



重庆市云阳县云安厂是汤溪河边的古镇，现在叫云安。“厂”为旧称，清代时，曾以镇上的盐厂实行“以厂统井”的盐监建制得名。老一辈的人都习惯叫“云安厂”。

来镇上做生意的下江人十分羡慕，说“云安厂是一个金窝窝，盐卤水像一股股银水流淌”。有童谣印证：“女娃子，快点长，长大嫁到云安厂，三天一个牙祭，五天一个膀，半个月关回饷。”

过去川滇古道上挑夫吃炭巴盐，咋收钱？ 锅里转几圈，老板收几圈钱

□陶灵

市井烟火

那一声“冰糕凉快” 清凉了孩子们的夏日

□黎强

童年的夏天总有很多值得回忆的东西，譬如约上邻居发小偷偷去涨水的长江里下河洗澡，譬如相互争抢一把扇风驱蚊的老蒲扇，还譬如抢占傍晚在黄葛树下纳凉的凉板床凉躺椅，又譬如几个小伙伴想方设法用蜘蛛丝粘在小竹竿尖头上去捕捉“丁丁猫”……这些都是难以忘怀的童趣。

酷热炎夏，在老县城半边街那条青石板铺砌的老街巷里，还有一种令孩子们欣喜若狂的声音。那声音一飘进孩子们的耳鼓，顷刻间就如同吸力超强的磁铁，牢牢抓住了孩子们的心，同时也打开了孩子们的味蕾，立马口舌生津，一窝蜂地追着这声音跑去。

是什么声音如此吸引孩子们？是卖冰糕的那声“冰糕凉快”，是“豆沙冰糕、白糖冰糕、黄糖冰糕”的叫卖声。那声音响亮、悠长，很有诱惑性，在老房子、老院子、老巷子中回荡。

卖冰糕的背上背着一个硕大的冰糕箱，标志性的绿色，里面的冰糕用小棉被子捂得严严实实的。卖冰糕的人头戴一顶草帽遮阳，身上的对襟子汗衫，早已被汗水浸透。在黄葛树下放好冰糕箱，扯开喉咙来几嗓子“冰糕凉快”，“豆沙冰糕、白糖冰糕、黄糖冰糕”，那“凉快”二字的尾音，把街头巷尾昏睡的娃儿们唤来，盯着冒着凉气的冰糕箱子，小嘴儿不停地吞咽清口水。

兜里有三分、五分的小伙伴，买下自己喜欢的豆沙冰糕、白糖冰糕或黄糖冰糕，依次坐在树阴下的石坎上，用小嘴舔着慢慢吃。没钱买冰糕的娃儿，悻悻地跟在小伙伴屁股后面，偶尔偷瞄一眼小伙伴手里的冰糕。好在小伙伴也不吝啬，大方地让他咬上一小口，嘴上却连着说“少咬点哈，少咬点哈”。

离开箱子的冰糕，遇热融化得快，一不小心就掉地上，其余的娃儿幸灾乐祸地笑起来，“哦豁，白糖冰糕化了哟，还吃个铲铲。”掉冰糕的小伙伴怏得满脸通红，泪水在眼睛里打转转。

那时，家家户户都不宽裕，开门油盐酱醋茶，样样都得精打细算，哪会给娃儿们吃冰糕的零花钱哟。大人不给钱，就自己想办法。趁大人午睡时间，去垃圾堆、排污的溪沟里，掏拣废铜烂铁，然后拿到废品回收站售卖，得到三分五分钱，用纸包好、藏好。

第二天晌午过后，等到“冰糕凉快”的声音又从老街那边飘过来的时候，我三步并成两步跑，抢先跑到冰糕箱子边。我这样做，是为了买到已经化掉一部分或开始融化的冰糕，价钱会少很多的。这样，我就可以用剩下的钱，再买一支豆沙冰糕或黄糖冰糕吃，且在小伙伴面前很有面子。

那个年代，老县城里有很多走街串巷卖冰糕的。从老东门到大西门，从南安门到北固门，一声一声或长或短、或大或小的“冰糕凉快”，清凉了孩子们的渴望，清凉了夏天的烦躁，把一座老县城清凉得舒舒爽爽的。

哦，那声从老街巷传来的“冰糕凉快”的叫卖声哟，听起来就心里甜滋滋的……

（作者系重庆
市作协会员）

（一）各地吃盐的故事

有一天，我爷爷来云安厂姑爷家走人户儿。姑爷和爷爷一边裹叶子烟抽，一边摆龙门阵：“老汉儿，你信不？外面再劣的烟叶子，进了云安厂，要不了几天，味就醇和了。”云安厂天空弥漫着盐蒸汽，滋润了烟叶。

小时候，有一次看姑妈做菜，听她嘀咕了一句：“精香百味，没得盐有味儿。”我不懂，便刨根儿问她。于是，姑妈给我摆，从前有个皇帝问厨子：“世上什么东西最好吃？”厨子回答：“盐。”皇帝生气了，说“盐有什么好吃的”，便杀了这个厨子。之后，其他的厨子都不敢给皇帝的菜里放盐了，吃了几天，皇帝就吃不下了。

20世纪80年代初，川江支流大宁河上游一个乡村山洪暴发，冲毁公路，进出交通中断。山民们并不着急，自家种的粮食、蔬菜都有，房梁上还挂着腊肉，地照种，活照做，学校也正常上课。但没过多久，供销社的食盐卖光了，上课的学生吃了一顿淡食，闹了起来，被迫停课。这下大家才慌了。幸运的是，驻军官兵很快翻山越岭送来两样东西：一箱药品和一吨食盐。

无盐吃的日子，现在的人没尝过。过去，贵州人吃盐，流传着一句俗语：斗米换斤盐。斗，旧度量器，各地各年代换算标准不一，分大斗小斗。而实际上，贵州很多地方一斤盐要抵50斤大米，最多时70斤大米才能换到一斤盐。乌江边有个江口镇，属四川管辖，运往贵州的盐，一部分在这里起岸后，由人背马驮走山路去黔北。镇上有10家盐商号依次轮流贩运和卖盐，其中有个姓杨的老板，卖一年盐，赚的钱就能修起一栋房子。

贵州人吃盐俗语还有下一句：“斤盐吃半年。”他们菜里是不放盐的，做汤的时候，才把盐在锅中滚几下，然后马上拿出来。这种吃法叫牛滚汤——牛在水缸里洗澡，滚来滚去，只能打湿一下身体。有的地方干脆叫洗澡盐、涮涮盐。如果出现“盐灾”，有钱人家也买不到盐，吃饭时，拿盐在醋碟里泡一下，赶紧取出，蘸着菜吃。

买不起盐，又买不到盐，贵州很多人家吃悍椒代替，那是一种又小又辣的辣椒。那里的老人说起当年的境况，调侃道：“辣椒当盐，合渣过年，一条裤子穿几十年。”合渣是把黄豆泡涨后磨浆，连汁带渣加青菜叶煮食。在黔东南山区，有的村民30年没吃到过盐，他们以酸菜汤代替，甚至用草木灰泡了水，煮菜吃。辣椒和草木灰里含钠、钾成分，可补充缺盐所需。黔东南的酸菜是把青菜煮熟后用清水泡酸，而非我们现在吃酸菜鱼里用盐水泡的酸菜。

吃盐艰难，不仅是贵州。河南有个老作家，在小说里写了一个亲身经历的故事。河南西部深山里，主妇去河沟捡几颗光滑的小卵石备用。家里来了客人，弄一碗盐开水，放入小卵石，摆在桌子中间。吃饭的时候，客人夹起石子，用嘴喂一下味儿，又放进盐水碗里。吃几口饭菜后，再抿一抿石子。城里的作家听了这故事，不相信是真的，连编辑也把这个情节从小说里删去了。重庆开县的徐老伯年轻时挑官盐去陕西贩卖，100斤，来回48天，除去成本和吃喝，赚的钱可买2000多斤谷子，盐在陕西也值钱。再有云南，本身盐产较丰，自古多盐井，为黑白两种。但吃了之后，脖子上长“猴儿包”（即大脖子病），后来滇盐掺和了川盐后，即无此患。

（二）炭巴盐来龙去脉

这些吃盐故事，我都相信，只是对贵州人的吃法不解，盐在汤里怎么“滚”？下了锅还能拿起来？在醋碟里泡一下，不化了吗？

有一次，我和兄长谢老夫子摆龙门阵，疑惑才解开。20世纪60年代初，谢老夫子在贵州修铁路，看到当地人煮汤，提着一块像石块的东西，中间凿有一个小孔，用细绳系着，顺锅



云安盐场塔炉灶外景

边涮几圈，马上提出来。谢老夫子以为这有什么讲究，便问“石块”是什么？回答：“盐。”经过进一步了解，谢老夫子才弄清这叫“炭巴盐”，为坚硬的块状物。

川盐入黔路程远时间长，起码一两月，先从乌江船运，江水湍急，起岸后人背马驮，山区雨雾天气又多，块状的炭巴盐在途中可减少受潮损失。后来，我读到贵州作家蹇先艾的小说《盐巴客》：川黔古道上，过去经常有背子（背夫），一路几十个，背着仿佛大理石块的物品，一块块重叠在背篋上，从旁边侧身而过的人，很担心滚下来打破头。这就是炭巴盐。

1911年5月，从欧洲留学归来的江南人丁先生，在贵州大路边的一饭铺里，看见几个挑夫吃饭时，把桌子中间碗里的一小坨炭巴盐依次拿到嘴里抿一抿。他还听到了一个吃盐故事：父子三人吃饭，桌子上方空中吊着一块炭巴盐，父亲告诉两个儿子，你们觉得淡的时候，吃三口饭才能看一下盐。过了一会，大儿子告状：“弟弟吃一口就看一下盐！”父亲责怪道：“他不听话，不懂事，咸死他！”

重庆摄影家汪昌隆，给我摆过一个在川滇古道上听来的龙门阵。过去背子、挑夫和抬轿的、赶马的以及包袱客、杂货客，每晚住店后，老板首先问：“几转儿？”是问晚饭的菜汤里，炭巴盐在锅里转几圈，按圈收钱，老板要做到心里有数，好提前安排。盐肯定要吃了，吃了才有力气赶路 and 背（挑）货物。如果这趟生意找钱多的，就财大气粗地回答：五圈！手头紧的，便轻声道：三转儿就足够了。

我以为叫炭巴盐，是因为形如炭块，又是黑色。谢老夫子却说，炭巴盐为米白色块状物。接着，他又摆了个杵盐的故事。缺盐吃的时候，有的小娃儿不吃饭，哭闹着找大人扯皮。无奈之下，父母或其他长辈就找一块像炭巴盐的白石块，在小娃儿的饭菜碗里杵几下，哄骗说：“有了，有了，给你饭里放杵盐了。”

我从自贡老盐工“笑罗汉”那里得知，食盐分“巴盐”和“花盐”，巴盐为块状，花盐是粉末。烧煤炭熬出来的叫炭巴盐、炭花盐，烧天然气熬出来的称火巴盐、火花盐。

用天然气熬盐？笑罗汉见我疑惑，解释道：“东汉时，四川邛州、蓬溪、富顺等地已有天然气井了，称‘火井’。1700多年前，古人开始利用火井的天然气熬盐。明清时期，四川发现了很多火井，用竹管引气到灶房，最长达30多里。竹管连接处用漆布包好，以防漏气。”1934年，一个记者到自贡采访，记载这里有火井7700多口，井底距地面最深达1000米，凿一口这样的火井要3年时间，耗资几万元，但可供200多个灶熬盐。

我这才完全弄清炭巴盐的来龙去脉。

云安厂虽然不缺盐，吃盐却也有一句俗语，听姑妈念叨过：“淡了还有改，咸了没得改。”清乾隆时期诗人、美食家袁枚在《随园食单》中也这样说：“则调味者，宁淡毋咸；淡可加盐以救之，咸则不能使之再淡矣。”

生活中的见解，没读过书的姑妈和传世文人相同。

（作者系中国作协会员）

