



荣昌让一只鹅的故事风靡全球

□黄裕涛

“鹅，鹅，鹅，曲项向天歌。白毛浮绿水，红掌拨清波。”唐代诗人骆宾王的一首《咏鹅》诗，将鹅的漂亮、可爱写得生动传神。近日，荣昌“卤鹅哥”和“甲亢哥”的相遇，让全世界都知道了荣昌卤鹅。

但你知道吗，鹅在重庆荣昌，还有着很多精彩故事。

“邹记卤鹅”名扬长安

千年古昌州，荣昌卤白鹅。据《荣昌县志》记载，过去饲养的家禽中，除了鸡、鸭，就是鹅了。起初，荣昌饲养的主要是中国白鹅和灰鹅，杂花鹅较少，靠产蛋来增加经济收入；食鹅肉并未普遍推行，更未形成产业。

唐肃宗乾元元年(758年)，朝廷批准划出泸州、普州、渝州、合州、荣州、资州六州部分辖地，设置昌州。同时分置昌元、大足、静南等3县。昌元县的设置，是荣昌正式建县的开始。明洪武六年(1373年)，朱元璋将原昌元县改置为荣昌县(今重庆荣昌区)。

安史之乱后，昌元县一邹姓师傅颠沛流离多年，举家辗转到了长安。为了生存，他们一家子想尽办法。邹师傅在老家时开了一个小馆子，有一手烹制家常菜的手艺，到长安后，多方筹措银两，在一条较为偏僻的小巷开起了“邹记食铺”。昌元县老家盛产白鹅，邹师傅善于利用药材制卤烹制白鹅，其味醇香可口，是道肉食美味。

邹师傅一家在长安靠“邹记食铺”养家糊口，算是定居下来。邹记卤鹅成为店里的招牌菜。后来唐朝灭亡，五代十国时期天下大乱，邹家后人分散各地，卤鹅的手艺也被带到了各地。

“天下清官”夸赞味道好

资料记载，明嘉靖年间，荣昌邹家后人的一个支脉在扬州生活，巧遇荣昌籍官员喻茂坚。

当时庐州、凤阳、淮安、扬州四府遭受水灾，时任都察院右都御史的喻茂坚总督漕运，他带头捐出自己的俸禄，加

上修漕期间的节省，共十余万两白银。喻茂坚将这些白银全部拿出，为受灾的百姓代缴所欠税银18万两，深受百姓拥护，称他为“天下清官”。

喻茂坚路过扬州，在与百姓交谈中，得知邹家祖籍昌元县，非常高兴。他给邹家后人讲了许多荣昌的乡情故事，以及自己对家乡的思念，还叮嘱邹家后人有时间回去看看。

邹家后人非常感动，回家后，用祖传秘方烹制了一只卤白鹅送给喻茂坚。当喻茂坚得知卤白鹅是采用荣昌祖辈研制的烹饪方法后，迫不及待地品尝了一口，随后连连夸赞：“果然有家乡的味道，好啊！”

荣昌卤鹅或起源于潮汕

用荣昌白鹅加工制成的卤鹅，堪称荣昌一绝。很多人都想知道，这道特色美食是什么时候开始、从什么地方兴起的？但最终却难以考证。

关于荣昌卤鹅来源的说法不一，最普遍的一种说法是“起源于潮汕地区”，是“湖广填四川”时引入并演变而成的。

经过荣昌客家人300多年的精心改良，目前的荣昌卤鹅融合了粤菜与川菜的独特风味，最终成为一张当地特色饮食名片，它既有粤菜和潮汕菜味尚清鲜、油而不腻的特色，又有川菜调味多变、麻辣浓郁的地方风味。

据媒体报道，早在唐朝时期潮汕地区就用鹅肉制作美食，到了清末卤鹅作坊已遍布潮汕地区，制作技艺也逐渐成熟。这些说法与荣昌卤鹅极为类似。

20世纪30年代，勤劳勇敢的荣昌人从卤鹅中找到了致富的商机，“三惠鹅府”“小罗卤鹅”等品牌如雨后春笋般发展起来，荣昌卤鹅不仅获得了“重庆

市名特小吃”称号，还晋升为“中国名菜”系列，远销全国和东南亚地区。目前，荣昌卤鹅一年销售300多万只，实现产值3亿元。

“卤鹅哥”遇上“甲亢哥”

近日，荣昌自媒体主播林江向美国顶流博主“甲亢哥”推荐荣昌卤鹅的事，引发全国网友关注。林江携带荣昌卤鹅等家乡美食和特产，连追“甲亢哥”五座城市，从成都、重庆一直追到香港、深圳、长沙。

这场看似荒诞的追逐，最后却让荣昌卤鹅声名大振——8小时内网上搜索量暴涨637%，线上订单激增105%，跨境电商涌入17个国家的订单，就连澳大利亚的超市也开始询价“Rongchang Braised Goose”。林江不仅被乡亲们亲切地称作“卤鹅哥”，还在随后召开的荣昌区美食之城建设暨网络达人交流座谈会上，获得由区委书记亲自颁发的“荣昌卤鹅首席推介官”“最美家乡推荐官”“荣昌美食全球推荐大使”等荣誉和10万元现金奖励。“卤鹅哥”林江的抖音粉丝量，很快就超过了30万。

有人说，从被群嘲“蹭流量”到被授

予“美食文化国际传播大使”，“卤鹅哥”用18天改写了个人与城市的命运；也有人说，这是一场草根叙事引发的“蝴蝶效应”。而复旦大学一位学者却说：“一只卤鹅撕开了西方几十年的饮食偏见，中国故事需要更多这样的‘微小切口’。”这个观点引发了很多读者共鸣。

荣昌区委书记高洪波自信地说，荣昌要接住、接好这“泼天流量”，推动荣昌从“网红”走向“长红”。随即，荣昌出台了《荣昌卤鹅产业高质量发展行动方案》：到2026年，将培育龙头企业3家，发展规模以上企业5家，全区卤鹅产值超过10亿元。构建“中央厨房+区域仓库+社区零售+电商销售”体系，新增线下销售店、网店1000家以上。完成卤鹅产业全链条整合，补齐荣昌卤鹅一、二、三产业薄弱环节，实现卤鹅生产标准化、原料保障供应链化、仓储物流一体化、连锁加盟便利化、产品销售本地化，推动荣昌卤鹅商文旅融合，加大人才保障力度，成功创建全国美食地标城市。使荣昌卤鹅成为与荣昌陶、荣昌夏布、荣昌折扇、荣昌猪等并驾齐驱的全国知名品牌。

(作者系重庆市作协会员)

探秘磨子洞

□徐峰

重庆万盛东北面的丛林镇，除了白龙湖水库、绿水蘑菇园，还有一个在当地很有名气的磨子洞，但其地质奥秘和过往却鲜为人知。

磨子洞的天然入口很小，在洞口顶部斜上方。它得名源于洞内的一个大溶洞，溶洞顶部穹顶呈圆形

且有石磨一样的纹理，底部的圆形与之形成呼应，像极了被分开的石磨，故名为“磨子洞”。

据说磨子洞是万盛境内已探明的最大溶洞，平均宽度约15米、高度约20米，有高达100余米的坡道，步行区域长达1200多米。此外，洞内还有多个支洞。据当地村民讲，有人曾下去探洞，在其中一个支洞走了一天都没到尽头，长度可能有十多公里。洞道内，石笋、石钟乳、石幔、石花等景观一应俱全，还有许多白色的石花和鹅管儿正在生长，说明磨子洞还在生长发育阶段。磨子洞底部较平坦，暗河长年奔流，洞壁两侧有流痕，暗河排进洞穴末端一个水潭。

三线建设时期，磨子洞曾被列为军工建设项目。原本实施了东风厂的建设，后来考虑布局，又作为战备油库与

508库一体规划，直接从三江到万盛铁路终点的腰子口打隧道，将铁路延伸到洞内；也有说用管道输送，由部队工程兵着手修建丛林到磨子洞的公路。后来，不知何故项目停工。

20世纪90年代，磨子洞被开发为旅游景区。经打造后的洞厅高大，规模壮观，两根巨大的石笋挺拔雄伟，高达100多米的石山群巍峨耸立。洞内暗河蜿蜒曲折，一个个石门关隘狭小隐秘，奇特的石扇参差不齐悬挂在洞顶，令游人叹为观止。但遗憾的是，由于长期失管，最后旅游项目被关闭。如今，洞内还有残存的灯饰、木桩以及破旧灯罩等。

磨子洞内水帘洞、暗河、石钟乳、石幕、石珊瑚、流石坝等形态丰富，静待着人们探索更多奥秘。

(作者系重庆市万盛经开区作协会员)

雷打石的传说

□王忠德

江津老家黄泥场边有一个“人湾”(较多人家聚居的院子)，叫作雷打石。小时候，听大人们讲，这院子旁边原来有一块完整的大石头，很久以前被雷打成几块，于是就被叫作了“雷打石”。

雷打石在李市镇孔目桥边雕岩谷入口处，被雷打成三块的巨石断裂处如刀切豆腐，整齐光滑笔直，三块石头大小基本相等。关于雷打石的来历，当地众说纷纭，其中一种说法是：相传，在雷

打石上晾晒谷子，产量会翻番，晒一挑能收两挑。住在附近的三弟兄因而起了贪心，都想多占石坝面积，为此经常发生争执。这下惹恼了天神，于是便用巨雷将石头劈为三块，三兄弟一家一块，免得争吵。但从此以后，雷打石也失去了“神通”，和普通石头一般，晒谷子也不会增产了。现在，巨石上还刻有“雷打石”三个大字，就是想让后人记住这个故事，同时也是一种警示。

这块雷打石，让我想起了多年前去永兴镇周家岩做客，当地人推荐我们去的一处尚未开发的景点——破岩口。那天，带路是一位老农，我们在荒野草丛中探路前行，大约走了半小时，来到一座山岩边。拐过弯，眼前一亮：好大一块巨石凌空耸立，这就是破岩口。

这块巨石雄伟挺拔，气势逼人。巨石上半部凌空，似雄鹰俯视山下一马平川的毗罗坝。从路边的一个位置，踩着巨石上开凿的台步，可攀上巨石顶部。顶部是平整的大石坝，中间一条宽1米左右的石缝。石缝从顶部到底部，整整齐齐断开，如刀切斧劈般将石坝一分为二。据村民讲述，这破岩口原来也是雷打石，其传说故事和黄泥场的那处雷打石大同小异。后来，老人们用这个故事来教育后代：人心不可贪，贪心和争利从来都没有好结果！

其实，以“雷打石”为名的地方有很多，传说虽各不相同，但赋予雷打石的故事却都引人思考。寓言于石、寓教于石，这才让不同版本的雷打石传说口口相传，不绝于世。

(作者系重庆市江津区政协原主席)