



城口县城鸟瞰

在“雾都”重庆,距离主城区最远的地方,有一座小县城,相对于那些鳞次栉比的城市景观、热辣的重庆火锅和江湖菜系,它显得不那么“重庆”。

它很小很小,是重庆最小的县城之一,却以城为名;它又很大很大,重庆最大的草场——黄安坝草场,被称为“心灵牧场,养生天堂”;它还很高很高,是重庆平均海拔最高的县城,最高点2675.7米;当然,它很美很美,它的九重山国家级森林公园,被誉为最美“重庆森林”……

它的名字叫城口县。它位于重庆市区最北端,大巴山南麓,一山之隔就是陕西安康。在这里,你可以感受到那种知名的“巴山夜雨”,漫步在与重庆主城区感受完全不同的森林与秘境。

不过城口县的独特与神奇,还远不止于此……

1

重庆的“顶流”, 藏在大山里的“闺秀”

“噫吁嚱,危乎高哉!蜀道之难,难于上青天!”李白的《蜀道难》,描写的正是秦岭穿越的大巴山的路线。假如他知道有城口县这个地方,一定会把这里当作旅途劳顿的小憩场所。因为城口是大巴山少有的山间盆地之一。

城口属大巴山弧形断褶带的南缘部分,河网密布。它的所有河流都属长江水系,北部为汉江流域的仁河水系,南部为嘉陵江流域的前河水系。

城口县属于四川盆地北亚热带山地气候,是亚热带季风气候区。由于山高谷深,高差大,具有山区立体气候的特征。这里气候温和,雨量充沛,日照较足,四季分明,冬长夏短。春季气温回升快,是生物多样性的天然温床。尤其是城口拥有的重庆最大的国家级自然保护区——大巴山自然保护区。这里青山翠谷,层峦叠嶂,森林覆盖率达到79.3%。百里原始森林居重庆第一。

你知道海拔2000米高山上蜂蜜,有什么独特之处吗?鼻子轻轻一闻,有淡淡的中药香气;手指轻轻一拈,细腻柔滑若可以吃的丝绸,又宛如液体的琥珀色阳光,从大巴山的雪麓倾泻而下……

城口县的“独门蜜籍”,首先蜜源就融合各种中药门派——海拔1100-1200米的党参、玄参;花期只有一个月的刺槐、杜鹃;八九月开花的盐肤木、五倍子;更别提“大众经典款”的当归、芍药、细辛;“术业有专攻”的刺龙苞、金樱子、益母草……大巴山四千多种药用蜜源植物,让小蜜蜂们“随心所欲”。

最美「重庆森林」,

藏在这座西南小县城里



城口县的梯田与村落

2

高海拔山地“天然氧吧”,历史烟云里的古村风物

城口县虽然只是一个小县,历史和地理却在这里相遇、碰撞,衍生出了别样风物。它的地名缘于山形地势,“据三省之门户名城,扼四方之咽喉称口”。这里民风淳朴,传统风情盎然,很多古村落各具特色。

茶圣陆羽的《茶经》开篇就说,“茶者,南方之嘉木也”“其巴山峡川,有两人合抱者,伐而掇之”。这里的“巴山峡川”,就包括了城口县。有研究资料表明:重庆地区,其实早在商末周初的巴国时期就已经开始种茶了,而城口县恰好在巴国疆域范围内。

城口县位于高海拔山区,雨量充沛,空气湿度大;云雾多,漫反射强,增强了芽叶的持嫩性。加之昼夜温差大,有利于茶叶

香气与活性物质积累。城口县“沃野千里”,有山地黄泥、紫色沙土、老红泥等多种适合茶树生长的沃壤,正所谓“高山云雾出好茶”。

城口县还有因四周山高、坝底宽阔、型如盛装五谷的巨斗而得名的“方斗坪”;有“纯天然氧吧”之称、建成旅游度假区和36个“森林人家”的龙盘村;有数千亩油菜花、桃花、梨花,花期长达两个多月的梨坪村;有建起农耕博物馆、“鹰嘴啄飞禽鸟,狮子不玩等猿猴”的平溪村。

一座座城口古村,穿越历史烟云,与现代文旅创意产业激荡出别样的火花,在“天然氧吧”高原山地,呼吸着古老又清新的人间风物。

3

高山的馈赠,富饶了大山的子民

川渝以腊肉见长,而城口县的腊肉更是一绝,它饱含了高山的寒冷滋味,让油脂显得更为丰腴。

城口老腊肉皮色油润,肥肉晶莹剔透,瘦肉越嚼越香,只需搭配最简单的白米饭,便能激发出最醇厚的味道,是时间和温度带给大巴山的馈赠。

大巴腹地,处在“地球的脐带”——神秘的北纬30度附近,每年的空气质量优良天数在360天以上,还是全国两大天然富硒带之一,拥有7倍于全国平均值的土壤硒含量。这里散养的黑猪,呼吸着高负氧离子空气,吃着天然富硒的有机饲料,饮着高海拔的山泉水,自是长出一身好肉,再用传统古法低温发酵45天,菌群平衡造就了城口腊肉独特的风味。

当地人正宗的老腊肉吃法,先将皮放火上烧至流油,再放温水里浸泡软化,同时刷去表皮油泡,再搁到锅里煮半个小时左右。煮好的老腊肉可以直接切片空口吃,也可以爆炒炖煮。

城口老腊肉怎么做都好吃,有的“腊肉达人”会选择紧贴肋排的五花,相当于拥有了一块肥瘦相间的老腊肉。腊肉薄切蒸着吃,那味道真是美极了。而腊排骨既可以蒸也可以炖,肥而不腻,肉香四溢。

城口老腊肉坚持古法青冈木烘烤工艺,高原生态黑猪的肉质具有极强的可塑性,吃什么食物就会融合什么食物独特的香味。上世纪80年代,城口县有酒坊主拿酒糟喂猪,腌出的老腊肉一加热,就会散发满屋酒香。

4

大巴山里的小县城,还有什么宝藏风物

地处大巴山南麓腹地地带的城口县,拥有各类动植物4900多种,35.2%的面积属大巴山国家级自然保护区,孕育着大量的宝藏风物,除了高山蜂蜜、老腊肉,还有哪些“当打选手”?

城口山地鸡

城口山地鸡是我国原生鸡种,2009年被农业部认定为国家级畜禽遗传资源品种,早在秦朝时期,就有“本土土鸡中居之”的记载。到了清朝道光年间,城口县当地已经有“农人喜食鸡肉……无鸡不成席”的习俗了。

城口山地鸡名副其实,是大巴山地典型的“溜达鸡”,农户全天放养,五谷杂粮、草籽昆虫无所不吃。“溜达鸡”们6个月以上才悠闲出栏。秦巴山区的富锌富硒地带,林地资源丰富,鸡舍周边都是大片青山翠谷,是天然的“山景房”,促成了山地鸡紧

实的肉质,醇厚的风味,想不好吃都难。

大巴山生态药谷

盛夏的重庆,大部分地区都被高温笼罩,而城口县海拔2000多米的山顶,气温只有二十五、六度,这里昼夜温差大,夏天山顶仍有皑皑积雪,能有效杀灭病虫害,也利于有效物质的积累,非常适合中药材生长。

城口县独特的地理环境造就了生物多样性,被世界自然基金会列为中国17个生物多样性保护关键地区和11个优先重点保护区域之一,被誉为“大巴山生态药谷”。据统计,城口县境内有药用价值的中草药有3800余种,可供开发利用的中药材逾上千种。比如被《世界自然保护联盟濒危物种红色名录》列为极危物种的曲茎石斛。

来源:人民网