



水中央 朝天门

□重庆晨报特约撰稿 程华照

入两江的沙嘴，笔立的石坎中，有道敞开的大门，脸朝水天一色的江面，远时迎官接圣，而今成了市民水上进出的地方。

朝天门——两水环绕。长江浊浪翻滚狂奔急流，嘉陵江碧水柔波不惊，两种颜色两种状态：一半清醒一半醉。

1 走进城市的入口

周日脱掉工作服，穿上中装毛料裤子跨出门槛。“今天你啥子，伸伸抖抖的。”街坊邻里地问道。“进城！”我头一仰，狠狠将这两字摔到老远。

一条大江隔断两岸，从上清寺到朝天门设有三处过河点：陈家馆至大溪沟，刘家台至临江门，江北嘴至朝天门。

家在兴隆桥正对渡口。刘家台作为潮汐渡，每年汹涌湍急的江水退出碛坝，江面瘦身河床变浅，可见鱼虾成群乱石游曳，此时在礁石搭上木跳，插上一张简易牌子，刘家台摆渡秋季开航了。

下一坡，淌内河进入碛坝，行走在光滑圆润的卵石上，拐来拐去的落不倒脚。跟跄至渡口跨上木船，已筋疲力尽，一屁股坐进船舱横搁的木板上，船头船尾摆放农民进城卖的萝卜白菜，贩子的鸡毛鸭毛。

哨子吹响，卖票人解开岸上系的绳索往船上一甩，捂着嘴大吼：“大伙坐好，船开啦。”遂地，船夫立在两端，你一竿我一竿的，木船摇摇荡荡离开渡口驶向对岸。

市中区，这儿大大小小的商业汇聚街头巷尾。买百货进城去，买电器进城去，看电影进城去，朝天门码头成了入口。

过江，江北嘴至朝天门是我的惟一。那里，上岸进入街道的转盘，沿着主道往上走到新华路，一幢大楼雄壮威武于路旁，宽敞大门上方“重庆饭店”的招牌，让路人望而却步直吞口水。我有幸进入，基础款一盘回锅肉、一碗海带排骨汤都是奢华，以至走出大门让我回眸还想再来。

公路对面的美丰银行，黑色的花岗石建筑冷峻经典，光泽细腻的墙体映照过往，让我驻足流连，刷新视角，这两幢大厦支撑着朝天门这条大街。

递上两枚两分硬币，从小窗得到一张船票，停留在沙滩上售票亭处站点，趑船上装满人，两扇门把排队的人关在捆着安全网的跳板上，一段段放行。

朝天门客运码头，泊着大小趸船，身上系着粗壮的铁链钢索，一头在岸畔石桩，一头在浑浊的急流中，把江滩一处处地分成几个码头。以沙嘴为界，嘉陵江设的是双数，江北嘴的对面2、4、6、8码头，陡峭地势深水的区域，长航客轮市区轮渡多半入住的港湾。

东方红客船靠岸，客人下来，提一篮扛一篓的急匆匆去赶缆车，人密匝匝一堆堆的挤不拢靠不上边，不禁耷拉脑袋咕咚几下转身离开。

下船抬眼一瞧，迎面全是又陡又长的石阶让步伐放缓，守在两侧的人见状，挑起竹筐拎着篮子急步赶来，进入他们中间扯开嗓子叫卖——“稀饭凉面油条豆浆”“雪糕凉快四分五分”……

面对没完没了的人群，扛着竹棒的人快步走到大包小包的人跟前，砰砰敲打家伙吆喝：“要不要棒棒下力。”

踏上这坡梯坎，我心底老在说“够得爬”，同伴苏二娃在一旁唠叨：“你三天两头地对这儿有情结，首先从这坡梯坎开始，你数过没有它有多少步？”我将苏二娃一拽，发号施令：“走，陪我到水边从那里点起。”

脚下的青石扛不过风雨，经不住潮起潮落，失去轮廓出现印痕，脚落在上端轻轻地生怕踏痛它似的。我且走且暗忖，这坡梯坎往下通向江里，块块石面一撇一捺写着金竹寺的传说。

脑袋想得太多，到半坡处的平台：“哦豁，我数到哪里了。”

“打倒。”张杰、苏二娃同时开腔：“枯水露出这大坡，还是留给涨水来吧。”

驻足护栏打量，两水间的朝天门沙滩平坦，裸出大的沙滩，有人在那戏水漫步，将时间踩成碎片；江中进港的客轮汽笛拉响，划破碧水掀起浪涛；货驳拖轮满载物资消失在拐弯处。

山那边，水那头，我祈盼何日有张船票。

“看江景到上面的观景台，那儿离公路近，有公交车长途汽车站，你想走哪儿一脚上去就到。”同伴挪步上来提醒。

知道，那里街边花园，绿树葱郁花开正艳，临崖边的长廊亭阁，日见江水滚滚流逝，夜赏两江波光荡漾。极目之处绵延起伏的南山，逐水而居的吊脚楼，水中的母城。而今离它近点，听它的声音，切它的脉搏，嗅它的气息。

2 轮渡要收班了

永兵的脚步在音乐中蹦跶，从江北城公园的舞厅，跳到观音桥的百乐门，无论在哪儿手里不打工。

朝天门红港大楼的坝坝舞池，场地宽敞，音响超级，灯光一流。夜幕落下，星星渐起，江北城、弹子石的舞迷，西装

领带白裙飘逸乘船来到这里。

人群中一眼认出永兵。“干吗去？”他抢先说道。我将书包往面前一拽：“想考个学校，到小什字培训中心补课充电。”他听后竖起拇指，我反诘：“你呢？”“正好我在红港跳月票，你补课到那里来找我，咱俩回家作个伴。”

放学，上几步台阶到露天广场，见对对男女搂腰搭背，跟随音乐扭动身姿。永兵携手舞伴热烈奔放，音乐为他痴狂，灯光不舍移开。

借来一束光，窥见一碎花裙女撩着头发，抿起笑露几分羞怯地望着我。我伸出手大步向她走去，就在牵手的刹那，一个声音响起：“江北的走得啦，轮渡就要收班了！”

末班船，错过只好劳驾双脚，转嘉陵江大桥回江北城。我和永兵跑步到朝天门轮渡，里面早已挤得人变形，船荡一荡的往门口倾斜，舱内进了水，将鞋子打湿。船员仍在大声吆喝：“大家再往里挤挤，门口还有这么多人。”

“都成这样子，开出去在河中翻了船谁负责？”有人怒怼道。

“没办法，天天晚上的收班船就是这样。”船员一脸无奈，双手使劲地将人往里推。

船轰地起锚，人们随它忐忑心跳加速，闭上眼睛双手抓住顶上救生衣的带子，生怕万一。我和永兵挤在人群中定定望着外面，隐约可见茫茫夜空中拉着几根钢索。永兵淡定道：“那是正在建设中的嘉陵江索道，要不了多久我们就可以乘坐它过江了。”

3 盈盈一水间

刘毅与张秋宏是同学恋，走出16中校门，纷纷进入父母单位——朝天门的长航公司。

上船那天早上，码头迷雾袅袅不见江水，但闻白浪拍岸。待霞光铺满水面，时间在笑语间悄然流逝。分手在即，两人开始缄默地瞪着前方。他将随身的行李递给她：“到了，你走吧！”她咧嘴执拗不依地呢喃道：“还是你先走，我在这儿一直看着你。”说道，悄悄将脸转向一边。他柔柔拍拍她肩说：“我俩同时走。”

哼声中，他抬头向长江7码头迈步，她颌首朝嘉陵江的“东方红”客轮走去。

几年后，秋宏从服务员当上会计，长年行走在重庆至宜昌；刘毅的驳船在水上漂浮不定，十天半月靠不上岸。

跑船的十几年，他俩聚少离多，家中难话巴山夜雨，却频频水中相逢，成为水上的牛郎织女。瞿塘峡夔门是个好地方，不像外面烟波浩渺，船相距甚远，两人伫立舷处凝视对方大声呼喊。江水滔滔，船声轰鸣吞噬他们的声音，他不停地摇晃双手，她挥舞艳丽的丝巾，眼睁睁盯着对方愈走愈远：期待已久，不过瞬间。

瞿塘峡狭长，两船一上一下鸣笛放慢速度，按约定他们依旧站在老地方，两船错过靠得很近，他们不停地摆谈，脸上挂满笑容，甜蜜的样子宛若初恋。分离时，他们放声呼唤：“回家——朝天门见！”

家是什么？家是这把钥匙。刘毅回家习惯先敲门，总想着里面有人为他开门……少许，他用钥匙扭开房门，空荡荡的，儿子长期在婆婆家，都快10岁了他没抱过几次，结婚照下青花瓷瓶里，她为他准备的鲜花已成干花。

4 贴上城市的封面

观夜景时，人们往往居高临下，我和张杰恰恰不同。闲暇时，徒步于江北嘴河边盘坐乱石滩，静闻鱼读月，笑对鸟谈天。

彼岸，儿时的过河船升级为游船，上方索道变成千厮门大桥，楼上汽车楼下轨道，把空间腾出来。

夜的两江风情万种，倒映两岸的情影美轮美奂，一艘艘游船华丽闪亮：长航朝天门、两江夜游、交运两江红、金碧女王、朝天皓月、世纪神话……你来我往，绕着朝天门走秀江面，船舷满是游客，观赏江水指指点点。

入夜，天地黯淡下来，一架架无人机忽闪忽闪，萤火般嗡嗡升空聚集：山茶花、黄葛树、火锅、重庆姑娘……在深邃的苍穹散发都市的名片。



清江百草花皮蛋

□重庆晨报特约撰稿 阿普

盛夏时节，我和几个文友去荣昌清江避暑，吃了一道美食，那就是百草花皮蛋。

说起百草花皮蛋，来头还不小。在清江，有一种传承了八代的地方小吃——松花皮蛋。相传移民入川后，因为物资匮乏，难得吃一顿肉，于是人们无不喜食用鸭蛋包成的松花皮蛋。而黄甫先的前辈在制作松花皮蛋的草木灰里面，加入野草野花，香气和味道格外独特，并命名为百草花皮蛋。

黄甫先的母亲郑尚英（百草花皮蛋

的第七代传承人），聪明灵慧，不但学会了包百草花皮蛋的手艺，还琢磨怎样让皮蛋更香更好吃。八月，秋高气爽，她坐在桂花树下包着皮蛋，一缕迷人的桂花香飘过来，让她突然开窍：“何不在草木灰中加入桂花？”不到一个月，她的第一批皮蛋新品出来了，不但有桂花香味，还更加糯软可口。

后来，她又加了菊花和山里面其他不知名的野草花，皮蛋的香味更加独特了。她还放弃了原先的胡豆秆，改成了稻草、黄豆秆、鱼腥草、车前草、茶树枝、松枝、水薄荷、艾草之类的香草，包上原生态青壳或绿壳鸭蛋，全新的百草花皮蛋神奇地诞生了，郑尚英成了百草花皮

蛋的创新第一人。

到了2018年，清江百草花皮蛋独特的制作技艺，被列入荣昌区第三批非物质文化遗产代表性项目名录，从而明确了百草花皮蛋在地方饮食文化中的重要地位和独特价值。同年，郑尚英把百草花皮蛋制作技艺传承给了女儿黄甫先。作为第八代传承人，黄甫先利用自己果园种植的优势，又加入了玫瑰花、百香果花藤和人参枸杞等泡制的药酒。15到20天成熟的皮蛋去壳后，金黄透明，蛋面上显现各种野花图纹，草木芬芳，醇厚鲜美。百草花皮蛋不含铅等有害物质，却富含矿物质，有润喉、去热、醒酒、去火、治痢等功效，同时还有

保护心脑血管的作用。

这样一来，百草花皮蛋含着清江的雨露，裹着百草的芳香、藏着祖上的匠心密码、浸润着濑溪河水的甘甜，把青壳鸭蛋修炼成了唇齿留香的美食，既生态可口，又色香味俱全，成为游客心仪的品尝美食和携带佳肴。

百草花皮蛋不仅承载着家族代代相传的手艺，更凝结着自然与人文的深厚底蕴。每颗皮蛋都如同一件艺术品，将四季的精华浓缩其中，深受食客青睐。

我们几个文友吃一口百草花皮蛋喝一口土酒，欣赏着清江四面环水的美景，淡淡的皮蛋百草之香夹杂着土酒的高粱之香，令人陶醉不已。

小店老板见我们吃得开心，从泡菜坛里捞了一碗仔姜，嫩如藕芽，白如梨花。泡仔姜并不撕开，用手抓着吃。一口皮蛋、一口仔姜、一口高粱土酒，太美了。

