



1978年12月和1980年8月 我在長江上遭遇兩次江難

□林克于



渣辣子

□陳小林

1972年至1994年，我在長江（川江段重慶至宜昌）的拖輪船上工作了20多年，其間遭遇了多次大大小小的江難，其中印象最深的有兩次。

1 第一次江難

整個船隊地動山搖般晃動起來，鋼絲折斷聲、駁船與石頭的摩擦聲此起彼伏……

1978年12月的一個航次，我們的船拖着兩個800噸重的貨駁船，早上6點從重慶出發，順江駛向宜昌。那時，我是船上的一名水手，按規定值航行班，在駕駛台堅守崗位，隨時聽從駕駛員的調遣和指揮。船從重慶開出後，我就來到了駕駛台，完成駕駛員安排的工作。上午10點過，我們的船到了長壽的柴盤子河段。這裡是枯水期著名的險要河段，航道彎曲狹窄，水流很亂。為安全起見，按規定必須由船長親自走船（駕駛船隻），同時二三副要執舵（必要時由大副執舵），以便順利通過險灘。我遵照駕駛員的指令，去請船長到駕駛台操作指揮。

船長來到駕駛台後，替換下大副，坐鎮指揮台。他一会儿拿起望遠鏡，觀察前方江面，看看有沒有來往小船；一会儿叫着左微舵、右微舵，輕鬆愉快地帶領着船隊繞過了急流和險灘。

不一会儿，船過了長壽，船長又拿起望遠鏡，眺望前方的木魚瀆江面。忽然，船長大叫一聲：“遭了，前面有上水小輪搶漕，慢車！”當時我還沒有意識到嚴重性，隨口說了一句：“離得那麼遠，不會有問題的！”不料這話一出，船長便火了：“你懂啥，要出事了！”船長騰地從座椅上跳了起來，一邊讓我快喊人起來，一邊招呼三副謹慎操舵。這時，上水搶漕的那隻小輪，向我們逼近。我們

的船既要迎向水流高的木魚瀆，又要避免撞上從木魚瀆中部回水沱內殺出的小輪。然而，此時已不可能做到兩全。也就是說，要想保住我們的船，就必須“吃”掉小輪，或者讓我們做出犧牲，保住小輪。在那一瞬間，船長兩相權衡，做出了“舍大保小”的決定。

電光石火間，我們的船隊被木魚瀆腦上強大的斜流水直朝南岸壓去，高昂的船頭在慣性和水流的作用下，直直沖向了釣魚嘴。忽地，整個船隊地動山搖般晃動起來，噼噼啪啪的鋼絲折斷聲、駁船與石頭的摩擦聲此起彼伏。散架後的船隊與一隻駁船擱淺在了平坦的石嘴上，另一隻駁船與拖輪依然緊固在一起，失去了平衡，醉漢般在江中歪來倒去。

船員們慌忙從艙室裡跑出來，由於船體傾斜嚴重，無法行走，有的抓住欄杆，有的拉着扶手，誰也沒法順利穿上救生衣。在這危急時刻，船員們誰也沒有為了自己逃命而採取過激行為，整個過程，大家都表現得十分沉着，電影《泰坦尼克號》里呼天搶地的嚎叫聲沒有發生。

值得慶幸的是，雖然江難發生了，船員們經受了一場生與死的考驗，但卻沒有發生人員傷亡。更重要的是，如果船長當時不作出“舍大保小”的決定，這場江難事故可能會造成不少家庭悲劇。

2 第二次江難

只听“轰隆”一声，船队右边的千吨级甲板驳船就不见了……

第二次遭遇江難，是1980年8月的一個航次。當時，我們的拖輪拖着兩個千噸級的甲板駁船，滿載磷礦由重慶順下水駛往宜昌。

作為一艘2000多匹馬力的拖輪，拖兩個滿載駁船是沒有問題的，在高洪水期間，航行難度最大的航道主要在長江三峽。洪水期的三峽，有效航道變窄，水流非常亂，泡漩很大，就像一口巨大的鍋，裡面的水被燒開了一樣翻天覆地。面對這種險要狀況，唐朝一位詩人曾寫下“一江泡水大如斗”詩句。

正因航道險要，駕駛員們都特別小心。船長引航走船，二三副執舵，大副親自掌握車鐘，控制船速，便於安全通過。船航行於此，無論是舵工還是駕駛員，精神都高度集中，誰也不會走神去想無關的事情。船員們形象地說：“洪水天過三峽，就像打仗！”可見這航道險要到了何種程度。

當天14時，船員們與江水險灘斗智鬥勇，船安全地通過了夔峽和巫峽，進入了西陵峽。與夔峽和巫峽相比，無論從航道寬度、水流情況和泡漩大小等來看，西陵峽都要好得多。但人往往就是這樣，在對待複雜的事情時，都十分認真，而在對待一般事物時就會疏於重視。正如人們常說的口頭禪：“大風大浪都闖過來了，還怕什麼！”然而許多問題就出在這裡。

駕駛員們感到危險的航道已經過去，就開始放鬆警惕，精神也不那麼集中了。就在大家都不留神的那一瞬，事故便找上門來。

船到了一個叫石牌的水域。這雖是一個小地方，但在船員中卻十分有名。因為在西陵峽，它算是洪水天難行船的地方，此處航道曲度半徑小，航道水流亂。那天，值班駕駛員們卻放鬆了警惕。船正航行著，一瞬間就進入了漩渦，受到

兩股不同方向的水流擠壓，只听“轰隆”一声，船队右边的甲板驳船就不见了，这时值班驾驶员才意识到出了大事。

此時，正在大會議室休息聊天的船員們，還全然不知發生了什麼。當聽到駕駛台廣播傳出緊急搶險命令時，大家跑出會議室，來到船艙邊，回頭一看，才發現一個駁船翻扣在江面上，像一隻巨大的團魚一般，緩緩向下沉去。那一刻，很多船員都流淚了。這次意外事故，不但給企業造成了嚴重經濟損失，還奪去了3位船員兄弟的生命。

從以上兩次事故中，我懂得了駕駛船安全的重要和生命的珍貴！
（作者系重慶市南岸區作協副主席）

日前去城口，遍嘗原生態美食，最讓我痴迷是“渣辣子炒臘肉”。渣辣子與臘肉攜手赴湯蹈火，使渣辣子的味道發揮到極致，在臘肉油脂的滋潤下，渣辣子一改灰頭土臉的模樣，變得青春紅顏。臘香、烟香、辣香、乳酸香加上蒜苗香和姜米香，香香疊加，香辣酥糯，實在是令人垂涎三尺。任何人就着這紅亮亮的渣辣子，晶瑩剔透的臘肉，一連干它兩三碗白米飯是完全不成問題的。

渣辣子是秦巴山區以及雲貴湘等地常見的一種民間食品，用鮮紅辣椒和苞谷粉（或大米粉）為主要原料加工而成。這種食物，食用方便，可葷、可素，可炒、可炸、可蒸、可湯；可唱主角，直接用油煎熟後即食，也可“跑龍套”，作配菜出現在食客面前。在城口人的餐桌上，無論是佐酒還是下飯，隨處都可以見到渣辣子的身影。

在一些地方方言中，渣辣子的這個“渣”字與“鉆”讀音相同。有人說，渣辣子的正確寫法應該是“鉆辣子”，根據《現代漢語詞典》的解釋：“鉆”即是用米粉、面粉等加鹽和其他作料拌制的、切碎的、可貯存的菜。也有人說，“渣辣子”寫法沒錯，“渣”字有碎屑的釋義，渣辣子的主料之一的苞谷粉，可以解讀為苞谷碎屑，辣椒也是加工為碎屑狀的。秦巴山區民間多寫成“渣辣子”，而湘西民間有寫作“鉆辣子”的，也有寫成“渣辣子”的。孰對孰錯？見仁見智！其實，“鉆”是加工方法，而“渣”是實物形態。在我們日常生活中，很多東西是約定俗成的，入鄉隨俗，寫成“鉆辣子”或“渣辣子”都不傷大雅。

在城口人眼裡，渣辣子不僅僅是一道人人愛吃的食物，更是一種特色飲食文化的傳承，每一道制作工序都是一段記憶和感情的延續。秋天辣椒成熟，是制作渣辣子的最佳時節，高山平壩鄉鎮山村的每家每戶都會做上幾大壇子，足足可以吃上一年。

做渣辣子的工序並不複雜，可要將渣辣子做好、做香，那就不太容易了。辣椒是渣辣子的靈魂，它的選取是制作渣辣子成敗的關鍵。一般以白露時節後的城口紅色土辣椒為佳，這種辣椒雖然個頭小，但肉厚籽少，辣味十足，自帶濃香，用它做出來的渣辣子自然色香味俱全。制作步驟是：先把地產的金黃厚苞谷磨成粉，再將土辣子用清水洗淨，晾乾，用刀剁碎之後拌入鹽，可加適量香料。然後憑自己的口味喜好，在苞谷粉中加入碎辣椒，喜歡辣味濃郁，辣椒與苞谷粉比例可五五開，喜歡口味清淡，辣椒與苞谷粉比例可四六開。把碎辣椒、苞谷粉用酸鹽水拌均勻之後立即裝入撲壇、按緊，用乾淨的谷草或苞谷殼塞緊，再用竹篾塊卡住壇口，倒置於在盛有清水的壇中，使其密封發酵。十天半月之後，一壇子略帶酸味、香氣扑鼻的渣辣子就算大功告成了。制作渣辣子也可用有沿的泡菜壇，原料入壇後上面鋪上菜葉，蓋上壇蓋，壇沿注滿清水密封。一般來說，用泡菜壇的效果不如撲壇好，泡菜壇制作的渣辣子存放的時間有限，因為渣辣子發酵過程中會產生氣壓，有可能將壇蓋沖開空氣進入壇內，也可能吸水過多變稀走味。撲壇密封效果好，吸水有度，渣辣子被封在壇內，幾乎與外界隔絕，僅能靠著壇壁的微弱透氣，為無氧發酵提供保障，使成品口味更醇更香且可長期保存。

一年復一年，城口人的生活，在渣辣子的香辣味裡慢慢流淌，歡宴遠方的來客，渣辣子是首選，送別遠行的游子，總會让其帶一些渣辣子在身邊。渣辣子裡蘊含著難舍難分的鄉情，它不僅是大自然的饋贈，也是人們維繫情感的紐帶。

（作者系重慶市烹飪協會顧問）

渣辣子炒臘肉

