



颜晓红 摄

## 宝泉塔，诗意流淌的古塔

□林佐成

在开江境内众多坝子中，位于西边距县城五公里的宝塔坝，浩瀚无垠，民国32年（1943年），国民政府曾调用5600余名民工，在其上修建军用机场，足见坝子之辽阔。其西北宝泉山垒子坝上的宝泉塔，通体呈白垩色（俗称白宝塔），远远望去，犹如一柄巨剑，直刺苍穹；又似一枚火箭，蓄势待发。这座建于明代，于2007年被列为四川省文物保护单位的古塔，历经数百年风雨，依旧稳稳矗立在新宁河畔，在诗意流淌中，见证着社会与时代变迁。

新宁（今开江）属台地，境内无大江大河，暴雨一下，新宁河下游因河道狭窄弯曲，不能快速泄洪，新宁坝子很快沦为泽国。为镇住水患，在垒子坝上建起“镇守地脉、聚宝纳祥”的宝塔，因宝塔周边五眼甘泉构成“万宝之泉”，宝塔遂被命名为宝泉塔。

宝泉塔属砖石结构楼阁式建筑，建于明万历年间，清乾隆年间培修。塔高25.1米，七层八面，自下而上逐层内收。底层边长3.1米，墙体厚1.5米，在七层后的塔顶交汇为一点（攒尖顶），各层腰檐以青砖叠砌六层挑出。这种设计，让宝泉塔结构稳固，避免积水；同时让整个塔身显得庄严、灵动，富有层次感与立体感，极具视觉美感，彰显了古人的智慧与设计之精巧。

塔内设计也匠心独运：层与层间的木楼，用木质蹬道相连，游客通过笔陡的右旋蹬道，攀着螺旋状的木质扶梯直通顶层，增强了体验感；自第二层起，每一层都巧妙地设计了四个宽大的镂空石窗，半圆形的窗顶在古塔上勾勒出一道道红白相间的优雅弧线，宛如翩翩欲飞的蝴蝶，平添了古塔的灵动。游客还可以透过不同层间的镂空石窗，俯视塔体外的辽阔坝子，获得不同审美感受。

宝泉塔独特的建筑设计，让其成为新宁人游览赏玩的绝佳去处。游客或驻足远观，或登塔远眺。尤其是月圆之夜，宝塔倒映于周边稻田形成的“宝泉夜月”景观，那种朦胧、缥缈、宁静、温馨，连同塔影、月光、水光交融营造出的如梦似幻的诗意美，受到文人墨客的青睐。自道

光年间起，“宝泉夜月”便成为新宁“八景”之一。月圆之夜，特别是每年中秋之夜，常有达官贵人、文人墨客，或乘轿，或骑马，从县城络绎不绝而来。他们登临古塔，透过镂空石窗，眺望万里平畴的宝塔坝。那一波一波涌动而来的稻香，连同月色溶溶下一间间静穆的土屋，常引得他们诗兴大发，并由此形成新宁诗歌史上独特的同题唱和诗。

清初诗人周绍奎登临宝泉塔，如水的月华，静穆的村庄，撩拨着他的心弦，他在《宝泉夜月》中写道：“野旷烟低万井幽，碧云斜涌一轮秋。月华如水清凉夜，山下冷泉静不流。”其后，诗人胡元翔与他唱和，有同题诗《宝泉夜月》：“月挂山巅一色秋，宝泉夜景最清幽。参天孤塔虚无际，万井澄波翠欲流。”

再后来，新宁知县复成、达县举人廖正笏、诗人孙葆初等先后登临宝泉塔，都写下了“宝泉夜月”同题唱和诗。这些同题唱和诗，让人们在感受宝泉塔流淌着的诗意同时，更为开江诗歌史留下浓墨重彩的一笔。

诗意流淌的古塔，也触动着今人的诗情。当代著名诗人梁上泉登上宝泉塔，面对辽阔的坝子、坝子周边袅袅的炊烟及坝子里翻涌的稻浪，诗情勃发。他挥笔写道：“宝泉塔，百里见宝塔。宝泉塔，烟村十万家。四面青山作围席，打下粮食装不下。垒成十万座大金塔，高高入云霞。”

而今，随着文旅深度融合，宝塔坝的万里平畴已化为万亩荷花。作为莲花世界的核心景点之一，宝泉塔已成为生态旅游的重要文体地标。站在远处眺望，立于荷塘边缘的宝泉塔，就像被无数朵正在盛开的红莲托举，诗意盎然。而畅游完荷塘，品鉴完荷香，欣赏完文化展演，登上宝泉塔，面对“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红”的盛景，与人流如织的浩荡，满腹的诗情，又将化为新的华章，给古塔再添一分诗意。

今人谭顺统有诗《再吟宝泉塔》：“凌空拔地矗平畴，毓秀乾坤一望收。意气孤高齐日月，年痕苍古阅春秋。昔惊水漫金山寺，今喜歌飞彩凤楼。十里荷花万顷稻，新村宝塔各风流。”

曾经生活多劳，人世艰辛。对于很多男人来说，喝酒恐怕是劳碌人生难得的一点乐趣吧。说其“难得”，更是因为当年物资匮乏，人们普遍经济紧张，很少有像现在许多有酒瘾的人，家里瓶装酒存起好多瓶，可能还有大酒壶长期装着酒，想喝就喝几杯。那时候人们想喝酒，多半是临时上街打点回家喝，酒瘾来急了就钻进街头的冷酒馆里喝。记得我年少时，常常为父亲上街打酒，对冷酒馆的情况，至今难忘。

之所以叫冷酒馆，我认为原因有二：其一，这些酒馆不卖热菜，供给酒客佐酒的只是小碟里装着的几颗胡豆或花生米，也有切成三尖角，三五分钱一块的豆腐干；其二，酒馆不提供温酒服务，只卖冷酒，供顾客坐在店里喝或提来瓶子打回家里喝。

中国人自古就有将酒温热了喝的习惯。据说商周时期就有了专门温酒的青铜器皿，古往今来的文学作品中，关于温酒的记叙描写比比皆是。《水浒传》中，梁山好汉动辄“切一盘熟牛肉，烫一壶好酒”；《三国演义》里，温酒斩华雄、煮酒论英雄的故事更是家喻户晓；《红楼梦》中，宝钗劝宝玉莫喝冷酒：“若冷吃下去，便凝结在内，拿五脏去暖他，岂不受害？”鲁迅笔下，苏杭一带的人们也都是把酒烫热了喝。据我所知，全国很多地方至今仍有温酒的习惯。可我总有些迷惑：川渝人，为什么不温酒而一直喝冷酒呢？许是川酒多是高度白酒，性烈，不需温热了喝吧！

那时全城有好多家冷酒馆，大多是巴掌大的铺面，只能摆下一两张方桌。铺面左边或右边靠墙摆一个曲尺形的小柜台，短的一面朝街，柜台上整齐地放着几个瓷器或土陶的酒坛，还有打酒的提子和敞子（漏斗）等物品，铺面剩下的地方摆着桌子和条凳，屋角放着几口半人高肚大口小的大酒缸。那时的店铺都不兴装修，柜台和桌凳都没有上漆，原木本色，年深日久，油光锃亮。这一切摆在临街充满沧桑感的木结构老房子中，呈现着人们平实、安恬的生活情态。

现在餐馆打酒的酒敞子和酒提子大都是塑料的，那时的酒敞子是白铁皮敲成，酒提子是竹节制成，依竹径大小，一斤半斤的、一两二两的都有。鲁迅笔下咸亨酒店酒客喝的是酒精度较低的黄酒，所以用小碗喝；我们川渝人则主要是喝高度白酒，所以冷酒馆里用的一般都是能装一二两酒的青花瓷杯，一提子一杯，喝干再打。

冷酒馆的主顾虽没有鲁迅笔下咸亨酒店里的“长衫”“短衣”之分，却一眼就可以分辨出城里人和乡下人。不逢集市的日子，上午一般没什么酒客，有的冷酒馆上午都不开门，到了下午和晚上，酒客就来了。他们多是附近的街坊邻居，独饮，或三两朋友边喝边聊。一到逢场天，上午下午各酒馆都是顾客盈门，基本上都是赶场的乡下人。他们有些还穿着平时干农活的衣衫，嚷嚷着挑箩排担地进来；有些穿着体面的“拜客衫”，但总让人看着有些不自在，像是借来的。进来的人急急忙忙要店家打酒，若没座位了，就斜靠在柜台边喝。酒，是各喝各的，凑在一起的人大声武气聊着的话题却是共同的。

记得我上小学的20世纪60年代，酒客极不容易喝到粮食酒，冷酒馆卖的常常是味道很差的代用品，如一股烂红苕味儿的红苕干酒、用甘蔗渣烤的味道怪怪的“榨皮子酒”等。当时我跟着父亲尝到最好喝的是广柑酒，味儿甜，很适口，可那些酒客却说像喝糖水，没酒味儿，“杀不到酒虫”。卖啥喝啥，没得挑拣，酒客照样喝得起劲——端起杯，抿着嘴，抿得“滋滋”响，却并没喝进去多少，然后往嘴里丢进一颗胡豆、花生米，或尖着牙咬下很小一块豆腐干，慢慢咀嚼。生活艰辛，这就是难得的享受，是得慢慢来，好生晕味儿呐。

改革开放后，人们经济状况极大改善，各种散装白酒和瓶装酒也不断丰富。酒瘾一来，要么买酒回家炒菜喝，要么进餐馆点菜下酒，城镇冷酒馆的生意就逐渐清淡。进入21世纪，城里的冷酒馆就再也看不见了。如今，偶尔下乡，见部分乡场还有个冷酒馆，当场天还有些老人在里头慢悠悠地喝酒。

## 儿时的冷酒馆

□夏孟珏