



# 淘钉淘出金罗汉

□郑中天

南纪门是重庆内九门第一门，曾经是主城区最大的蔬菜水果码头。小时候，我在南纪门河坝玩耍时，曾目睹失学儿童在河坝“淘钉”。什么是“淘钉”，今天很多人都不知道，其实淘钉就是手拿一个小刨锄和篾条编的撮箕，到江边排污口下面的水凼，去淘那些阴沟冲出来的破铜烂铁。收集到一定数量后，卖给废品收购站以补贴家用。

淘钉是一件既脏又辛苦的活路，只有生活在社会最底层的人，才干这样的脏活。在污水凼淘钉，赤着脚站在水中，用三角形的小刨锄把水底淤积的又脏又臭的污泥刨进撮箕里，然后用双手把沉重的撮箕在水中来回摇动，让污泥从撮箕的缝隙中漏掉，再把漏不出去的杂物倒在岸边，挑选里面的破铜烂铁。运气好的时候，一个月也能挣十来块钱。

南纪门码头曾流传过一个故事：住在吊脚楼里的许天棒和他弟弟，有天下午在污水凼淘钉，淘了大半天，也没淘到破铜烂铁，决定淘完最后一撮箕污泥就收工。这次两人在水凼里刨了一大撮箕淤泥，两双手抬着撮箕，不停地在水里来回摇摆。泥沙漏完后，两人累得气喘吁吁。许天棒突然发现，地上有一个圆形的东西，他急忙拿起来，洗掉上面的污泥，竟然是一尊拳头大小的坐式罗汉。罗汉拿在手里沉甸甸的，估计有一斤重，许天棒乐开了花。他弟弟把罗汉抢过去，在沙滩上使劲地擦后说：“哥，罗汉是黄颜色，能卖好几个铜圆。”“弟娃，这罗汉黄得发亮，如果是金罗汉，我们就发大财了。”

许天棒的话被旁边淘钉的苏猴儿听到，他觉得事情重大，于是放下掏刨和撮箕，去找南纪门码头的吴四爷报告。

苏猴儿的举动引起许天棒怀疑，他心里清楚，如果罗汉是金的，到了吴四爷手里肯定有去无回。于是他迅速把罗汉埋进沙里，并和弟娃商量对策：“等会吴四爷来了，我捡个卵石就跑，他们肯定会追，你趁势把罗汉刨出来带回家，千万不要声张。”

果不出许天棒所料，吴四爷听说有人淘到金罗汉，飞快朝臭水凼跑来。“两个崽儿淘到啥子宝贝，快拿过来，给四爷瞧瞧。”

许天棒在沙滩上捡了个石块，起身就向江边飞跑，吴四爷和苏猴儿在后紧追不舍。“站住，在老子的地盘，你敢不听招呼？”吴四爷见许天棒手里捏了个东西，确信就是金罗汉，追起来更不要命。许天棒跑到江边，用力把石块掷向江面，石块在江面连跳了三四下沉入江底。

“四爷，你被苏猴儿耍了，我今天要放滩，放到储奇门就起来。”许天棒说完跳进水里顺江而下，吴四爷只能停下脚步干瞪眼，心想：明天逮住这两人，一定要好好审一审。

第二天，到南纪门码头来淘钉的崽儿中，并没有许天棒兄弟。自那以后，这俩兄弟和家人就从南纪门码头消失了，金罗汉是不是真的，也成了淘钉人心中永久的谜团。

(作者系重庆市作协会员)

# “叫花菜”蝶变 披红袍登大雅之堂

□陈小林

叫花鸡，杭州有，常熟有，成都有，重庆也有，菜名相同，烹制方法也一样。

四地的叫花鸡都有一个相似的典故：相传，有一个乞丐，也就是人们说的叫花子，某天“捡到”一只鸡，在既无水又无锅灶的窘迫处境下想出一绝妙方法，杀鸡，掏出内脏，在鸡肚子内撒一些盐巴，再用稀泥糊裹全鸡，把鸡放在柴火上烧烤，最后等泥巴烤干，剥开泥壳，鸡毛随着泥壳脱落，然后用手撕鸡肉大快朵颐。

## 朱元璋未能让叫花鸡“升天”

人们偶然发现用这种方法烧鸡，鸡肉特别细嫩鲜香。于是就依照这种方法煨鸡，并把这种鸡称作“叫花鸡”。

叫花鸡是用泥烤法成菜，泥烤法与石烹法一样是中国烹饪古法之一。在周代就有用黄泥把乳猪包裹好，放在火上烧烤的“炮豚”法。北魏时《齐民要术》中记载的名菜“胡炮肉”就是把羊肉、羊油、调味品灌入羊肚内，然后放在地坑中，用炭火埋起来慢慢烘烤成熟，据说“炮豚”与“胡炮肉”的味道都鲜香无比。

有人觉得“叫花鸡”鸡肉好吃，名不雅，就根据明代皇帝朱元璋出身低微，当过叫花子的经历，杜撰出一个故事：朱元璋早年在贫困潦倒时，喜好用黄泥包裹鸡，烤而食之（这里又冒出一个凤阳叫花鸡）。朱元璋当了皇帝，叫花鸡也该巴倒起沾沾光，可以“升天”了，于是把叫花鸡改名为“洪武鸡”——洪武，朱元璋称帝时的年号。但是大众食客并不买账，仍然叫它“叫花鸡”，这一叫叫了数百年。

## “泥糊鸡”带出一帮“小叫花”

重庆话，叫花子，读作“叫(gao)花儿(huai)”。在重庆，叫花鸡过去叫“泥糊鸡”，是什么时候改名换姓叫叫花鸡的？无考！不过，现在大家都这么叫，约定俗成，跟着叫就行了，不伤大雅。

前些年，在重庆某酒楼举办的“百鸡宴”美食节上，有一道创新“泥糊鸡”——叫花鸡“亮相”，惊艳全场，这个菜金黄澄亮香气扑鼻，鸡肉鲜美酥嫩，馅料咸鲜适口。

泥烤法虽然烹技古老，成菜效果却十分科学，仔母鸡肉嫩味香，鸡腹里填入炒香的馅料。用猪网油包裹，再依次用荷叶、薄膜、荷叶裹住食材，最后糊上稀泥，用木炭烤之，避免了菜品直接接触炭火，最大限度地保证了菜品的卫生，更可以牢牢锁住鸡肉中的水分，让鸡肉中的营养成分不流失。在加热过程中，猪肉、火腿、芽菜、冬笋等馅料，散发的增鲜提香物质渗透到鸡肉的每一丝肌理之中，溶解的鸡油又滋润了鸡肚子内的馅料，这样就将菜品口感食材质地发挥到极致。最后剥去泥壳取鸡，去掉薄膜、荷叶、网油，倒出鸡腹中的馅料装盘，把鸡肉拆开撕成片状装盘，一鸡两吃。

这种方法制成的叫花鸡，看一眼让人垂涎三尺，尝一口包你回味无穷。

叫花鸡加馅料重出江湖，受到食客的追捧，带出了一大批“小叫花子”。如“叫花鱼”“叫花鹌鹑”“叫花排骨”“叫花鸭舌”“叫花鸡翅”“叫花肉蟹”等，形成“叫花”系列菜式。

## 从叫花鸡到红泥乳鸽

不过，这些叫花菜，虽然名为“叫花”，实际上在调味上已发生了变化，使用的泥烤法也不同于泥烤古法，大多数用面粉取代了黄泥，电烤箱成为烹饪热源。

中国烹饪名师龚志平，在重庆小洞天饭店担任行政总厨期间，推出了一道“叫花乳鸽”，因“叫花”上不了大台面，遂取名“红泥乳鸽”，只不过，红泥不再是地道的泥巴，而是加了红酒的面粉。这一改良既保持了“叫花菜”原有风味，又增加了特殊的酒香。面粉取代泥土，保证了食品卫生。食材高端化，做工精细化，菜名优雅化，使叫花菜可以登上大雅之堂。

把乳鸽宰杀去毛，腹下开一小孔，掏出内脏，去脚爪，洗干净，头脚翅别好，用姜片、葱节、绍兴老酒腌制一会，取出用花椒、五香粉、精盐码味。面粉加红葡萄酒调成红酒泥。把火腿丝、冬笋丝、洋葱丝、西芹丝、榨菜丝加精盐、味精、胡椒粉拌匀，塞入乳鸽腹中，用鲜荷叶包裹，用麻绳捆好，然后用红酒泥糊严实。放在烤箱内烘烤，当红酒面泥干裂乳鸽香味溢出时，取出放在菜盘中，按一客一只乳鸽上桌，菜上桌时随盘配一把小木锤和一次性手套，由食客自己用小木锤敲开红酒面泥壳，解开荷叶包，撕食乳鸽肉，增添餐桌气氛。

叫花鸡究竟出自何处？是江苏菜、浙江菜，还是四川菜、重庆菜？这一桩公案，人们讨论了若干年，各说各有理，至今没有定论。今天看来，叫花鸡的发明权属哪个菜系并不重要，叫花鸡作为一道名菜能够在几个地区流传并形成系列菜式，自有它的魅力所在。

(作者系重庆市烹饪协会顾问)

# 西沱“千脚泉”

□冉小平

西沱古镇位于石柱土家族自治县北部，原名西界沱，古为“巴州之西界”，因地临长江南岸回水沱而得名，至今已有2000余年的历史，是首批入选“十大中国历史文化名镇”的古镇之一。

西沱镇始建于秦汉，因盐运而兴，是巴盐古道的起点。唐、宋时，已是川东、鄂西边境物资集散地之一。清朝乾隆时期，这里“水陆贸易、烟火繁盛、俨然一郡邑”。

从古至今，西沱就是长江上游最重要的深水良港之一。便捷的交通，活跃的市场，使得古镇上这条依山势扶摇直上、声名远扬的云梯老街每天人来人往，热闹非凡。在云梯街的上部，一口应运而生的水井也见证了当时那一段商旅繁荣的辉煌岁月。

这口水井就是当地极负盛名的“千脚泉”。千脚泉位于西沱古镇云梯街的上部，由青石砌成，井口长约1.2米，宽约0.7米，井深约0.65米。

据传，以前这里并没有这口水井。后来，因为西沱古镇得天独厚的地理位置和四通八达的水陆交通，贸易日趋兴盛，往来客商和力夫也日渐增多。特别是每当汗流浃背、气喘如牛的力夫在负重攀爬陡峭难行的云梯街时，疲惫不堪，口干舌燥，倍感饮水不便，遂有筹资选址挖井之意。

但水井挖好之后，却不见一滴泉水渗出。于是，众多力夫齐聚一起，面朝滚滚江水千声吆喝，千人脚踏，以此来发泄身心的疲惫，感叹“背脚子”一路经历的万般艰辛。霎时，山呼水应，声震天穹。

或许是力夫们的遭遇感动了上苍，也或许是力夫们的呐喊惊动了土地爷，这一阵吆喝声、脚踏声过后，一股清泉便从井底喷涌而出，“千脚泉”便由此得名。

此后，凡过往商贾和力夫都会不约而同地在此歇脚打尖，喝上一碗清凉甘甜的井水后，再吼上几声山歌小调继续赶路。

后来，随着时代的变化，肩挑背磨的运输方式逐渐退出了历史舞台，以前云梯街上成群结队日夜兼程的力夫也难觅踪影，可这口水井却非常完好地保留了下来。现在，这口水井一年四季依旧清泉荡漾，过往游人无不俯下身来掬水解渴，怀古道今。

2012年，石柱县旅游局(现石柱县文化旅游委)和文物管理所对这口水井进行了修缮和保护，并镌刻了“千脚泉”三个红色的大字，成为西沱古镇一景。

(作者单位：重庆市石柱县文旅委)