

◎人世

春上巴山

彭家河



巴山春耕 赵望云绘

关于巴山蜀水，一直觉得自己还有空白尚未填补。

偶然想起多年前还没看完的电视纪录片《空山》。没想到，居然在网上找到了彩色视频。几十年过去，画面中大巴山彩霞满天，绿叶泛光，人未变，物依旧。

“高高那的山上蛮，哟哎哟呼嘿，石头咿多哦。出了那门来蛮，嘛里弯儿弯，尽爬哟坡。要得那的媳妇蛮，哟哎哟呼嘿，娶回哟家哟哦，只等那包谷碾，嘛里弯儿弯，收上啰哟……”又听到这首巴山民歌，又看到大山连绵险峻、农家等雨烧瓦、少年背水爬坡……便一直期待着上回巴山。

去年底，乘高铁去四川巴中。办完事务后，欣然同朋友去80里外的小村子，看画家罗中立的旧居。过东龛，进平昌，经过几处纵横交错的高速枢纽，灰白的长桥在山谷间蜿蜒盘旋，宏伟壮观。孤城立万仞，巴山树千峰。

知道罗中立是因为油画《父亲》。那个头裹白布、满面沟壑、手捧粗瓷碗喝水的老人，就像我小时老家的祖辈。如今祖辈们全都不在了，也没留下照片，他们的面容在记忆中日渐模糊。我早就看过那幅著名的油画，却头一回听说与巴中有关，而且还是真名实姓，画中老农的原型来自巴中平昌县驷马镇双城村，叫邓开选。

朋友继续给我们讲述这幅画的来历，罗中立18岁中学毕业后，上山下乡，从重庆来到村里，就住在邓家。这多像现在的作家艺术家采风创作，只有深入到生活最基层，扎根到人民最深处，才会有好作品产生。

车沿山行个把小时，来到一片村民聚居区。下车进入一套平房，墙壁上有罗中立每次来村里生活和创作的记录，还有一张展示双城村历史的照片，村里从茅草棚、泥坯房、青瓦房到楼房，从羊肠小路、碎石大路到有护栏的宽阔水泥村道，生动展示了这个村子一路走来的巨变。

屋后青石台阶上，就是邓家的老院子。院子下屋有半壁墙拆除，改成落地玻璃入院厅。屋内木门木柱，篾条篱壁。从房梁直挂下来的一幅幅布面上印着村民们写的话：

“我没有文化，写不出来啥子诗。但是我有锄头，或许我种的果实能让别个写出诗来。”

“土地，是农民的饭碗，什么时候都不能荒废；你对土地使多大力气，土地就会为你结出多少果实。”

“一生不停地奔跑，都是为了让子孙们能看到山外面的世界。”

……

老院子里的人都搬走了，老屋便留下来当作村史馆。我一间屋一间屋慢慢地看，在堂屋边看到了罗中立当年的卧室，石板地、石板墙、泥篱壁、篾顶棚，现在看来还显压抑，当年肯定更为杂乱。墙壁上挂着罗中立画的村民和村里物件，有他的字迹“天气正好，下地干活”，还有他画的连环画《水浒故事》《曹操的故事》，我小时就看过。看来，我最早接触

罗中立的作品不是《父亲》，而是武松、林冲这些人物。上屋最后一间室内的墙壁上挂着《父亲》缩小版复制品，画中人静静看着山下游客，倘若有人对他说起村子里的变化，他想必定会感到欣慰。

走出上屋后门，后园还有一根石桅杆。石桅杆历经风雨，长满灰白的苔藓，像层厚厚的锈。桅杆寓意才高八斗，上有“指日高升”四字清晰可认。当年罗中立一定在这石笔下描绘过自己的未来，邓开选也在这里想象过子孙们的明天，但不一定能想象得到今天的模样。

朋友带我继续前行。转过山弯来到小山嘴，前面是深深的巴山峡谷。旁边有所由乡村小学“春风小学”改建的“春风研习所”，设有展览室、农村书屋。旁边又有几家黄泥土坯农户改成的民宿小院，貌不惊人，不想走进一看，内里却令人惊艳。早年的泥墙木梁残留着岁月的痕迹，老旧木桌椅散发着时光的温润。坐上木椅，扶着扶手，呼一口长气，仿佛儿时躺在奶奶怀里，整个人一下舒坦踏实了。室内还配有声控空调、灯具、窗帘。木盆泡脚、咖啡端在手，坐拥如此小院，开轩场圃桑麻，这种时空穿越和精致品质谁不会一见钟情呢？

如今，双城村把闲置的老屋改造成乡村会客厅、院落式民宿、乡村咖啡厅等，全村有40多家精品民宿，是远近闻名的“巴山美村”，重庆、四川成都、陕西西安方向的游客络绎不绝，赏春花、夏避暑、秋摘果、冬赏雪，一年四季一房难求。村里早年放牛的荒坡成了露天音乐广场、星空露营地、果蔬采摘园……看着“住进乡愁里，梦回山野间”这几个字，我深感乡村振兴中文艺赋美的力量不可低估，科技支撑势不可挡。我因一幅画深入大巴山，看到的却是壮阔的时代画卷，感受的竟是强劲的时代春潮。

立春过，山上红梅带头，与别的山花日渐盛开。下山途中，发现路边有个青年在一根长杆前说话。我问：“那在做啥子？”“直播！”“现在山上做直播的不少，收入还可观呢。”“那天我刷到个做腊肉的老婆婆，一看是我老家院子的！好些外省的都在买”我家隔壁小伙子还买了架无人机，把山上的天麻、竹笋、岩豆往镇上运……”大家一路分享着山上的新鲜事。

经过驷马镇，街上人流拥挤，车窗如同一方银屏，播放着长镜头中的巴山古镇之春：骑摩托戴头盔的村民、大红旗袍的新娘、热气腾腾的山珍、乡音外露的普通话、此起彼伏的无人机……

去高铁站的路上，我说起纪录片《空山》，一位朋友正好来自拍摄地通江县。他高兴地说：“空山坝啊。纪录片开拍至今快30年了。我们那早就不是空山穷山，成富山美山了，什么时候你来看看！”我满心欢喜道：“巴人巴心，巴山巴适！”

高铁西行，窗外群山向东飞驰。双城村、空山坝、巴山美村正在其中，一起飞奔。

3月末，去贵州探访藏于峰峦褶皱间的毕节市大方县。沿途山花次第嫣然，层叠的翠绿顺着山脉和云雾绵延，耳边是“凤凰传奇”高亢的“乌蒙山连着山外山，月光洒下了响水滩……”

到这座被誉为“奢香故里、古彝圣地”的老城，主要为了见识喀斯特山水的雄奇秀逸，探寻水西文化千年沉淀的厚重。然而，一进古城，却被扑面而来、满城流淌的白和喷涌的红震住了！白，是豆腐的温润素净，红，是皱椒的浓艳热烈。这一白一红的交织相映，让乌蒙大地呈现出一派鲜活耀眼的烟火光芒。

走入大方的街巷，目之所及，均是一方方白色的豆腐列阵，齐整整码放在老字号、大馆子、小吃店的门里门外，而旁边必然是油锅里豆腐欢跳的滋滋作响。路边五步一堆儿、三步一伙儿，人们围坐的烙锅也是豆腐的主场，铁盘里油烧得滚烫，把豆腐干、手撕豆腐、臭豆腐慢慢煎出金黄的焦边，冒着各有特色的豆香。

在路边店家的热情招呼下，我们一行人也如本地人似的，站在街边围着大平底的油锅，边等边吃边聊。手里的竹签插上刚出锅的豆干，蘸上浓淡不同的辣椒油，送到口中，滚烫的热气化成呼出的白雾，外焦内嫩，豆香混着微麻微辣的Q弹和干香，漫过舌尖。瞬间，就理解了大方人对豆腐的热爱与执念。煎豆腐的大姐一脸笃定地告诉我们：“大方的水好，做出来的豆腐别处比不了，别的地方豆腐再嫩，都没有我们这股豆香和韧劲。”

大方豆腐的历史，可追溯到明末清初，至今已有约400年的传承，是中原技艺与乌蒙水土交融的结晶，是移民文化、山地智慧和非遗匠心的沉淀。传说水西奢香夫人主政时，微服至六龙镇，见农户以黄豆制成方正正的豆腐，洁白温润，非常喜爱。尝后大赞“此物方正清白，恰似君子品格，又能滋养百姓，寓意四方太平，可谓乌蒙珍馐”，便常以此款待宾客，“大方豆腐”

4月的西湖，春翠如黛、山色空蒙，新雨后的保俶塔秀雅亭亭、静立云端，守望西湖的第一缕曙光；太子湾公园的郁金香如梦如幻散发出清新淡雅花香，使人宁静愉悦；梅家坞龙井茶山借助氤氲将茶气笼罩整个西湖，天地间清和洁净。日出前的西子如同一幅宋式山水水墨画，加克莱因蓝背景调色，静谧、隐逸、生动，纯美中显深邃、意境中见丰盈。

凌晨4点，夜骑至孤山路与西泠桥交汇处的西湖“最美转角”，清凉湖风令人陶醉、开阔湖面让人平静、幽蓝湖色使人安然。停车驻足远眺，淅沥雨点如珠玉落盘，密集荡漾出同心波纹，像是杭绣在软缎上穿针引线，工谨细致又浑然天成。

湖上雾气渐渐散去，给蓝调底色增添了些许变化，或明或暗、似是而非的远山胜景，引人不禁联想，转角之美就在于“山重水复疑无路，柳暗花明又一村”的未知和期待，在于“行到水穷处，坐看云起时”的随喜和适足，只要用心感悟、欣赏，其他都可交由时间揭秘。

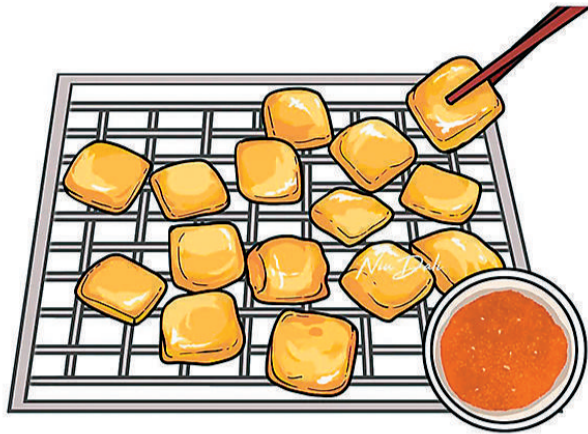
这样想着，倏然看到三名刚从宝石山上观景下来的学生，不知疲倦地在“WE1314路”公交站拍照打卡，好像要精准控制把自己定格在这幅蓝调水墨画之中。

久站耐寒，向东慢行，北山街两旁的路灯暗黄温和，映照法桐繁茂盛的枝叶，恰似森林木屋窗前的盏盏台灯，清寒中为行者、市民和环卫工人留出诗意暂歇的精神空间。

三三两两的年轻骑行爱好者，精神头饱满，欢声笑语、身形矫

大方烟火

付晨明



豆腐与辣椒 网络图片

之名也随之传扬开来。大方豆制品曾被列为上贡珍品。新中国成立后，大方豆棒被列为“贵州省传统名特食品”。进入新世纪后，大方豆制品制作技艺被列为贵州省非物质文化遗产名录，大方县被授予“中国豆制品之乡”荣誉称号，大方豆干（大方手撕豆腐）获批国家地理标志产品保护。

走入大方豆腐的制作天地，也就走入了一场纯粹到极致的白色世界。乌蒙深山的黄豆，成了石磨下白色的浆液、砧板上的凝脂，再到匠人包裹的白布，温润的素白铺满了每一道工序。大方豆腐中，最出名的是六龙豆干，古镇老作坊，石磨慢转，酸汤点卤，稻草发酵，炭火烘烤……一块块豆干香溢八方，飘了一代又一代。

在大方，豆腐不是一道简单的菜，而是生活本身，是睁眼就见、张口就有、走哪都绕不开的日常，有豆腐的日子，才叫过日子。豆腐是清晨的第一口热气，是集市最热闹的角色，是家家户户离不开的烟火，是无论贫富、不分老幼，人人都刻在骨子里的偏爱。无豆腐不欢，不仅是喜欢吃，更是离不开、戒不了、忘不掉。大方人从小吃到大，味蕾被豆腐的温润驯服，已是刻进基因的味觉依赖，成了一种地域性格、一种集体乡愁。“杀猪过

年推豆腐”是大方人独有的年味儿。出门在外的大方人，最想念的就是家乡那一块嫩豆腐、一片臭豆干。回到家乡第一件事，往往是直奔烙锅摊，吃一口豆腐才算“回家”。一家人围炉烤豆腐，边烤边吃边聊，简单却满足，是最踏实的幸福、最本真的快乐与安稳。

除了豆腐本身的美味，能让入口的豆腐令人着迷的，还少不了红色蘸料的功劳。不同口味、不同搭配的蘸料中，大方独有的辣椒不可或缺，这种产自乌蒙山脉海拔2000多米处的辣椒叫皱椒。色红亮、型奇特、味香烈，与豆腐并称为“大方双绝”，是中国十大名椒之一、国家地理标志产品，有着“椒中之骄”的美誉。皱椒细长可达40厘米，甚至更长，下端自然弯曲，形似鸡爪，也叫“鸡爪辣”或“线椒”，皱椒表皮布满纵向皱纹，干燥后褶皱更深，微辣奇香。相传明初奢香夫人进京，以此椒进贡，朱元璋尝之香辣回甘，见其浑身是皱，赐名“皱椒”，定为“贡椒”。一问，这种皱椒的价格不等，晒干的正宗精品大方皱椒要近百元一斤，在辣椒家族中可谓身价不菲。

大方的皱椒可不是竖的一串串，而是横排的捆扎成串。行走街巷，可见精心捆扎的皱椒两行、三行平行地悬挂在屋檐之

下、窗台两侧、院墙一隅，如红色瀑布，倾泻而下，把小城染得热气腾腾，微风一吹，庭院厨灶间的椒香也随之飘了过来。

路上，偶遇一位身上背满皱椒的大爷在沿街售卖，远远看上去像是披了件皱椒做的蓑衣，走近了发现他双手还各拎着一大捆卷起来的皱椒，像提着两个大红灯笼，这造型也是绝了。心想，要是把这战袍披到模特身上，到国际T台秀一番，定会炸翻全场，说不定还能让大方的皱椒走向世界。

辣椒的集市，从头望去更是彤红一片。色泽深沉的干辣椒、红油透亮的油辣椒、鲜香醇厚的糟辣椒、细腻香浓的辣椒面，一串串一捆捆、一罐罐一盆盆把各种各样的红层层铺开。家家户户的坛坛罐罐、墙墙角角里也都藏着辣椒的乾坤，糟椒浸于坛中，红油盛于罐里，干椒挂于灶边，随手一取，便是一餐风味。餐桌上，这抹红更是标配。烙锅煎炸的豆腐，撒一把秘制皱椒辣粉，鲜香迸发；无论哪种火锅，锅里必然全是红汤翻滚；家常菜中，辣椒炒肉入香，凉拌提味，蒸菜增色，居然还有一道辣椒炒辣椒的名菜，每一餐都因这抹红而鲜亮又香得花样百出。“家有半把皱椒，三餐不愁味道”，这句代代相传的谚语，道尽了皱椒在大方人生活里的分量。

离开大方，舌尖仍萦绕着白的清鲜与红的醇厚。一座城的惊艳，不止于山灵水秀、人文风骨，也在烟火日常晨昏相伴的滋味里，在血脉深处生生不息的眷恋中。这白的温婉藏着初心纯粹，那红的热烈尽显生机虔诚，一白一红承载着农耕文明的世代传承，凝结着黔地人民的生存智慧，二者相融共生，岁岁绵长。

回到贵阳，家人和朋友发来信息：“寄来的豆腐和辣椒收到了，太好吃了，简直是绝配！”一个刚退休的好友甚至笑言：“我在考虑不是可以转岗当个豆腐西施，开个大方豆腐专营店。”我答：“我看行，大方的宝物，还真让你吃明白了！”

◎山河志

西湖蓝调

杨冰川



西湖之春山水之一 张漾兮绘

游船，仿佛人们都沉醉在了千年等待的浮生爱情之中。不知不觉间画舫到岸，回首拍照，镜头里的西湖蓝调亦让人陶醉沉迷，不舍难分。

远山青黛染烟波，水墨西湖醉眼眸。西湖蓝调，吴越风韵，时尚古雅，爱在江南。