



119年前 電影在重慶首映

□曹慶沛

在重慶最繁華的黃金地段解放碑，一條引人注目的主幹線——青年路貫穿其中，119年前，在這裏的周家大院，重慶第一次放映電影。

洋玩意兒帶來重慶，首演在上、中青年路交叉路口的五世同堂周家大院（今實驗劇場），開巴渝放映電影之先河。20世紀30年代，中國戲劇界聲名遠播的廐家班為上海伶界聯合會子弟校籌募資金，也在此與“第一劇場”同台聯演，名角有厲慧良、厲慧斌、金素秋和李紫貴等。

1937年2月8日，著名電影家夏雲瑚（重慶巴縣人）集股耗資14萬銀圓在中、下青年路口（原柴家巷口）建成國泰大戲院，這是典型的西洋風格建築。設樓上樓下共1500個鐵背翻板靠椅座位，屋頂天花板上懸掛有6盞磨砂大吊燈，兩邊牆上各有4個排風扇，時尚豪華。白天放電影，晚上演話劇，每天吸引成百上千市民前去觀看。讓它聲名遠播的，卻是抗戰時期的話劇演出。郭沫若的《屈原》、曹禺的《雷雨》、老舍的《面子問題》以及《鳳凰城》等，共240多部進步話劇在此首演，山城傳遍“雷電頌”，到處響起“爆炸聲”就是一種真實的寫照。

話劇“四大名旦”舒繡文、白楊、張瑞芳、秦怡，以及陳波兒、黎莉莉、趙丹、藍馬、金山等閃爍群星，照亮了國泰大戲院的舞台，國泰大戲院也被譽為我國“劇場史上的明珠”。於是，整條街也成了青年人娛樂的天堂，更成為抗戰大後方的文化聖地和重慶的好萊塢。

抗戰勝利後，著名舞蹈藝術家、被譽為“中國舞蹈之母”的戴愛蓮打破“中國有戲劇，沒有舞蹈”的流言，於1946年3月6日在青年館和育才學校師生一起，舉辦了一台由她創作並主演的邊疆音樂舞蹈大會，劇目有《巴安孩子》《春游》《甘夜古舞》《啞子背瘋》等，共八場。為此，當時的《新華日報》撰文說：“邊疆音樂舞蹈大會公演使整個山城像開了鍋似地沸騰起來。當這些鮮艷奪目、各具風采、充滿活力的民族藝術呈現在舞台上時，人們為初次看到自

己民族藝術寶藏而驚訝。”這次音樂舞蹈大會，是第一次將屬於中國人自己的民族舞蹈搬上現代舞台，具有劃時代的意義。

2

青年路仍是青年的天下

1950年元旦，12軍文工團在青年館上演了《歌唱新中國》的大合唱聯歡會，慶祝勝利的節日。

1月15日，重慶各界在青年館禮堂舉行沉痛哀悼楊虎城將軍和殉難烈士，以及為保衛兵工29廠、21廠、電力廠等而獻身的護廠烈士大會。禮堂門前的壁上扎了一層密密的松柏樹枝，大門外面用白布搭成的祭棚，遮斷了整整一條青年路。除了近千市民參加，主政西南局的劉伯承、鄧小平兩位首長，也特地前來參加了祭奠。

青年路，終於穿過腥風血雨的黑暗，迎來前所未有燦爛輝煌的曙光。

此後，同一街脈的新生市場、群林市場、九龍服裝公司、和平電影院、交電大樓、鹽業站、針紡站、實驗劇場、重慶市婦幼保健所、旗幟社、南岸金屬名牌廠營業部、市中區體育館、西南蠶絲公司雲集青年路上下，第一個新生紅色政權最基層單位解放碑街道辦事處也設立於此，該路段仍是青年的天下。

改革開放，重慶直轄。美美百貨、新世紀百貨、重慶書城等高樓林立。由原國泰大戲院、重慶美術館合二為一的國泰藝術中心廣場，取代了昔日落伍的景象，煥發出一輪嶄新現代化的青春。此方熱土，演繹了相隔一個世紀、兩重社會、三度時代的巨大變化。

青年本是人类的先锋，时代的骄子。愿这条“老字号”的街道，随着社会发展的进程，永葆旺盛的激情与生命。

（作者系东方文化馆重庆分馆馆长）

重慶母城文化故事 ——渝中人文探尋之旅

主辦單位：重慶市渝中區文旅委
《重慶晨報》副刊部

1

柴家巷口建成“重慶好萊塢”

青年路，清末因東段法國天主傳教士建教堂原名天主堂街，1939年國民政府在此修建“青年館”故改名，距今已是耄耋之年了。

民國後期，青年路東北接五四路，西南連民生路，後來全段分為上青年路（魯祖廟口至實驗劇場）、中青年路（連接國泰電影院）、下青年路（再接五四路），那時人群穿梭、商舖毗連、娛樂紛呈。

1895年，法國人盧米埃爾兄弟發明了電影。1905年，中國的第一部電影《定軍山》出品。同年冬，一名叫赫德希的希臘人用手提式小型放映機和一台手提式發電機把這

扣碗、格格與萬州

□張春燕

“媽媽，這個店我記得。我們上次在這兒倒扣碗的。”這話，出自一個6歲男孩兒的嘴裏，它讓站着聊天的我和他媽，沒法忍住不笑。倒扣碗，是渝東北地區民間常用的一句短語，意思是去吃席，吃有葷腥的大餐。這句短語，如今在年輕人那裏已聽不到了，在老輩人或一些“老古板”嘴裏還能聽到。一個6歲的小屁孩兒這麼說，無怪乎要讓我們大笑不止了。

扣碗的土味

既然是倒扣碗，這席上肯定是有扣碗的。扣碗，原指一種用土碗蒸出來的肉食。其做法：將排骨、羊肉、肥腸、豬肉等肉類拌好調料，放進土碗里，再將紅苕、芋頭、洋芋、咸菜、糯米等素底子放在上面，然後將土碗放進鍋裏蒸。蒸好後，把土碗翻過來扣在盤子里，這個翻扣的動作，就叫“扣碗兒”，碗一扣過來，鮮美的肉食就在最上面了，再撒上香菜、蔥花等，一碗熱氣騰騰、鮮香四溢的扣碗便可大快朵頤了。人們就此引申開來，將所有吃葷腥（小孩兒嘴裏的吃胸脯）的行為尤其是赴宴，叫倒扣碗。

時光流轉，食材變換，技藝翻新，人們的味蕾也在多姿多彩、不停旋轉的世界中呈現出新的需求，新的感受。而扣碗這種源自民間的傳統美食，不但沒有被變幻的時代和變化的口味所遺忘、所埋沒，反倒煥發出新的光彩。為了彰顯傳統口味的特色和魅力，它的名字前被冠以一個“土”字，以所在地域或傳承人姓氏加上“土扣碗”三個字命名的飯館，開到了城市的大街小巷。許多人都是尋着那土味而去，吃得心滿意足，樂此不疲。

格格的驕矜

與土扣碗相對應，又相互補充和彰顯的，還有一種麻辣鮮香、特色分明的民間美食，叫格格。它和扣碗屬於近親，都是盛行於渝東北地區的中式快餐，其用料和做法與扣碗大同小異，同中有細微差別，異中有相同感受。

格格這名字，聽上去有幾分貴族氣，幾分驕矜氣，這讓民間那些想象力豐富的人，杜撰出了“清皇室落難格格所發明”“夷陵之戰中兵士無碗而用竹筍”“天子城抗元被困而生”等一系列傳奇故事。但它真實的來歷卻簡單樸實，接地气，無玄機。

據史料記載，在土碗成為市井百姓飯桌上重要餐具的清代和民國，這種粗笨又便宜、用泥土燒制而成的碗，在小餐館或尋常人家，也是比較貴重的器皿。因它屬於川江河流上的大宗運輸貨物，運送成本高，路邊小餐館和一般家庭總得花錢去買，一旦打碎，餐館老板和當家主婦都會很心疼。而竹子自生自長，漫山漫坡多的是，砍回家來，不論自編或請人做成小竹筍，都簡單划算，使用時間長，並且由於竹筍透氣性好，多個小竹筍可重疊在一起蒸，既提高效率，又節約資源，上蒸、取食很方便，蒸出來的菜品，還有一股竹子的清香。老祖宗的發明，很契合當今資源節約、環境友好的綠色發展理念。

那小竹筍為什麼又叫格格兒呢？據地方志專家考證，在渝東北地區，老百姓稱小巧的東西時，往往習慣用疊字，再加上兒化音，如“杯杯兒”“鈴鈴兒”“顆顆兒”“丁丁兒”“點點兒”“珠珠兒”“盆盆兒”……用於蒸肉的小竹筍的“格格兒”之名，便因此而叫開了，成為一道享譽世界、讓人們心心念念的著名小吃。

在渝東北許多“格格兒”店，人們常可看到這樣的風景：那些格格，那些巴掌大的小竹筍，一格一格往上疊，形

萬州格格

成一座座竹制小山。裊裊上升的蒸氣和饞死人的香味兒，磁鐵般將當地居民與外來遊客的目光和腳步吸引過來。

萬州的醇厚

一般而言，扣碗的種類更豐富，格格的口味更濃烈。扣碗既可蒸拌了調料的干爽肉食，也可蒸燒白、喜沙、蛋花、南瓜、肉丸，以及汽水（以肉末為主材蒸出的帶湯食物）等，而格格由於竹子之間縫隙較寬，水分多、顆粒小、易爛易融的食物就不適合用它來蒸。扣碗蒸出來的食物水分足，它里面的湯汁充分吸取了食材的精華，營養豐富，更易入口，應用範圍更廣，更適合老人小孩。

格格主要蒸羊肉、肥腸、排骨、五花肉等等，口味偏重，麻辣鮮香，好這一口的人吃起來很是過癮。比起扣碗，格格更能夠瀝去多余的水分，蒸出來的肉不會水糊糊、軟塌塌的，更成型，更干爽，吃起來更筋道。所以吃格格都需要搭配一大碗湯，如海帶湯、排骨湯、青菜豆腐湯等。

如果你到渝東北中心城市的萬州，漫步在飄逸着太白詩酒韻味與巴渝醇厚民風的街巷里，中午吃上綿軟鮮美的土扣碗，晚上再去品味筋道耐嚼的格格兒，那種麻辣鮮香、快意人生的感覺，就會在你的唇齒間、肺腑里激蕩盪旋。那些關於它們的特殊來歷與奇妙故事，也會讓你反復回味，長久伴隨。

（作者系重慶市作協會員）



萬州格格

成一座座竹制小山。裊裊上升的蒸氣和饞死人的香味兒，磁鐵般將當地居民與外來遊客的目光和腳步吸引過來。

萬州的醇厚

一般而言，扣碗的種類更豐富，格格的口味更濃烈。扣碗既可蒸拌了調料的干爽肉食，也可蒸燒白、喜沙、蛋花、南瓜、肉丸，以及汽水（以肉末為主材蒸出的帶湯食物）等，而格格由於竹子之間縫隙較寬，水分多、顆粒小、易爛易融的食物就不適合用它來蒸。扣碗蒸出來的食物水分足，它里面的湯汁充分吸取了食材的精華，營養豐富，更易入口，應用範圍更廣，更適合老人小孩。

格格主要蒸羊肉、肥腸、排骨、五花肉等等，口味偏重，麻辣鮮香，好這一口的人吃起來很是過癮。比起扣碗，格格更能夠瀝去多余的水分，蒸出來的肉不會水糊糊、軟塌塌的，更成型，更干爽，吃起來更筋道。所以吃格格都需要搭配一大碗湯，如海帶湯、排骨湯、青菜豆腐湯等。

如果你到渝東北中心城市的萬州，漫步在飄逸着太白詩酒韻味與巴渝醇厚民風的街巷里，中午吃上綿軟鮮美的土扣碗，晚上再去品味筋道耐嚼的格格兒，那種麻辣鮮香、快意人生的感覺，就會在你的唇齒間、肺腑里激蕩盪旋。那些關於它們的特殊來歷與奇妙故事，也會讓你反復回味，長久伴隨。

（作者系重慶市作協會員）