



渝鄂交界的大山里有一个全国保存最完好的土家山寨

鱼木寨：天下第一土家古寨

□陈进

回廊幽树，古朴而鲜活。

在渝鄂交界的利川一带的大山褶皱里有个鱼木寨，是全国保存最完好的土家山寨，号称“天下第一土家古寨”。

空中视野下的鱼木寨独立于群山沟壑中，四围悬崖绝壁，唯有一道险峻的山脊与外界相连，地形如同一个拨浪鼓。清同治五年征修的《万县志》中记载：“鱼木寨山高峻，四周壁立，广约十里，形如鼗鼓，从鼓柄入寨门，其径险仄。寨内广有田产竹木，可容数千户，南岸名寨也。”

1

通往鱼木寨的古道有三条。寨北崖壁“三阳关”23级“手扒岩”和寨东悬崖28级“亮梯子”，皆“聚山川自然之极”而建造，古时是出寨入寨的两条捷径，曾吞噬过无数人命。而今它们不再履行进出使命，只作为两个景点供人观摩体验。现在进出寨子都通过“从鼓柄入寨门”之路。

从鱼木村场镇出发，不过几分钟就来到“鼓柄”处。一条窄窄的水泥路绕过一个弯，变成了更窄的青石路。从新旧磨痕看得出，这条入寨古道经历过多次修缮。在两面高悬达百余米的薄薄山脊上伸展出来的路面，现已达到三轮摩托通行的宽度，两边树木参差，还有结实的护栏。

青石道通向主寨楼，寨门上方刻着“鱼木寨”三个字。寨楼依山脊走势而建，分前后两部分，所有墙体全用石墩子垒砌，仅中间一门可进出。前楼石墙高处开有供观察和射击用的孔洞。后面为生活住宅区，屋顶盖有青瓦。寨楼是绝壁的延伸，斩断里外连接，诉说着“悬崖梁上建寨楼，一夫把关鬼神愁”的土家神话。

进入寨门，一块“奉修碑”记录了寨楼于清嘉庆四年为防流寇盗匪捐建而成。有坏人来袭时，此处即传出吹牛角、放炮的信号，全寨尽知。而今寨子作为旅游胜地，每年端午节举行盛大的入寨仪式，寨上乡亲身着土家族服饰，以吹响牛角、放炮三声的仪式打开寨门，还为客人献上一碗可口的醪糟汤圆。

青石路通过寨门一直延伸，贯穿整个寨子。葱茏林下，古道蜿蜒，静穆在时光深处。遥想昔年这条路何其热闹。骑马的商客传来哒哒的蹄声和响亮的鞭声。轿子从身边经过，乘轿的或是财主或是读书人。农民肩挑背扛，要么在家里田野间往返，要么带着山货出寨换布换盐……

而今朴素的青石道上，听到最多的是蝉虫鸟语、松涛和鸣以及路人的谈笑之声。新式民居楼偶尔点缀路边，

2

沿着青石路前行，可见散落于青山绿丛中的一些古墓。这里古墓多样，墓碑风格各异，有立柱式、神龛式、阁楼式、牌坊式……墓葬形式和规模也不尽相同，单人墓、夫妻墓、一夫多妻墓等等。

小小鱼木寨出现大规模的古墓群着实让人意外，可追溯它的历史并非偶然。这一带先民历来有跟外面通商的传统，成就了一批家底殷实的富豪。社会动荡年代，富豪们专挑鱼木寨这样的天选之地聚族而居。他们用大把的金钱打造这里的山山水水，也展示家族的显赫。寨上先后有成氏、向氏、谭氏等几大家族，拼了人力财力和胸襟气韵，各自打造了自己的桃花源。在子继孙续的迭代中，人归了尘地，而留下的一座座墓碑，仍以石的风骨倔强地立着，无声链接起历史深处的家族兴衰故事。

在祠堂湾，一座名为“双寿居”的夫妇合葬墓规模了得。墓主成永高曾是寨上首富，此碑系他生前请一百多个工匠花四年时间建成。这座“万古佳城”有廊有院，共三门两进，宽8.5米，长20米，占地100余平方米。从墓廊到墓室到正碑，从门楣到柱子到墓墙，里里外外、从上到下都精雕细琢。人物、花鸟、物什等雕饰十分丰富，浮雕、圆雕、透雕等雕法灵活。诗词、楹联等文字穿插其中，相得益彰。有人数过，其中仅变形的龙雕就有70余处。

与“双寿居”同在同治五年建成的还有松树湾的向梓墓。土堆墓前有高大的碑亭，四柱三间三重楼阁，占地60平方米。碑亭通体上下布满龙凤、八卦、戏文等浮雕，还有几副字形流畅、对仗工稳的楹联。其中引人注目的是阁楼顶板上巨大的圆形草书“福”字，细看像两个凤首龙身的动物。墓主生前因乐善好施被朝廷“赐赠九品封典”，所以此墓特地彰显官员身份，碑亭顶部极像秦汉时期的文官冠帽。

展富有，示权贵，这是鱼木寨古墓的特征。不同墓主人的学识修养和追求，在墓碑上都体现得淋漓尽致。寨上还有几座其它风格的墓碑，皆精雕细刻，保存完好。作家冯牧先生曾来此地，看过一座座规模宏大、气势非凡的墓碑，细究碑上纷繁的人物花草、楹联诗句后，说这里的墓碑是一笔不可多得、不可复制的宝贵文化史料，称鱼木寨墓葬群是“民间的十三陵”。

3

鱼木寨古建筑六七十座，皆为砖瓦结构或木瓦结构。“双寿居祠堂”至今还有村民居住，其雕刻精美的木质门窗嵌在斑驳的石砖上，承载着农家简易的生活，泛着古老的生机。砖墙与木墙结合的“连五间”，有高颜值的

抱厦、飞檐翘角，属于复式四合院。门前石狮、石墩、石槽、石缸等一字排开，显得非常气派。民国初期，四川军阀第一路纵队司令方化南因枪杀鄂西靖国军总司令蔡济民，率家众及兵士数百人退守于此，居住达三年之久。

寨上最大的老房子“六吉堂”地处平坦开阔的大湾地带，是一座古意盎然的四合大院。它的大门并不按照传统建筑堪舆，而是将正门开在房屋一侧，并且门是斜着的。当地人说这一带讲究“坟打垒，房打埕”，墓地朝向宜对着大山，而房屋大门朝向则要开阔豁亮。六吉堂正面被山封住了，于是就将大门侧身，对着远方的埕口，意为前景广阔，发人发家。鱼木寨人遵从这样的习俗，因此留下了“连五间正，老房子歪，张凤坪的朝门横起开”的古建筑奇观。

六吉堂集川东四合大院的精髓，占地1000多平方米。从正堂到天井到厢房的布局，从抱厦到飞檐到翘角的装饰，石材与木材相融，坚硬与柔软搭配，粗犷与精致对比，以及绛红作底的色彩生发，处处都渗透着传统建筑美学思想。它始建于清末，成于民国九年，是向家投资的家族治学地。

院里文物众多，最珍贵的算是《南阳柴夫子训子格言》石刻，其书法稳健，刀法娴熟，代表了当时的农耕文化。“读书的如金如玉，不读书的如土如泥……纵学不得程夫子道学其鸣，也要学宋状元连科及第。再不能够，也要学苏学士文章并美天下听知……”六吉堂的读书人有大气局，即使身处山乡僻野，也胸怀天下之志。

寨上“崇文尚学，勤奋求知”，至今如此。当地邓昌银校长从2014年开始，年年带小学毕业生到六吉堂读“训子格言”。谁会想到这样一个偏僻弹丸之地早在几年前就出过50多名大学生，占全村人数的一成有余，其中有博士，有大学教授，还有的在国外研究机构担任要职。

4

行走鱼木寨，随处可见先民智慧。为了耕种有充足水源，山顶建有堰塘，山坳建有水库，沿途路边、斜坡上，搜集雨水的沟槽或竹管随处可见。鱼木寨还有多个幽深的岩洞，鱼木洞、腾龙洞、黑洞等，先民曾用来藏身储物，制造武器。有年事高的村民亲眼见过寨上制造的“牛耳子炮”，子弹壳如大拇指一般粗大。

昔年，寨民为生存绞尽脑汁，小心翼翼地凿路入寨，不仅粮食能自给自足，连武器也可自备。他们田园牧歌的生活方式，在大山深处不知不觉传承了数百年。而今，寨上的村民仍然沿袭着祖先的优良传统，一面放胆建设美好新生活，一面又小心翼翼地守护鱼木寨原汁原味的历史印记。（作者单位：重庆市开州区汉丰第五小学）

深山云雾鱼木寨

泡菜水激胡豆

□卢郎

胡豆即蚕豆，因它的豆荚形状像老蚕，又成熟于养蚕季节，所以叫蚕豆。从嫩荚里的嫩豆，到老熟的种子，都可作为蔬菜食用。至今还记着一首民谣：“细眉细眼胡豆花，鼓眉鼓眼豌豆花，杂眉杂眼萝卜花。”形象地勾勒出三种植物开花时花的形态。

开花细眉细眼的胡豆，是重庆人餐桌上的一道美食。嫩胡豆上市了，买来一斤，加水下锅煮熟，拌上酱油、辣椒等调料，是凉拌胡豆；煮熟后加油下锅炒，是炒胡豆。家里买了肉，也可用嫩胡豆蒸肉。先将米面炒熟，再磨成较粗的米面，肉切成片，用豆瓣、花椒面、酱油、盐等调料同肉片拌匀码味。嫩胡豆剥去外壳，放进蒸笼垫底，再将码好味的肉片摆在上面，大火蒸熟，嫩胡豆蒸肉就成了。

老胡豆最常见的吃法，是捡一块泡沙石回来，将其打成细颗粒，淘洗干净，入锅炒干，然后倒一点桐油，炒得滚烫后，将用热水浸泡后的干胡豆下到锅里，同沙子一起翻炒，不一会儿，锅里“噼里啪啦”一阵炸响，又酥又脆又香的沙胡豆就炒好了。在过年的日子里，家里来了客人，端一盘炒胡豆出来，孩子出门玩耍，兜里也会装一些，不时掏出一颗，放进嘴里，嚼得“啪啪”直响。

老胡豆也能入菜，最寻常的是将胡豆入锅干炒，外皮

翻红微黑时加水煮，煮熟后，起锅沥干水分，下锅加菜油炒，是夏天佐稀饭的最佳菜肴。也有将干胡豆用水泡软后，剥去外壳，再从泡菜坛子里抓一大把青菜，同着胡豆瓣炒香，加水煮汤，是夏天解暑提神的上品汤。若再在汤里加一些肉片，那就更加鲜美了。

但最能体现重庆人智慧和性格的，是泡菜水激胡豆。泡菜水即泡咸菜的汁水，那年月家家都有泡菜坛子，泡的都是居家过日子常吃的菜肴：子姜、红白萝卜、青菜头、豇豆、青红辣椒、苦蕒、蕒头等。不少人家常常是泡菜坛子里抓一碗咸菜，用手撕碎，往桌上一搁，全家人就围着桌子，就着咸菜，“唏唏啐啐”喝开了稀饭。

稀饭毕竟不经饿，不一会儿肚子就会“咕咕”直叫。聪明的家长就想到了胡豆，用胡豆佐稀饭，胡豆抵饥，抗饿。吃稀饭都是夏天，夏天天热，身子常犯乏，胡豆里应该加一些提神、醒脑、开胃的东西，泡菜水就是首选了。

先从泡菜坛子里舀一碗泡菜水，胡豆下锅，小火慢炒，炒得胡豆表皮红中有黑斑时，起锅铲在泡菜水里，“哧”地激起一股热气，赶紧拿起较小一点的碗，倒扣着盖在胡豆上，置放两三个小时，胡豆浸泡软了，就可以食用了。

泡菜坛子里的泡菜水，家家都是不换的，有些人家已经泡了几十年，长年累月泡的各类泡菜，其味积累在泡菜水里，形成一股复合的、形容不出的乳酸味道，这些味道同胡豆的本味融合，形成一股特殊的鲜香味。

吃着泡菜水激的胡豆，入口是一股微微的咸酸味，一嚼，是胡豆的香味，再嚼，唇舌间涌出的有辣味，有姜味，有青菜头味，也有苦蕒味蕒头味。凡是泡菜坛子里泡过的菜，其味在嘴里轮番散发出来。若遇到泡菜坛子刚泡了辣椒，会被辣得咂舌噓气。孩子从小吃着这种百味杂陈的胡豆，长大了，什么酸辛苦辣都不在话下。

泡菜水激的胡豆，不像水煮的那样软，而是软中带点韧，吃不快，必须慢慢嚼，这一嚼就觉得越嚼越有味，索性扒一些堆在碗里，端着碗出门，挨家挨户地串门，让左邻右舍也品尝品尝。

重庆人泡菜水激胡豆的吃法，一直沿袭到艰苦年代结束。如今，重庆人很少吃泡菜水激胡豆了，不少年轻人不仅没有吃过，可能连这道菜都不知道。从艰苦年代过来的重庆人，谈到此菜，仍津津乐道。这菜，会勾起他们的许多回忆。（作者单位：重庆古川菜研究院）