

忠县乌杨阙——两千年前的大汉余晖

□ 唐勇

在我国古代文学作品中,我们经常能够看到阙的身影,正如“乐游原上清秋节,咸阳古道音尘绝,西风残照,汉家陵阙”——李白《忆秦娥》;又如“不知天上宫阙,今夕是何年?”——苏轼《水调歌头·明月几时有》。

这些优美的诗词描述着阙的过往,承载着古人对时空的感悟,并为其赋予了人类的情感。其实,阙最初只是瞭望、守卫的木楼,在阶级和国家出现之后,城阙和宫室阙在一定程度上象征着统治阶级的政权。汉代的城阙大多筑有城阙。西汉初期贵族府第开始使用宅阙,建在府第出入口两侧,以显示其地位和身份,并作为大门的标志。到了西汉晚期,为了祭祀的需要,也为了表示对神的敬重,人们仿造皇宫阙的形式将其缩小修建于祠庙入口两侧,这就出现了祠庙阙。

墓前建阙的制度也起于西汉,这一时期盛行厚葬之风,于是在墓前的神道两侧建阙,便出现了墓阙。墓阙制度在西汉时只限于帝王陵墓享有,至东汉盛行时,才有县令、太守等收入

2000石以上的官吏可在墓前建阙,并根据墓主身份,分别修建单出阙、二出阙、三出阙,出阙数越多,地位越高。

作为我国现存的时代最早、保存最完整的古代地表建筑,汉阙距今已有近2000年的历史,堪称我国古代建筑的“活化石”。保存至今的汉阙仅剩了石质的墓阙,那些以木结构和石仿木结构为建筑材料的阙早已不复存在。

在目前发现的汉阙中,巴蜀地区的汉阙不论是数量还是质量在全国都是首屈一指的。

在重庆共发现有6处汉阙,包括忠县乌杨阙、丁房阙、无铭阙、邓家沱石阙,两江新区盘溪无铭阙和万州区武陵石阙。其中乌杨阙作为重庆和川东地区发现的唯一一处双主阙、双阙阙均保留下来的石阙,被陈列于重庆中国三峡博物馆一楼大厅,成为了博物馆的镇馆之宝。

忠县乌杨,一个因酒闻名的小镇。2001年,乌杨镇上一名为“王草药”的人外出采药,偶然发现泥土中有一段刻有怪兽图案的石头,他匆匆赶回镇上,给忠县文管所打电话,说

发现了“大禹治水”的遗物。时任忠县文管所副所长曾先龙接到电话后,来到王草药所说的地方,只见这块石头斜埋在泥土中,长约2米、宽1米多、厚近1米的长方形石头上,刻有一白虎图案。曾先龙按捺不住心中的兴奋,立马给时任重庆市文物考古所所长邹后曦打电话:“在忠县乌杨花灯坟墓群坡下的河边,发现了汉代石阙构件。”

后经邹后曦、曾先龙二人实地调查核实,确认在乌杨镇发现的石刻为汉代石阙构件后,重庆市文化局三峡文物保护办公室立即决定,必须尽快对阙构件所在区域进行抢救性发掘。经过8个月奋战,乌杨阙阙构件散落区域的田野共发掘出土主阙阙基、阙身、枋子层、扁石、阙顶、脊饰、子阙身、顶等石阙构件16件。由于石阙构件上未发现有铭文,该阙文献上又从未有记载,按照惯例,根据出土地点将这次发现的汉阙命名为“乌杨阙”,乌杨阙由此得名。

复原后的乌杨阙,为重檐庑殿顶双阙阙,主阙阙高5.4米,由下至上分为阙座、阙身、阙楼、阙顶四大部

分。阙座为长方形的子母联体座,中部有大、小两个卯眼。阙身由整石雕琢而成,高约2.9米,上下两个面均有阳榫,分别与下枋子层、阙基相接;正面和背面留有边榫,左阙右阙饰青龙图案,右阙左阙饰白虎图案,背面上部雕饰一朱雀栖于如意斗拱上,下部为浮雕的铺首衔环。子阙高3.6米,由阙座、阙身和阙顶组成。

汉阙上的浮雕、铭文以及反映巴蜀地区风土人情的传奇故事,现已成为研究汉代建筑、雕刻、文学、书法的珍贵实物资料,人们可以由此钩沉历史,还原远去的汉王朝背影。在风雨剥蚀与岁月敲打中,汉阙虽已容颜沧桑,但气宇轩昂如昔。它们空静淡远、恢宏大气,是巍巍大汉王朝的象征,讲述着汉家天下的荣光,倾吐着王朝落幕的悲凉。

忠县乌杨阙,无疑是大汉石阙的代表之一,为人们了解大汉王朝提供了一个窥探的缩影,也打开了一扇尘封的大门。

(作者单位:重庆市文物考古研究院)



沁园春·贺忠县两会召开

□ 刘明文

峡江春潮,翠屏云起,鼓角连营。正霞飞橘海,新城叠绣;星驰电竞,动漫潮生。代表精言,委员良策,共绘巴渝经纬宏。凝眸处,看赋能数字,智慧忠城。

从来忠义峥嵘,焕千古文辞墨尚馨。昔陆贤廉相,香山诗魄;东坡竹影,吉甫雷霆。今借荧屏,联通寰宇,一键轻舟破浪行。待明日,听长江两岸,尽是箫笙。

(作者系忠县忠州街道居民)

冬的深处

□ 向建国

像一粒随风远行的种子
把雪洒遍原野,每一片白
都配得上人间的纯粹

无论路是否显现
被雪深埋的小径依然延伸
我正穿过纷扬的絮语赶路
荆棘知晓山的缄默与云的踪迹

雪花簌簌落下
飘向无人驻足的村落
梦里反复浮现的
终会是春暖时分

(作者系乌杨街道农业服务中心退休职工)

日历

□ 陈露

一页薄纸,挤满朝暮与春秋
红的标记,是日子的凸起
生日的烛火,清明的雨滴
都被妥帖收藏

撕落的声响,轻得像叹息
想把昨天攥在手里
转眼就成了身后的风
吹进时间的河流

有些页码,写满奔波
墨痕洇开疲惫的褶皱
有些留白,盛着月光
和孩子熟睡的呼吸

墙角的它,不说话
只把时光叠成阶梯
每一步,都通向
下一个黎明的晨曦

它,是沉默的邮差
把未来,一页页
递到期待的掌心
又邮递到未知的远方

(作者单位:忠县鸣玉溪小学校)

如果种子也有思念

□ 郑凌红

光阴不像手里的锄头
想不起父亲的往事
一个人

有一个人的烙印
就像故乡的距离
说远也不远

距离不是相思的标签
于是
不敢离故乡太近
怕谜底会揭穿

初心与梦想
解不开的纽扣
埋在心灵深处
如果种子也有思念

乡愁便长成一堆白雪
写下古老的诗行
往事唏嘘
大梦一场醉由人

而我的
思念犹如潮水般
孤鹜如山
继续而美好

(作者系中国散文学会会员)



通途

□ 张精华

(作者系忠县美术家协会会员)

冬日腊味香

□ 聂斤

民谣有云“冬至前后,腌鱼腌肉”。可在我的故乡,腌肉定要等到冬至后——因为冬至过后才杀年猪。那时乡下没有冰箱,肉要存得久,全凭一手腌制、风干的本事。

冬至后,天气更冷,日头淡,细菌也懒懒的,正是腌肉的好时节。盐与时间联手起来,便将腐坏的门给关上了。腊肉存上三年五载不算稀奇,我二伯家就有过一块陈了三年的老腊肉,黝黑沉实得像块老木头,煮出来却香得勾魂。

进了腊月,村子就活泛起来了。今日东家杀猪,明日西家开刀,我们这些半大小子,像一群嗅到甜味儿的野蜂,跟着杀猪的热闹走。杀猪是喜事,也是喜事,主人家定会摆上几大桌“杀猪菜”,邀村上的人来打牙祭。

罢了,真正的活儿才开始。除了留作“礼吊”和过年现吃的,剩下的肉都得制成腊味。在川渝地区,腊味离不开一个“熏”字。于是腊月里,家家厨房的梁上便悬起累累的肉条,高高低低,参差错落。灶膛里烧着橘皮柏枝,烟不急不躁,袅袅地熏上去,将花椒、辣椒和时光的魂,一丝丝揉进肉的肌理,也逼出里头的香气。日子一长,那鲜红的肉便渐渐染上沉郁的檀木色,有了风骨。

川渝人手巧,尤其女性,似乎万物皆可腌制。除了寻常的肉和排骨,心、舌、肚、肺,乃至肥肠,都能驯化成独特的风味。比如肥肠,洗净切块,

用剁椒和米粉细细揉搓,直到每块都裹上一层红白相间的粉壳。再入陶坛,用桐叶或芭蕉叶封严,倒扣在蓄水的瓦盆里发生“化学反应”。三种物品谁也降服不了谁,随着时间推移,渐成“鼎立”之势,肥肉不再腥,辣椒失去尖锐,米粉少了黏性,它们相互争夺又互相揉和,最终达成和解,形成独特的风味。待到开春,盛一碗出来,铺在嫩蚕豆上清蒸。揭锅时,一股异香扑鼻而来,其味之鲜、其味之醇,足以让人惦念一生。这便是忠县的“鲜肠”。不是至亲到来,轻易是吃不到这一口绝味私房菜的。

我们家做腊味,是从春香料开始的。母亲将花椒、盐、辣椒在锅里慢慢焙香,掺入茴香、香草,有时还添加少许芝麻或花生,倒进石臼里。我和大哥便轮流抱着石臼春香,香气随着“咚咚”的声响炸开,辛辣又芬芳,常呛得我们喷嚏连连,却又忍不住深吸几口。

第二日,母亲指挥我们抬出大木盆,将切好的肉块一一平铺。她抓起一把赭红色的香料,从肉的每一面、每一条缝隙细致抹去。我们跟着学,连最小的弟弟也来凑热闹,小手抓了香料乱抹,不慎揉进眼里,顿时呛得满脸通红,哇哇大哭。这情景,成了往后多年我们家腊月回忆里一个鲜活的画面。

腌肉还算简单,灌香肠才是精细活。肉须用最好的前夹,肥瘦分开,切成匀称的细条,用酒和少许盐先

“醒”着。母亲备好洗净的小肠,套在竹筒上。大哥扶住漏斗,我往里喂调好味的肉馅,祖母用筷子轻轻往下捅,母亲则候在下方,将坠下的肉馅均匀速捋入肠衣,肠衣便鼓胀起来。这是个默契活,需得手心合一,否则肠衣薄,易破。但破了也无妨,在破处系上线绳便是。母亲手法娴熟,通常会“灌”到底。灌上一尺来长,便用棉线扎紧、分节、剪断,一节一节圆滚滚的香肠便成了型。冬日午后,阳光稀薄,我们围坐在院子里干活,手虽冻得发僵,心里却是暖烘烘的。

灌好的香肠,一圈圈盘在竹簸箕里,瘦肉艳红,肥肉如半透明的白玉点缀其间,煞是好看。先挂在檐下让风吹几日,脱了水汽,便可移入厨房,与腊肉一同接受烟火的熏陶。半个月后,那悬在梁上的诸多腊味,便隐隐透出复合的香气,在整个厨房里乱窜,像一种无声的诱惑。

千盼万盼,终于等到年三十。母亲从梁上取下最喜人的腊肉和香肠,大锅煮熟。煮腊肉的水面上,浮着一层晶亮的油花,腊香弥漫了整个屋子。煮好的腊肉,表皮是深褐色的,内里却变了乾坤。切成薄片,对着光看,竟有一种通透感:瘦肉是沉静的绛红,像陈年的红茶汤;肥肉不再是令人生畏的莹白,而是化作温润的琥珀色,紧实而莹润。送入口中,先是烟熏的香气开路,紧接着,咸鲜的味道在齿间流转,肥肉不腻,瘦肉不柴,越嚼越香,仿佛把阳光、风声、烟火气

和漫长的等待都嚼在了里头。

香肠又是另一番风味。切片后,红白纹理愈发鲜明,像大理石的纹路。蒸或煎后,边缘微微卷起,油亮亮地闪着光。它的香味更直接、更浓烈,没有前奏,直奔主题。因为香料在制作肉馅时便和它融为一体,每一丝纤维都吸饱了滋味,咬下去,是结实又丰腴的满足感,较之于腊肉,有更加馥郁的层次。我们总是贪心,吃完席,还要溜进厨房,偷切一小块最精瘦的腊肉,揣进兜里。待到无事时掏出来,顺着肉的纹理撕下一丝,慢慢咀嚼,竟能吃出牛肉干般的韧劲与甘香,那是属于孩子的、可随身携带的珍宝。

离开故乡已几十年,城里的市场,也会挂着各式各样的腊味,色泽鲜亮,卖相诱人。前些日子,我被记忆里的香气撩拨,实在馋不过,也买回一些。蒸熟、切片、入口,味道不能说不好,只是总觉得缺了点什么。是柴火烟气的层次?是故乡那头猪吃过的粮草?是母亲那双被香料染红的手的温度?还是那漫长等待中,日渐浓厚的年味?我说不清。

腊味终究不只是食物。它是时间的雕塑,是风土的印记,是手掌温度与心意的传递。那些悬挂在冬日厨房梁下的,是一串串沉甸甸的日子,是生活用最朴素的智慧,从时光里淬炼出的、耐得住咀嚼的醇厚之味。这味道,留在舌尖,刻在心上,走得愈远,便愈发清晰。

(作者系忠县人,现居湖北)