

■巴山风物 ■渝水乡愁

【谁不说我家乡好】

八棵大树

吴凤连

轻舟慢，乌江长，一叶飘渡过画廊。家住乌江百里画廊起点酉阳龚滩古镇的老陈，邀请我去他家中作客，本以为他会让我慢慢欣赏奇山怪石、碧水廊桥，谁知他却急着要带我去看乌江支流阿蓬江边上的八棵大树。

我们从龚滩码头出发，乘船西行，在阿蓬江汇入乌江处，逆流而上，沿阿蓬江东行七公里至楠木渡，弃船登岸坐车，不足十分钟车程，来到两晋乡内口村楠木湾，八棵拔地而起的大树赫然入目。

走近细看，其根虬劲，或盘于大石，或裸露于地面，像一条条青筋暴露的手臂，牢牢地抓着泥土。其干通直，布满绿色的青苔，皆粗壮异常，数人不能合围。其叶葱茏，蓬勃的树冠连成一片，绵延数千余米，繁枝细叶间，结满豆粒大小、玉一般的果子。其龄亦寿，专家鉴定，八棵大树是十分罕见的金丝楠木群，树龄皆千年以上，最大的一棵活了一千五百年，树干八个成年人方能合抱。

留连于树下，不禁要问，如此珍贵的大树，何以能留存千年？自小便陪伴大树，在楠木湾生活了一辈子的老人黄世江告诉我：“金丝楠木，材质纹理细密，坚如铁石，阳光下金丝浮现，灿若云锦，水不能浸、蚁不能穴，多用于皇家宫殿，故又称贡木。相传西阳冉土司向朝廷进贡楠木大多来自楠木湾，据说楠木就是从楠木渡入阿蓬江，进乌江，经长江，走京杭大运河，抵达北京的。”

“这八棵大树能保存下来，得益于世世代代楠木湾人对大树的悉心呵护。”黄世江老人饶有兴味地给我讲了一个“熔金入树”的传说。

明朝永乐至万历年间，因兴建官殿，曾多次大规模采伐楠木。为保护这八棵大树，寨子上的人聚集于树下商议。一位老者出了这么一个点子，将寨子里的金银之物熔炼成钉子，钉入大树的胸围，随着楠木的生长，大树的伤口愈合，外人看不出其中的秘密。砍树的差官差人伐木，斧子砍在钉子上，火花四溅，斧口崩缺，奈何不得。差官以为大树有神灵庇护，从此再也不敢打这八棵大树的主意。

老陈还给我讲起楠木湾人世代坚守的护树村规“六严禁”：严禁就树盖房堆物，严禁就树挖坑取土，严禁就树倾倒污水污物，严禁刻划树体，严禁攀树折枝，严禁采花摘果。

我围着大树转了一圈，楠木湾人护树还真用了心，环绕着八棵大树，矗立着五根三十余米高的避雷针，基部都是盆口粗的钢管，五根高大的避雷针紧紧地簇拥着大树，形成犄角之势，牢牢守卫着大树的安全。

千年岁月沉淀，八棵大树还演绎出各自的故事，门神树、夫妻树、送子树、状元树、保寿树、发财树、长寿树、平安树，一个故事比一个故事精彩，一个故事比一个故事动听。

人惜树，树留人。千年的树貌、神奇的故事，吸引着一批又一批游人。楠木湾蜂拥而至、摩肩接踵的人群引起了重庆一家公司的注意。几年前，这家公司结合国家易地扶贫搬迁政策，与当地10多户易地扶贫搬迁贫困户签定协议，共享产权、以房联营。于是，十几幢石墙青瓦、木格花窗的三层小楼，依山顺坡鳞次建成。公司与搬迁贫困户商定：一层为生活用房，产权归农户所有；二三层为经营用房，产权归公司所有。公司委托农户经营，收入80%归农户、20%归公司。一种乡村旅游的新型模式应运而生，昔日的贫困户一下子成了唱山歌的歌者，成了跳摆手舞的舞者，成了手持道具、身着戏服的表演者，成了头戴耳机、腰系扩音器的解说者，成了招揽游客、提供服务的经营者……大山里的楠木湾从此有了盼头。

老陈指着大树对面悬挑阳台、悬山屋顶，精致新颖的小楼让我去看看。我信步走进一户人家，室内干净整洁，墙壁上、桌凳上一尘不染，客房里牙刷、茶杯、梳子摆成一线，床上的被子叠得方方正正，棱角分明。户主名叫冉华隆，今年50多岁，谈起一年的餐饮收入、客房收入、农特产品销售收入，老再笑了：“没专门统计过，估计毛收入十多万，净收入六七万。”他热情地邀请我们在他家住宿，老陈爽快答应了。

晚上，老再为我们献上了一桌香气袅绕的饭菜：烘洋芋，外酥内软；炒椿芽，清脆爽口；炖野菌，鲜美营养；蒸扣肉，入口即化……如此丰盛的美食，让人胃口大开，我也顾不上斯文了，抄起筷子，大块朵颐。

正吃得兴起，大树下传来了鼓声、锣声，老陈说：“两晋乡二郎戏刀、擀牛逗乐的阳戏开演了。”老再说：“不急、不急，那是暖场的锣鼓。”

老再话音刚落，大树下又传来一阵悠扬的歌声，我侧耳细听：“星满楼，月满楼，星月楼里约，阿妹织锦绣，月牙当银梭，金线似水流，半窗倩影半窗花，惹得哥哥楼下走……”我再也没按捺不住，丢下筷子，拿起两个麦把，拉着老陈的手：“走！走！我们赶紧到大树下看戏去。”

“立春五戊为春社。”武陵山区这句言简意赅的谚语，准确而生动地反映了属于这个季节的时令特征。

立春后的第五个戊日，通常是已春分前后，桃红柳绿，春风送暖，阳光明媚。在漫长的农耕时代，一年春耕春播即将开始。古人在这一天举行祭祀土地神的活动，祈求神仙保佑风调雨顺、五谷丰登。此之谓“春社”。

春社是乡野世界最浓重的节日。这一天，男女老幼皆停止耕作，相聚在土地庙前的坝子上，摆上米酒、猪肉、米饭、果蔬，祭祀神灵。祭祀完毕，则由主祭人将这些食物分给大家共同享用。人们载歌载舞，开怀畅饮，直到夕阳西下才纷纷回家。

古人的诗句“箫鼓追随春社近，衣冠简朴古风存”“桑柘影斜春社散，家家扶得醉人归”就是对春社热闹景象的生动描述。

今天，春社热闹而浓重的祭祀活动已经逐渐淡出乡村人家的生活。然而，在春社日吃社饭的民俗仪式，却在武陵山区的汉、苗、土家、侗族群众中保留至今。

做社饭的原料，有武陵山区出产的糯米、大米、腊肉、花生、黄豆、核桃仁等。这其中，必有两样武陵山上所特有的野生植物——蒿菜和野蒜。

春分前后，纷纷细雨洒遍武陵山的千山万岭。在雨水浸透的土地上，漫山遍野的蒿菜正在茁壮生长。田园里、溪水边、山坡上，到处都能看见它们敦是可爱的身影，嫩嫩的，柔柔的。

鲜嫩的蒿菜不仅是美味的野蔬山肴，且性苦寒，具有散发发表之功效，能预防和治疗流感、中暑、腹痛、呕吐等多种疾病。采回家来，洗净，剁碎，揉去苦水，焙干水分。腊肉切成小颗粒，炒出油以后，加入大米、糯米、蒿菜、野蒜一起翻炒。待米粒炒黄、野菜炒出香气，再加入事先炒熟的花生、黄豆、桃仁等。掺水，加适量的盐，细火焖煮二三十分钟。此时，社饭诱人的香气就飘散了出来。

刚出锅的社饭，色泽晶莹透明，口感松软细腻，既有五谷的甜美，又有山野的清香。饭香、肉香、菜香……各种香味沁人心脾，让人馋涎欲滴、胃口大开！

香喷喷的社饭，可不能一家人独自享用。首先，家家户户须用它来祭祀，表达自己美好的愿望和祈求：“犁田出宝，挖土生金。春种一粒籽，秋收千万斤。”左邻右舍间，也把它作为馈赠佳品，彼此互相赠送。

于是，这家端过来，那家送过去，互相称赞对方的社饭煮得好、煮得香，传达着淳朴的民风 and 浓郁的乡情。

白米青蒿社饭香

倪德生

花为媒

郑勃松

《花为媒》是改编自聊斋故事的评剧经典剧目，一出爱情喜剧。在青山绿水秀美之地的重庆，早春，李花、桃花、油菜花、郁金香等各种花卉赶集似的，次第开放。于是，便有了另一出“花为媒”：以花为媒介，邀约人们走出蜗居，到公园，进乡村，徜徉大自然的无限春光与花样年华。

这几日，重庆人的朋友圈，不管原创还是盗图，早已鲜花盛开，流光溢彩。

前几天从老家返回北碚，我就开始留意网上的线索。一位好友的朋友圈映入眼帘：北碚区澄江镇五一村“樱花橘香”农业公园开园了。放大图片，白色的红色的樱花随风荡漾，更有花前的沃柑硕果累累，真是诱人。我赶忙转给妻子女儿，干脆调整计划，第二天便去耳闻还没目睹的五一村。

难得的一次说走就走的旅行，经缙云山麓、北温泉、十里温泉城、烟湖滩（听着名字就很诗意），拐弯进入一条乡村公路，看得出路边正在扩建，曲里拐弯的，导航把我们导到了目的地。

自以这里还鲜为人知，哪知眼前已是游人如织；又以为初次开门迎客，可能车行拥堵，停车困难，岂知村里早有预案：刚到村委会路口，就有村民指引前面拐弯处诸大的停车场——虽然还不太行整，但也秩序井然。

一家人买票入园，汇入人群，欣赏起一排排红似火、白似云的樱花来。目前种植的樱花面积还不是很大，红的白的，各有不到一公里，花林小径，大约二三百米，但已然花枝招展。人在花海走，花开人群中，人面樱花相映红。

正是周日，看得出大多数游客都是一家人一起来前，花园成了人与自然和谐共生的家园，花香四溢之间亲情满满。

在两棵较大的樱花树下，我们抬头看见一位身着白色婚纱的女子，竟然高达三米有余，捧着一架古筝，纤纤玉手弹播着古筝名曲《汉宫秋月》。

“她怎么这么高？”女儿刚想惊叹，却发现原来她坐在一个人字梯上，下面几架摄像机对着。女子怡然自得，沉浸在花香乐曲中，一脸幸福满满的春光。

最让游客惬意的是，这里还可免费品尝沃柑。原本规定，路边果篮里的沃柑可随便品尝，但游客们还是禁不住一边赏花，一边走进果林，现摘现吃。看护的村民刚开始还招呼几句，后来索性满脸和气地嘱咐：“吃吧，别把果皮扔土里，别往兜里揣就行了。”

自媒体时代，随时随地都有现场直播。我忙不迭地发了朋友圈，不少朋友像发现新大陆的找我发定位。一位好友马上@我：感谢宣传咱们的乡村振兴！随即给我转来好几个资料。“哦，原来如此。”我不禁也之感叹。

五一村是北碚区八个乡村振兴试验示范点之一，目前建成的是樱花橘香核心区，还有树葡萄农业观光园、仙女湖游览区、生态湿地水上公园、开心农场等“好戏”在后头。这里将形成以“粉色五一”为基调的生态农业公园。当问到闻所未闻的五一村为啥突然“冒”了出来，这位朋友给我转来一篇报道，还介绍了干成这件事的村干部杨海。

杨海出生在北碚区澄江镇运河村。五年前，他不顾家人反对，放弃高薪工作回乡，不久就被选派到邻近的五一村村任支部书记。

看到乡亲们守着绿水青山还过着苦日子，他决定打破既有思路，以企业理念来经营五一村。他和同事们一道走访调研，并寻求上级部门和西南大学支持，编制了农业公园规划方案，随后成立股份合作社，以企业垫付资金并提供苗木和技术，村集体相关财政补贴投入、村民们以劳动力和田土投入的“众筹”方式发展主题农业公园……

几年光阴流转，樱花盛开，沃柑飘香，令人联想到“五一”劳动节的一五一村，名符其实地诠释着“劳动创造美”“劳动创造幸福”的内涵。

这不是更为动人的花为媒么？



《春暖花开》 水彩 聂定华

比拥抱更难的是告别

《完美的七天》创作谈

宋尾

唐太子与鸡豆花

钱韵



大概是2011年夏，在通远门老城墙上，从香格里拉支教回来的郑昆约出版公司的编辑——他们两人都是我的报社前同事——喝坝坝茶，也捎上了我。那天，我兴致大起，给他讲了一个故事，就是这部《完美的七天》。现在我还记得郑昆的那种表情，靠在躺椅上，双手抱头，眼瞪得老大：“妈地，你整恁个复杂干啥子？”

这说明，我早就准备好了这个故事；也说明，我并不具备“实操”故事的能力。这时我已写了大概六万字——尽管我计划好了主线、波折，甚至结尾——但死活就是推进不下去，多写一个字都觉得虚假。我知趣地停了下来。

2016年春节前，我交了辞职信。之前也离职过两次，理由都是想创作。但只有这次是真的。我预感到：再不写，也许我永远也不会再写小说了。

总之，我离职了，每天在家里的阳台上坐着，就像坐在一种明亮的黑暗中，强迫自己制造故事，等等故事来找我。不得不说，这种方式还是很有效。我一连写了十多个中短篇，大部分都刊发了——比我十年来零敲碎打的总和还多。前年秋天，我刻意停了停。在这个空档期里，我突然意识到，还没写过一篇长的。于是，捡起这部未完成的小说，就成了一种极自然的选择。这一次，前所未有的顺利，我只用了一个月左右就完成了初稿。

为什么以前很难的事现在变得容易了？或许，很大程度上这得益于时间的效用。

最早构思这个故事时，我还没结婚；当我开始写它时，刚有孩子；而现在，我对家庭、婚姻和情感都有了更为真切和复杂的感知。有几位朋友看过小说后说，这不像你写的呀。可能吧。因为它本就是“以前”的，它的骨骼和形态都是过去的。只不过，填入了我这些年的经验和触觉。由于长度的原因，我可以从容地放入一些戏仿与杂糅的元素。还有一点，我很明确的是：我想要写一个好看的故事。

用通俗的框架不能写一个严肃的故事？我喜爱的作家保罗·奥斯特经常这样干。《邮差总敲两次门》更像一种口述的叙事；《廊桥遗梦》干脆就是一部通俗爱情故事，为什么我不能试试用一个悬疑的壳？

对，最初我就是想写一个反《廊桥遗梦》的故事。正如《邮差总敲两次门》取材于罪案新闻一样，这个故事的灵感源自多年前一张周刊的某篇“情感”文章，是我同事撰写的。现在，它的面目依旧是那样。但我回头审视小说，觉得它的本质已经发生了变化。

小说里，一个发了点小财的前诗人想要寻找自己失踪多年的爱人；一个记者受雇去完成他的心愿。看起来，这似乎仍是一个探求隐秘的婚恋小说，但要问我自己，我更倾向于将它认作是一种描述“告别”的故事，告别自己刻骨铭心的爱恋；告别自己的青春和理想。

毫不否认，小说中的“我”隐藏着一个现实里的我。这种告别也是我的。

说一声“再见”很轻易。当坐在阳台上一整天写不出一个字的时候，我也偶尔会想，我告别的，那是一种倚靠了十几年的习惯，那是一种近乎灌注却又脱离、贯穿我又死死将我摁住的什么东西。

不论在故事里还是现实中，不管对某事或是对于某人，做到投入其中，紧紧拥抱固然不易，但比之更难的是，当学会和习惯拥抱后我们还需懂得告别。

没有哪一种告别是容易的。

到达成水郁山古镇时，天黑下来，被夜色笼罩的古镇有些苍凉和寂寥，山风吹来一丝寒意。朋友接待了远道而来的我们，丰盛的餐桌上琳琅满目。

满满一大盆香气缭绕、雪白松软的豆花吸引了我，舀一碗，入口极细腻，温温嫩嫩，放进嘴里雪一般融化了，唇齿间还留着香味，这是什么豆花？不仅鲜嫩，还妙不可言。

主人说这道菜叫鸡豆花，我以为是加了鸡汤的豆花，再吃一口，是肉质的鲜香味，不是豆腐的素朴味。主人说这菜名为豆花，实际是鸡肉做的。

吃鸡不见鸡肉，名叫豆花却不是黄豆，外表素朴简单，做法高深莫测，真有意思。

主人又很骄傲地告诉我们，这道菜发源于郁山古镇，已传承一千多年，相传当年可是太子吃的。

这位太子就是唐太宗李世民的长子李承乾。太子为什么会来这里？原来，当年李承乾因谋反被废，父亲李世民爱子深切，不忍杀之，把他发配到郁山。

曾是一人之下万人之上的太子，过惯了锦衣玉食的富贵生活，来到这偏远莽荒之地后，从皇宫到陋室，从繁华到寂寞，心理承受不了，茶饭不思，终日泪洗面，后悔当初所为。聪明的厨师不断为他变换口味，但都无济于事，直到厨师发明了这道佳肴，成为唐太子餐桌上的最爱。

可是鸡豆花也没挽救唐太子的性命，李承乾不到一年就郁郁而终，得知爱子去世，李世民伤心至极，不仅为之废朝，还以国公之礼葬之。

原来美味的鸡豆花还深藏着这么一段历史故事。第二天天气晴好，朋友带领我们去寻访太子的墓地，沿着一座荒山向上攀登。到了半山腰，看到一座被荒草淹没的石碑，上面用繁体字书写着：唐废太子李承乾之墓。“贤愚千载知谁是，满眼蓬蒿共一丘。”黄庭坚的诗仿佛就是眼前的写照。

其实这里只是一座空坟，毕竟李承乾是大唐皇子，在他去世几十年后，被迁回陕西昭陵，与父母合葬在一起，永远不再分离。

死于郁山镇的太子化成了一抔泥土，而名叫鸡豆花的菜经过千年的时光流传了下来，因色泽晶莹，味道鲜美，成为川菜中的阳春白雪。

餐饮界素做笨是本事，笨做素是绝技，鸡豆花因做工复杂耗时，渐渐消失于大众视野中，犹如武林高手隐于深山老林里一样，制作鸡豆花的绝技几近失传。所幸郁山镇保留了这门手艺，制作技艺被列入重庆市非物质文化遗产名录。曾为皇亲国戚做的鸡豆花不仅成了郁山人在喜庆宴会、酒席上招待客人的必备之品，随着旅游业的发展，还成为郁山古镇招待游客的一道响亮的招牌菜。

鸡豆花不仅走出了郁山，走出了彭水，走出了重庆，还走进了北京，成为宴请外宾国宴上的一道佳肴。上世纪六十年代人民大会堂建成之初，从全国各地选调的名厨中就有一位川菜大师。这位大师用海南产的椰子作为容器，将鸡豆花的鲜嫩味和椰子的清香味互相交融，取名“椰香鸡豆花”，成就了国宴经久不衰的代表菜品之一。

鸡豆花外表清淡，食之香浓，仿佛盛开的腊梅，在清冽中给人以温暖的芬芳，又仿佛父母之爱，看似平凡，却浓郁得感动天地。贵为天子的李世民，也一直深爱着他的孩子啊。