



引水

【唐】杜甫

月峡瞿塘云作顶，
乱石峥嵘俗无井。
云安酤水奴仆悲，
鱼复移居心力省。
白帝城西万竹蟠，
接筒引水喉不干。
人生留滞生理难，
斗水何直百忧宽。

1700多年前
奉节用上了城市“自来水”

□陶灵

1 老重庆挑水行当

川江沿岸城镇依山而建，旧时吃水用水都要去江里挑。挑水回走的路坡陡梯长，冬春季水枯的时候，江边又露出很宽的沙滩或乱石堆，非常难行。20世纪20年代末，重庆城沿江码头一带有很多的“水桶栈房”，住着邻近农村来的约2万名苦力，他们挑水为生，供养家人，而这个时期重庆城总共才23万多居民。因挑水的人多，川江和嘉陵江码头上那些街巷的地面，长年湿漉漉的。

1200多年前，唐代诗人杜甫也感叹：“云安酤水奴仆悲”。其大意是：奴仆为挑水而叫苦。云安即云阳，川江边的县城，在重庆下游。

抗战期间，国画大师徐悲鸿到重庆避难，住在嘉陵江边，目睹一个个江边挑水工的苦楚，创作了一幅国画《巴人汲水图》。2004年，该画在北京拍卖1650万元，6年后再现拍卖会，竟以1.71亿元成交。

虽说靠水吃水，但川江水含泥沙重，特别是夏秋汛期，浑浊如黄汤，不能直接饮用。古人饮用川江水，易得一种大脖子的地方性疾病，就是人的脖子上长瘰疬，俗称瘰包。发病率尤以宋代最甚，严重到“十人九瘰”程度，且多为女性，直到清末才逐渐减弱。

三峡地区秭归县是瘰病多发区，大脖子之人随处可见。峡外来的人，看见乡下那些劳动的妇女，感觉模样十分特别：习惯头裹布帕，并插上亮闪闪的银钗，背上背的是小孩，脖子上吊着一个瘰包。



1911年，重庆码头的挑水苦力。(德)弗瑞兹·魏司 摄



旧时重庆的小挑水工。(美)哈里森·福尔曼 摄

2 筑水入城解民忧

早在1700多年前，川江边的县城奉节就开始使用“竹筒引水”，喝上了清洁水。三国蜀汉建兴年间(223年前后)，蜀国丞相诸葛亮在奉节时，看到城内无泉井，便组织人力物力，在后山开凿了一个水井，砍来一根根竹竿，捅破中间的节疤隔，头尾相插，一根连接一根，把井水引入城内饮用。这种连接竹竿的引水办法叫筑水，战

国时期已出现在川江流域，主要用于熬盐坊的盐卤输送。诸葛亮的筑水被称为“义泉”，是川江最早的城市自来水供给工程，以后奉节的历代地方官员不仅纷纷效仿，而设施更为完善。

筑水竹竿雨淋日晒，容易裂口，又常被山上滚下来的石头击破而漏水，后人改用木槽。宋绍兴二年(1132年)，夔州(治奉节)州官张悦把引水管改为瓦筒，敷设在地下，便不易破裂漏水了。水从城外的尖山子和三岔溪引来，有10多里远，途中遇到沟和岩石的地方，瓦筒不能敷设，仍用木槽。居民用水高峰时，水量不够，张悦就在城内挖了3口井蓄水，用砖石砌井壁，人称惠民井。

川江沿岸其他城镇也有筑水工程出现。唐僖宗光启二年(886年)，涪州(现重庆市涪陵区)刺史张浚，在城南的水泉垭，用竹筒引水入城供给居民。可惜这个筑水工程随张浚的离任而年久失修，便废弃了，百姓仍从江里挑水。奉节上游的万县(现重庆市万州区)，清乾隆元年(1736年)，知县刘乃大在城里修建便民蓄水池，从城后几公里远的举人关山上，引来山溪水供给百姓饮用。便民池前有300多米为石

筑，直至上世纪50年代仍在用。4年后，刘乃大升任忠州(忠县)知州，由此专心研究水利，在忠州也建起筑水入城工程。

3 州官免除买水钱

奉节城的居民吃水是比较方便了，但筑水由官兵值守，公开买卖，要花钱。贫困人家只好仍去江里挑，并没减轻百姓的负担。相反，官府因此每年还多了一笔收入。

南宋乾道元年(1165年)，奉节城又来了一位夔州知州——浙江温州人王十朋。他认为，以“义泉”之名引水入城，应遵循一个“义”字。于是，王十朋用公款维修改建了筑水工程，免除百姓的买水钱。为此，写了一首名《义泉》的诗，说：“官费接筒竹，民蠲沽水钱。”蠲，除去、免除之意；沽，为买、卖。王十朋担心后任官员不认这个账，又专门作诗《给水》，曰：“长使义泉名不断，莫教人费一钱求。”据说在给城里的街坊命名时，他把取水的那条街特别命名为“义泉街”，可见其一片苦心。

在奉节为官两年，王十朋做了很多惠民的实事。离任后，百姓自发地给他建了个“王公祠”。这是一个“生祠”，是人还活着的时候就为他建的祠庙，这种情形相当少见，可见奉节百姓对王十朋的敬重之深。后来，奉节人把县城边一条原叫西瀘水的小河，也更名为梅溪，因王十朋号梅溪。

4 井多百姓用水阔

时光飞逝，400年后，明嘉靖四十五年(1566年)，夔州太守张廷柏不仅筑水入城，还新建10口蓄水井，取名利民、文德、武功、化龙、漾翠、通济、注香、扬清、太平、留润，人皆称张公井，奉节百姓用水更阔了。但没过几年，井全被泥沙淤满而废弃。福建泉州人许宗镒继任后，派人清理了其中7口蓄水井的淤泥，再从翟家坝、侯家湾筑水入城。为了不弄脏井水，许宗镒在化龙、漾翠井上各搭了一个茅草棚遮盖。

此后300多年时间里，历代奉节地方官又多次维修竹筒，引水入城，为民解忧。清雍正六年(1728年)，夔州通判汪志敏把利民井的淤沙清理之后，又作为城里的消防水池使用。

清乾隆五年(1740年)、十三年(1748年)，杜枢两度出任夔州太守，前后两次捐出自己的养廉银共290余金，除维修、疏通竹筒外，还购买了田地，用每年所得租金，确保了筑水工程的长期维修费用。

清末，奉节城还有9口饮水井、8个蓄水池，井池互相连接，居民饮水、城邑消防均得其利。但到了民国，竹筒、木槽、石管和井池全部淤塞、损毁殆尽。

(作者系中国作协会员)



水煮烧白

“水煮烧白”这道菜的产生看起来是偶然，但它又是餐饮市场发展的必然。

为迎合现代都市人猎奇、追新、求变的口味，厨师们绞尽脑汁在菜品上创新和翻新，有时七拼八凑把几种不同风味糅合在一起成菜，不想竟歪打正着，食客们喜欢，于是一款新菜就在市场上流行开来。

编书 编出一场小风波

20世纪90年代中期，一天，笔者在九龙坡某宾馆餐桌上见识了一道叫“水煮烧白”的新菜，于是把这道菜编入了一本书，不想这一编，编出了一场不大不小的风波。这本书出版发行后，有一个名叫李兴全的厨师写信、打电话给笔者，称水煮烧白是其创制的。指责笔者为啥子在书里张冠李戴？认定笔者侵犯了他的权利，要给一个说法，不然要“扭倒费”。这下可把人搞糊涂了，在当年，走遍全国还没听说哪个菜品有专利呢。

不过，这激发了笔者想弄清楚水煮烧白由来的兴趣，于是专程拜访了在渝北某宾馆担任行政总厨的李兴全，听他讲述了水煮烧白创新的来龙去脉。

灵感 来自一顿工作餐

是年，全市厨师烹调技术职称考试在重庆饮食技工学校举行，考试组委会安排李兴全负责考生的工作餐。考试一天下来，烧白的边角料剩得很多，扔掉嘛，实在可惜，炒来吃嘛，现在谁还吃肥大块？李大厨想：时下大家口味追求的是又麻又辣的强刺激，如果用麻辣味处理这

水煮，辣油一泼的豪气

□陈小林

些材料，说不定大家能喜欢。

于是李大厨把这些做烧白剩下的边角料切成片，用水煮肉片的调味方法成菜。在精心烹制下，花椒、海椒的糊辣香，豆瓣的醇香，肉片的脂香四处弥漫。拈一块悠悠悠悠泛着红光的肉片，一口咬下，皮糯肉酥麻辣鲜香，各种口感一并袭来，简直妙不可言。菜一上桌就得到大家的认同，一大盆肥大块被厨师考生抢个精光。

李兴全平时遇事喜欢琢磨，他通过这顿工作餐突发一种灵感，从中看到了市场潜力。

回到单位，李厨经过多次尝试，摸索出一套制作水煮熟白的方法：用带皮五花猪肉一块，刮洗干净，煮断生，肉皮抹酱，入锅炸至肉皮棕红，起锅切片，装碗以芽菜打底，上笼蒸熟。用二荆条辣椒、大红袍花椒制成刀口辣椒，再用郫县豆瓣、豆豉、姜蒜、辣椒面烹制成“水煮熟汁”。然后把蒸好的烧白倒扣于瓷盘中，水煮熟汁浇淋在烧白上，最后在烧白上撒刀口辣椒，浇上烧烫的菜油就可以了。

水煮熟白实际上是由三款传统川菜糅合而成，一是咸菜烧白的口感，皮糯肉酥，肥而不腻；二是水煮熟菜式的味道，麻辣鲜香，味浓醇厚；三是攒丝杂烩的造型，形态饱满，造型美观。

上当 都是水煮惹的祸

许多重庆菜的命名很有趣，单从字面上很难理解菜的口味特征，“水煮”这种菜就经常“误导消费”。坊间流传有这

样一个故事，两位北方人来到重庆，肚子饿了，刚下飞机就直奔餐厅。翻开菜谱点菜，不习惯吃麻辣，当然就想点清淡的，看见菜谱上有水煮牛肉和蒜泥白肉时，眼睛一亮，大笔一挥就点了。当菜上桌，满盘通红的辣椒，让他们傻了眼，想提出异议，又怕被人笑话，于是勉强动筷，一片白肉进口，额上逼出一层细汗，两三片牛肉下肚，两人吐舌嘘气满头大汗，接着是手绢与餐巾齐飞，热泪与鼻涕共流，连呼：上当上当。

水煮熟菜式，在菜名上看不出是什么味道，什么特色，只标明它的烹制法是煮——而且是“水”煮，让客人误认为是肉片汤之类，而实际上在重庆和四川水煮是典型的麻辣味浓的菜品。入境问俗，是生活的基本常识，有些人不注意这些，在日常生活中就会犯望文生义的错误，往往会闹出些笑话。

豪气 辣油一泼很洒脱

随着时间的推移，厨师们别出心裁地创制了一系列水煮熟菜，如：水煮腰片、水煮白肉、水煮毛肚、水煮黄喉、水煮脑花、水煮鳝鱼、水煮肝片、水煮蹄筋、水煮鱼、水煮牛蛙、水煮白菜、水煮干张、水煮凤尾……不管荤素，不论脆韧，不分生熟，均可一锅煮之。但无论主料怎么变换，加工过程怎样调整，水煮熟菜那种大麻大辣、随意率性的根本始终不变。特别是最后浇上去的那一大瓢带有辣椒、花椒粒的热油，潇潇洒洒地一泼，很豪气！

(作者系重庆市烹饪协会顾问)