不少是解放前就形成的老字號。

有人稱，好吃街的形成與重慶人愛好下班後結伴到解放碑一帶街上逛有關，逛累了就近吃上一頓，久而久之，就形成了好吃街。但實際上，好吃街的名頭由來已久。抗戰時期，各地在此躲避戰亂的百姓在異鄉重操舊業以謀生路，杭州的小湯圓、無錫的陸稿薦臘肉、武漢的四象村小吃、長沙的手工米粉都紛紛擺上街頭；重慶的麻辣火鍋、王鴨子、鹵白鵝、黃涼粉也各顯神通。改革開放後，重慶和各地的名小吃又重新匯聚於此，好吃街名聲也不脛而走。

酸辣粉 在好吃街，六七成的人都拿着一碗重慶有名的特色小吃——酸辣粉。賣酸辣粉的小店沒有給食客提供桌子椅子，就只開設了小小的類似外賣的小窗口，可食客卻絡繹不絕，他們亦或站在小店門前立即開吃，亦或坐在路邊的石階上品味，甚至蹲在一邊

【食滋味】

說到吃菜，川人最喜創新。水煮魚、香辣蟹……新花樣不斷推陳出新。但不管菜品如何翻新，回鍋肉絕對是內心深處永遠第一愛。幾天吃不到就會想，想起來嘴裡就不得得嘩嘩生津。那回鍋肉的濃烈醇香只要飄到鼻腔，心裡馬上就像貓抓樣地急着想狠狠吃個夠，好似這一生除此別無他求。曾有外鄉人說，當用滿室飄溢香濃味道的回鍋肉下飯，真是味道上佳，打耳光也不肯放過。

傳說這道菜是從前川人初一、十五打牙祭（改善生活）的當家菜，由此可見其歷來的江湖地位。回鍋肉經川人不斷發揚光大，種類也繁多起來，苕塊回鍋肉、連三回鍋肉、乾豇豆回鍋肉、紅椒回鍋肉、蕨菜回鍋肉、鹹菜回鍋肉、土豆回鍋肉、泡椒回鍋肉……乃至用臘肉為主料的一系列回鍋肉。現在的回鍋

肉做起來是百人百味，但萬變不離最後的濃香都是對鼻腔的致命一擊。

回鍋肉，顧名思義肉要回鍋，在經過第一次煮熟後，還要再回鍋進行第二次烹製。傳統的經典回鍋肉是蒜苗回鍋肉，取材簡單，不過是帶皮豬後腿肉、蒜苗，調料是豆瓣、醬油、甜麵醬、薑、蒜片、料酒。不過，看似簡單的回鍋肉做起來講的是精細。最上等的肉是新鮮薄片豬臀尖二刀肉，肉帶皮且肥瘦四大開。然後滾水放入拍開的生薑、大蔥節、大蒜、花椒吊湯，待湯氣香濃，再放入洗淨的豬肉至六成熟撈起，往冷水裡浸一浸，趁肉外冷內熱時切薄片，再用煮肉的溫湯余一余撈起，以便肉不黏連在一塊。豆瓣一定要成都的郫縣豆瓣剉細備着，甜麵醬選甜香純正色澤黑亮的，醬油挑濃稠的。然後待鍋熱後，放入少許油，直接將切好的豬肉放入鍋中用中火熬，同時放入豆瓣，熬到肉片都成燈盞樣捲窩狀。然後放入幾滴料酒、少許醬油、薑、蒜片、雞精，以增加香味和鮮味，再加點甜麵醬炒香，最後放入蒜苗以大火翻炒至熟，濃香四溢的回鍋肉就大功告成了。



▲好吃街吸引不少各方饕客 (本報攝)
▼小食攤放滿特色美食 (本報攝)

