



# 丰盛古镇： “一脚踏三县”的历史要塞

作为巴南区唯一的国家级历史文化名镇，丰盛古镇始建于宋代，明末清初因商贸业发达而兴盛，其独特的巴渝古商业文化气息充盈于古街古巷之间，许多古建筑也体现了巴渝传统民居的风格。

丰盛古镇历史悠久，曾是重庆主城通往南川、涪陵的重要驿站，现为国家4A级旅游风景区、国家级历史文化名镇，也是重庆市十大历史文化名镇之一。

## 长江第一旱码头

关于丰盛的名字，当地有很多传说，而有据可考的是以前为“封门场”或“峰门场”。所谓“封门”，是指场镇的四面，均设有栅子门封之，明末农民起义军首领张献忠进攻重庆，途经封门，关上四门屠场，谓封门；而“峰门”则是指场镇唯一出口在两山之间，山峰陡险，称峰门。直到清朝，当地人按其谐音，改称为丰盛场。

丰盛古镇位于巴南区东北部，是巴南、涪陵、南川三地的交汇处，在历史上是“一脚踏三县”的要塞险关。古镇在清代因商贸交易而兴盛，为古代巴县“旱码头”之首，素有“长江第一旱码头”之称。古镇结合历史上“九龟寻母”自然山水格局的城镇建设，体现了典型的巴渝传统人居环境营建思想。

古镇以山地田园风格为特征，总面积9583公顷，核心保护范围146公顷，建设控制区约3717公顷，风貌协调区约5506公顷。老街长800余米，有禹王宫等6处保护建筑。

## 巴渝地区古代碉楼样本

在丰盛古镇，最具特色的建筑要数碉楼了，并不算大的丰盛古镇现存的各式各样的碉楼15座，是巴渝地区最集中、最完好的城镇碉楼群，不仅是巴渝地区古代碉楼的样本，也是碉楼这一中国传统防御建筑类型的重要地域性代表。

丰盛古镇的清代碉楼群分别伫立在镇上与外界的出入口，连成一线，仿佛一层层的关卡，有着“一夫当关，万夫莫开”的气势。

丰盛古镇的碉楼远远高于一般的民居，大多有3~6层高，每层面积80~150平方米，便于居高临下防御；碉楼的墙体比普通的民居厚实坚固，不怕匪盗凿墙或火攻；碉楼的窗户比民居

的开口小，都有铁栅和窗扇，外设铁板窗门。碉楼上部的四角，一般都建有凸出悬挑的全封闭或半封闭的角堡，角堡内开设了向前和向下的射击孔，可以居高临下地还击进村之敌。

除碉楼外，丰盛古镇至今保存有百余处明清以来的古民居，著名的有李武举宅、桂花湾古民居和大房子古民居等，还拥有禹王宫、十全堂、一品殿、曾义堂等古建筑，都具有很高的观赏性。

## 盛产一种会响的神奇石头

丰盛古镇除了吸引普通游客以外，还吸引了很多石器收藏家，他们大多都是为了紫云响石而来。

紫云响石产于丰盛东山紫云寺附近，是一种“大如斗碗小似豆粒、内含一籽摇之声如玉沙”的石头，因为石头的特殊构造与当地独特的地理环境，形成了石头也可以发出响声的奇观。

紫云响石中心呈空心状，每个响石内部所含成分不同，有的里面是小石子，有的则是沙砾，小石子颗数也不同，有的多达十颗，而有些只有一颗。此外，每个紫云响石里面包含的物体都是不尽相同的，除了包含固体、声音很清脆的干响石外，还包含液体的水响石。因为每个响石都是独一无二的，响声都不相同，因此拥有非常高的收藏价值。（本报综合）



# 江津夏坝： 发现“百年枳树林” 致力让老树开“新花”

本报讯（记者 何军林 通讯员 庞然）近日，在江津区夏坝镇大坪村回龙湾的一片缓坡地带，镇干部发现了4株百年以上的枳树，加上此前发现的，大坪村就拥有了5株百年老枳树。

夏坝镇处于江津枳树种植的重点地带、江津区綦河畔，广兴镇和贾嗣镇之间，同时毗邻杜市。这里土地肥沃，雨量充沛，气候适宜，特别适合枳树生长。

夏坝镇在历史上就有栽柑种枳的习惯，当时村民们多在成片的柑橘

林中间种枳树，或在院落四周种植枳树，也有一部分村民成规模地种植枳树。在清末和民国初年，当地的五福场等还出现过一批以经营名贵中药材枳实枳壳为主的商号。

国家中医药管理局中医药文化科普巡讲专家、重庆市首批院士专家科普讲师团成员、市中医药学会科普专委会主任委员邓玉霞说：“以夏坝等地为代表的綦河沿线，种植枳壳的历史悠久，因枳实枳壳药效显著，在清代就被商家医家列为江津的大宗名贵中药材，江津枳壳是

‘川枳壳’的典型代表，属于‘道地药材’。江津民间还有许多相关枳实枳壳的治病单方，有许多民间传说和故事……”

夏坝镇党委书记龚光勇表示，下一步，夏坝镇将对百年枳树进行挂牌保护，修筑护园，做好中医药文化的挖掘，还将按照区委、区政府提出的“弘扬中医文化，传承中医国粹”要求，在大坪村栽种高产优质的良种枳树，打造以“中药·养生”文化为主题的枳实枳壳药材产业基地，让枳树成为老百姓的“摇钱树”。

去年，石柱土家族自治县利用中益乡光明村余桂堂闲置土地和紧邻的盐井村荒河滩，以流转和村集体入股的形式，投资打造以乡村旅游、亲子活动、科普研学等项目融合的“蜜平方”共享农庄。

目前，“蜜平方”共享农庄开发建设了4万平方米共享菜园和农耕文化体验区，融入萌宠隧道和花海凉亭，助力乡村旅游发展。

通讯员 谭华祥 摄



## 豆豉酿制技艺 (永川豆豉酿制技艺)

豆豉酿制技艺(永川豆豉酿制技艺)，重庆市传统技艺，国家级非物质文化遗产之一。

豆豉酿制在我国有着悠久的历史，南北朝时期贾思勰的《齐民要术》中就出现了有关豆豉制作的记载。豆豉分毛霉型、米曲霉型和细菌型三种类型，其中毛霉型为最佳。我国的豆豉酿制技艺主要流传于四川、湖南、重庆等地。

永川的豆豉制作约始于明代崇祯十七年(1644)，至民国年间，已有13家作坊从事该生产。永川豆豉属毛霉型豆豉，它以大豆为原料，于冬春季进行生产(12月至次年4月气温适宜，为生产豆豉的最好季节)，生产流程包括选杂、淘洗、浸泡、摊晾、制曲、拌和、装罐及后期发酵等十余道工序，制作时需让大豆在微生物的作用下，在低温和常温中进行长达一年的发酵。大豆内的蛋白质在多种酶的作用下产生氨基酸，最终形成光亮黝黑、清香滋润、味美适口的豆豉。永川豆豉不仅鲜美可口，便于消化，而且还有丰富的营养，在国内外市场上广受消费者欢迎。

永川豆豉质量和工艺均属上乘，采用手工酿制方法生产的豆豉在目前市场经济情况下，价格较高，竞争力较差，亟待采取措施解决。

(本报综合)