

## ■走访古镇

滇东北有一个小镇叫做豆沙镇，它隶属于云南省的盐津县。

豆沙镇还有一个响亮的名字叫做“豆沙关”。一提到关，人们很容易联想到大山中的关隘，豆沙关就是南方丝绸古道上的一座隘口，川滇两地的马帮装载着布匹、山货、药材和茶叶，常年往返于这条古道之上，久而久之在乌蒙山中，踏出了有名的“五尺道”。



## 一眼望千年——豆沙古镇

□陈大强 文/图

最初这五尺道的修筑，可以追溯到公元前三世纪，秦国占领巴蜀以后，蜀郡太守李冰采用了积薪烧岩的方法，开山凿岩，修筑了今天从宜宾经过豆沙关直到昭通的人滇通道。秦朝建立以后，又将路修到了曲靖，因为这条路道宽五尺，被称做“五尺道”。

现在尚存的秦代五尺道，长约350米，道宽1.6米，台阶的石头光滑乌亮，路面上留存着多处凹陷的马蹄印痕。要想在这样的硬石上踩出蹄印，非千次万次难成，不知有多少马蹄的磨蚀，才留下了这清晰的历史印记。

豆沙关的五尺道是古时由四川进入云南的交通要道，由于五尺道两边是乌蒙山直立的峭壁，谷底是金沙江的支流——关河，于是形成了一道天然的屏障，犹如一座巨大的石门锁住了五尺道，所以人们又把豆沙关称为“石门关”。

石门关是在五尺道上建立的一座军事城堡，关楼正跨在五尺道上，左右两侧绝壁高耸，有“一夫当关，万夫莫开”之势，为兵家必争之地。

石门关始建于隋朝，条石砌成，五尺道就从关楼下面的门洞中穿过。城门洞上方刻有“石门关”三个大字。石门关扼守着秦五尺道，同时居高临下控制着的关河水道。关门一关，则川滇交通中断。唐朝天宝年间南诏叛唐，石门关就关闭了，一关就是40



多年。

“往事越千年”，现在登上这座扼守交通要道的石门关城楼，你会感到视线豁然开朗：脚下是川滇马帮行走的五尺道，左边是清乾隆年间通航的关河水道，河的右岸是2001年通车的内昆铁路，视线中央是上世纪70年代建成的昆水公路，视线右上方是2008年通车的水麻高速公路。至此。五条交通动脉跨越千年时空在这里相聚，形成了石门关古今五道同行的交通奇观，这正是“一眼看千年”的豆沙镇景观。

除了五道同行的交通奇观以外，在豆沙关还可以看到樊人悬棺、观音阁和唐袁滋题记摩崖。

站在观景台向关河对岸望去，只见陡峭石崖形如刀劈斧砍，自河面笔

直而上，直插云天。就在悬崖峭壁距地60多米的半山腰石缝中，存有棺木9具，即使不用望远镜，棺木也看得一清二楚，这就是樊人悬棺。

据史料记载，樊人是夏朝遗民，豆沙樊人属于横江流域支系。明朝末年，由于战乱和残酷的镇压，樊人为了避祸，纷纷迁徙他乡，与其他民族融合，最终消失了，只留下了绝壁上的悬棺。而当初樊人是怎样安放悬棺的，至今仍是一个未解之迷。

豆沙关的五尺道旁，还有一座观音阁。现存的观音阁是清乾隆三十二年修建的，至今已有200多年历史，是滇东北少有的古建筑之一。观音阁建在清蓬洞，洞内有一尊钟乳石极像南海观音菩萨，千百年来，为这一带虔诚的佛教信徒所敬仰。每年农历二月、

## 小贴士：

**交通：**景区距盐津县城23公里、盐津火车站13公里，距昭通市110公里、水富县120公里，距四川宜宾126公里。公路（213国道）、铁路（内昆铁路）均可到达。

驴友  
笔记

未到贵州之前，已久闻贵州的酸汤鱼别有风味，被《舌尖上的中国》誉为贵州美食的一张名片，所以到贵州旅游之时，特意去品尝。

铜仁市地处贵州省东北部，有“黔东门户”之美誉。夜幕降临时，我们来到瓦窑河夜市一家名为“苗岭风情”的餐馆。刚一落座，身着艳丽苗族服装的服务员便热情地将餐单递了上来。我们点的第一道美食便是酸汤鱼，随后要了薯粉、米豆腐、油粑粑、铜仁卤菜等颇具地方特色的吃食。

等待上菜之时，我在餐馆里转了转，此时已是晚上六点多，餐馆里宾客满朋，几无空席，而酸汤鱼是每个餐桌上必有的一道美味。

见门厅里有位师傅正在做保洁，

## 难忘贵州

## 酸汤鱼

□户力平

我便上前与他打了个招呼，他笑了笑，我便向他询问酸汤鱼的渊源。他介绍说，酸汤鱼是贵州苗家人最喜欢吃的美食，故有“三天不吃酸，走路打拐”（方言，意为走路不稳）之说，当地人常用酸汤烹制的鲜鱼款待贵宾。酸汤鱼的品种较多，制法各异，并有“白酸”与“红酸”之分。白酸汤也叫清酸汤，是用淘米水或米汤酿造而成，汤色清淡，有一股清香的味道。而红酸汤则是毛辣椒放入洗净的泡菜坛内发酵，制作酸汤鱼时辅以西红柿酱，汤色鲜红，酸辣味醇厚，尤为人们所

青睐。

我问他，贵州人因何喜欢吃酸味食品的呢？他说，贵州地处高原地区，交通不畅，久住大山深处的人们因为缺盐，常常进食无味，于是采摘各种能食的野生酸果，以为做菜煮食的调料。久而久之，酸味酸菜便成为贵州人最青睐的美味，所以贵州菜品最大的特点就体现在“酸辣”二字。而酸汤鱼的底料则由酸汤调制，佐以贵州独有的香料，尤以辣椒必不可少，其味酸辣诱人。

听了他的介绍，使我未曾品尝到

酸汤鱼，已胃口大开。刚坐到桌前，服务员便将一锅热气腾腾的酸汤鱼端了上来，只见那汤色红亮，汤味浓厚，阵阵酸辣味扑面而来，很是诱人。

看着那鲜红的汤色，我以为全是红辣椒之色，服务员说这是因以西红柿酱所调制而呈红色，有少许的辣椒，所以味道是酸辣，而不是辛辣。用筷子夹起一块鲜嫩的鱼肉放到嘴里，细细品味，真的不是很辣，有一股天然的酸辣味，鱼肉又滑又嫩又香甜。我这平日里几乎不饮酒的食客，也经不住这酸汤鱼的诱惑，竟然倒上半杯，伴着酸汤鱼的美味饮了起来。

不多时，一锅酸汤鱼被我们这些远来的食客吃得一干二净，最后连酸汤都喝了，每个人都是赞不绝口，说这贵州的酸汤鱼确实独具味道，令人回味。