



黑山谷的 桥

每一座桥，都是一朵花，一朵开在记忆深处的奇异桥花

□海清涓

来黑山谷前，我不知道黑山谷竟然有那么多桥。重庆是著名的桥都，看桥过桥是家常便饭。但是，重庆城里的桥大多是矫健雄伟的大桥、大多是车行桥，过桥的时候只能在桥上一晃而过。

黑山谷的桥有些另类，古朴简单，轻灵柔韧。黑山谷的桥全是小桥，全是步行桥。在黑山谷过桥，得有耐心，得一步一步慢慢走。黑山谷的桥，有木桥竹桥，有石桥廊桥，有浮桥吊桥。黑山谷的桥，不光是连接此岸和彼岸的纽带，还给人一种温婉神秘的美。

1

从南门坐索道滑到谷底，然后沿着栈道往下走。过一座小木桥或者小石桥，拐一个大弯，前面出现了一汪又清又深的潭，如同一块大碧玉。听同行的人说，这是神龙潭。一条高十余米的瀑布，呼啸着，直奔神龙潭而来，溅起一阵阵晶莹的水花。不用问我也知道，这是神龙瀑布。

沿着逶迤曲折的栈道，顺着长流不息的鲤鱼河，我们继续往下走。

一路上，木栈道、石栈道交替出现，清澈的河水在峡谷间欢快流淌。谷连着谷，瀑连着瀑，水连着水，桥连着桥，浓荫蔽日，鸟语花香，微风轻拂。墨镜、防晒霜、防晒伞、太阳帽和防晒衣，都成了多余。23℃的舒适，让黑山谷成了一座清雅的天然氧吧。

每过一座桥，都有惊喜，都有美景。夜郎公主峰、黑山大佛、九曲画屏，处处皆景。走过一条又一条栈道，看到一座又一座小桥，我有一种说不出的亲切和喜悦。我从小就认为，桥是水的亲戚，有水的地方都应该有桥。对于水来说，向前就是向下，向下就是向前。对于桥来说，起点就是终点，终点就是起点。水是人间万物之亲。饮水思源，爱屋及乌，喜欢水的我，喜欢桥就在情理之中了。

2

不知不觉，又过了一座桥。不远处，两股白练围着一块布满青苔的圆形岩石，同时倾泻而下，仿佛两条白龙在争夺一颗价值连城的翠珠。如此看来，瀑布名为“二龙戏珠”，并非浪得虚名。

鲤鱼河的水很清，清得可以看清鹅卵石和鲤鱼。鹅卵石五彩斑斓，层层叠叠，大小各异。河水不急不缓流淌，时而拍打岸边泛青的岩石，时而冲刷河中光滑的鹅卵石，大小鲤鱼成群结队游来游去，逍遥如仙。

记得谷中有幢漂亮的木房子，叫糍粑房，带点童话色彩。绕过糍粑房，走过一条螺旋形的木制栈道，十里峡谷出现了。十里峡谷是黑山谷最奇妙的风景，也是大娄山给黑山留下的一道深深伤痕。悬崖古藤茂密，峡谷险窄深幽，栈道继续向下。十里峡谷的尽头，飞鱼瀑形似一条鱼，连连绵绵，袅袅婷婷，上接谷顶下通河底，非常壮观。

踏上重庆和贵州的分界桥，才发现光顾着赏美景拍美片，忘记了数到底过了多少座桥。时间关系，不能往回走。于是，从过第一座浮桥开始，我用手机“数”起桥来。

3

渝黔大裂谷里，除了鱼跳峡、野猪峡、猴跳峡、神奇的一线天，最吸引人眼球的，就是那些弥漫在烟雾中的浮桥和吊桥了。浮桥很低，像丰富的长句；吊桥很高，像简洁的短句。浮桥和吊桥的桥身，用铁链或粗绳固定着，桥底是木板。无论过浮桥，还是过吊桥，都需要双手扶住桥身。

吊桥比浮桥多，比较而言，我更喜欢吊桥。在黑山谷，吊桥还有一个浪漫的名字——爱情桥。吊桥上，鸟飞云飘；吊桥下，水流鱼游。前面有吊桥，后面有吊桥，左边有吊桥，右边有吊桥。走在吊桥中间，

在渝黔两省来回穿梭，感觉像荡秋千。摇摇头晃晃，百转千回，分不清人生四季，分不清天上人间。

水滴是小音符，流淌是大音符。吊桥之间悬崖上的水滴，像一挂挂帘子，又像一串串珍珠，掉在脸上、落在身上，清清爽爽，细细润润，似父母在轻抚，似孩子在撒娇。

两股清流，轻如丝线，飘若流沙，像两行情到深处的相思泪。梦纱瀑布，不愧为黑山谷瀑布中的“第一美人”。仰望骆驼峰，看着那匹缓缓西行的骆驼，也许梦纱瀑布的美丽哀愁，会一点一滴消失。

4

如果突然窜出一只黑叶猴，是让它先过吊桥，还是和它一起过吊桥？出了猴王洞，我正胡思乱想，一个小女孩背着彩色小背篓摇晃着跑了过来。小女孩三岁左右，扎着六条小辫子，很讨人喜欢。给小女孩拍了正面照又拍背影，小女孩放下小背篓，非要给我一个冒着热气的黑山玉米。黑山玉米饱满圆润，轻轻咬一口，软糯微甜，清香四溢。吃完黑山玉米，我告诉自己，出谷后，一定买些黑山玉米回去送亲友。

又过一座浮桥，就看到了渝黔分界桥。渝黔分界桥是一座风雨廊桥，也是渝黔大裂谷的终点。分界桥以鲤鱼河为界，桥中间的木板上，“贵州—重庆”四个大红字格外醒目。

扶着鲤鱼河吊桥，回望黑山谷，看了一下手机上记的数字：浮桥3座，吊桥13座。真巧，黑山谷全长13公里，吊桥也是13座。况且，我和13有一种特殊的关系。

木桥是木花，竹桥是竹花，石桥是石花，廊桥是廊花，浮桥是浮花，吊桥是吊花。黑山谷的每一座桥，都是一朵花，一朵开在记忆深处的奇异桥花。

黑山谷的桥，岁月写给夏日的诗行。
(作者系重庆市永川区作协副主席)

江津“聚三篇” 舌尖上的快乐

□施迎合

江津美食多。民国时期，这里就有享誉巴蜀的名菜江津肉片、江津名点芝麻丸子，民间百姓红白喜事筵席上的“八大碗”；后又相继有高牙香水鱼、长冲罗非鱼、广兴北渡鱼等地方江湖菜肴，香飘在城乡大小码头、酒楼俚巷；近些年又冒出了个“聚三篇”，让外地来客惊讶，让本地好吃之人大呼安逸。

何谓“聚三篇”？就是已被收入《中国美食地理》和“江津非遗”的江津酸菜鱼、江津尖椒鸡以及烫皮兔。别小看这几道出自江津民间的普通菜肴，除沾染了江津富硒山水的灵气外，它还和“双福”分不开。因为，这三道菜都出自双福新区，出自双福人之手。

江津酸菜鱼由邹开喜所创。邹开喜的父亲是当地知名的乡厨，以善烹制“八大碗”而出名。邹开喜从小耳濡目染，自然学到了烹制家常川菜的基本要领。20世纪80年代初，在外闯荡多年的他回到江津双福老家，重操父业，在当地开了一家小餐馆。江津民间，素有泡青菜、泡辣椒、腌酸菜的习俗，不论城镇百姓、乡村人家，大都离不开泡菜坛子。夏日的一天，天气奇热，路到过邹开喜餐馆吃饭的司机们均想吃开胃解暑的汤菜。邹开喜突发奇想，把泡菜坛子中的陈年老萝卜捞起，切成丝与鲫鱼同煮，哪想这不经意的一招，竟让走南闯北的司机们吃后大呼过瘾！受此启发，邹开喜反复实践，改泡萝卜为泡青菜，再把鲫鱼换成草鱼，使鱼片更滑嫩。邹开喜烹制酸菜鱼时，专挑二三斤重的鲜活草鱼，既肥而不腻，又嫩而不散。酸菜则以当年腌制的青菜为主，确保酸味地道醇正，色泽泛金，口感清脆绵长，再辅以泡姜、泡辣椒、大蒜、熟猪油、花椒、精盐、蛋清、料酒等调料，在选材、刀工、火候、勾兑、搭配上既保留了川菜酸辣鲜烫的传统风味，又注入了醇厚香浓的现代口感。如此一来，邹开喜的酸菜鱼风靡一时，逐渐成为与重庆火锅媲美的民间美味佳肴。

江津尖椒鸡以陈有良尖椒鸡最为有名。陈有良乃双福人氏。据传这道菜始创于清代，当时陈家的祖辈都是地主“狗崽子”的马童。马童偷师学艺，在武秀才比武场上连中三元，替“狗崽子”拿到了第一名，还获得赏银300两。马童就用这笔钱创立了当地赫赫有名的客栈——三元栈。从此，世间也多了一道名肴：小煎鸡。烹制小煎鸡少不了辣椒，当地最辣的辣椒叫“朝天撵”（也称“撵椒”）。因主料是撵椒，陈家人便把菜名定为“撵椒鸡”。后因“撵”字难写难辨，遂改名为“尖椒鸡”，由陈氏家族代代相传，逐渐成为江津一道地方美食。陈有良尖椒鸡选用4斤左右的仔公鸡，把鸡剁成小块，放进混合了纯菜油和熟猪油的油锅里“梭锅”，待鸡肉七成成熟时，用漏勺把鸡肉沥起，锅里剩少量油，放入尖椒和江津本土出产的九叶青花椒等调料，迅速翻炒，待炒出香味后再把鸡肉倒入烩一下，一盘香喷喷的尖椒鸡就成了。陈有良尖椒鸡的特点是油而不腻，辣而不火，肉质鲜嫩，麻辣鲜香，回味无穷。

兔肉是一种非常具有特色、鲜嫩可口的食物。兔肉质细嫩，有“飞禽莫如鸪，走兽莫如兔”之说。到双福镇吃烫皮兔，名叫“聚三篇”的那家餐馆不可不去。店主名叫罗亚飞，是陈记尖椒鸡掌门陈有良的三女婿。所谓“烫皮”，其实并非烹饪技术，而是一种宰杀畜类时去毛的传统方法，如烫皮山羊之类。一般说来，兔子宰杀后都是刮皮，连皮带毛都扔掉。烫皮兔则采用沸水去毛的方法，让人吃到糯滑而细腻的兔皮。烫皮兔的吃法有三种，也叫“一兔三吃”。这三种吃法都是以辣椒命名的，即红椒烫皮兔、泡椒烫皮兔和青椒烫皮兔，主要看食客的口味而定。在秋冬季节，吃红椒和泡椒味的食客较多；而春夏季，青椒烫皮兔则更受追捧。烹制烫皮兔有一绝招：快、准、狠。

其中最重要的是要“快”，即兔子宰杀烫皮后，要立马斩块码味，两三分钟后必须下锅，否则土腥草臭难以去掉；然后才是“准”和“狠”，即指火候要恰到好处，用料要一次给足。热锅后，先把拌了淀粉的兔肉放到油锅中“滑”一下沥起，锅中剩少量油，把事先准备好的姜、蒜、花椒、青椒等调料煸香，再放入高汤、兔肉煮十来分钟，一盘香喷喷的烫皮兔就做好了。举筷入口，麻辣鲜嫩，口味醇厚地道。

江津美食“聚三篇”出自民间，其蕴藏的味道，就像那陈年窖酒，长久缠绵在食客们的舌尖……

(作者系重庆市作协会员)



江津酸菜鱼



尖椒鸡