



# 峡谷春笋肥

□重庆晨报特约撰稿 何武

我一直惦记着巴山大峡谷的春笋。

“食过春笋，方知春之味”，春笋唤醒了春日味蕾，尝鲜无不道春笋。家住巴山大峡谷的小吕多次相邀：“家中虽有八珍尝，哪及峡谷春笋香！”

我与小吕相识于宝兴县，共同在那里参加了四川省第七届乡村文化旅游节，一晃快10年了。

暮春时节，达州市创作办公室组织采风活动，我终于走进了巴山大峡谷的春天。峡谷地处大巴山脉巨大转弯处，有着“巴山脊梁 峡谷画廊”的美称。那春笋的美啊，堪称一绝。春雨后的竹海中，一株株竹笋破壳而出，勃勃生机里散发出独特的幽香。

我短暂地离开采风队伍，与小吕见面。简直不敢相认了，小中分发型的发丝蓬松又带有纹理感，显然是精心打理过的。原本稚气的瓜子脸，变得秀气而端庄，轮廓分明而沉稳，显得阳光而帅气。

我乘坐小吕的车，到了他家开的乡村酒店。

小吕健谈，讲述着郑板桥爱笋的故事——

郑板桥常称美餐不可无笋。春暖花开时，郑板桥常携三五知己，漫步于竹林幽径，俯身采摘破土的春笋，在溪边筑灶生火，煮笋烹茶，赏竹品笋，寄情于山水。相传一暮春时节，郑板桥偶感风寒，畏寒发热，咽痛咳嗽。他卧床不起，恍惚中喃喃自语道：“笋！笋！笋……”书童忙去竹林中取出春笋，郑板桥见状大喜。但见外观苗条鲜嫩，郑板桥急急剥开，内壁洁白光滑。郑板桥兴奋地掰下一块放入口中，便觉咽喉肿痛有所缓解，而后消失殆尽。他将春笋细细咀嚼咽下，顿感神清气爽，四肢百骸通泰舒畅。他将一根春笋享用完毕，风寒竟杳无踪影。从此，郑板桥将春笋认定为“生平至爱之食”。他在《笋竹二首》里开篇即颂：“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初”，他把春笋与鲥鱼相提并论，足见春笋味之鲜美，亦可见他对春笋喜爱之深。

小吕讲得绘声绘色，我听得如痴如醉。《诗经》中记载：“其籩伊何，惟笋及蒲”；《周礼》中记载：“加豆之实，笋菹鱼醢”。早在两千多年前，笋已成为菜中精品。至于笋的食用功效，唐代名医孙思邈在《千金要方》中记载，“竹笋味甘，性微寒，无毒，主消渴，利水道，益气力，可久食”；《本草纲目拾遗》称，笋能“利九窍，通血脉，化痰涎，消食胀”。

走进酒店厨房，但见案板上有一小堆春笋，白嫩嫩水灵灵。我说：“清初美食家李渔将笋列为天下蔬食第一品！”顿了顿，我想起了临行前做的“功课”，他在《闲情偶记》中记载：素宜白水，荤用肥猪。小吕一脸真诚的笑容：“白灼、清炒和煨炖都非常可口。”

话音未落，小吕旋即动手。他将一小堆春笋用泉水濯洗，一根根斜刀切片。随着一阵刀与菜板合奏的轻快响声，一张张雪白的“玉兰

片”如天女散花，不久便堆积成“小山”，“玉兰片”置入沸腾的锅中焯水，后倒入笊箕中沥水。

柴火铁锅中的腊猪蹄已八成熟，“玉兰片”入锅继续煨炖。

我品尝到了白灼春笋。

面对最美好的食材，最佳的办法就是白灼，煮熟后加点酱油即可食用。素食春笋，让我体会到“人间有味是清欢”。白居易道：“置之炊甑中，与饭同时熟。紫箨坼故锦，素肌擘新玉。每日遂加餐，经时不思肉。”

我吃到了清炒春笋。

清炒春笋能吃出山野的清香。热油爆锅，放入备好的姜蒜，再将“玉兰片”倒进锅里，一通翻炒后撒点盐和葱，香喷喷、脆生生的炒竹笋就出锅了。夹一片送入口中，唇齿间留香、妙不可言。清末民初文学家张岱云：“形如象牙，如雪般白，像花藕般嫩，像蔗糖般甜”。

我吃到了煨炖春笋。

刚品尝了春笋的白灼和清炒，腊猪蹄炖笋子又熟了。小吕滔滔不绝：这道菜被誉为“吊脚楼里的年味记忆”。腊猪蹄与春笋在柴火灶上细煨慢炖，油脂与鲜香交融，既是山民抵御湿寒的滋补食疗，也是宴请宾客的一道硬菜。小吕忙着介绍，我忙着品尝。腊猪蹄表皮金黄，肉质紧实，散发出淡淡的果木香，春笋承载着山野的灵气。腊猪蹄的熏香醇厚与春笋的脆嫩清鲜融为一体，让人欲罢不能。

我突然明白了：笋烧肉，实现了古今梦幻联动。《红楼梦》中记载了“酸笋鸡皮汤”与“火腿鲜笋汤”两道佳肴。林语堂道破精髓：“笋烧肉是一种极可口的配合，肉借笋之鲜，笋则以肉而肥。”苏东坡点出美妙：“无竹令人俗，无肉令人瘦，若要不俗也不瘦，餐餐笋煮肉。”

笋是一道“天时而生，地养方存”的美食食材，品着春笋的美味，我不无遗憾：“春天马上就要过去，春笋也不复存在了！”小吕一脸阳光：“为了挽留春天的滋味，我们峡谷的祖先自古就有制作笋干的传统。”峡谷人爱吃，也讲究吃，对食材最大的要求就是“鲜”，我们一年四季都有鲜笋，“依时而食”让人们们对“大自然的美好馈赠总是充满了期待。”

不到半个小时，我品尝完春笋的三道美食，小吕开车送我去追赶采风队伍。我的思绪随着车轮翻滚：苏东坡曾言“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”，他喜欢笋，他如果吃了巴山大峡谷的春笋，是不是会发出“日啖竹笋三两根，不辞长作峡谷人”的慨叹。

我走进巴山大峡谷的春天，品尝了春笋，峡谷的美味留在了我的胃里，我的胃留在了峡谷。

## 大垭老场万天宫

□重庆晨报特约撰稿 张学成

我们去大垭老场这天，正值赶场，街两旁摊位摆满了农产品，人们穿梭往来，吆喝声、讨价还价声此起彼伏。

大垭场地处龙山中脊梁上，200多米长的街道分属綦江区和江津区管辖。

家住綦江和江津界牌的王青云老人说，以前大垭场石板铺街，街道两旁的民居以木质建筑为主，既是住宅又是商铺。如今虽说老建筑被钢筋水泥取代，但每逢赶场天，这儿还是一如既往地热闹。

大垭老场，是川黔盐马古道上的一个重要驿站。从四川自贡盐场运过来的盐巴，在江津白沙码头起岸后，经过三口垭场，到李市、两叉、月坨，再到大垭，然后由大垭运往贵州。大垭老场因地理位置特殊，历来就是一个繁华的商贸集市。

我们要寻找的万天宫，就在綦江与江津交界的节点上。万天宫建筑为二进院落、三重大殿，整体建筑既有徽派风格又有巴渝格调。宫内主要供奉许真君，以及玉皇大帝、川主菩萨、观音菩萨、财神菩萨等，是典型的三教合一道观。

万天宫整体保护完好。站在宫里，仿佛穿越到另一个时空。我们在其中一座大殿里，发现墙上镌刻着从清乾隆年间到同治年间棉帮、盐帮、蔡伦帮、杜康帮出资办会的文字记载。由此可看出，明清时期大垭场汇聚了川黔盐马古道上众多行业协会的会馆。

大殿左边墙上，刻满了小楷文字，仔细辨认才知道这里既有清政府下发的盐运管理条例，又有地方的盐运要求，以及当时的盐巴售价。就连当年的贩盐许可证，也被一丝不苟地刻在了石墙上。

盐巴因是生活必需品，所以古时从开采到贩卖都由官府控制。控制盐的供应等同于控制了治下的百姓，私人不准进入这一领域。只有获得官府颁发的贩盐许可证，才有资格运输官盐，官府还在运输途中设有检查站。

贵州素不产盐，所食之盐均由四川供应。清朝时期，綦江是清政府确定的川盐入黔四大盐岸之一的“綦岸”。为了保证盐道畅通，当地政府非常重视盐道管理。清道光版《綦江县志》中记载：“綦不产盐，从前盐政无定额，自雍正七年，知县唐有勋奉文，专奉川陕总督岳宪札，案准户部咨内阁抄出，奉上谕：盐乃民生日用所必需，宜设置盐商，以肃盐政等事。”还载：“盐在自流井采配，由各关验明，至綦点关后，或水或陆运黔境，引投綦署存库……官盐提拨卡在江津四十里江口，分卡在县三十里三溪，先设石角、赶水两卡，后并为一卡。”可见当时綦江政府非常重视盐运管理。

盐帮是从事盐业运输的行业，最初的盐帮是得到官府认可的贩盐团队。由于制度的原因，官僚体系腐化堕落，盐管部门和盐帮之间产生了千丝万缕的利益交织，他们利用垄断盐业贸易的特权谋取私利，于是就有了“私盐”，明清时期的盐帮指的就是私盐贩运。

有经济利益就有垄断，有垄断就有私利。不仅盐业有盐帮，其他行业同样有这种现象。万天宫里记录的棉帮、蔡伦帮、杜康帮等，就是民间组织的运棉行业、运纸行业、白酒行业的行业团体，每个团体都有自己的规定，处罚分明，管理严格。

万天宫的建筑年代不详。史料上有记载，万天宫是明清时期江西人在重庆建的会馆，是江西人移民重庆或在重庆做生意的人，联络感情和聚会的场所。因此有了徽派与巴渝建筑风格合二为一的味道。

目前的万天宫整体保护完好，刻在墙上的文字，为我们研究旧时的行业团体文化提供了重要依据。