

# 从老兵记忆到高雄名产 豆瓣酱里的“四川情缘”

本报记者 柴逸扉 文/图

说起豆瓣酱，许多大陆朋友最先想到的是四川成都，因为那里是豆瓣酱的起源地，也是川菜发扬光大的地方。而在台湾，最有名的豆瓣酱来自高雄冈山，它们与成都的郫县豆瓣一脉相承，又有独特风格。

高雄与成都相距千里，为何会有系出同源的酱料？这种家常调料里有着怎样的“两岸情缘”？

## 慰藉老兵思乡之情

从台北坐1.5个小时的高铁到高雄左营，再转乘近20分钟的捷运(地铁)，记者抵达了冈山。刚走出捷运月台，记者便看到了豆瓣酱的广告，隔着屏幕仿佛都能闻到咸香的味道。不用说，这就是台湾豆瓣酱的大本营了。

“高雄冈山是台湾空军官校所在地，这所学校1949年前后由四川成都迁往台湾，随之而来的空军军人大多是四川人，自然吃饭时少不了满嘴留香的豆瓣味。”在志斌豆瓣第三代传承人黄小凤的带领下，记者开始了冈山之游，在参观中聆听这里的豆瓣故事。

在冈山车站附近的乐群村、励志村走访时，记者看到了许多连片的住宅或院落，它们外观或许与其他社区无异，但门前的“空军官校公告”道出了主人特殊的身份。这便是“眷村”，赴台老兵及其家属聚居而形成的社区。

“1949年，我丈夫的奶奶晋戴氏和我的公公婆婆一起来到台湾。那个时候物资很匮乏，为了做出豆瓣酱，晋戴氏省吃俭用，把每月配发给军眷的黄豆储存起来。等存到一定数量后，她用从故乡四川带来的豆麴做菌种，酿成豆瓣酱入菜。”黄小凤告诉记者，豆瓣酱制作成功后，周围的四川籍老兵纷纷求购，以解思乡之情。

于是，在满足自家食用之余，晋戴氏把剩余的豆瓣酱装上手推车，沿街叫卖。老兵及眷属们听见叫声、闻见四溢的豆瓣香气时，纷纷拿出家里的碗盆，欣喜地打一份豆瓣，然后做出一桌可口的四川美食。

除了晋戴氏，眷村的其他老兵及家属也有不少参与豆瓣酱的制作和销售。例如冈山明德豆瓣的创始人刘明德，从台湾空军退伍后为了营生，便把仅存的积蓄买了原料，以纯手工切辣椒及粽叶包裹做好的辣豆瓣酱沿着眷村兜售。没多久，冈山的豆瓣酱名闻全台，岛内其他县市的四川籍军人到冈山受训时，也都前来购买豆瓣

酱，品尝地道家乡味。

## 古法酿造推陈出新

“1972年，我的爷爷袁志斌退伍后，他和奶奶一起注册了志斌豆瓣公司，开始专职生产豆瓣酱。当时的豆瓣酱生产还是家庭作坊的形式。家里的客厅就是生产车间，摆放着盛放豆瓣的酱缸。”采访中，志斌豆瓣第四代传承人、黄小凤的女儿袁伟菁表示，一直到父母亲继承家业时，志斌豆瓣才扩大生产线，引进食品安全系统，采用自动化包装和杀菌设备，真正成为现代化的食品加工企业。

尽管企业经营、行销方式越来越现代，但冈山的豆瓣酱生产依旧坚持古法酿造。“我们制作豆瓣酱时首先要坚持手工搓豆，之后要做到在太阳下晒足180天，自然发酵。”志斌豆瓣员工邱伟诚一边顶着烈日搅酱，一边介绍起心得体会。“搅酱的动作像划船，要充分翻搅，这样才有利于豆瓣充分发酵。我们的员工每天早晚都要来手工搅酱，一点都不能偷懒。只有这样，我们才能品尝到又香又浓的豆瓣酱。”

为了适应台湾本地的消费市场，冈山的豆瓣酱生产，在继承传统之余也做了不少调整。例如台湾本地民众有的不能适应蚕豆的味道，于是冈山豆瓣企业在生产时，许多都选择非转基因黄豆。除了原籍为四川等大陆西南地区的家庭，其他家庭不习惯使用豆瓣酱做菜。因此，冈山豆瓣酱逐渐向蘸料方向转型，还开发出了蒜蓉辣酱、红辣椒酱等口味，满足消费者更多元的需求。

## 美味共享行銷两岸

“小时候我们住在眷村，周围的长辈说话时都是浓重的四川味。一到吃饭时间，各家各户都会弥漫着浓郁的豆瓣味。麻辣豆腐、回锅肉、豆瓣鱼……这些菜都是眷村特有的风味。”回忆起过去的眷村生活，袁伟菁颇为兴奋。也正是这份割舍不掉的两岸情缘、川台印记，近些年来她和妈妈黄小凤还会一起到四川、重庆等地学习豆



志斌豆瓣酱晒酱场所。

瓣酱、麻辣酱的制作，希望精益求精，把当下的四川味道带到台湾来。

“我从婆婆那里学会了做回锅肉等传统川菜，至今仍是我的拿手戏。上一次我去四川的时候，我又进一步学习了宜宾燃面、重庆小面的制作，收获很多。”黄小凤说，自己正在规划开一间美食坊，专门制作川式美食，甚至打造豆瓣酱，让台湾民众也有机会吃到真正的四川风味。

除了到四川拜师学艺，黄小凤母女近年来也多次前往大陆的北京、上海、苏州等地，在各种展销会上推广冈山豆瓣酱，请大陆同胞品尝台湾风味的四川豆瓣酱。同时，他们也到世界其他国家和地区推介产品，获得了消费者的好评和可观的订单。

在做好豆瓣类产品之余，志斌豆瓣也力图讲好豆瓣故事，设立豆瓣酱故事馆，让食品专业的学生、青少年来故事馆了解冈山豆瓣酱的起源、发展历史，亲身参与

搓豆、搅酱的过程，了解手工豆瓣酱制作的辛劳。同时，这种体验式活动也为志斌豆瓣增加了新的收入来源，实现社会效益与经济效益的双丰收。

如今，豆瓣酱与羊肉、蜂蜜一道，被列为冈山地区的“三大宝”。从举办羊肉文



志斌豆瓣酱员工在示范搅酱。

化节美食节到当地区公所的网站推广、旅游协会举办的观光活动，“三大宝”总是不离不弃，一起走向市场。

(本报高雄6月27日电)

## 粤港举办海岸清洁活动

据新华社香港电(记者丁梓懿)香港特区政府环境保护署发言人近日表示，为响应“世界海洋日”，粤港两地举办了多场海岸清洁活动。活动共有约2400人次参与，清理海岸逾20公里，收集垃圾多达22吨。

这是特区政府环境保护署与广东省生态环境厅首次通过粤港海洋环境管理专题小组联合举办海岸清洁活动，共同宣扬保持海岸清洁和携手保护海洋。活动于日前开展，由粤港双方多个政府部门代表和两地义工参与。

活动期间，特区政府环境保护署分别联合建造业议会义工团队、地产代理监管局和香港童军总会成员，在芝麻湾十壟、大屿山水口和大浪湾进行清洁海岸活动。广东省生态环境厅组织沿海各地，在14个地级或以上城市开展海滩清洁活动。

特区政府环境保护署表示，此次联合海岸清洁活动是一个重要里程碑，使粤港澳大湾区各城市有更紧密的协作，并在海洋环境教育合作方面携手跨进一步，让市民加深对海洋垃圾问题的了解，启发他们在生活上作出改变，共同实行源头减废，关爱海洋，还海滩一片洁净。

## 香港少年拜师学绛州鼓乐

新华社太原电(记者王飞航)“这几天我认真学习了绛州鼓乐，感觉非常有收获。期待明年再次来到这里拜师学习，因为还有很多‘招式’我没有学到。”香港和富慈善基金李宗德小学小鼓手姜家文说。

香港和富慈善基金李宗德小学鼓乐队的孩子们近日来到山西省新绛县，跟随当地绛州鼓乐艺术团的老师们学习绛州鼓乐，感受传统艺术魅力。

“这是我们连续第二年来到新绛学习绛州鼓乐。”该校鼓乐队老师张超介绍说，今年有23名学生参加，主要是二到五年级的孩子。

“这里的老师们都非常专业，通过跟他们学习，我觉得自己还有很大的进步空间，也让我爱上了绛州鼓乐。回到香港之后我要以他们为榜样，继续努力学习鼓乐。”姜家文说。

新绛是“中国鼓乐艺术之乡”，每年都会吸引不少港澳台地区的中小學生来此学习绛州鼓乐。新绛县绛州鼓乐艺术团艺术总监杨丁洪说，今年将有五批香港小学生前来学艺取经，“希望通过鼓乐艺术搭建起传统文化艺术交流桥梁，进一步增强孩子们的文化认同感。”

绛州鼓乐是新绛县土生土长的民间艺术形式，有着上千年历史，2006年被列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

## 行 摄 港 澳



## 澳门 美景美食迎客

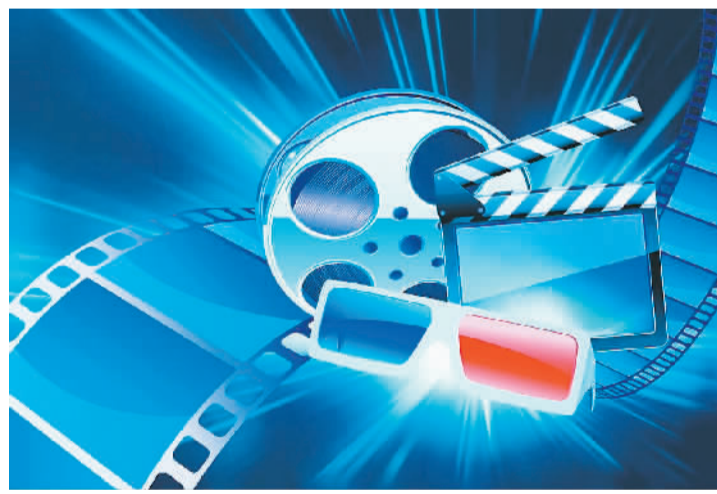
暑假到来，澳门进入旅游旺季。知名景点大三巴牌坊是游客必到之处，位于其一侧的恋爱巷，吸引不少年轻人前来打卡留影。

澳门的蛋挞驰名全球，其中发源于路环市区的安德鲁蛋挞最受欢迎。外皮酥香，奶味浓郁，甜而不腻，当地居民乐于购买，游客也常将其作为伴手礼馈赠亲友。

▲上图：游客在恋爱巷留影间隙，欣赏手机拍摄的人像美图。

▲左图：新鲜出炉的盒装安德鲁蛋挞。

本报记者 张盼摄



## 港澳影人沪上“孵化”未来

许晓青 杨恺

“王家卫导演给了我们一些建议，他觉得这个项目比较成熟，建议我们可以先去圣丹斯国际电影节走走。”王家卫导演帮我们分析了瞄准国际电影节的3分钟预告片应该怎么做，才更符合要求”……

香港导演王家卫的名字，成为第22届上海国际电影节上众多中外青年电影人提起的热词。曾经担任上海国际电影节金爵奖评委会主席的他，今年“下沉”到青年电影人中间，领衔电影节电影项目创投的评委会，面对面为年轻人出谋划策。

今年，澳门导演徐欣羨的首部电影长片进入上海国际电影节的展映单元。她与另一名澳门青年导演黄婷婷还参与了电影节创投培训营，与上海的青年电影工作者交流互动。

上海国际电影节自1993年创办之初，就注重与港澳电影人的交流交往。“以香港电影人为例，他们的视野更加国际化，他们拥有丰富的经验，所受的训练很规范，他们是上海电影人学习的榜样，也是合作的好伙伴。”上海电影集团董事长任仲伦说。

在近日举行的上海国际电影节沪港电影合作交流论坛上，任仲伦

介绍了上影最新摄制出品的《攀登者》，该片导演李仁港、监制徐克，都来自香港。这部讲述中国登山队勇攀高峰的作品9月即将上映，同时也是沪港合作的缩影。

不仅沪港电影界交流热络，持续“孵化”各类项目，上海国际电影节今年还与澳门国际影展全面开启“直通车”机制。

自2017年起，上海国际电影节就与澳门国际影展尝试合作，当年获得第20届上海国际电影节亚洲新人奖最佳影片、最佳摄影、最佳男演员三项大奖的优秀影片《分贝人生》赴澳门国际影展进行了特别放映。

今年正式启动的“直通车”机制包括上海国际电影节向澳门国际影展推荐新人影片及优秀国产影片；澳门国际影展推送澳门影片参与上海国际电影节影展单元及创投项目。一系列新机制，为澳门当地的青年电影人进入内地市场创造机会，也带动内地新晋导演到澳门进行交流分享。

据悉，澳门有关方面还与上海国际电影节、上海大学上海电影学院等建立合作关系，将增进电影人才交流培养，携手推动影视产业发展。