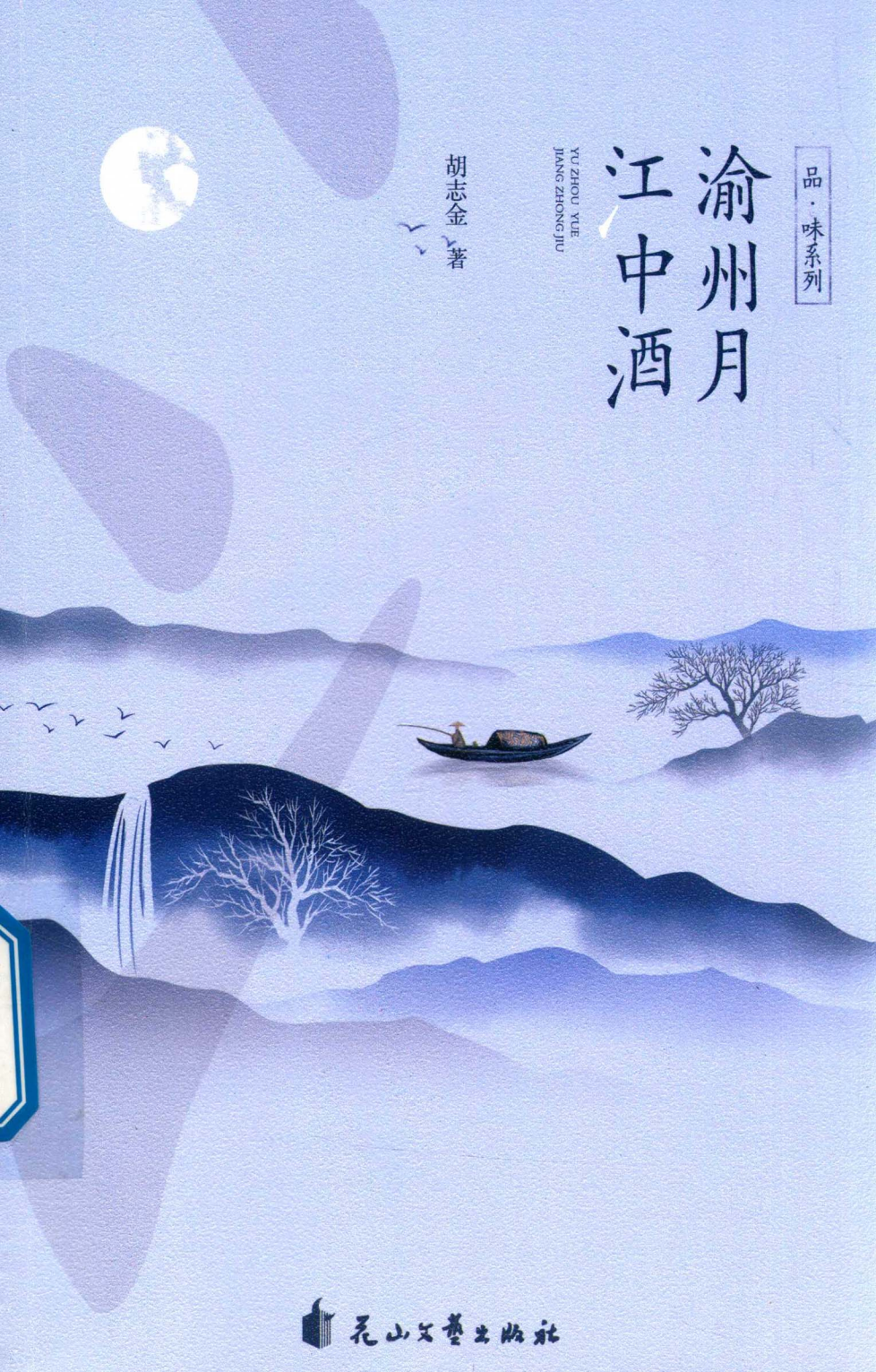


品·味系列

渝州月 江中酒

YU ZHOU YUE
JIANG ZHONG JIU

胡志金 著



品·味系列

渝州月 江中酒

胡志金 著



花山文艺出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

渝州月江中酒 / 胡志金著. — 石家庄 : 花山文艺出版社, 2018. 2

ISBN 978-7-5511-3843-7

I. ①渝… II. ①胡… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 038435 号

书 名: 渝州月江中酒
著 者: 胡志金

责任编辑: 林艳辉

责任校对: 温学蕾

封面设计: 侯霁轩

美术编辑: 胡彤亮

版式设计: 杨梦清

出版发行: 花山文艺出版社 (邮政编码: 050061)

(河北省石家庄市友谊北大街 330 号)

销售热线: 0311-88643221/29/31/32/26

传 真: 0311-88643225

印 刷: 三河市同力彩印有限公司

经 销: 新华书店

开 本: 880×1230 1/32

印 张: 7.5

字 数: 160 千字

版 次: 2018 年 8 月第 1 版

2018 年 8 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5511-3843-7

定 价: 49.80 元

序

拙作最早的名字叫《乾坤宝剑乡愁》，交编辑审阅之后很快得到回复，改名《渝州月江中酒》，一句话就市场化了。新中国这些年的发展可谓是世界瞩目，高楼林立，花草满园，到处是鸟语花香。重庆在发展，全国也在发展，重庆除了山高路陡，还有就是两条江穿城而过。我写下龙凤寺和鸟儿，写下云岫楼前的美食，写下重庆这座城市的历史，亦是对读者朋友的奉献。

我在某大型国企干了30年，第一个工作是车工，干了12年。书中所写的某保密车间的唐良礼主任，亦是真人真事，是对书中人物的尊重。唐良礼主任系机械工程专家，更是新中国一代弹道专家，保密车间还有数位德高望重的弹道专家，分别是王应生、孟忠保，牟正国等，在此一一向国防工业战线的前辈致敬。

专家说心理健康，才是真正的健康，但愿这本小书，能让读者朋友多一点豆花；多一点礼仪；多一点文明；

多一点健康。

生活总是美好的。有学者称，我们现在这个时代应该是中国历史上最昌明、最繁荣、最美好的时代。百姓生活已经进入了小康。无论您走到哪里，都能感受到书中写的景色。若此，我写这本书的初衷和愿望也就实现了。

目录

第一辑 碗里日月长

吃在四川	_002
龙凤寺	_006
清明会	_009
清明菜	_012
猪	_014
高粱粑，自家夸	_017
窝窝头与泡菜	_020
从小面到重庆小面	_023
重庆小面里的辣	_026
粑与硬	_029
向 50 强致以敬礼	_032
荷汤之余	_035
乡村老腊肉	_037
猪羊抵消	_041
老祖宗留下的笠米饭	_044
吃相	_048
相约蹄花汤	_051
劝酒·给钱·下回不喊你	_057

第二辑 去天边

- 小桥流水人家 _062
乡间少年 _065
华福路，幸福路 _067
青城竹轿闪悠悠 _070
川中一颗明珠 _075
去川西 _078
小镇三日 _083
送人玫瑰，手有余香 _090
泸州的九月全无贼 _094
故乡村小啾唔声 _096

第三辑 上下五千年

- 青山开甲第，水秀启人文 _100
清风茶楼 _104
放生 _107
大师原来是工厂车工 _111
算八字 _115
端水碗 _120

第四辑

在大国企博弈

- 考工晋级 _124
- 工匠精神 _131
- 气死南瓜 _133
- 门里的声音 _145
- 荷包蛋 _155
- 闲话脚猪 _160
- 早晨的稀饭馒头 _164
- 红烧肘子 _167
- 大小凉山的牛鞭 _171
- 假业务 _174

第五辑

今天的生活

- 下午茶，花为伊人醉 _184
- 枪炮声里的幸福 _187
- 青城古道行 _194
- 嫁到昭化，不想爹妈 _197
- 低保吃出俏丽人生 _200
- 人生如戏 _207
- 度己，度人 _218
- 在阳光里行走 _223
- 走向生活 _227
- 小是美好的 _231

第一辑

碗里日月长

吃在四川

让我们第一次向成功的人生致敬。

有朋友会问我，中国民间好吃的饮食甚多，缘何最爱豆花下饭。我想着，大概是因为在我们这个快节奏的生活中，豆花是最没有污染的吧，毕竟人们不可能在白生生的豆花里下蒙汗药，也不可能最爽口的豆花里添加色素，最主要的是豆花拈在筷子上，然后放在红油辣椒的油碟里拌一下，送进嘴巴，不会因肉的筋和骨让你的牙齿加重负荷。豆花放到在嘴里，只一抿，就直接进入了我们的消化系统，成为植物蛋白中最佳的营养。最关键的是，豆花下饭最便宜，其剩下的汤也是最解渴的。豆花下饭是老百姓在新中国崛起的过程中吃出口感、吃出味道来的。

豆花饭的前身是豆花，而不是指饭。在四川，吃干白饭下豆花算是上等菜，这要源于这道菜含很高的植物蛋白。对于今天中国人普遍存在的“三高”现象来讲，豆花里的植物蛋白既不增加血压，

又能对体能有最好的支持。豆花，看上去白嫩，吃起来爽口，更不哽牙齿，夹在筷子上伴着碟儿里的红油、葱花、调味盐，吃到嘴里，那叫一个爽口，而今流行的口感，也就是这个意思。

我曾在重庆黄山云岫楼前的一条街上吃过一回豆花。这里与其说是街，准确地说是一条马路，直通南山植物园。这条街基本上都卖豆花饭，所以也叫作豆花一条街。这里是唱《红梅赞》最原生态的地方，也是抗战时期国民党军统小礼堂旧址。

一条逶迤绵长的马路边，豆花馆一家接一家。我随意走进一家店，主人家看到有客人来了，连忙问吃啥子。我说你这里的豆花卖多少钱一碗。主人家的回答是6元。

这是2014年的秋天，豆花饭已由最开始的4元变成了现在的6元。这个平常百姓最喜欢的川味小吃现在一涨再涨，无疑是市场经济起的作用。

豆花端上来之后，我扎扎实实拈了一筷子，还好，没有断开，还可拈在筷子上往嘴巴里送。只有如此试一下，才能放得下心来吃豆花。缘何要这样一试呢？

这是因为中国民间传统的精华都在师傅留一手里面，就拿豆花来说，只有做到绵扎、白嫩、爽口，紧贴到了老百姓的生活里，才算是一碗好吃的豆花。缘何叫紧贴生活？就是说老板把食客的口感掌握透了，将豆花做到了有致。

我曾经吃过一家豆花馆的豆花，基本上是拈不起的，筷子一碰就化成了水。虽然老板很有歉意地说是昨晚点嫩了一点，但这是说

不过去的。“财上平如水，人中直似衡。”意思就是你稍稍在生意上做一点假，顾客就可一眼看出来，以此喻人亦是这样的道理。

你不是想吃能够拈得起的豆花吗？那么好办，我就将豆花整老一点，于是就在锅里多煮一阵子，然后再点卤水。做餐饮最大的秘诀就是各家有各家的高招，中国特色的传统文化，之所以让世界瞩目，最大的特色就在于此。

据专家称，真正的豆花其实是发源于老百姓的平常生活之外的，是在中国南方的庙宇中得到了发扬光大，这就是闻名遐迩的豆花加斋饭。今天，您走遍祖国的名山大川，只有在寺庙里才能够吃到正宗的斋饭，也就是人们俗称的豆花下饭。

中国自古多名山仙景，多古刹寺庙，多高人侠士。这些古刹名寺藏在祖国的深山怀抱里，为中国民间手工艺创造了天然的孕育环境，至今仍然是中国技艺、美食和旅游文化的胜地。

如此，鸟儿亦十分愉悦地在枝头上歌唱，有人说鸟儿吃啥，这个缘由便需说到人与鸟的关系，即中国古人向往的“荷笠带夕阳，青山独归远”。

鸟儿在歌唱，我们在鸟儿的俯瞰中愉快地进食。一座绿荫成林的山上，浓密的小叶榕遮蔽了太阳，遍山是知了的歌唱。我想，这或许就是古人说的书剑英雄背刀挂剑的日子。

鸟儿觅食、吃食是生物最基本的生存基础，况乎人类。

鸟儿觅食、吃食是我们人类常常见到的。

我在重庆旅游胜地二战盟军总部之外的豆花一条街里，憧憬着中国人的两个一百年。想到了唐朝诗人李绅的《悯农》，里面的“锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”常被用来告诫大家要珍惜粮食。

故此，在饮食上，您将豆花做好了，认识到人类最基本的食物不是大鱼大肉，而是黄豆做成的豆花，您就学会了如何去找工作、做工作、完成工作，对未来就有了一半的信心和决心。一个人只有解决了温饱，了解了生活的本质，才能去实现人生的理想，追逐您的梦想。

龙凤寺

豆花多在寺庙，原因很简单，和尚是不吃肉只吃素的。而素中最好物质就是豆花。

我在重庆杨家坪直港大道的长江边上见到龙凤寺，这座在战火中得以重生的庙宇，有越来越多的俗人走进其中，在那里，他们将感受到我们今天吃到嘴巴里的东西是多么不同。

龙凤寺坐东南向西北，是川东最大的寺院，主殿三进三层，厢房为三进四围。进山为大山门，中为大雄宝殿，后为诵读经堂，厢房为众僧禅房，再后一幢楼阁为藏经楼，山门西侧由上至下，有四层塔林，按唐、宋、元、明依次排列。场院下，叠砌四百九十级台阶，直达山脚，场院东西两侧各有一株高逾十丈的千年银杏。身背各色包袱的善男信女跪在银杏树下，焚表化纸，祈求佛祖保佑。两株银杏东为雄，西为雌；雄为如来，雌为观音，是救苦救难、大慈大悲的象征。百姓说靠树能治病，食皮可长寿。

四川多寺庙，是中国西部一景。直到今天，这些坐落在四川各地的寺庙，香火也是越烧越旺，民国时期的龙凤寺，现而今已经成为有了大雄宝殿的辉煌庙宇，前来敬香的香客，有的背包打伞，不远千里也要来朝拜庙宇。

沿庙宇一条石径循道而行，龙凤寺峰回路转，青山叠秀，在蒙蒙晨雾中与树影交相辉映。一条溪水环山而抱，林木蓊郁。天王殿门阁高悬黑漆金匾额，上书“法度重光”四个大字，气象庄严。

登上十八级青石台阶，穿过弥勒堂来到大雄宝殿，只见殿内一派金碧辉煌。

殿前正中放置一座铸有九龙抢宝图案的唐代三足铁鼎香炉。殿两侧两株千年丹桂树绿叶成荫，大钟与鼓侧立两旁。从大雄宝殿一侧穿过寿佛殿，绕过极乐堂，便是方丈室，壁上铁环随意拉动，黑漆板墙即刻左右分开，立即现出一道小门。进门之后，将黑漆内墙上的吊环再往下一拉，板门又自行封闭。

进门后，二十四盏六角纱宫灯悬挂在长廊上，古色古香。走进经堂，门楣上书三个大字：悟禅堂。经堂前挂有楠木抱柱，上贴联一幅，苍劲灵动的楷书跃然纸上：“是前身，是后身，脉脉灵根，悉自三生识得；无人相，无我相，空空妙谛，都从一笑拈来。”

再经堂右侧一小门，进入风火墙夹壁通道，路尽，一座玲珑雅致的院落展现在眼前。院中古梅八株，竞相吐蕊，红梅、冰梅、细梅、绿萼梅在微风里摇曳生姿。尚有一鱼池依墙而筑，假山流石壁

立于清澈池水之中；粉壁上雕龙刻凤，塑有青龙奔空而去，墙上滚滚浮云、云卷云舒，煞是一番风景。

在今天，重庆九龙坡杨家坪直港大道下边的龙凤寺，常年火烛冲天，梵音袅袅。

龙凤寺的素食多是豆花，变不出什么花样，倒是豆花下饭的油碟，在龙凤寺里整出了颜色，在寺庙之外也能闻到油烟飘出的香，而晨钟暮鼓的寺庙岿然不动，鸟鸣声一声长、一声短，回味悠长。

清明会

清明会的由来要追溯到明朝崇祯年间，那时张献忠在四川杀得鸡犬不留。故而明朝崇祯十七年以后，开始从全国各地向四川地区移民，其中湖北麻城县孝感乡来川的人最多。三百多年过去了，在四川各地的移民仍不断地寻根问祖，孜孜不倦地追寻祖先的踪迹。

特别是中国改革开放后，农民过去面朝黄土背朝天的景象完全被今天阳光的气息所替代。族人也将深藏在瓦罐里的宗族族谱捧出来，这些族谱一笔一笔地叙写着本族人的历史。

到了每年的清明节，这一本本浸渍了长辈良苦用心的族谱就展现在族人面前，大家在三拜九叩中寻找自己的名字。后来就演变成了本族人聚在一起摆流水席了。

由于清明会是四川当地族人的聚会，人们早上来，晚上走，时间过得匆忙，故而清明会席间是没有四川豆花饭的。因为豆花需要很多道手续才能出锅，人们要耗极多的时间，这时像红烧肉、白砍