

金碧流香与江州结脉处

□阿爽

清乾隆《巴县志》关于重庆的城市文脉，有个颇为有趣的说法，叫“江州结脉处”。该书建置篇写道：“重庆府署，在太平门内，《通志》：宋嘉兴间建……旧署南向，倚金碧山，为江州结脉处。”

这是说，明清时期重庆府衙所倚的金碧山，就是渝中半岛的结脉处。“结脉”是借用中医词汇来描述山水形胜的一个概念。

金碧山在哪里？现在可能少有人知道，但关于“金碧流香”或许多少都听说过，它是古代重庆的著名景观，位列“巴渝十二景”之首，其所指就是金碧山及其瀑布。《巴县志》指明了金碧山位置：“县城内，旧时分祠金马碧鸡处也。宋淳祐中制置使余玠因旧址垒为台，曰金碧台……在崇因寺侧。”

这是说，早在汉代，金碧山就

已得名。其时这里建有金马、碧鸡祭祀祠，记载在《汉书·郊祀》篇：“或言益州有金马碧鸡之神，可醮祭而致。”汉代的益州即巴蜀地区。刘备当年进西川，取代刘璋为益州牧，巴郡亦在其中。南宋余玠曾在此建了金碧台。金碧台一侧的崇因寺，曾是重庆城内最大寺庙，建于北宋，苏东坡为其题写有“第一山”牌坊。崇因寺后来称作了长安寺，旧址即今重庆25中学校园，新华路长江索道站上方。

新华路原名大梁子，即金碧山的山梁，是城内制高点。站在这里，眼界所及，下半城和长江南岸诸山尽收眼底。金碧山下，蜀汉李严筑过重庆最早的城门“苍龙门”，南宋余玠设过四川制置使司，元末明玉珍建有夏国皇宫。明清时期的三重行政机构

——川东道、重庆府、巴县的治所，还有府城隍庙、县城隍庙、试院、会馆以及密集的码头、商埠、佛寺、道观等均在此间。

早年这山上没有那么多房子，自然生态良好，林木茂盛葱郁，四季瀑泉涌流。“俯瞰江城，虹霓览翠，每轻风徐过，馥馥然袭袂香流。”这是明朝隆庆年间重庆知府张希召对“金碧流香”的描述，他还在余玠垒的金碧台旧址建了间金碧山堂。清乾隆时期重庆知府书敏也在台上建了个观景亭，并题写亭额“金碧”。书敏是清代著名书法家。

山水胜景讲究自然与人文并重，这是古来的传统。《巴县志》把“金碧流香”列为十二景之首，金马碧鸡祠、崇因寺、余玠金碧台、书敏金碧亭便是依据。

或问，现在这山上已经没有瀑泉

涌流了，“江州结脉处”还在吗？

俗话说，山不转水转。瀑布看不到了，但山还在。从长江索道上新街站看过来，北起东水门湖广会馆，南至太平门白象街，其间的深色背景便是金碧山。只是在其轮廓之上，一群摩天大楼成为新的制高点，而金碧山则作为城市基石，把一座新城托举起来。

我曾有幸与金碧山长期相依。小时候我家距此不远，新华路上的人民剧场、工人电影院、青年宫（市艺术馆）露天电影场和游泳池，是常去之地。新华路东侧的人民公园更是最佳“耍坝”，我们常在园内玩官兵捉强盗的游戏。公园连通解放碑和下半城，地形复杂，追逐与逃跑都有足够空间。累了困了，还可在溜冰场的看台上躺下睡觉。

有一次，我躺在看台上仰天遐

想，忽见一只鹰从江边天际远远飞来，到公园上空转呈俯冲之势。我吓了一跳，担心自己变成鹰爪下的小鸡，慌忙起身躲藏。溜冰场台阶边有个岩洞，我钻进去紧张地看着那只鹰。鹰并没有冲下来抓我，只是在天上往返飞翔，似乎在向人们炫耀技艺。

那个岩洞并不陌生，早些时候我与小伙伴也点起火把进去探看过，很深，走不到底。后来知道岩洞也做过防空洞，由此斜斜地往下，可以连到聚兴诚银行旧址。1937年冬，南京被日军占领，国民政府移驻重庆，外交部便在此办公。大楼后来做了工商联大厦，现在还立在望龙门公路边。

多年以后，我再次来到人民公园，待了近二十年。这次不再是玩耍，而是讨生活了。我成为渝中区文

化馆馆员，与一群同道建起文学社，办了文学刊物。

文化馆在人民公园北端，办公室窗下便是那个存在了半个多世纪的溜冰场。馆舍后面的陡峻山崖，正是“金碧流香”瀑泉涌流之所。山崖之上则是重庆市艺术馆和25中学，亦即早年的崇因寺。某天在文化馆，我和一位作者正为一篇小说的修改争论不休，忽然传来中学生清脆悦耳的朗读声，恰如“轻风徐过，馥馥然袭袂香流”。屏息聆听一阵，我即便相视一笑，不争了。

今日新华路，密集地排列着农业银行重庆分行、民生公司总部大楼、轨道一号线小什字站、东水门大桥，以及联合国国际大厦。在其下方还有巴县衙门、白象街、二府衙、湖广会馆以及最新发掘的南宋抗蒙战争指挥部“余玠帅府”，考古学界称之为老鼓楼衙署遗址。

千百年来，金碧山默默地塑造着这座城市的坚韧与活力，“金碧流香”也以不断变化的笔墨，把城市文脉清晰地记入史书。这或许便是“江州结脉处”的最好诠释了。

速度与乡情

□杨智华

列车驶出重庆北站，风驰电掣向东飞驰，十来分钟就离开高楼林立繁华热闹的市场。

好久没有乘坐过旧式绿皮火车了，车厢是熟悉的味道，窗外是熟悉的地形地貌，只是相距已有较长时日。

这是冬季，已经有很长时间没有过爽朗的大晴天了。巴渝地区一入冬天气就是这样，天空长久被厚厚的云层占据，多雾，濛雨时常不期而至，空气潮湿。

车速感觉比过去更快，铁道旁的树、电杆与其它一些物体，来不及看清概貌即一闪而过。把视野调至远处，大地像一幅依旧被绿墨主宰涂染的不断变幻的画卷，道路、城镇、乡野、山脉都是这幅图画的主角。

我的目的地是酉阳，这是我出生长大的家乡。车程计划显示四个半小时，所以旅程只能算是短途。出发时间是下午三点零七分，几位工作生活在酉阳的老战友提前给了预告，等着一起吃晚饭。

火车在青山绿水间奔行，一座座桥梁一个个隧道接踵而至，手机信号受到影响时有时无，随身携带了一本书，却无意阅读，大自然总是更能吸引

我的注意力。

由于工作原因，一年中很少有机会回去，虽然在外工作生活已有二十五年，乡味乡情依然拥有莫大的吸引力。每次回乡，我都会约上几位老同学或老战友，寻一间普通农家菜馆或者夜宵店小坐，一方面叙叙友情，另一方面以饕餮的牵挂。

其实除了火车，我还可以乘坐长途汽车或自驾，行程时间都差不多，选择火车是为了旅途更省心省力。

不过如果把时间往前推个数年，行走于这条线路，可不会让人那么惬意与享受。这是因为包括酉阳在内的渝东南诸县，位居武陵山脉腹地，历史上长期受崇山峻岭与河流阻隔，交通极为不便。

在铁路与高速公路未开通之前，从酉阳到重庆主城，长途汽车需要十几个小时。在更早的重庆直辖之前，连唯一的陆路交通国道319线也是翻山越岭，路途坎坷，那时从渝东南几县往来于重庆，主要通过长江、乌江航运与陆运结合的方式，酉阳与重庆单程需费时三十多个小时。我的老家在偏远山村，更是差不多要耗费三天才能到达家里。回一趟家，总让人有历尽艰辛伤透脑筋之感。

短短几年间，一个个过去想都不

敢想的大工程项目接二连三地竣工，通过渝东南地区的渝怀铁路、包茂高速渝湘段相继开通，一下子把土家山乡与主城间的时空距离提速为四个小时。

空间的缩小与时间的缩短，不仅仅只反映在带动经济飞速发展单方面，往来的便捷已经极大影响了许多人的生活方式。平时工作生活在县里的不少人在城里购置了房产，孩子送到城里上学，周末回城居住；在城市工作的人，也经常周末返乡看望父母与亲朋。连村里的农人们，因为城乡联接的快捷方便，就业渠道的更多样化，思维方式、眼界视野、精神状态都发生了巨大变化，不再把去沿海打工当作经济收入的唯一来源，选择留在家乡发展的越来越多。

可喜的是，县火车站、高速公路出口离我的老家都不算远，现在乡通柏油路，村通水泥路，下高速一小时不到即可泥尘不沾到达曾经差不多与现代社会远离的，而今电视与网络通畅，山清水秀干净清洁的小山村。

列车开始在巍峨秀丽的武陵山脉腹内穿行。这一带是中国典型的喀斯特地貌发育区，孕育了武隆天生三桥、酉阳桃花源等享有盛誉的国家五A级景区。

车外是秀美的群峰与峡谷的世界，碧绿如翡翠的乌江才刚刚在视线里一闪现，随即又被车轮与钢轨摩擦、车身划过空气的混合的隆隆呼啸声带走。

神奇壮丽的乌江画廊，千年之久兼具中国历史文化名镇和重庆市第一古镇的龚滩古镇即在上游不远处，二十年前多次乘船沿江上溯下行的场景仍历历在目，恍若昨日。乌江上的客运受铁路、高速的挤压，多年前就已停运，这方秀丽的山水正期待着为外界广大的人所熟知，等待着更多的人前来欣赏。后面的上百公里路程，桥隧比例高达80%以上，火车才在地心穿行，瞬而又飞翔凌驾于峡谷高空。感受着飞驰带来的快感，我的内心不能不对伟大的修路工人表示由衷的敬意！

无法细致端详美景，我决定抓紧时间躺下小憩一会儿，也许醒来时，就该下车了。还不是高铁，但我已经陶醉于这样的速度。再过几年，也许连小憩的机会都没有了，因为与此线路同向的高速铁路已经开工。高铁开行，时间又会大幅缩短，那时的我，坐在更快更舒适的高速列车上，又该是什么样的心境呢？我愉快地想着。

【烟火山城】

袁驿李烧腊

□谢泽雄

入冬后的又一场细雨，把整个袁驿镇都笼罩在了一种恬静与唯美之中。远山青黛，若隐若现，雾岚飘逸，如鹤如仙。一条老街曲曲折折，倚着静静的袁驿河，仿佛正等着某人的到来。

恰逢三、六、九，梁平袁驿赶场。318国道虽是穿镇而过，与几条新建的宽阔道路纵横交错。每条街上，人来人往，商贸繁荣自不当说，但终不及老街吸引我。

老街，在细雨中颇有几分江南水乡长巷的味道。我撑着一把雨伞，却无了香般的愁怨。只因那淡淡的却又又是极为诱人的卤菜的香味，在细雨中犹如一根无形的细细的铁钩，钩拉着我的食欲与胃。

时近晌午，寻味追踪。转过王爷爷楼茶馆，Z字形街边的一个小门面里，一对中年夫妻正在临街的灶边忙碌着，用铁勺子捞取大铁锅中刚卤熟的卤菜。

哟！心、舌、肚、裤筒（猪腿）、蹄爪，样样都有。热气腾腾，黄金红色的，看着就让人眼馋。

一间小屋，两张方桌，一看格局便知是一家夫妻店。里面案桌上有一大笊箕新鲜蔬菜，凭经验，这家小店不仅卖下酒的烧腊，也兼卖小面与米饭。

我在店前微笑着打量，夫妻二人也并不招呼，只抬眼看了一眼，旋即又忙自己的事儿去了，让我这个食客反倒有些尴尬起来。正欲转身换一家食店，朋友在耳旁细声道：“就是这家的烧腊，特别好吃。”

烧腊，本是极普通的家常菜，谁

没吃过？只是抹不过朋友面子，我脚跟进了店内。

“你们几个人，坐哪张桌子？”男主人放下手中的活计，抽身过来相问。

噢——这两口子不是木头嘛！我心想：还晓得招呼客人嘛。

“只有烧腊吗？”

“烧腊为主。”男主人脸上堆着笑，真诚得憨厚：“也有炒菜、小面、水饺和米饭。”

店内陆续有人进来，或要一碗小面，或坐下来喝两小酒。也有叫上饭菜，要求送到茶馆里去的。

“我们的菜呢？”十分钟过去，不见所选烧腊端上桌来，我冲着柜台高喊一声。

“来了。”男主人爽快地回答。话音一落，几大盘烧腊就上齐了。

我是一个见不得美食的人，迫不及待地搽一块猪舌送到口中，不待细咀嚼，顿时大小唾腺汹涌澎湃，“活舌”生香起来。这哪里是什么卤菜，简直就是，就是……唉——总之，一句话：“此中有真意，欲辩已忘言。”

“要佐料不？”男主人在一旁陪着轻声问。

什么，卤菜还要加佐料？我闻所未闻。好奇心驱使我不假思索地回一句：“来点。”

少顷，两碗佐料端上桌来。男主人不好意思地笑着说：“有点简单。”

我抬眼一望，的确简单。一碗是香醋、豆油、葱花加干海椒面。另一碗是香醋、豆油、葱花加油辣子。

我一边喝着当地的老白干，一边细细品味桌上的烧腊：猪舌卤香浓郁，辣而不燥；裤筒卤香清纯，糯糯爽口；猪肚卤香妖冶，软硬适度。

色香味型，颇合我心。

不料，蘸上点佐料，卤味与醋味调和，海椒面自然的辣香与葱花山野的清香互为照应，吃一口卤菜，硬是令人心驰神荡。山奈，八角，桂皮，丁香，陈皮，甘草，茴香，草果互不相侵，相得益彰。有卤菜原汁原味的中规中矩，又有凉拌菜的爽直放肆与泼辣奔放。

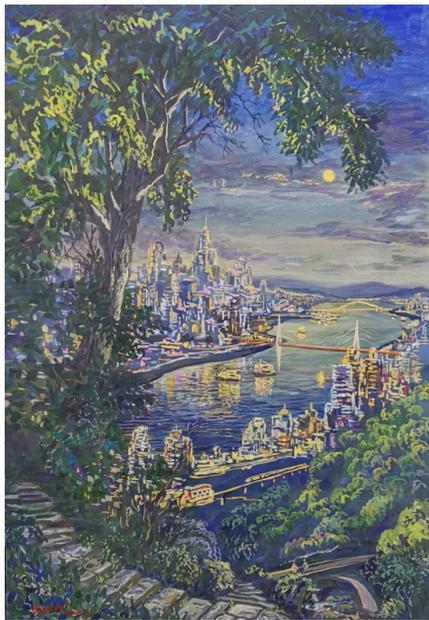
久闻梁平袁驿干与黄耙耙行销全国，已成为当地闻名遐迩的名特食品。不想今日偶遇袁驿烧腊，让人喜不自禁，遂与店主攀谈起来。

女主人李小燕告诉我们，烧腊店是她爷爷在改革开放之初所创，其间么姑接手经营多年，2000年才转让到自己手上。男主人姓周，名厚永。营业执照虽用了厚永烧腊的名，却不愿挂出厚永的招牌来。何故？怕改了名称，老客们找不到原来的李烧腊了。

夫唱妇随，二人不声不响地经营着烧腊店，把儿子培养成才，大学毕业进了国企。掐指一算，李烧腊虽然历史不算太长，40年了，也是人近半个世纪啊！人生有几个40年呢？

酒足饭饱之后，结完账，正欲出门，见盘中烧腊还有所剩余，遂高喊一声：“打包。”在镇上吃饭可谓多矣，但在镇上把剩菜打包带回城，还是第一次。

雨还在飘飘洒洒地下着。从老街十来条小巷中的任意一条穿过，都可进入到宽敞明亮的新街上去。巷中那些残存的石板路与幸存完好或倾斜废弃的木楼、瓦房，仿佛还在无声地述说着，过往不为人知的故事。



《南山览新城》 水粉画 侯耘

打油匠吴师傅

□苏其善

吴锡光是我们铜梁水口镇树荫村油榨房的打油匠师傅。

我们这里方圆数十里，当时就他的打油手艺最好。他又正当盛年，天然成为油榨房的“主打”师傅。各生产队分别选出一个年轻力壮的男人，跟着吴师傅打油学艺。

那时候，乡村打油匠一般都是把自己穿得很旧的补巴重补巴的旧衣服，用作工作服。工作服一般都没有洗过，被菜油浸染得看不见纱子和本色，油光漆黑。

打油匠是没法讲卫生的。他们不是屈身团油饼，油饼渣乱飞，就是弓身用撞杆打油榨机，四肢弯曲如弓。油料的粉末，菜油的油气，在打油匠身体上无孔不入地侵袭，使他们的皮肤也呈现黝黑的油色，连头发都是油浸浸的。

吴锡光是个孤儿，父母去世早，从小生活无着，吃着百家饭长到十二岁，就跟一个外地来的打油匠师傅学习打油。因为这个活儿又脏又累，一般人没有几个愿意学。旧时候的打油匠就多数为单身，孤苦一生。

学打油匠不易，不仅要有力气，还得有技巧。打油匠们一会儿扭动身子打撞杆，一会儿前后交替打花锤，一会儿随心所欲打甩锤……锤子准确击中目标，犹如表演杂技。为了增强撞击力，他们一般两个人一组，奋力将百斤的油锤拉起，急速后退，然后再借助惯性奋力将铁锤撞向木楔，发出山崩地裂般的一声巨响。

二

油榨房全凭打油匠卖力气，从菜

籽到出油的所有流程全系人力。从原料油菜籽到成品油，要经过好几道繁杂的工序。

先将油菜籽在大锅里炒熟，使籽内水分蒸发变干变脆。再将油菜籽经过几圈碾压，黑色的外壳就剥离开来，铁制的碾磙越转越快，待碾槽冒出一缕缕油烟，籽粒已粉碎为末。再把碾细的菜籽粉末，用水铲铲到油光黝黑的石头滑槽里，再滑到巨大的甑子里。甑子立在大铁锅上，锅内熊熊燃着炭火，锅内开水翻滚，热气腾腾。

不一会儿，盖子上冒出浓浓的蒸汽，这时的菜籽末已蒸软。吴师傅和打油匠们走到灶前，“嗨”的一声，手提甑子耳朵，将甑子抬起，把菜籽粉倒在泛着油光的硬地上。然后，他们将稍冷的蒸粉铲起来，倒进铺着稻草的铁圈里，踩实压平，使之成为一个个圆饼，再把菜饼叠成一人多高的圆柱。

接着，吴师傅带领徒弟们将油饼嵌装进油榨机里。油榨机是圆木制作，模样像一具庞大的棺材，上面压着条石。油饼装填进去之后，接着装填一根根楔木，楔木顶端都戴着钢帽。油榨房的屋脊正梁上，垂下一根粗索，系住一根很重的铁锤撞杆，撞杆顶端，戴着更大的钢帽，打油匠们便推动悬在房梁上的铁锤撞杆头去撞击木楔的钢帽。

随着一次次的有力撞击，木楔逐渐深入油饼中，油饼越挤越紧，菜油就被榨出来，顺着榨槽流下，开始像滚珠的珠子，接着如下坠的细线，继而似涓涓溪流。

油榨机嗤嗤地喷着热气，黄油色的菜油牵连不断地滴下，滴在出油口下面的油缸里，浓烈的菜油香味便四处飘散。

三

铁锤撞杆很粗很重，每班都是三四个人以上，你打一杆我打一杆地轮流着，“嗨哟嗨哟”的号子吼得山响。撞杆猛击着楔木，随着一阵阵“砰砰”的沉闷厚重的撞击声，震得地皮和房屋都在颤抖。

每次打油，吴师傅都是打第一杆，以后由徒弟们接着打。打油匠们在撞杆摆动在三步范围之内，集中精力，配合默契，臂肌凸出，汗流浹背，口喊号子。

打油号子每撞击一次，来回各四拍。唱号子：嘿哩个哟——“铿”的一声撞在楔子上。又唱：哎呀嘿的哟——又拉回。再唱：莫嫁打油匠——再“铿”的一声撞在楔子上。又唱：难洗洗衣裳哟——又拉回。如此反复循环。

铿锵的锤声和粗犷的号子声组成乡间最动听的交响曲，使打油匠的劳动变得格外壮美。油不停流进油缸，打油匠的汗从古铜色的肌体上，也不停地滚到地上。

半天的艰辛劳作，打油匠们肚皮饿了，就反扣一个箩筐在地上，把家人们送来的饭菜搁在上面，蹲着围在一起吃得津津有味。

饭后，又接着炒菜籽，上碾槽，打油，卸油饼，舀油装桶……

有幸长在新社会的吴锡光师傅没有单身，有美满幸福的家庭，有非常贤惠的老婆。还有儿女六个，儿子个个身强力壮，女儿人人聪明漂亮。

如今，乡村的打油声已成为遥远的绝响。虽然现在的乡村再也没有打油匠这个行当了，但他们奋力挥锤的身姿还时时浮现在我的脑海，那浑厚的号子声也经常萦绕在我的耳畔。