

>地理

宝丰隆商号：“锡文化”的一个“感叹号”

□ 赵俊峰

锡都个旧的晨雾,常常漫过胜利路宝丰巷的青石板,最终在42号那片盘丘而建的建筑群前缓缓散去。宝丰隆商号的法式红瓦在熹微晨光中泛着沉敛的暖光,砖石缝隙里嵌着的,是石屏商人李聘丰踏浪商海的传奇,是马帮铃声与炉火淬炼交织的岁月,更是个旧“锡文化”穿越百年的悠长回响。这座占地7714平方米的院落,以中西合璧的匠心为笔,以锡矿的荣光为墨,将一段滇南传奇,封存在时光深处。

1916年的滇南,锡矿的叮当凿石声穿透山雾,在红河两岸久久回荡。彼时的个旧,盛产享誉中外的“滇锡”,茶马古道的马帮载着锡锭穿梭山间,商号林立间藏着无尽商机。石屏人李聘丰,便是在这样的浪潮中,带着一身商海历练的胆识与远见,在此破土动工。这位从茶马古道上一步步走出的商人,深谙锡业的命脉与商道的精髓,更怀揣着打造一方传世基业的雄心。为筑就心仪院落,他踏遍滇南山水甄选坚硬石材,从法国辗转运来红瓦与花砖,又从越南请来精通西式建筑的技师,召集通海、石屏的能工巧匠,一砖一瓦勾勒蓝图,一木一雕打磨细节。

十年光阴,寒来暑往,一座兼具西欧城堡雄浑情调与中式庄园雅致气韵的建筑群,在个旧的山岗上拔地而起。

四层法式主楼巍然矗立,尖顶与拱窗尽显异域风情,木质回廊与雕花栏杆又藏着中式温婉,其规模与工艺,在当时的云南民居中堪称“楼房之最”,令人为之惊叹,也因此被誉为“锡文化”的一个铿锵“感叹号”。

李聘丰的传奇,早已渗透在这建筑的每一寸纹理之中。法式主楼的旋梯护栏雕纹细腻,缠枝纹样间藏着他对精致的极致追求,每一刀雕琢都凝聚着工匠的心血;北院冶炼炉坊的遗址尚存,青砖垒砌的炉体虽已斑驳,却仍能想见当年数十名雇工在此选矿炼锡的繁忙景象——炉火昼夜不熄,映红了工匠们坚毅的脸庞,淬炼出的锡锭色泽莹润。顺着马帮的足迹,穿越山川河流,走向滇南各地,乃至更远的东南亚市场。

传言李聘丰知人善任,待人宽厚,对待工匠与雇工从不苛责。配房里留存的壁式储物阁,曾满满当当装着给马帮与工人的粮草、衣物,藏着铁骨商人的柔软心肠。而西侧绣楼的法式花砖上,或许还留着他女儿凭栏远眺的身影,三层砖木结构的雅致格局,雕花窗棂与观景露台,将一位父亲对女儿的疼爱,悄悄藏进建筑的肌理。主楼三层门楣上“龙门峻望”的题字,笔力道劲,既是旁人对他商海成就与为人品格的赞誉,也是他一生风骨的生动写照。

时光在墙面上刻下斑驳印记,也为宝丰隆添了几分岁月的厚重。1926年竣工后,这里既是锡业商贸的核心枢纽,也是李聘丰的家族居所。中西合璧的走马转角楼里,高洽的低语与戏台上的真剧唱腔曾交织成趣;东门楼的四坡水法式瓦顶下,戏台的“美人靠”上,曾坐满了商号伙计、马帮客商与邻里乡人,见证过无数市井繁华与人间烟火。那些年,宝丰隆的灯火,是个旧夜晚最亮的星,照亮了锡业的黄金时代。

时光荏苒,2003年的春风,带着文物保护的暖意,为宝丰隆带来了新生。交由文物管理所管护后,修缮团队秉持“修旧如旧”的原则,一点点剥离岁月的尘埃,复原被损毁的建筑细节,让这座近百年的院落逐渐褪去沧桑,重拾往日风貌。2013年,宝丰隆商号成功跻身全国重点文物保护单位之列,成为锡都个旧保存最完好、规模最宏大的锡业冶炼与商贸遗址。

如今,左碉楼的砖石依旧森严,仿佛还在守护着当年的商道机密;冶炼炉坊的痕迹依稀可辨,炉火虽熄,却仍能感受到当年的炽热与繁忙;法式地砖上的纹路仍清晰如初,每一道刻痕都藏着岁月的故事。每一处文物遗存,都是李聘丰传奇人生的注脚,更是云南锡业史的鲜活实物佐证,承载着个旧锡文化的根与魂。



《年年有余》(中国画)

洪顺海 作

>诗苑

追赶太阳的人

□ 赵树东

每天下午
都有一个老人
坐在凳子上晒太阳
他佝偻的影子
让人心疼
他的眉角离地面很近
似乎想看清地面的冰冷
太阳走一点
他移一下凳子
他总想追赶太阳
可双脚实在太沉

时光从眉间溜走
岁月又增长年轻
万物期盼阳光
人们寻求温馨
老人看着渐沉的夕阳
养了几根拐杖
不知该倚哪一根

>美食

香椿好滋味

□ 陆漪

汪曾祺在《豆腐》一文中写道：“香椿拌豆腐是拌豆腐里的上上品。嫩香椿头,芽叶未舒,颜色紫赤,嗅之香气扑鼻,入开水稍烫,梗叶转为碧绿,捞出,揉以细盐,候冷,切为碎末,与豆腐同拌(以南豆腐为佳),下香油数滴。一箸入口,三春不忘。”汪老对香椿美味的描述,实在让人口水直流。

阳春三月,春满人间,正确的打开方式不仅是欣赏,还包括品尝。香椿,作为春季时令鲜菜,裹挟着萌动的春色足以让味蕾来一场清新之旅。香椿不同于常见的蔬菜、野菜,它不是直接长在土里的,而是椿树的新芽。如果不趁着它还是嫩芽状态大快朵颐,那么它就会长成椿树新的枝叶。民间谚语云:“雨前椿芽嫩无丝,雨后椿芽如木质。”说的就是香椿一年的好光景其实就半个月左右。

立春时节,和煦的春风潜入到万物的心间,枝干疏朗的香椿树开始萌动了,光洁的枝丫挑在半空,枝尖冒出了一丛丛的芽儿,毛茸茸的,红紫中透着微绿,簇拥在香椿树的枝头。香椿芽的味道浓郁,除了花香气外,还带有草药的浓香,幽远、恒久。清代李渔在《闲情偶寄》中对香椿赞不绝口:“菜能芬人齿颊者,香椿头是也。”

记得孩提时,母亲为了采摘香椿头,用竹竿绑着镰刀把香椿树上的枝丫一并拉下,然后采摘其嫩芽嫩叶。她把香椿洗净,过开水焯一下,香椿芽由红变绿即可。捞出香椿过凉水浸泡,沥去水分,然后切碎,放入鸡蛋液中,加适量盐,用筷

子快速搅拌,使其均匀融入蛋液。在铁锅中放适量油,油热倒入香椿蛋液,迅速翻动,至蛋液半凝固。用铁铲翻过,煎至两面金黄,放入盘中,香椿炒鸡蛋独特的香味在舌尖上打滚,蓬松柔软,味道鲜美,口舌生津,百吃不厌。难怪康有为在品尝香椿炒鸡蛋之后,欣然赋诗《咏香椿》:“山珍梗肥身无花,叶娇枝嫩多杈芽。长春不老汉王愿,食之竟月香齿颊。”鸡蛋炒香椿所形成的奇香,居然让他香留齿颊,一个月都不曾消失。

酥炸香椿鱼外皮金黄酥松,椿芽碧绿脆嫩,味道令人陶醉。但有趣的是,香椿鱼里居然没有鱼。其制作过程很简单,新鲜香椿芽洗净沥干,拿一个干净的小盆,取适量的面粉,倒入制作好的鸡蛋液,放适量盐,加水调成黏稠的面糊,用筷子搅拌均匀,再把香椿分批次放入搅拌好的面糊中,让香椿挂上浆。然后热锅烧油,待油热后,把裹匀面糊的香椿叶放入油中,面糊在油锅中发出“刺啦”的声响,迅速膨大并变成金黄色,像极了一条条游动的小鱼儿。春天的绿色半掩在酥脆金黄的面糊里,夹起一块,放入口中慢慢咀嚼,“咔嚓、咔嚓”,面糊的韧和香椿梗的脆让人欲罢不能,真是美味才下舌尖,却上心头。

我走上工作岗位后,回家时间少了,而香椿就像蔬菜里的昙花,一年间只现半月光景,所以难得品尝到香椿的滋味。而香椿上市时间短,价格金贵,被称为蔬菜中的“爱马仕”。后来读了一些

书后发现,香椿在我国史料中很早就有记载,是不折不扣的本土植物。庄子在《逍遥游》中写道:“上古有大椿者,以八千岁为春,八千岁为秋,此大年也。”高大繁茂的椿树,古人视其为长寿的象征,把它拿来比喻父亲,父母都健在称为“椿萱并茂”。

中国人食用香椿历史长达数千年。早在汉代食椿习俗就已遍布大江南北,至唐宋食椿更盛。北宋文学家苏轼在《春菜》一诗中提到:“岂如吾蜀富冬蔬,霜叶露芽寒更茁。”这里的芽就是指香椿芽。宋代苏颂编著的《图经本草》载:“椿木实,而叶香,可啖。”刘侗、于奕正在《帝京景物略》记载:“元旦进椿芽、黄瓜,一芽一瓜,几半千钱。”

香椿不仅是一种食材,还是一味药材。《唐本草》云:“主洗疮疥、风疽。”明代李时珍的《本草纲目》中记载:“香椿叶苦、温,煮水洗疮疥风疽,嫩芽淪食,消风去毒。”中医认为,香椿根有清热解毒功效,用煮其根的水能祛风、杀虫、治疮疥等;香椿嫩芽还能消风祛毒。但世上没有十全十美的食物,《食疗本草》记载:“椿芽多食动风,熏十经脉、五脏六腑,令人神昏血气微。”香椿虽好,但不可过量食用,吃多了容易出现头昏、乏力等症。

“春霖霏霏润芳华,院外香椿吐嫩芽。”香椿,从遥远的时光中穿行而来,平淡朴素中容纳着万般精彩。它抚慰过曾经的清苦贫瘠岁月,又在如今富足的时光里成为人们心头难舍的追忆,带给无数漂泊在外的游子缕缕乡愁的慰藉。