

秋之美

□ 张儒学(重庆)

我喜欢秋天,秋天给人一种静静的、美。

早晨起床,不管是在院前散步,还是在道上行走,我总是听见鸟儿在树枝间欢唱,它们的歌声是那样的动听,让这静静的秋天多了一些诗意。远处那金翠绿的山,像一幅生动的意象画,给人以丰富的联想。山上一花一草,一树一木,都保持着独立的绽放,都个性十足地展现出生命的美好。我仿佛来到一个充满着奇幻的色彩中,让我人生多一份成熟的体验与生命的感悟。

没事时,我去原野上走走,秋天的原野更是让人惊喜。一层薄雾笼罩在山间,山顶让人觉得有一种迫切的感觉,总想去揭开那层神秘的面纱。仿佛进入了神话中的仙境,边走边想,想象出很多关于记忆中的童话。渐渐地雾气散开,更是另一番景象。落叶的枯黄,在绿莹莹的水面随微风轻轻游移,水洗一般的蓝天,映射出秋天的空旷辽远。一块成熟的包谷地,引来了一群又一群麻雀的热烈追逐,它们似乎不为这旱地里的包谷地所动,而是淡然地在草丛中,在树林中自由地飞来飞去;那一望无际的稻子散着迷人的馨香,仿佛是一个美丽而又让人滋生无限想象的空间……

田野里透着泥土的气息,格外清新,野菊的飘香更加迷人,清新的空气和着人们劳动的欢声笑语在广阔的田野上,像那条绕村流过的小河一样轻轻地流淌。这时,如果在田野上坐坐,仿佛又回到关于秋天的记忆中。儿时的秋天似乎只是好玩的季节,我常与小伙伴们跑遍了村庄的各个角落,寻找好吃的果子。往往在山坡上,那成熟的橘子上挂着红红的橘子,那可只是一片没人管理的果园,便跑去摘些橘子,坐在草坪上边吃橘子边看着山,远山被秋天点缀得如此美丽,秋天被阳光照射得更加的五彩斑斓。

风,带着秋天的体温,掠过田野,吹拂着我的脸面,触摸着我的

心灵,让我深深地融入到春华秋实、春种秋收的意境里。看着忙碌的人们,他们忙碌的脚步汇成了一支田园交响曲,这声音多么动听,多么欢快。仿佛大豆在豆荚里探出圆圆的小脑袋向外张望,红红的高粱也展示出美丽的色彩,晒坝里的谷子在人们的期待中微笑……丰收的景象,就这样诗意地美着。

午后的阳光更加暖心,将秋意点缀得更加浓。满目的枫叶像青春一样在燃烧,那是它生命中最光彩的时刻。院后的竹林依旧青翠,只是地上偶尔堆积的一些枯叶似乎不舍又无奈。不远处刚刚收割后的田块,抒写着丰收后的喜悦。即使有荒芜的土地,也掩饰不住快乐时光,在满是庄稼的田中嬉戏,感受着土地的丰饶与劳作的充实。

在秋天,秋雨像一个不速之客,说来就来。细细的秋雨,从深邃的天空款款而来,不急不慢,悠闲自在,淅淅沥沥,敲打窗棂,如多情的女子,拨动着琴弦,低吟浅唱。细细地秋雨,如千万柳条随风摇曳,飘飘扬扬悠闲地洒落。白天,秋雨浸润着土地;夜里,秋雨浸润着多少人梦境。

秋夜也是迷人的,皎洁的月光,是那般的朦胧,那样的灵然,透过柳树那错落有致的枝叶,洒满斑驳迷离的朦胧。随着凉风伴着柳枝那婀娜多姿的舞姿,这光斑,在河的堤岸,河的水面,恍惚着别样的神迷、别样的幽然。风,在秋天的夜晚是那样的舒心。我领略这秋风的心意,梳理我浮躁的心绪,让我尽情地融洽到这月色的心境中,寻找只有秋天才有的那份宁静和悠闲。

更多的时候,我静静地伫立在窗前,听看云淡风轻,望远山一片翠绿,让心灵轻盈,让梦境飘浮。枝头上的嫣红,和飘落在草地上的秋黄,浅浅地触动心绪。秋天没有了夏天的热烈灿烂,更多的是沉静和内敛。秋,让人渐渐走向了成熟安静,学会了从容淡定。

老家在农村,在儿时的印象中,秋葵从未上过餐桌。

几年前,有次带孩子做客,桌上摆了一碟秋葵。起初我们都动筷子,于我们来说,秋葵是一道“外来菜”,不敢轻易下口。经不住主人热情介绍,我们最终还是尝了一筷子,觉得口感极好,连汁都挺美味。孩子也跟我们一样,连说好吃。从此,秋葵这种外形像辣椒一样的食物,在舌尖上留下难以忘怀的记忆。

有次回老家,母亲问孩子,喜欢吃什么菜,孩子脱口而出说想吃秋

葵。“秋葵是什么菜?”母亲没见过,更没吃过。“我们这里没种过,就是一种普通的蔬菜。”我解释着说,“形状有点像辣椒,味道还不错。”母亲“哦”了一声,就忙着做饭去了。

大约过了几个月,正值暑假,我们带着孩子回老家避暑。吃饭时第一道菜就是秋葵,“有秋葵吃咯”,孩子高兴地喊了声,伸手就夹了一筷子尝尝。“嗯,真美味,跟妈妈做的一样好吃,谢谢奶奶。”孩子一边吃着,一边说,母亲听了一脸的欣慰。那天的炒秋葵最抢手,又嫩又

脆,格外鲜美,吃完了饭,嘴边还留着秋葵的味道。

“秋葵上没有卖的,您是怎么弄来的?”我好奇地问母亲。“怎么弄,很简单,到菜园里摘啊。”母亲笑着说。原来,自从孩子说想吃秋葵时,母亲就放在了心上,不断打听哪儿有卖的。有次托人买回了一小袋,结果放的时间长了点,就放老了,有点嚼不动。母亲说,如果能在菜园里种些,我们回家了想吃随时可以摘,那该多好。后来,终于七折八转地弄了一包秋葵籽,就和父亲

种在了菜园,他们像侍弄花儿一样。秋葵到了盛夏,终于结果了,一个个像青辣椒一样,朝上竖着。母亲担心老了,就摘了些放冰箱里,但没有等到我们回来还是老了。“秋葵要趁新鲜的吃,一放就老了,这碟秋葵都是现摘的,所以鲜着呢。”听母亲说完,我和妻子相视一笑。“看来,以后我们得经常回老家了,不能让秋葵放老了哈。”妻子打趣地说。

老家的秋葵,从夏天一直可以吃到深秋,常常刮起舌尖上的风暴。我知道,秋葵里有母爱的味道。

秋葵的爱

□ 赵自力(湖北)



摄影:周宇

我们在南方的天空下
在厚厚的冰后面
看不到被冰掩藏的路
看不到荷花、荷叶
以及荷叶下荡漾的满池春水

我们只看到一只旧莲蓬
像极了一座空房子
不停地
变换姿势与高度
在空中摇晃

我不知道——
是不是什么都没有了
希望和永恒
洪水和干旱
止水和细沙
在眼睛之上,在大地之间

我们一起沉默
一起空
一起摇晃
而且越来越瘦



空房子

□ 红线女(重庆)

曾经的西南第一酒镇——白沙镇

□ 司马青衫

清末民初,西南地区有两大酒镇,一个叫茅台,另一个叫白沙。

茅台镇就不多说了。茅台酒在清朝中晚期就比较有名。但位于现在重庆江津的白沙镇,其实也是当时的一个因酒而出名的镇。同样从清朝中晚期开始,白沙烧酒遍布全川,很多地方纷纷打出“白沙烧酒”的招牌。同为烧酒,白沙烧酒的价格就要比其他烧酒贵。

从产量来看,出产于白沙镇的白沙烧酒,年产超过1000万斤,远远超过了同时期的茅台镇,以至于茅台酒的大本营遵义一带,每年都要从白沙进销230万斤以上的白沙烧酒。

白沙和茅台,成为从清朝中晚期直到整个民国时期,全西南仅有的两个以酒而闻名的镇。从生产规模、覆盖率等指标看,当时的白沙镇,甚至远超过了茅台。

江津白沙于北宋建镇。建镇时间,应在公元987年。元丰三年的《元丰九域志》卷八记载,雍熙四年(987年),南平县并入江津县。此时,江津有七乡十四镇,白沙属十四镇之一。白沙建镇距今已有千余年历史,是名副其实的千年历史古镇。

据白沙镇志记载,早在乾隆年间,白沙镇上就出现了一条“槽坊街”——整整一华里长的槽坊街,街上基本都是酒坊(槽坊)。这是目前全西南有据可查的最早的白酒产业园白沙烧酒,应始于明末清初。《白沙镇志》记载:

清朝初年,白沙酿酒业兴起,到其盛时有槽坊300余家。白沙烧酒驰名全国,槽坊多建在镇西驴溪河畔,长约一华里,甚为壮观。

驴溪河,紧邻白沙镇,许多酿酒者为了取水方便,直接在驴溪河畔建起了槽坊,长此以往,便在镇西形成了一条长约里许的“槽坊街”。

同期,此地出现了全西南最大规模的酿酒产业园,在那个一切都

慢的时代,没有上百年的积累(资金积累、技术积累、市场积累、人才积累),是不可能形成这么大的酿酒产销集群的。

白沙镇还建有供奉酒神的杜康庙,目前,尚没有发现在其他镇一级行政单位,还有第二座由酒业行会修建的供奉酒神的杜康庙。连当年的重庆市酒业公会,也没有修建自己的杜康庙。所以,如果没有相当规模的酒业行会,不太可能修建这个需要常设工作人员、经常举办行会活动的庙宇。

光绪三年(1877年),白沙镇设立官运盐务分局,管理川黔两省部分地区的盐务运销,并设立盐务巡防哨官,驻清军40人。

茅台酒业之所以兴盛,主流说法是因为当地的盐运发达,盐商比较多。有钱的盐商对酒的品质要求比较高,所以催生了茅台酒。而茅台的盐,却主要从白沙运销而来。运销茅台的川盐,从合江起运,水运到贵州的赤水、习水、茅台一线,称为“仁岸”(仁怀的仁)。这条线,清末民初由白沙人张玉琰承运。张玉琰还在合江、茅台,分别设立了盐业分号。

“仁岸”还培育了很多江津籍的大盐商。比如著名盐商古玉辉,就是在清末依靠这条线发财的江津人。而著名的郎酒,就是古玉辉发迹后,借用茅台酒的技术,在二郎滩投资兴建的。从这个角度看,白沙和茅台,也是真有渊源啊。

白沙一带的商业格局宏大,涉及的行业非常多,加之位于长江边上重要津渡——1928年出版的《古今地名大辞典》,对白沙的介绍就是:“白沙场在四川江津县西南八十余里,大江津渡处也。”所以,“每逢赶场,四方八面有万人来此贸易”(刘子华:《白沙历史沿革简述》,《江津文史资料》第三辑)。

通过从康雍乾到道光这两百来年的发展,白沙镇终于名列四川四大名镇之一——江油中坝、江津白沙、射洪太和(一说渠县三汇)、金堂赵家渡。

这个时期的白沙镇,其繁华程度,甚至超过江津县城。1936年出

版的《四川经济调查》第6卷《江津调查》一文中,这样写道:

江津酒著名产区白沙镇,滨长江南岸,水运一日可达重庆,数十年前,商务之繁盛,远过于江津县城数倍。

1904年,重庆成立重庆总商会。5年后,“白沙镇商务分会”成立。这是重庆第一个镇级商会联合会。民国十一年(1922年),白沙成立“白沙酒业帮会”,到1929年,白沙镇商会已有酒业、米粮、花纱、药业等帮会陆续成立,1930年,直属商会增加到30个。1936年,白沙镇商会改组,改各个帮会为同业公会,一共有31个同业公会。由此可见白沙工商业发展程度。

抗战时期,上百个机关、学校等单位被安置进白沙。白沙成为重庆三大文化区之一(沙磁文化区、北碚文化区、白沙文化区),同时也是当时四川文化四坝(江津白沙坝、北碚夏坝、重庆沙坪坝、成都华西坝)之一。

白沙酒业,就是在这个背景下,和整个白沙镇的工商业同步,甚至略有领先地位发展起来的。

清末诗人赵熙,有一次沿长江而下前往重庆时,路经白沙,在距白沙十里外,赵熙就闻到了白沙的酒香,咏诗一首:

十里灯笼五百家,
远方人抱酒堆花。
略阳路远茅台佳,
酒国春城让白沙。
赵熙诗中的“略阳路远茅台佳”一句,是说陕西略阳这地方,虽然出好酒,但是太远了。而著名的茅台呢,酒虽然好,但是地方太穷。“酒国春城”,泛指酒乡,古人经常以“春”指代酒。这里的意思是,白沙才是真正的酒乡呀。

1944年,爱国将领冯玉祥到白沙募捐宣传抗日时,喝了江津白沙烧酒后,感慨地吟诗赞道:“好水不过驴子溪,好酒不过老白干。”

不但诗词里面有白沙烧酒的影子,连当时的川江民歌也唱到白沙烧酒。重庆的世界级非遗“川江号子”里面,有一首从清朝就开始在川江上流行的号子:“川江两岸有名

堂。”这首著名的船工号子,介绍了很多川江两岸的名胜特产,其中还专门提到了“白沙烧酒”:

人老头昏船打晃,
“石鼻子”转弯要贴墙。
合江开的纤藤厂,
小小铺子接滩王。
王场修成一条杠,
满坝青果皆成行。
柏石盘修在盘盘上,
赛瓶滩草鞋穿起拜得堂。
九层岩老二把人抢,
“三抛河”牛皮撵”要慢慢商量。
朱沅升起箩筐样,
官溪出硝和硫磺。
油溪甘蔗根根甜,
白沙烧酒喷喷香。
可见白沙烧酒当时在民间的影响力。

除了在诗词、民歌中频繁亮相。白沙烧酒作为当时四川白酒的第一品牌,各地争相购买。在很多地方,白沙烧酒的价格比其他烧酒都要高出不少。

烧酒,作为清朝和民国期间的西南民间主要酒种,在川渝两地销量非常大。在清末,烧酒在川渝两地的销量就突破了二亿斤,所有的县市,都有自产酒、外来酒,其中,白沙烧酒是绝对的王者。

宣统元年(1909年)出版的《成都通览》,收录了当时四川很多地方的白酒销售种类、价格,在这本书里面,白沙烧酒和茅台酒,是仅有的两款以产地所在镇级单位命名的白酒。

白沙酒的这段几乎被人遗忘的光荣历史,在2019年,终于被《被遗忘的光荣——大历史视野下的重庆酒史》一书呈现出来。

到2020年,这段光荣的历史又被位于重庆市渝中区东水门老街的重庆高粱酒文化体验馆所展示。

这座体验馆是第一座重庆酒文化博物馆,在其重庆酒历史陈列馆和高粱酒酿造技艺馆中,把关于重庆酒的3000多年的历史文化——其中包括曾经的西南第一酒镇白沙镇的千年历史文化和酿造技艺等首次对外完整展现,为重庆的历史文化填补了一项空白。



城口腊肉炕面

□ 司马青衫

城口有一款面,叫炕面,历史可上溯到明朝。

一把干面,放在圆圆的鸞窝里,炕腊肉的时候,把它和腊肉挂在一起,用灰儿坑中的青杠木小火“炕”。城口人把山民家里的火,四季叫作灰儿坑。灰儿坑里的火,四季不息。经过三十几天小火“炕”过的干面,就叫炕面。

炕面有两种,一种是直接把一把一把的干面,放在鸞窝里炕;另一种是把干面在鸞窝里摊开再炕。城口人说,后者更香。

第一次吃到炕面,是在城口厚坪乡龙盘村的龙潭别墅院里面,院主姓贺,在城里退休后,到龙盘修了一个农家乐,用他的话说,做点小生意,顺便养老。每逢夏天,这里挤满了来避暑的人群。

我曾在龙潭别墅院住过一晚。头一天,我就问老贺,有没有面。他笑道,必须有,明天早上就安排。次日晨,老贺让他夫人彭嬢嬢给我们在灰儿坑上煮了一盆闻名已久的城口炕面。

彭嬢嬢从鸞窝里取出炕面,拿给我们看。炕面两端已经熏得黢黑,抽一束出来,中间部位焦黄。凑近一闻,一股焦香在鼻端萦绕。

肥瘦相间的腊肉切丝,下锅里炒出油。然后,彭嬢嬢端出一碗盐菜。这个盐菜,是我们用香椿芽做的。“这盐菜,是我们用香椿芽做的。”她说。

椿芽炒蛋我熟悉,但奢华到把椿芽拿来炒盐菜,还是第一次见到。用锅里腊肉丝炒出来的腊肉,再慢慢炒椿芽盐菜。不一会儿,独特的香气就溢满炕房。

面煮好了,浇上腊肉丝和椿芽盐菜的浇头,彭嬢嬢又往碗里加了一勺自己做的水豆豉,再端上来一碟自己做的豆腐乳。

炕面入口,紧实而香。还有腊肉和椿芽咸菜的香,加上水豆豉和豆腐乳若隐若现的香辣,几种香挤满了口腔。

第二次吃城口炕面,也是在厚坪乡。

在何大姐的炕房里,一抬头就看见炕房上面密密麻麻吊着的腊肉旁边,有几个黑黢黢的圆圆鸞窝。

“里面有炕面?”我问问大姐。“好像还有两把。”何大姐回答,然后搬来板凳,踩着上去看。确实还剩最后两把。

“要不,今天中午就麻烦一下何大姐,我们尝尝你们的炕面?”

何大姐煮的炕面又叫浑水面,重庆主城叫焗锅面。

何大姐的炕面做法又有不同。把一口锅吊在灰儿坑上面,先炒几个土鸡蛋,舀出来放一边。再用腊肉丝炒出油,接着炒盐菜。然后加一盆水进去。水煮开,再下炕面,随后放几根何大姐刚刚从地里摘来的青叶子菜。一会儿,面煮好了,盛进大盆里。撒一把也是刚刚摘来的葱花,把刚才炒好的鸡蛋全部盖上去。

每个人发一个碗、一双筷子,自己去挑面。

“老重庆也有这种做法,叫焗锅面。”我说,“焗锅酸肉丝面、焗锅番茄鸡蛋面等等,都是在锅里先炒个肉,再直接加水煮开下面。连汤带面端上桌,非常好吃。当年鱼洞、磁器口等地餐馆都有,可惜现在已经极少有人做了。”

我问同行者杨主席:“浑水面,这个名字在山东也有。山东一些地方,如青岛等地,民间也把焗锅面叫作浑水面。你们城口有山东人?”

杨主席想了一会儿,说:“我们城口有一批人的祖籍就是山东。从他们的家谱看,似乎是在湖广填四川之前就迁到城口了。他们很可能是明朝初叶,派驻本地的明军军户后代。说不定,浑水面这个词,就是他们带过来的。”

小小的一碗面,居然连接起了那么悠远的历史。