

## 我家与成都，割不断的血脉亲情

### 成渝走笔看双城 征文大赛

#### 荣昌 打造成渝地区双城经济圈重要增长极

投稿邮箱: kjwz@163.com

□赖永勤

在我刚开始有记忆的时候，就知道了成都，这源于在那里读大学的大哥，每年的寒暑假时，他总会带来一些省城的信息。大哥长我20多岁，他的大女儿与我同岁，“长兄如父”这四个字，也在一定程度上代表了成都在我心目中的形象。

大哥大学毕业后分在了成都。春节回家探亲时，他会从行李包取出一些小画片、小书签一类在涪陵小城很少见到的礼物，诸如“杜甫草堂”“武侯祠”和“灯会”“花会”等，也是从他那里第一次听到。父亲曾经是涪陵县副县长，同时也是四川省政协委员和工商联常委，每年在省城开会归来，也会带回许多信息。父亲和大哥

在信息上的互补，把一个五光十色的成都带到了我的童年，让我从小就对它充满幻想。

我的二姐是学地质的，毕业以后也分在成都。因为有哥哥姐姐在，成都也成了母亲常去和常住的地方。生性散淡的母亲很适应那里的环境，她说：“要是人生可以重来，我没有什么奢望，生活在成都足矣！”

我么姐的儿子大学毕业也分到了成都。么姐从陕西去成都探亲，食堂伙食不对胃口，就用煤油炉子自己做饭。成都丰富的农副产品和便宜的价格，让煮妇尝到甜头，于是退休后毅然决然选择了蓉城定居。成都与我家有着割不断的血脉亲情。

真正让我对成都有群体性的了解，是重庆直辖那年的一次国画交流活动。

1997年6月，为庆祝重庆直辖，成渝两地的国画家自发地在解放碑举办了一次名为“国花颂”的国画艺术交流。虽然是民间性的文化交流，但成都方面却非常重视，由著名国画家谭昌榕领衔，集聚了许多中青年国画家前来重庆交流参展，形成了团体的学术力量和作品的整体风格。重庆方面尽管有川美、西师美术系等诸多学院派名家参与，但由于组织仓促、缺乏经验，作品的风格各异，水平参差不齐，不仅没有形成团体优势，诸多方面明显不及成都。我参与了报道，在采访中，重庆的画家们承认自己的诸多不足。那次文化交流，也让我看到了我们艺术观念的滞后。

在我进入广电领域之后，成都和我有了直接的业务联系。应该承认，作为省会城市的成都，电视文化先于重庆也优于重庆。特别是四川电视人王海兵拍出的一系列带有自然生态意识的纪录片，奠定“川派纪录片”在全国的地位。西部电视学学术期刊《西部电视》也定在了成都。2010年，中国广播电视协会举行4年一度的“广播电视十佳百优理论人才”评选，要求候选人提供相应的学术论文，尽管之前我已有论文发表在《当代电视》这一权威杂志，但是由于

初出茅庐之作，并不能代表我真正的学术水平。而《一次关于美的发现与解析——评12集电视纪录片〈巴渝古镇〉》和《在追寻中追寻——评电视纪录片〈远古之谜〉》，却在《西部电视》两年一度的好稿评选中，蝉联2007年度和2009年度一等奖。我将这两篇学术论文提交中国广播电视协会组委会，同样得到了好评，使我顺利进入第四届全国广播电视理论“百优理论人才”，也是重庆的唯一入选。这次评选，也使我看到了成都在学术上“不拘一格，不分地域，质量第一”的包容和大气。

退休后的我依然与成都保持千丝万缕的联系。一到成都，会自然想起已经故去的大哥，和他给我讲述的那些成都往事；想起母亲在成都寓居的那些日子，她带我和夫人去吃“赖汤圆”“龙抄手”的点点滴滴。坐在往昔的时光里，丝丝缕缕的过往，让人留恋，更让人感怀。

姐姐年事已高，为了不打扰她平静的生活，我再不会像过去那样住在姐姐家，而是选在朋友家附近的酒店下榻。最多的选择是成都郊区郫都三道堰古镇，因为我的好朋友、国画家李光伟住在那里。我与光伟相识于1997年6月的那次国画艺术交流活动，他的谦虚好

学和坦诚真挚，使我们格外有缘。那次文化交流中，他是成渝两地最年轻的画家，重庆给予他的充分肯定和热情接待，使他深受鼓舞，也因此格外喜欢重庆，但丝毫不影响他对自己家乡的热爱。

亦如我，虽然对文化底蕴深厚的成都充满了钦佩，成都也给了我文化和学术上的滋养，但我依旧热爱着大江大山粗犷豪放的重庆，这里毕竟是我生命的根。随着重庆的直辖和近些年在文化建设上的加大投入，两地在文化上的差距正在日益缩小。重庆文化也越来越凸显出自身的特色，形成独特的魅力。

那年夏天我到成都，与光伟相约去柏条河畔喝茶。那是一个黄昏，淙淙流淌的柏条河被夕阳的余晖照耀着，泛着金黄的光斑。我问光伟，这河水最终要流向哪里？光伟说，柏条河是都江堰的主要水系，它最终要流向长江。一听说长江，我立马想到了我的重庆，想到成都和重庆在文化上的千丝万缕的联系，和两地文化命运的殊途同归，不由得在心里发出喟叹：成都—重庆，重庆—成都，无论是过去、现在还是未来，他们原本就是一对须臾不可离开的亲兄弟。

【留住乡愁】

## 石上生花

□李秀生

儿时的记忆中，有一片叮叮当当的敲击声，在空旷的山头回荡，如击磐钟，声声悦耳。那是几名穿着粗布衣服、左手握紧右手持锤的工匠，在一处山岩开采石。

上世纪九十年代初，渝鄂交界的七曜山脉山高林密，藏石量丰富，且石材硬度适中。很多条件较好的人家，开始流行用条石砌房子，在门楣或者柱头上雕刻造型，或花鸟，或飞禽，或走兽，或汉字，颇有观赏价值。

三姨爹是那一带有名的石匠，拉了一帮石匠师傅接活儿造屋，凿石生花。石匠活儿是苦力活儿，挥舞大锤开山，肩挑背扛抬条石，赤膊上阵掀石板，哪一样干下来都是汗流浃背。石匠活儿也是细致活儿，需要静下心来，细细地凿、柔柔地刻，一朵精致的花，可能要耗费数小时。

那时我十来岁，放学回家，把书包一放，就直奔三姨爹干活的地方。我最感兴趣的是三姨爹的行头，一个细长的竹篾编制的背篋，里面装着七八根长短不一的铁錾子，有方錾，有扁錾；木角尺、墨斗、线垂和一圈麻绳静静地躺在兜底；一把手锤、两个楔子，木质的手柄亮铮铮的。

石匠大都会一点木工活儿，都尊鲁班为祖师爷，他们有一些共同的工具，比如角尺、水平、平直一块木料或石料，都是先弹墨线再施工。

三姨爹是一个不苟言笑的人，一般不允许别人动他的家什。每次我都要很勤快地帮他拉墨线，等他把手一推，一堆凹凸凸凸的毛石都“弹”上笔直的黑线后，我就装着很感兴趣地拿起他的手锤和錾子看。三姨爹瞥了我一眼，总是抛下一句：“莫敲空锤。”我心神领会，这是得了允许了。我赶忙拿着他的手锤

和錾子，去凿那些废弃的石料，乐此不疲。

用錾子凿石头是需要力气和技术的。一手握铁锤，一手拿錾子，要根据石料的软硬，不断调整凿的角度和手锤的力度。一般的石匠师傅要学三五年，做到眼到、手到，力度和角度恰到好处，才能熟能生巧、得心应手。而刚入行的学徒，则要经过锤头敲手、石屑进眼、石头砸脚等痛苦的经历，手艺才日渐成熟，加上寒来暑往反复捶打的日子沉淀，才能称为“匠”。那时，脸已成古铜色，手上垒起厚实的茧，如砂子般粗粳。

石匠活儿有严格的工序。在山上开山采回毛石料后，先用铁錾子凿毛胚，比如铺地基石，需先弹好墨线，用铁錾和蹬錾，打出四方边沿，再用大长方錾把凸起的地方大刀阔斧地打平，然后用扁錾和啄斧细细修平，表面就留下流畅的一字形条纹。

然而，这些只是一个石匠的基本功。会雕花的石匠，才能叫师傅。三姨爹是那群石匠中最会雕花的。他为驷步河一座石桥两头石上的4个小石狮子，首尾顾盼，栩栩如生。石狮底座四方雕花，枝叶叶茂花繁，立体逼真。

那年冬天，父亲积劳成疾，匆匆撒手人寰。母亲的泪水还没擦干，来年的春雨过后，家里那3间土坯房又因年久失修，变得摇摇欲坠。我放学回家就躲在家里，好久不去碰三姨爹的錾子了。

“大家周济着，房子必须要修。让娃安心读书，如果读不出去，就来跟我学石匠，总会有一碗饭吃。”从不多话的三姨爹，破例对母亲说了这些。我感到一阵温暖。那一年，家里把那三间土坯房推倒后，重建了三间房。所有的石匠活儿，全是三姨爹领着那帮石匠，一錾一錾打出来的。

最醒目的是那对石柱头的底座。当时，

按照母亲的意思，是越简单越好。母亲知道錾花是个耗工的细活儿，她担心付不起石匠的工钱。每天晚饭后，其他石匠都回家了，三姨爹默默地拿上他的手锤和錾子，在昏黄的灯光下，一錾一錾地敲打着。

铁錾子用久了会变钝。那些用錾子叮叮当当敲击石头的夜晚，我就坐在火炉边，呼呼呼拉着风箱。炭火窜起忽明忽暗的火苗，三姨爹把铁錾子放入炭火中，待錾尖儿被烧得通红后，取出来一阵锤击，把錾子打得尖尖的，然后放入旁边的水盆里，“觑”的一声，水面上冒出一股青烟，那根錾子又变得坚硬而锋利。

房子上梁的时候，三姨爹的两根石柱头也竖起来了。柱身高一丈八尺，四棱笔直，纹路细密，稳稳地托着屋檐，很有气势。母亲和我惊喜地看到，底座方形石墩上，錾着两幅对称的牡丹花，花繁叶茂，线条流畅，如浮雕般精致。

三姨爹告诉母亲，这是他帮忙錾的，不算工钱。

短短的一句话，在那一刻，如同錾子在石上刻下不灭的凿痕，深深地印在我的心底。现在想来，少言寡语的三姨爹，是用最朴实的双手，在冰冷的石头上雕刻祝福，对这个风雨飘摇的家庭给予帮助。

转眼二十多年过去了，我早已走出了大山，三姨爹的石匠行业也渐渐被时光淘汰。每次回老家，我都会去看望三姨爹，他还是像多年前一样，只朝我点点头，并不多说话。

那些錾子、墨斗、角尺就像沉默的三姨爹，安安静静地躺在屋子的某个角落。唯有镌刻在老家石墩上的两朵牡丹花，每夜走进我的梦里，讲述着石上生花的那些故事。



水墨乡村

朱荣 摄

【地理重庆】

## 风雨刀子岩

□戴蓉

地处渝黔黔北交界处的万盛，喀斯特地貌的山体峭壁崎岖，尤以刀子岩为最。

与刀子岩相对的是黑旗岩，下部平缓，上部突然隆起，壁立的崖上立着一座寺庙——妙音山紫竹寺，令人望而生畏。

刀子岩更奇，像一把斜插地面的大刀，越往上刀锋越是收紧，山顶处仅十余米宽，两边都是绝壁。当年的天全寨就建在如刀劈斧削的刀子岩悬崖之上。

30年前的一个下午，几个高中女生趁学校开运动会的间隙，穿过原南桐矿务局东林煤矿背后的一条小路，攀援而上，向刀子岩进发。正是贪玩的年龄，不远处的刀子岩早就吸引了她们的注意。山路曲折，她们大汗淋漓也不知疲惫。竹林阴暗，不谙世事的她们也没感到害怕。来到山顶倒塌的石寨前，她们只是向杂草丛生的两块斑驳的古碑瞥上几眼，转瞬把目光投向远方。站在山顶延伸出去的岩壁上，山峦起伏，绿风浩荡，有睥睨天下之感，那是一种怎样的快意，让年轻的心顿时找到了自由与飞翔的感觉。

可从正面的刀刃下山时，情况就不妙了。路越走越窄，时时被密密的树叶遮挡。下到中途，我不幸撞上一块横过来的石头，顿时头破血流。那个锥心的时刻一直让我对刀子岩充满敬畏。事隔多年，不久前，我有幸随着本地历史文化研究会再次登上刀子岩。

相传刀子岩上的天全寨是石达开的太平军入川时，乡人上山避乱所建。在半山腰的苗子口，有一个地名“红水田”，便是太平军攻打天全寨失利后在这里埋葬义军，鲜血染红冬水田，历久不变色而得名。一百多年前的传说，早被雨打风吹去，在人们的口口相传中变得面目模糊。

二上刀子岩，发现它并没有记忆中那么高，越发苍郁的林木将悬崖牢牢遮挡。西南面条石垒成的3米多高的寨门，垮得不成样子。寨门前一排石阵仅容一人通过，依然是一夫当关万夫莫开之势。往前走，北坡处还可见一道窄一些的寨门，站在这里，方领略到地势的窘迫。七八十度坡度的石阶，身后是深涧，回望一眼脚直打颤。

俱往矣，只有立在这里的两块碑刻，是岁月忠实的鉴证者。我终于正视它们的存在，并从黧黑的碑体中寻找一种沉郁的力量。

清咸丰六年(1856年)“天京事变”爆发后，太平天国分裂，翼王石达开远走。先转战闽浙赣等省，受阻后于咸丰十一年(1861年)自广西上经湖北利川入川。农历七月，石达开麾下的天台左宰辅赖裕新部由贵州温水入川，25日进入今万盛区境，地方团练仓皇应战，民众3000余人被杀。同治元年(1862年)，石达开率太平军主力部队由鄂入川，兵分四路西进，三月再次攻占万盛，并扑向綦江县城。其中，有一路太平军经万盛场至青羊市，扶杖攻綦江，到达万盛南面小溪桥附近时，听闻当地官绅逃往刀子岩，于是由头目陈才楚带领前去攻打。

太平军第一次过万盛时，当地地主豪绅已成惊弓之鸟，之后集资在刀子岩上筑寨自保。现存的两块碑刻中，右碑详尽地记叙了当时的情形，是刀子岩下胜水寺的主持文玉所书。中有“其寨既成，因其地险要，似有天造地设之奇，故名曰天全寨”之句，足以说明这里地势的险峻。刀子岩东西两面均为直立的峭壁，无法攀登，仅南和西南面有缓坡可上，但怪石嶙峋，荆棘丛生。可以想象当时的战况：数百户民众据守在寨子里，居高临下，凭地势之利，以土枪土炮猛烈还击。碑文对此也有真实记录：“贼数四攻围，不能取胜，始知此岩乃大可恃也。”炮声轰鸣，硝烟弥漫，浓浓的山野变成了人间地狱。太平军伤亡惨重，只得停止进攻，埋葬兵士后，离开了万盛。当地居民传闻，后来凡久晴久雨之天，山腰红水田的水必会泛红，新中国成立后才无此异象了，可以证明那次保卫战在乡民心中的惨烈程度。

石达开后来在渡大渡河时，因河水暴涨被堵在河边3天，全军覆没，自己被凌迟。一代英雄湮灭在历史风云之中。离开天京后他四处征战一路受阻，始终无一个固定的根据地，无一个清晰的战略目标，造成了他事业的倾覆。在刀子岩的小小失利，是否也预示着他这种运势的衰退？山川无言。

只有一路上，一片片乌冈栎长得格外精神。细看，叶片细密厚实，闪着油光，很适合在悬崖上生存。

【食尚志】

## 开在盘子里的花

□周成芳

开州有一种花很奇特，它不在土里生长，却在千家万户的餐桌上开放，那便是开州人自制的爽口小菜——蒜花。

这算是一道工艺菜。先准备几根又粗又长的蒜苗，一刀切下，只留下蒜茎部分，再将茎部切成若干个五六厘米长的小段儿，用一根绣花的针，一针一针地将蒜段的两端划破成丝状，用手指往中间轻轻一压，再放进盛有温水的碗里浸泡。须臾间，两端被划破的蒜茎便在水中自然翻卷，形如菊花，令人惊叹。整个制作过程被称为挑蒜花。

挑好的蒜花不能直接吃，还需配备一碟由酱油、醋、红油、花椒油、盐、味精配制而成的调料。用筷子挟起一朵蒜花，在味碟里轻轻一蘸，吃进嘴里有些清凉，丝丝辣味，辣中带甜，清香爽口，回味绵长，很是开胃。

我一直很好奇是谁发明了这道菜，既有颜值又能满足味蕾。自我记事以来，蒜花几乎是人人人爱的爽口菜。因制作工序较

繁琐，一般酒楼里很少有卖。但每逢过春节，蒜花却是必不可少的标配年菜。除夕当天，勤劳的煮妇一大早便开始忙活，先采购一大把蒜苗，一段一段切好，一针一针地挑，整个过程看似简单，却很考手艺。拿针的姿势不同、水温不同，制作的效果就大相径庭。茎丝挑得不够细，形不成花瓣；水温过高或过低，开出的花就焉头搭脑的。

挑蒜花不但耗时，挑多了手指还容易起泡，可煮妇们毫无怨言，一针一针细心地挑。家里老人小孩都爱吃，挑少了怕不够呢。食指起了泡，再换中指挑，嘴里还轻轻地哼着歌谣。

蒜花挑好后，将它从水中捞起，装在一个漂亮的大餐盘里，再将切好的香肠、猪尾、猪舌之类的凉菜紧挨着蒜花摆放。红白相间，颜值爆棚。一大家人围坐一起，喝酒吃肉，热闹非凡。大荤大肉下肚了，难免有些油腻，再适时挟几朵蒜花，在调料里一蘸，吃进嘴里，沁入心脾，浓浓的年味扑面而来。

除过年之外，家中来了外地客人，开州人也忘不了奉上这道特色小菜。一针一针地挑，挑的是蒜花，挑的是热情，挑的是对家

乡饮食文化的尊崇。

如今，生活节奏快了，除过年之外，平常家庭餐桌上难觅蒜花芳踪。一些餐饮老板适时做起了蒜花生意，蒜花走进了餐厅，还成了夜宵主打菜，有的商家甚至推出“舌尖上的蒜花”招揽客人。三朋四友聚集一起，一盘卤菜，两盘蒜花，几杯酒下肚后喊一声：“老板再来一盘蒜花。”蒜花吃进嘴里凉丝丝的，心里却是舒爽的。

开州人吃着蒜花长大，走到哪里也忘不了蒜花的味道。有一年，离乡多年的姨妈一家回来过年，准备年夜饭时，她主动承担挑蒜花的任务。她一边挑一边念叨说，往年家里团年，都是她挑的蒜花。她认真而专注，水平丝毫不减当年。她说，人在他乡的这些年，心心念念的就是蒜花的味道。

我将姨妈挑的蒜花发到朋友圈，惹得一些长年在外的人家乡人连呼安逸。一位朋友特意转发图片，并附上一句：“问君能有多愁，恰似一盘蒜花惹乡愁。”

在开州人的嘴里，蒜花不仅是美食，更是浓浓的家乡味，是开州人心中永远的珍藏美饌。