

【西部故事丛书】

日常的微光

广元地方风采 第二集

西部故事平台 编

www.westchinastory.com



深耕在地特色，吸引世界目光

这个漫长而温暖的故事，开始于一位慈善热情的企业家，温世仁先生。他生前经常讲一个故事：路上有一块大石头，第一个人经过被绊倒，怒骂一声之后离去；第二个人经过被绊倒，怪自己运气不好也离去，只有第三个人被绊倒后，起身把石头搬移开，从此，这条路上走的人就多了。

温世仁先生正是那位搬开石头的人——他在五十岁之前，是一位科技界的成功企业家；五十岁之后，他开始投身公益，回馈社会，希望透过教育解决全球庞大贫困人口的问题。不但在人文、科技两个范畴跨界整合，更远及中国大陆西部偏乡，运用网络科技改变西部受限于硬件环境的发展困难。

他于 2001 年创立「千乡万才科技有限公司」，整合当地学校，「以校领乡」，辅导学生学习计算机，从农业社会走向网络社会。以网络缩短城乡距离。坚信网络科技是解决贫穷的最好礼物，知识可以创造财富。并将这个计划命名为：「千乡万才」。

温世仁先生将西部偏乡变成网络上的梦土，也在年轻学子的心中种下理想。可惜英年早逝，不及看到千乡万才计划的全面实现，便于 2003 年因病过世。

2007 年七月，温泰钧董事长延续温世仁先生的志业设立「西部故事」项

目，让西部学生透过网络学习以及写作这个平台，拉近西部与世界的知识距离。2015年，更成立「天津千才万事科技有限公司」，持续投注心力在西部故事平台的深化与经营。

「西部故事」项目至今已十余年，鼓励当地学生创作故事，发掘纪录地方特色，是西部十余年来的珍贵资产。此外，「西部故事原创作品大赛」于2016年九月开办，参赛作品精采丰富，参与的学校及师生数也逐步攀升，是西部学生展现自我特色、进而让世界认识自己重要舞台。

这个为数庞大又内容丰富的作品库，不仅是十年西部的发展轨迹，也是西部学子对故乡认同的珍贵纪录。我们将从这个作品库中，提取部分精采内容，编辑成书，呈现西部地区的殊异风貌及在地特色，从孩子们的眼中笔下，见证精采的西部故事。

「西部故事丛书系列」期盼延续深耕在地特色的理念，「西部故事」项目得以永续运行。

本书收录的是四川广元地区的学生作品，「西部故事丛书系列」的第一本即是《四川广元饮食风采》，收录了28篇孩子们对广元饮食文化的情感及关怀，如今再推出第二集，同样是广元的小吃小物小事，细微日常里有温暖人情，描画了广元的地方面貌，值得细细体味。

《无字碑》与《蜀道难》

四川 广元市苍溪实验中学 李朴

那年长安街上春意正浓，策马而行，垂柳荫下。一身素衣飘扬，三千墨丝



倾下，拂袖轻盈，莲足轻点，和音而舞，似九天的嫦娥起舞弄清影，舞出半个盛唐。

北方有佳人，绝世而独立，一顾倾人城，再顾倾人国。这倾国倾城起舞的佳人是谁？是那回眸一笑百媚生的武如意，是那纤纤素手指点唐朝江山的武则天，是那女皇故里

人们的骄傲。

这样的绝代天骄，这就不得不提到令李白直呼蜀道之难，难于上青天；使杜甫哀叹秦中驿使无消息，蜀道兵戈有是非；让陆游吟此身合是诗人未？细雨骑驴入剑门的广元。这个令那豪情万丈的诗仙李白留之不朽之作《蜀道难》。

四川广元，底蕴深厚，人杰地灵。这里有着著名的广元七绝：苍溪的红心果畅销中外，可口的青川黑木耳家喻户晓，米仓山的有机绿茶更是令人赞叹不已，还有家家户户的小馋猫们爱偷吃核桃，剑门关又香又滑的麻婆豆腐让人口水直流，沁人心脾的梨香让人爱不释手，高挂的油橄榄生机盎然。

常言道人生之乐无非是享美食，赏美景。这享受美食完，不如随我再去赏大诗人口中令人望而止步的蜀道。“连峰去天不盈尺，枯松倒挂倚绝壁。飞湍瀑流

争喧豸，砮崖转石万壑雷。”这便是蜀道的真实写照。“阁刀盘云栈，邮亭枕水涯。猿猱临客路，鸡犬隔仙家，危乎高哉！”山之高，壁之陡，水之湍急，崖之凶险，无一不昭示着蜀道之难，但如今的蜀道难已变成了蜀道通，这条路连接了海上丝绸之路的经济，贯通了世界。今天的广元，高铁，航空，交通发达从小小山区到四通八达。

一方水土养一方人。广元的米仓山养育出了一代女皇武则天殊不知这广元的唐家河又会产生如何魅力。

唐家河位于广元青川县内的自然风景保护区。唐家河里最靓丽的风景线无疑是那河中荷了。曲曲折折的荷塘上是面，弥望的是田田的叶子。叶子出水很高，想婷婷舞女的裙，层层叶子间，零星地点缀着白花，有袅娜地开着的，有羞涩地打着朵儿的。正如一粒粒的明珠，又如碧天里的星星，又如刚出浴的美人。微风过处，送来缕缕清香，好似梵婀玲上跳跃的音符，让人迷失陶醉，还似一道绮丽缠绵的诗歌，让人怦然心动，宛若一条醍醐灌顶的歇语，让人顿然醒悟，还似一剂灵丹妙药，让人醒目清心。江南水乡养育的女子温婉，可是唐家河的水却育出那个长眠于无字碑的主人，那个精妙世无双的女子。雄关漫道真如铁，而今迈步从头越。这片土地经岁月的磨砺，战火的洗礼，自然的考验，始终无声的坚守，强壮的成长，安静的等待。山的坚韧博大与水的圆融畅达，使生活在这片土地的人民承担着生活的重量，守得住绿水青山，这是蜀人的韧性，是蜀道精神的传承。更是无字碑的独有魅力。



乡

四川 广元市朝天区之江中学 马荣梅

我的家乡位于国家最西部的一座大山里，那里环山绕水，厚土成堆，更有碧水蓝天，风景秀丽。我在这里临世，在这里成长，无疑是最快乐的一件事。

说起小溪，我的家乡可不输，从小溪上游到下游，我家刚好处于中间位置。

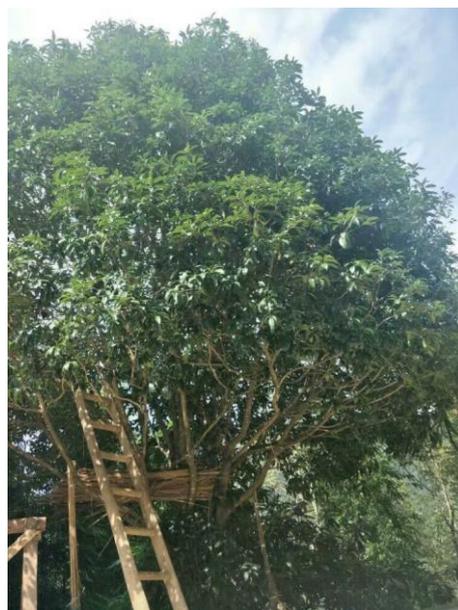


它一年四季都潺潺的流着，春天，冬天的寒气还没消散，水也一样冰寒彻骨，溪水也静止了一般；夏天，是溪水暴涨的时候，就像一匹匹狂奔的骏马冲出一道道白色的浪花；秋冬两季，溪水愈发愈绿像深潭又像碧玉。小溪的左岸是那巍峨耸峻的夹岸高山，右岸便是一条风尘仆仆的黄土路，小车一过，风一

吹，黄土粒便肆意的飘飞起来，一个个的可快活喽！小溪中的鹅卵石那可就说说了，露天晒太阳的，水中潜游的，一个个儿都安详的躺着，糙的，细的，滑的，还有长青苔的，可我最喜爱的还是那“打火石”，白的透亮同时还泛星光点点，关键的是它还能擦出火花来：拿两块较大的比在干草上，摩擦摩擦，一股干烈烈的气味便生出再持续一会干草就冒烟了。小溪里除了必不可少鹅卵石以外还有五厘米不到的小鱼儿，不过我们这更多的是小蝌蚪，黄豆粒大的小脑袋勾着一撮小尾巴，可爱极了。浅塘里，泥洼里，甚至连烂掉的树洞洞里都是它的藏身之所。

除了水其次就是山了，从水源的根部拔起直耸入迷雾环绕的云端，说来也有千米长，一个个奇形怪状：看吧，两峰之间两个窝这不就是骆驼吗，在看另一座，手提树刀，头戴小丘帽，更像一个巨人巍峨的屹立着呢！个个都活灵活现。山中的公路像一条龙，又像一条大毛毛虫，公路中分叉的人户便是它的足，至于触角呢？肯定被调皮的云雾小朋友给挡起来了。

对于山上树，我们这是应有尽有，又因群山傍水所以个个都高俊挺拔，最粗的五六个人围上都嫌少。例如我们家门前那颗桂花树，1997年种下了它，可谓是元老级别人物，高约8米，宽约一米顶尖的形成了三角形，虽然他老，可每年结的桂花都十里飘香，叶子一年比一年绿。山中夜晚出行的小动物最多，黄鼠狼，野兔子等，但是呢最远近闻名的还是那黑黝黝、肥硕硕的大野猪，长着一对獠牙，夜间喜食农作物，白菜，玉米，红苕，通常会拱得连渣儿都不剩，虽与家猪不同，但它们都具有猪的本性的咧！



在这里天空也是多变的，清晨迷雾环绕在整个山头，一望去，还能见到雾中细小的分子颗粒，对面更是白茫茫的一片，就好如戴着面纱的蒙娜丽莎，微笑和面纱都让人猜不透，摸不着，渐渐地迷雾渐渐褪去天空又呈现本来的原色，湛蓝中透着粉白，一朵朵白云像棉花糖一样柔软，此时最想做的事莫过于坐在云朵上，俯瞰这大千世界了吧,同时黄昏的余晖也很有趣，大多是里部金黄泛白光，外部围绕着一圈蓝加黑色调，好看极了！不得不说它还是个调皮的小精灵，一会变成参天大树，一会便成跃跃欲试的大公鸡。好吧，这边玩腻了，会跑到另一个山

头转悠几下，才又缓缓的回到最初的起始点。夜晚是天上会冒出许多小点点，那便是星星，妈妈说死去的一个人会化成星星，在留恋人世间，所以在有星空的夜晚下，我都会许愿并表达我的祝福，星星会一闪一闪的，或许是他们接收到我的信号后做出的回应罢。



“还记得你说家是唯一的城堡”，是啊，无论身处何时何地，记忆中抹不去的依旧是那乡景，乡情。

我爱你，我的家乡。

目次

| | |
|------------------------|-----|
| 丛书总序 | 002 |
| 前言 | |
| 《无字碑》与《蜀道难》 / 李朴 | 004 |
| 乡 / 马荣梅 | 006 |
| 辑一 / 风味小食 | |
| 油炸果子 / 刘飞 | 012 |
| 魂牵梦萦臊子面 / 王铃 | 014 |
| 家的味道 / 薛琳芝 | 017 |
| 家中独有的味道 / 任娇 | 020 |
| 路边摊上的小吃——凉面 / 邵娟 | 022 |
| 捕鳝 / 杨清贤 | 024 |
| 轻捻风俗·追忆乡情 / 苟洁儒 | 026 |
| 山间林下-雨后春笋 / 杨晞 | 029 |
| 米珍 / 严磊 | 032 |
| 我从阆里来 / 寇丹 | 034 |
| 一对爷孙·一个皮蛋 / 何建君 | 038 |

| | |
|-----------------------|-----|
| 奶奶的酸菜 / 范婉 | 042 |
| 又响起了剁豆瓣的声音 / 张惺 | 044 |
| 闻酸知故乡 / 叶灵 | 046 |
| 最美家乡味/任柏桦 | 049 |
| 家乡的土腊肉/姚红梅 | 051 |

辑二 / 人情小事

| | |
|-----------------------|-----|
| 父亲的叶子烟/向芬 | 054 |
| 黄土与泥巴房子/向梓晨..... | 057 |
| 婆婆的“味道” /侯坤 | 060 |
| 爷爷家后的菜园子/陈培伟 | 063 |
| 石磨/魏文生 | 065 |
| 丰收的喜悦/李越..... | 067 |
| 苦苦的苦麻菜/苟雨薇 | 069 |
| 乡村医生/罗琼尧..... | 072 |
| 我总是不经意间，想起你/周燕琼 | 074 |
| 老屋，渐行渐远的温情/王盈盈..... | 076 |
| 恋上这座城/黄祥依 | 078 |
| 土味小镇 / 邹佳钰 | 082 |

| | |
|---------------------|-----|
| 老屋的秋/刘开敏..... | 084 |
| 卖豆腐的盲人师傅 / 母芳萌..... | 087 |
| 版权页..... | 091 |

油炸果子

四川 广元市苍溪职业高级中学 刘飞

在我们老家，稻谷一片金黄时，各家各户就开始忙着收割了。但由于稻田太大，仅仅靠自家人，肯定是忙不过来的，因此乡里乡亲之间就会帮忙收割，今天



收完了东家田里的谷子，明天又去帮着西家收割。太阳爬到头顶的时候，就要回去做午饭了。

奶奶刚一到家就去厨房里忙活了。在我心中，家里的厨房就是奶奶的主场。奶奶最拿手的，莫过于做一桌丰盛的饭菜了。她精心准备着，这可把我给乐坏了。每每她在厨房里忙活的时候，我都会偷偷到厨房去提前试吃一番。在众多的菜品中，我最爱吃的，就得数奶奶做的“油炸果子”了。

奶奶刚一到家就去厨房里忙活了。在我心中，家里的厨房就是奶奶的主场。奶奶最拿手的，莫过于做一桌丰盛的饭菜了。

油炸果子，其实是一种面食，需要的食材很简单，制作的过程也是简单。前一天，奶奶备好了制作“油炸果子”需要的材料：白砂糖、白开水、鸡蛋、猪油、生菜籽油等。第一步是和面。把熬制好的猪油放进白开水里，使其融化。把白糖倒进勾兑好的猪油开水里。把鸡蛋打进碗里搅拌均匀，备用。第二步就是和面了。把猪油开水和搅拌均匀的鸡蛋都倒进面粉里，不断地用手揉搓。听奶奶说，用这两个东西和好的面，柔软有弹性。而且，揉搓之间得适当地久一点，待面团和好过后，就用擀面杖把它搓成薄薄的一片，再将它们做成各种各样的形

状。接下来，打开火，将锅里的水烧干，一点水都不能留，说是会影响“果子”的口感。把油倒进锅里，小火温油，待到油温适度，奶奶就将提前准备好的面食放到油锅里。把控好火的大小，不能太大，也不能太小，要做到刚刚好。等到“果子”被炸成金黄色，就可以顺利出锅了。

每每到了“果子”出锅之后，奶奶就把它放进提前准备好的两个一大一小的碗里，这大碗就是给那些叔叔婶婶们准备的，小碗当然就是我的了。每次她都先装满小碗，才会开始装那些大碗，等到小碗装满的时候，奶奶就会叫我去拿着吃。端着属于我的那一份“油炸果子”，狼吐虎咽。奶奶看到了，笑着说：“慢慢吃，还多着呢！”言语中，都是奶奶对我的疼爱。



自我记事开始，就一直和奶奶待在一起。她抚养我长大，教给我做人的道理。奶奶是最疼爱我的人，也是我最爱的人。

现在我高三了，很少回家。正因为这样，常常想奶奶，想奶奶做的饭菜，想奶奶做的“油炸果子”。想起那被炸至金黄色的果子送入嘴里的时候，心里涌上一股幸福的感觉。

魂牵梦萦臊子面

四川 广元市苍溪职业高级中学 王铃

面之于我,是一种思念。

北方人尤其喜欢吃面食,把面食作为他们的主食。我作为一个地道的南方



人,却也是爱极了面食。爱它的清淡素雅,爱它的朴实无华。白白净净的面条上,漂浮着绿绿的香葱,浓浓的面香,让我一想起就垂涎三尺。

奶奶是做臊子面的高手,每天早上都要给爷爷做一大碗臊子面。爷爷说:“山珍海味,再贵再好,吃在嘴里怎么都不踏实,像我们这种过惯了穷日子的人,还是一碗臊子面来的安逸喔。”我很久都没有回过老家了,奶奶的臊子面总让我魂牵梦萦,外面饭馆里的臊子面固然好吃,但怎么也吃不出奶奶做的味道。

臊子面于我,它的味如清晨般自然而新鲜,几经岁月浮沉而充满厚重感。去年春节奶奶给我们做面的场景我至今仍记忆犹新。“铃铃,今天我给你们做臊子面,好不好?”奶奶慈爱地说。“好啊”我立即欢快地回答,还调皮地说,“我还要奶奶给我摊一个鸡蛋。”

奶奶做的臊子面没什么祖传秘方,全靠自己的实践和总结。先要做手擀面。奶奶拿出装面粉的口袋,倒出一大碗面粉,舀了一瓢水放在旁边,倒一点儿水和

一把面，倒一点儿水再和一把，这样重复好多次，面粉在奶奶熟练的揉和下慢慢变成了绵绵软软的面团。奶奶把面团放在宽敞的案板上，把手洗得干干净净地，使劲的揉，越用劲揉，面团就越劲道，越清香。然后把面团擀制成厚度适中的面皮，将面皮整齐地叠在一起，只听几声刀起刀落，一码码整齐的面条就呈现在我们眼前了。最后奶奶再用手拿着面条的一端抻了一抻，让面条之间不要结在一起。面粉就这样在奶奶的辛勤劳动下一点一滴地被赋予了生命，变成了面条。

最后，就是臊子酱的熬制。奶奶拿出过年时熏制的散发着袭人香气的腊肉，把腊肉切成花生米般大小的小肉丁，配上些我在菜园子里摘的新鲜黄花，还有隔壁李奶奶送的香菇、木耳，爷爷割的绿油油的野韭菜，混合着自家炸的菜籽油，在锅里炒。此时的腊肉如一个个兴奋的孩童，又蹦又跳，调皮地扑到我身上，让我猝不及防。我打小就害怕炒肉时油水四溅，只听声音都心生怖意。奶奶见我在那儿碍手碍脚，就打发我去看电视。一会儿工夫，奶奶熬的臊子酱就新鲜出炉了，诱人的香味把隔壁家的小弟弟都吸引过来了。



奶奶熟练地把臊子从锅里铲起，放进小盆里，再往锅里加了些水，接下来应该是要煮面条了吧！我连忙跑到灶后，帮奶奶烧火。火苗窜得老高，热情地舔着锅底，不一会儿，水沸腾了，奶奶拿来擀好的面条，缓缓放进水里。沸腾的开水把面条推上推下，中间沸腾的部分像一朵快速绽放的白莲花，洁净而又绚丽。此时，我早已饥肠辘辘，迫不及待地在锅边张望，奶奶看到我这副模样，笑道：“怎么能急呢？你这孩子。”“吃面了！”随着奶奶的吆喝声，我们全家人围着炉



子，坐等奶奶端上面条。热腾腾的手擀面浇上恰到好处的酱，酱汁缓缓的从上面浇下，渐渐覆盖了整碗面条，慢慢的向面条里面渗透，最终与面条融为一体。饥肠辘辘的我早已禁不起这臊子面的诱惑了，我特意去拿了一个大碗，让奶奶为我盛满，奶奶还笑我说：“你这女娃儿，眼大肚皮小！”矮矮的瓦房里，洋溢着幸福的味道。

如今我上了高中，想来已经有三个月没回过老家，没有吃过奶奶亲手做的臊子面了。外面餐馆的面虽是油盐酱醋齐全，可是完全不是

我映像中的那碗面。

我想，我想奶奶为我做的专属臊子面。

我恋，我恋吃面时的温馨和谐的画面。

我愿，我愿臊子面能永远寄托我对家的思念。

家的味道

四川 广元市苍溪职业高级中学 薛琳芝

回首过去，我才发现有一种味道几乎陪伴了我十几年。它见证了我是如何从一个步履蹒跚的女孩蜕变成以为正值青春年华的少女，它就是——酸菜。

说起酸菜，这里面打有学问嘞！下面我来讲讲我们家酸菜的制作过程吧！



记得，每个月的月初，妈妈都会从菜园子带回来一大堆萝卜。放在院子里，再从屋里拿出一个地板凳和镰刀。然后坐在板凳上，“唰唰——唰唰——”用

镰刀，使萝卜和萝卜菜叶分开。下一道工序就是把萝卜叶一半一半的掰开，还要看看萝卜叶中是否夹杂的有蜗牛或者菜虫。如果有，就讲菜叶在空中抖一抖“沙沙”“沙沙”使蜗牛或菜虫被萝卜叶清洗干净。放入笊箕中，用菜刀在笊箕中把它切成小碎片。切成碎片后，在水里淘个五六遍。使淘菜后的水从墨绿色变成浅绿色。接下来的一步比较重要：要在锅中加水，待水煮沸。再将菜叶倒入锅中焯水，焯水至萝卜菜叶熟软嫩绿色即可打捞。焯水后将菜叶打捞放入缸中使劲按压到缸底。



在再缸中掺入米汤水，以保证保存的时间长久且味道鲜美。加入米汤水后，按照菜叶的多少按比例加入适当的食用盐，最后将缸密封放置阴凉处，过个三四天酸菜就好了。经过这样特殊的发酵后产生大量的乳酸菌。菜叶变成黄绿色，酸水也成乳白色粘稠状。也使酸菜缸中弥漫着一股酸酸但又诱人的味道。

知道了酸菜是怎么制作的，让我们一起来看看酸菜可以做出怎样的美味小吃吧！

酸汤水：

其实，不知道它叫什么名字？“酸汤水”我自己给它取的名字。它是由酸水、凉白开、食用盐等材料制作而成。首先，我们将酸菜的酸水倒入碗中，再加上少许的食用盐，调兑后用筷子将它们搅拌均匀，使食用盐融合在酸水中即可。这种酸水汤在夏天是解渴的最好配方。大家应该知道盐开水是最好的解渴饮料，但是由于太咸，大多数人都不是多么喜欢喝。酸水就不一样了，因为酸菜的酸水

和食用盐进行的调剂，凉白开水对咸度进行淡化。使食用盐中那种咸恰到好处的和酸水融合后，别有一番滋味。不仅不咸还给口腔带来一番滋润。所以它是夏日解渴必备汤饮吧！至少对我而言是这的，因为夏天妈妈经常做给我，解渴时喝。大概就是夏日里家的味道吧！

酸菜稀饭:

接下来我们说说酸菜稀饭。对我来说，以前酸菜稀饭陪我度过了很多个早晨，多到我自己也记不清了。当我们还在睡梦中时，房顶就已经飘起了炊烟袅



袅。妈妈在锅中加水，再把柴火烧好。把米淘好倒进锅里。将米煮到快熟不熟之时，用勺子在缸中挖一点酸菜，倒进锅中。再搅拌均匀，最后组到熟透。这样很快酸菜稀饭就做好了。当我们起床后，餐桌上就已经做好了一碗热腾腾的酸菜稀饭，再配上一些泡咸菜，这大概就有一种家的味道吧。

嗯——那除了酸菜汤和酸菜稀饭以外，还有很多可以用酸菜做的小吃.....但我是说不完的啦！给我记忆最深刻的就是酸菜稀饭和酸汤水，因为它们的味道给我一种安全感，给我一种家的感觉。

上学的时候吃不到酸菜稀饭，还有一点点不习惯呐。

家中独有的味道

四川 广元市苍溪职业高级中学 任娇

我从一个小山沟出来，到这喧闹的城市中，那个小山沟里没有城市的喧哗，没有鸣笛的刺耳，家中有几亩田地，我便在这里生活了十几年。



这个小山沟很平凡，但它里面的食物却不平凡。

作为一个吃货的我，对这山沟的美食怎能忘记！最忘不了的是奶奶亲手做的酸菜，每次我回家奶奶都会做上点酸菜，因为奶奶知道，我就好那口儿！

现在已过忙月，奶奶有足够的时间去做酸菜，家乡的酸菜和其他地方不一样，其他地方的酸菜都是一整片叶子，而家乡的酸菜，是把菜叶切碎了。这不，一大早奶奶吃完早饭就去菜地里择菜去了。还说，要用萝卜的菜叶做出来的才酸才好吃。

奶奶择了一背篓的菜叶，回来选好，把那些枯黄、被虫子咬过的、烂掉的叶子全部都丢掉。拿出菜板，便切了起来，切好之后就可以洗菜了。大家肯定会很疑惑，为什么不在切之前洗。因为，在切之后洗可以去除菜叶的苦涩，顺便清洗菜叶。反复清洗三次，放入笊箕中，残留的水滤干。

接下来便是一个很重要的过程。奶奶说，要在里面倒入米汤那样酸菜才好，才酸。米汤必须用刚出锅的，先把菜叶倒入缸里，再将米汤倒入坛子中没过菜

叶，盖上坛盖，静静的等待它发酵。

第二天，打开坛盖，扑鼻而来的酸味让你欲罢不能忍不住想直接喝上一口，每次奶奶都会弄上一锅酸菜干饭，晚上煮点酸菜面，奶奶知道，我不爱吃面，可是我就是爱吃酸菜面。

每年夏天，奶奶都会泡上盆黄豆，然后将泡好的豆子磨成豆浆，反复过滤，锅中烧起大火，将豆浆熬制煮开时，再从菜坛中捞出酸菜，过滤出酸水。将滤好的用勺子将酸水均匀的倒入煮开的豆浆中，这称为点豆腐。期间不能断火，一直要少大火。奶奶做的豆腐没有添加石膏，因此，吃起来会有一些粗糙感，但这就是豆腐本身的味道。当锅中的豆浆慢慢形成像花朵一样，锅中的水变得清亮时，豆花就可以捞出来了，捞出的豆花放置在一个透气的袋子中，再用石头压实，压出多余的水分静静地等上几天就可以吃了。同时豆花也可以做出另一道食物，那就是豆花饭，在煮好的豆花中加入大米，锅盖一掀开，扑鼻而来的一股酸菜味中带着豆子香，香味飘得很远，在炎热的夏天，盛上一碗就着自己家做的泡菜，便是最好的开胃食物。



每年，父亲都会在自己工地上做酸菜，每次父亲打电话回来总是说那些工人都说他做的酸菜好吃。

自己一个人走在田埂上，偶尔会想起为什么爷爷奶奶会那么辛苦？还不是为了让我们努力读书，让我们有个出头日。

我吃到的酸确实不酸，它的其中带着苦。

路边摊上的小吃——凉面

四川 广元市苍溪实验中学 邵娟

在我的家乡，有一种远近闻名的小吃，那就是美味的凉面。在我的家乡，还有一些其他特色的小吃，例如像锯齿一样的天蚕土豆、爽口的臭豆腐、香味扑鼻的烧烤、金黄酥脆的锅魁，可我觉得最美味的还要数麻辣鲜香的凉面。



凉面要在酷暑时节吃才好。夏天天气太热，人们没有食欲，对任何吃的东西都提不起兴趣，这时候随拌随吃、清凉爽口的凉面就成了人们的主食。在炎热的夏季，吃一口清凉爽口的凉面，那简直是叫一个绝啊！入口清凉的口感。为凉面赢得了不少回头客。

夏天来临时，意味着路边摊的凉面摊子多起来了，校门口、汽车站、街头……随处都可听到摊贩的声热腾腾的凉面、新鲜出炉的锅魁、香味扑鼻的烧烤，同学们听到这熟悉的声音，就大喊着买一碗凉面，紧接着又有人叫着来一碗凉面，便把凉面装在一个碗里，里面撒上盐、酱油、醋、香油、淋上几小勺姜蒜水、辣椒油，然后倒进碗里，再用葱花做点缀，表面镀上一层金黄，金光闪闪的，样子好看极了，吸引着人们的味蕾。小贩拿出筷子递给那个同学，那个同学夹了一点凉面放在嘴里，脸上洋溢着满足的笑容。

见那个同学吃的特开心，我也买了一碗。碧绿鲜亮的葱花，金黄色的面条，鲜红的辣椒，辣辣的感觉让我“口水直下三千尺”啊！我迫不及待的拿起筷子尝

了一口，入口即辣的感觉真是让我回味无穷，唇齿留香，刺激着我的视野，让人移不开眼。那独特的味道久久地萦绕在我的舌尖，吃完之后，我真想再吃一碗，真是太美味了，仿佛如山珍海味，久久无法忘却它的味道。

夏天的凉面有一种独特的味道，清凉爽口，增添食欲，若是冬天则感觉冰凉如果加热，他的口感则改变了。夏天吃凉面吃的是它的清爽，因此，凉面作为夏天人们最钟爱的小吃。

麻辣、清爽、可口，我想用这些词来形容都不足以展现它的美味，当真是人间美味。

凉面作为夏天人们的主食，一点也不为过，它让炎热的夏天变得清凉，让毫无食欲的我们变得有食欲，一根根亮晶晶的面条像一颗颗串连在一起的珍珠，晶莹剔透，勾起了人们的食欲。

我爱凉面，爱它的味道，爱它的清凉，更爱它的口感，它就像是大树为我们遮挡夏日炎炎。

路边摊上的小吃——凉面，带给我不一样的感觉，不一样的口感，不一样的清凉，不一样的味道。



捕鳝

四川 广元市苍溪实验中学 杨清贤



暑假有一天下午，老爸说要带我去抓黄鳝，“太好了，正愁无聊呢。”爽快地

我立马就答应了。说着老爸就拿着抓黄鳝的工具——竹夹子，带着我驶向了目的地。

到了稻田后老爸叫我在田坎上看着他怎么抓，一会儿就让我来抓，然后就下田给我做示范，仅仅两分钟就是一根，老爸问我：“看清楚了吗？”我说：“看清楚了”。他

让我也去搞一条，我很利索的脱掉鞋子挽起裤脚下田准备大干一场，本以为抓个黄鳝嘛，多简单。手一伸就是战利品，然而结果却让人费解，十多分钟愣是没抓找一条，不是还没走到黄鳝跟前它就跑了，就是压根不知道黄鳝在哪里。更过分的是老爸还在一旁笑我，“这就是你说的学会了啊！”他说。我一气之下上了岸说：“我不抓了！”老爸可能是看我没抓着黄鳝不太高兴，就上来劝我说：“别沮丧啊，你老爸我当年也不是这么过来的吗？”这么听吧好像是舒服了不少。老爸还告诉我“抓黄鳝最重要的不是如何抓，而是如何找，你如果看见一个洞就觉得那是黄鳝洞的话，那么这田里得有多少黄鳝？你得找哪种洞跟前有一片很光滑区域的那种才是黄鳝洞，要不然就是螃蟹洞”我在一旁听得出神.....

没想到抓个黄鳝也有这么多过程，看来这黄鳝也不是什么人都能抓到的啊！

我听了老爸的话根据他所说的方法开始找黄鳝洞，找了很久都没有找到，终

于在田的一角找到了一个，我兴奋极了。“老爸，老爸快来，你看我找着了什么”老爸来了直接上手咔的一声黄鳝入桶，把我给高兴地啊。现在都感觉自己仿佛就在田边找着、抓着黄鳝。

找了大约一个多小时，抓了大小共十三根黄鳝，老爸还说这连他一半的水平都没发挥出。我只是在一旁偷偷地发笑，抓的少就是抓的少嘛还总要找借口，这爱面子的老爸啊。

回家途中我提着今天的战利品感觉时那是各种的满足，突然，我看见旁边叛变的灌木丛上有一个白色的东西，仔细一瞧，原来是个小蜂窝，老爸看见后还不忘叮嘱我一句“小心”。但我总感觉这造型咋有点像鞭炮呢？难道是这些蜂知道我凯旋而归特意为我建造的“鞭炮蜂窝”？可能那时的我真的想多了，哈哈。



晚上老妈亲自下厨搞了一顿“鳝食”特意犒劳我们父子两。

轻捻风俗，追忆乡情

四川 广元市朝天职业中学 苟洁儒

风吻菊瓣，蔓缠湖畔，已是深秋。看过江南婉约之景，踏过灯红酒绿的城市，听过淅淅沥沥的雨声，品过各种美味的佳肴，我最怀念的，是那熟悉的场



景，是那使人念眷的味道——酸菜。

也许这种小菜，许多人都不会在意，但它有着独特的味道，独特的情怀。在《诗经》中说到：“田中有庐，疆场有瓜，是剥是菹，献之皇祖”。而在《说文解字》中，也有这么一段“菹菜者，酸菜也”。由些

可见，酸菜在我们的历史上留下了一笔痕迹，而正是这一笔痕迹，让人难忘。酸菜，简单来说就是川北地区加工后的一种小菜，可以加工成很多可口的菜，比如说酸菜土豆丝汤，若喝一口，十分鲜美，让人大有食欲。那么，酸菜如何制作而成的呢？

瞧瞧我的家乡——曾家山的人是如何去做的。

立冬，是一年冬季的开始，自此，天气渐寒，万物封冻，农民们也完成秋收，储物过冬。而酸菜就是其中之一。当地人把制作酸菜的过程叫做“榨酸菜”。首先，要挑选好合适的，最好的材料，例如，萝卜菜，青菜，圆根菜等。挑菜时，不会选择黄叶，烂叶，更不会选择打过农药的菜叶。制作材料全部都要选取最新鲜，最天然的，这样，做出的酸菜才会更鲜，如果要使新做的酸菜味更

美，不妨考虑加入以前的老酸水，使味道更加醇厚。小时候，看外婆在菜板上把一捆捆选择好的优良菜叶，均匀切碎，当时我很好奇，便不停地问外婆在做什么。这时，外婆总会笑吟吟地说：“给我家乖宝贝做好吃的。”听了这话，我心中十分高兴，便期待着接下来将要发生的事，期待着这样好吃的东西在何时才会完成。

淘洗菜与煮菜的水很重要，这也就是为什么曾家山的酸菜在众多酸菜中能够别有一番风味的原因，为什么曾家山的酸菜酸爽，开胃。这水又有什么特别之处？原来水是大山中渗出的山泉水，若用手触摸，则冰凉刺骨，让人瑟瑟发抖。先用山泉水洗净青菜后，在一口传统



的铁锅中，将水烧热，切记倒水前要清洗好器具，不能沾油盐。待水开后，将菜倒入水中，均匀搅拌，然后焯半煮，再把煮好的菜装入陶缸中。等待冷却后，压大石，再在缸口铺张棉布，再加盖，以密封不让空气进入，以保证它的质量。放置两天，当打开盖子便会闻到纯纯的酸味，酸菜便做成功了。

榨酸菜的手艺，在山中代代相传，曾家山的人几乎将酸菜作为每天的必备食物之一，而这种可口的味道，只有亲身经历才能够明白。以前经常听外婆讲，她年轻时每次干完农活，又累又渴的时候，回家第一件事不是倒水喝，而是到陶缸中舀一勺酸水喝了，既解渴又开胃。而正是这一缕酸味，连接着走出大山的子女，传承着一代又一代的精神。如果说，子女远游他乡，收到一瓶家乡做的酸菜，又会生出怎样的感慨？这一缕对家乡的怀念之感，油然而生。这一门手艺是经典的传承，这更是一种乡俗，一种情怀，显示着祖先的智慧，而我们要做的是崇敬它，传承它，因为这是融入民族血液中的力量，象征着勤劳的品质，发扬着

山民的智慧！



阅过无数风景，看尽世间变化，几场风雨，几度春秋？秋去春来，花朵绚丽而灿烂，即便是一株不知名的野花，也正在勃勃生长，它享受着春日里的阳光，但它也对春天回报以最美的姿态。对其他人来说，也许吃了大鱼大肉，不屑于这种不知名的食物，而对于我来说，它伴自我的童年，陪着我一起长大。当时的我，只知道图个新鲜，而现在的我，则明白这种内涵与精神，酸菜的意义对于我，不仅是一种牵挂与怀念，它更包涵着民族的智慧与结晶。

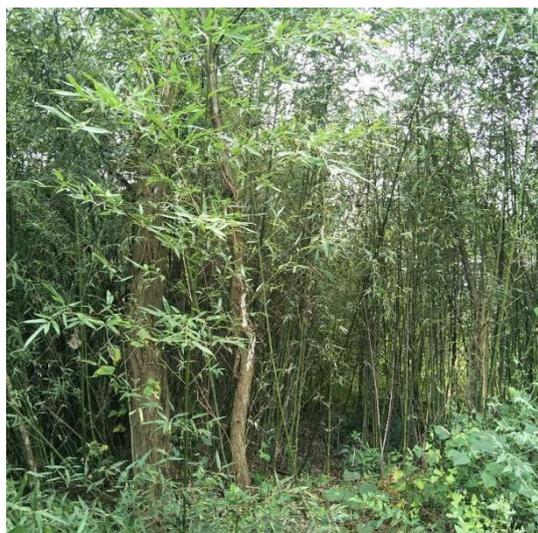
秋叶片片飘落，不久便要银妆素裹，何时再相见？今昔几何，不愿重看万般美景，只愿独自欣赏那一抹民俗乡情，那一滴美好过往。

山间林下-雨后春笋

四川 广元市朝天职业中学 杨晞

“此处乃竹乡，春笋满山谷；山夫折盈把，把来早市鬻。”

——题记



所谓“靠山吃山，靠水吃水。”我居住的这个地方，位于秦巴南麓、川陕结

合部，这里四季分明，空气清新，这里就是旅游胜地——曾家山。在这里，山是人们的依傍之所，是人们的生活之处，而这里的竹笋，却又是山之精华，山之珍品。在山的呼唤下，它怀着对大山的卵翼之恩努力生长着，它是山的孩子，山的结晶，它是山里人挚爱的美味。

春天来了，淅淅沥沥的春雨撒向大地，轻柔的敲打着山坡，敲打着竹林，敲打着这这片土地。春雨敲醒了沉睡在土壤里的小竹笋，它们喝饱了雨水，伸了伸懒腰，动了动身子，开始使劲地推开土壤，挣脱土地的束缚，破土而出，冒出尖尖的脑袋，喜悦的观察着这个明亮的世界，展望着湛蓝的天空，它们吸收着大地的精华，借助着春天的力量，心中怀着“会当凌绝顶，一览众山小”的精神，努力向上生长。

雨停了，阳光撒向大地，“走，‘打’竹笋去！”我全副武装，来到了山里，我走进郁郁苍苍的竹林，太阳撒下千丝万缕的金线，斑斑点点的阳光映在地上，不

远处，也早有老妪戴着草帽，背着背篓，蹲在地上，掰着竹笋。

低下头，我看见那些竹子周围，已经长满了大大小小的竹笋，我蹲在一棵大竹子旁边，看见几颗竹笋露出了尖尖的脑袋，刨开竹笋旁边湿润的落叶和泥土，一棵棵肥壮的竹笋露出了身体，它们裹着深褐色的衣服，像是一个个可爱的小孩子，安静的站在那里挺着他的小肥肚子，我一手抓住他的身体，轻轻一掰，一声清脆的响声，一颗大大的竹笋就被我掰下来了，我用手一层一层地剥开它坚硬的笋壳，它那白白嫩嫩的身子就露出来了，像小孩子的肌肤一样洁白水嫩，又像是一块洁白无瑕的玉，如切如磋，如琢如磨，浑然天成。我蹲在地上继续掰竹笋，一点也不觉得累，一上午的时间，我的一篮子里就装满了竹笋，看着篮子里一颗颗整齐排列的竹笋，心满意足地下了山。



那嫩嫩的竹笋，实在可爱的让人垂涎欲滴。那么接下来就要用竹笋制作菜肴了。制作竹笋的方法多种多样。煮，能流露出它的鲜嫩清香，炒，能保留它的原味，清脆可口。今天，就做一个竹笋炒肉吧！竹笋炒肉的制作方法很简单，把竹笋在水里泡过之后，把一根根的竹笋撕成条状，然后在热水里焯一下，晾干，在锅里到入油，放入葱姜蒜，再倒入腌制好的肉丝，炒得差不多快熟的时候，倒入竹笋，和肉丝一起翻炒，竹笋在热锅里翻滚，变得金灿灿的，让人垂涎欲滴三尺，然后再撒一把盐，进行装盘，最后再撒几颗葱花，一盘美味的竹笋炒肉就制作完成了，真是秀色可餐，让人口舌生津。我忍不住拿起筷子，夹起一块竹笋放入嘴里，一个字“鲜！”，不愧是山之珍品。苏东坡曾说过“宁可食无肉，不可居无

竹，无肉使人瘦，无竹使人俗”，是啊，人间四月无笋不欢。



这些尖尖的美味的竹笋，养育这里一代代的人，这是喧嚣城市求之不得的珍馐美味，这是山里人爱如珍宝的野味，我深爱着这座大山，深爱着山的孩子——竹笋。

山林间下，春笋怒发，竹之玉笋，山之精华。

米珍

四川 广元市朝天职业中学 严磊

在我在家乡，每家每户都会在早上煮上一锅酸菜豆花米珍稀饭，这种现象很



常见。我的家乡，位于四川东南部的曾家山，是一个令人心驰神往，流连忘返的好地方。这里生态优良。有小西藏之美称的多彩曾家山。在当地，米珍则被人们视为家常饭，早上起来吃一碗热乎乎的米珍稀饭。记得有人说过一句话：“早晨是一切的开始，无论昨日怎样？”早上吃上一碗米珍稀饭，总会感觉到心里有底了。一天才会有干劲。

在这东南交会线上的宜人气候，绿色的养生食材，给予了曾家山米珍独一无二的风味。米珍稀饭，一锅沸水，一把米珍加热至熟就可

以吃了，但要做好，可不容易。

要做米珍稀饭的诀窍就是“慢慢熬”。拿一把细细地米珍撒入沸水中。顺时针慢慢的搅匀，火候要保持在最佳的状态，火太旺会糊，火太小会稀，等到它颜色变深，不再冒泡，就可以停止加热了。一锅米珍稀饭就此出锅，出锅后的米珍稀饭，色泽金黄，口感黏糯香甜。

下面看看米珍是怎么加工的吧，走进米珍工作坊，机器轰鸣，细面飞扬。淘洗、剥壳、碾碎、烘干都是必不可少的工作过程。在加工时要戴手套、口罩，每一次都要打扫机器，不留残渣。

吃米珍稀饭时，加上一小笼菜包子才算的上完美。我们的菜包子。色香味俱全。吃着手里的，还会想到小笼里面的。每当过年时，大人们总会给孩子们包菜包子。白白的面皮里面包着最为常见的蔬菜，最为常见的配料。但却可以作出天下最好吃的美食：将新鲜的蔬菜带洗干净，把配料切好。就可以开始制作了。先要把面揉好。面要揉到非常的劲道，坐菜包子的过程：“1 发面。2 做馅。3 拌馅。4 蒸包子。”做好这些后就要等包子出笼了。出笼后，包子上面冒着热气，就好像它在给我们招手一样。包子上桌了，大人们把一个个小孩子手里都满了包子，而大人们则自己吃一两个就不会再多吃了。

在吃米珍的时候，泡菜当然是不能少的啦，而它的作法很简单，而菜就更简单了，有萝卜、豆角、紫菜、蒜粒和香料等等一些配料。用盐水泡上好几天就能吃了。味道非常好，再加上美味的米珍稀饭和菜包子。就是一顿丰盛的早饭了，我们那里人人都喜欢这样吃早饭。营养价值不是很高，但是是五谷杂粮，非常养身体。在我们那里经常会来许多外地人，他们都是奔着好吃的早饭去的，米珍稀饭是我们曾家山的一道特色。也是我的最爱。它在我的眼里比大城市的山珍海味还要好吃，并且百吃不厌。

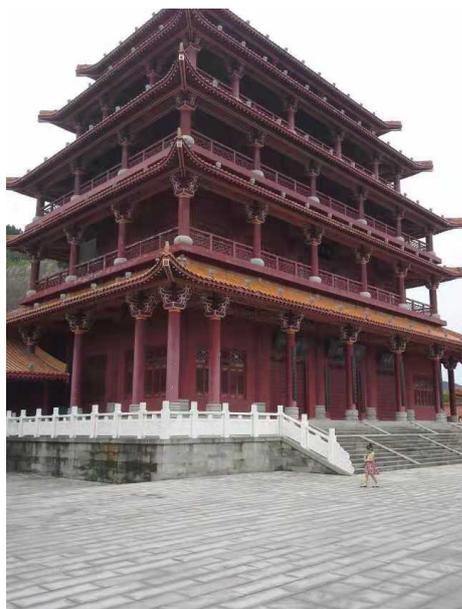


我从阆里来

四川 广元市苍溪县城郊中学 寇丹

阆中胜事可肠断，阆中城南天下稀。

——杜甫



与成都中心相比，阆中自然悠闲且古朴；与都江堰寂静相比，阆中多了宅门大院的你来我往；与九寨沟的神秘奇景不同，阆中演绎了一番川南少有的江南气韵……阆中便是一个这样让我魂牵梦萦，如痴如醉，却又朦朦胧胧的，旧时光里的美人。

那个黄昏我又走近了她。她坐落在三面临江，四面环山的风水宝地，有着悠久的历史文
化，至今仍保存着唐宋格局，明清风貌的古街古巷。走在古城的青石上，道路两旁大多是唐代，元代建筑遗传下来的老房子，他们或高墙大院，歇山单檐式木穿斗结构，或灰岩黛瓦的房屋连列成排，如棋盘一样的布局，严谨中透露着一丝威严，穿梭在这样的街上，仿佛又回到了那个从前慢的日子里。

百十里的路程便到了状元坊阆中人才辈出，这片土地更是出了不少的状元。当我走进其中，我仿佛可以看到当年状元，骑着大马，戴着红花，拿着皇榜，好不气派！往前，我窜进了一条东街的小巷，一户门前，一个退了漆的箱子倚在陈旧的门框上，阳光洒下来，留下一行斑驳的影子。从巷子里走出去便是文化广场，

这里的老黄角树是我童年的好伙伴。早春黄角树上不断有枯叶盘旋着落下，满地金黄，恰似天然的地毯，澄澄然耀着我的双眼。虬龙般的躯干略越显老态，却伸着好些细密的枝芽。沉甸甸的芽包，带着早春的气息，黄角树是古城的老者，它，见证了古城的历史。

对面便是贡院。贡院是古代川蜀唯一进试的地方，多少人背着沉重的行囊，满怀梦想，风仆尘尘的赶到这来，只为考取功名，衣锦还乡。轻推木门，墨香混合着松木的味道扑面而来，当年的书桌椅子至今完好无缺的保存在这，我宛如一个迷路的孩子，站在历史长河里，不知所以。贡院旁边便是文庙，在夕阳的笼罩下，就像一卷泛黄的诗卷，古韵，静谧。风伴随着庭院的老槐树有节奏的摇摆着，蕴含着古远的恬淡，如箫笛之声，耐人寻味。

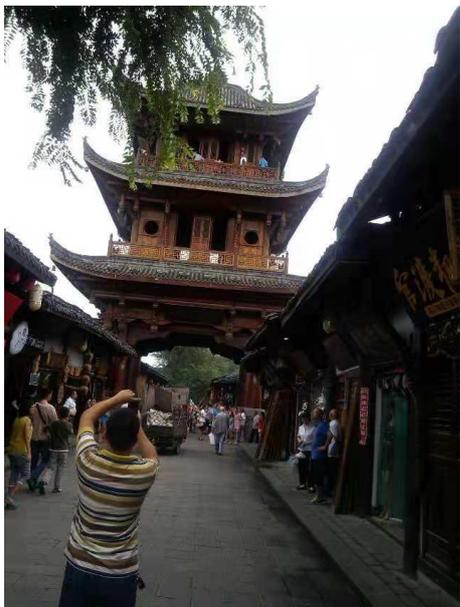


穿过棂星门，便到了北街。北街的那头是张飞庙，当年张飞镇守在这一方土地，不仅守卫了阆中免于战乱，更守卫了蜀国的百姓和土地。庙里的古刹声回响着当年的繁盛，而他的雕像依然端坐在庙厅守卫着这一方的安乐。

出了张飞庙，我轻轻地走在古巷里，不远处矗立着中天鼓楼，宝塔式的建筑，平添了几分古典的威严与雍华。登上古楼，满城风光尽收眼底，恢弘磅礴。这里不需要刻意的粉饰，木质的地板与木色灯光，将这座楼显得更庄严。下楼去，从熙熙攘攘的人群中穿过，我看见嘉陵江缓缓的流淌着，我登上一叶小舟，船桨划出动人的清波，将我带去对岸的南津关古镇。

一位胖乎乎的摄影师不断变换着角度，仰视，俯视，平视，拉进，扩远.....

想把这座撩人心弦的古城装在相机里。尽管他累得喘气儿，但他看着相机里的照片



笑了。我迫不及待走向小周投入这座古城的怀抱。但当我走近时，我却停下了脚步，游客们也停下了脚步，像我一样静静欣赏着这座古城带来的魅力……

不管社会玉石杂糅，白云苍狗，不管世相覆煮万千，变幻莫测，她依然在这里。

回去的路上，一阵阵醋香混合在空气里，钻入我的鼻子，街上已亮起了灯，卖醋的人家吆喝着，旁边的牛肉面馆门庭若市。

“来了!牛肉面”，店小儿端着面，脸上堆满了笑容向着食客叫到，牛肉面的热气在昏黄的灯光下飘飘然起舞，香气侵袭着我的大脑，我深吸一口气，摸摸肚子走进面馆。“小二，来碗面!”面很快就上来了，香气扑面而来，瞬间唤醒了我的记忆，我迫不及待的端起碗，闻了闻，还是一往如常的味道。浓浓的汤汁裹着面条，吸溜一口下肚，温暖而充实，牛肉紧实弹牙，这做面手艺也只有阆中才有。一碗牛肉面下肚，香气萦绕在口鼻间，让我久久不能忘怀。我心满意足地咂咂嘴，拍拍肚皮又踏上回家的路程。

这时，一位大妈吆喝着“来哟，新鲜出炉的白糖蒸馍诶!”我的心被这句话牢牢抓住，我寻着声音找去，儿时的回忆涌上心头：奶奶抱着我上街买菜，我寻着吆喝声挣脱奶奶的怀抱，跑到卖白糖蒸馍的小店去，痴痴地望着白花花的大馒头，好像发现新大陆似的叫着：“奶奶快来呀，你看着是什么?”奶奶摸着我的头笑着说：“这可是我们家乡的特产，白糖蒸馍呀，怎么你又忘了?”我若有所思的点点头，贴近奶奶的耳朵说：“奶奶你给我买一个吧，我想尝一尝。”奶奶掏出钱

包笑着说：“马上就来。”我接过馍馍，白白的软绵绵的就像天上的云朵。一口咬下来，烫着我眼泪都掉下来了，却依然咀嚼着这甜甜的蒸馍，那时，我想这就是世界上最好吃的东西，白糖蒸馍也成了我们祖孙间表达爱的另一种方式。奶奶不善言辞，但每当我离家时，她总会买一大袋放在我的包里，每每我从包里翻出这袋蒸馍时，总是鼻头一酸，眼泪也情不自禁的掉了下来，奶奶去世后，再也没有人往我包里放过蒸馍了……我买了两个蒸馍，边走边吃，眼泪也簌簌地落下来，不知是馍又烫伤了我，还是因为思念奶奶，触景生情。



阆中古城是旧时光里的美人，来到这里，就会陶醉于这古街上舒缓的节奏和气氛，不管外面的世界如何，始终不温不火、懒散悠然。只有深不可测的气息在残破的门楣上，刻写着古城的年龄和岁月的沧桑，她承载着我儿时的回忆，或欢乐或痛苦。她陪我长大，我愿陪她变老。

我从阆里来!

一对爷孙，一个皮蛋

四川 广元市苍溪县城郊中学 何建君

松花皮蛋是我家中最常见的一种东西。在老家这个独特的地方里它无处不在。老家的松花皮蛋口感鲜滑爽口，色香味均有独到之处，它在松花皮蛋中别具



一格，它不仅被老家的人所喜爱，在全国都享有盛名。

松花皮蛋给我的记忆有很多，从小到大皮蛋在我身边无处不在。在过年的时候，皮蛋是年夜饭上必不可少的佳肴，把上乘的松花皮蛋剥好，然后切块，放到盘子里，摆成花瓣状，最后把秘制的酱料倒在

上面。这就是一盘既美味又好看的凉拌皮蛋。

爷爷告诉我，松花皮蛋之所以被称为“松花”皮蛋，是因为皮蛋制作完成后，剥开壳后就可以看到有弹性的外表上有好似雪花的东西，那就是一个上好的松花皮蛋。剥开壳后的松花皮蛋是很有艺术价值的，颜色鲜而不艳，外观很嫩，看起来像一个淡黄色的水晶球，上面有几朵雪花。听爷爷说，松花的形成过程有一定的化学原理，至于是什么变的，爷爷说我长大了就知道了。不知道为什么一般的松花皮蛋都是呈现红褐或黑褐色，而我爷爷包的松花皮蛋是呈一种橙红色。

这只既美味又美观的风味蛋制品，制作看似复杂，但其实很简单，只不过过程需要很长的耐心——等待。需将料泥包好整个蛋身，然后等待 30 天左右。松花皮蛋的制作原料有很多，多的我记不清。当时在我的记忆中只记得，爷爷拿了

一个大袋子里面又黑色的灰，好像是石灰，还有一种白色的灰倒在一起。那天爷爷找了一个大缸和一些盆子。我就知道爷爷要干什么——包皮蛋。爷爷将一些热水倒入大缸中，倒入提前弄好的白色加黑色的灰，我问爷爷那是什么， he 说是纯碱和生石灰。然后爷爷叫我去拿一些盐倒在里面，我很快地去找了一袋盐倒在里面。爷爷找来一根棍子，插在里面慢慢地搅拌均匀成料泥。料泥制作完成后，我和爷爷把里的所有鸭蛋都拿出来，然后爷爷戴上胶手套，把配好的料泥均匀的包在每一个蛋身上；在裹上一些锯木面防止来料泥脱落。爷爷包的时候很小心，动作很熟练，我静静的看着，眼里洋溢着一种喜悦。我当时脑子里就浮现出各种新奇的问题，爷爷就说：“怎么看傻了，快来帮忙啊！”于是我匆忙的去拿了一个桶和一个超大的塑料袋，“把这个塑料袋套在桶里。”爷爷对我说。我照着爷爷说的做了，并且把包好料泥的皮蛋一个一个的慢慢地往桶里捡。我和爷爷配合的很好，基本就是爷爷一放我就捡了，十分钟左右五十几个蛋就包好了。爷爷把桶里的塑料袋用一个细绳子捆紧后，用盖子盖好，最后用胶带在盖子的边缘粘好。



这样皮蛋就密封好了，密封好了以后爷爷把它放进一个独立的小屋过了一个月后，爷爷一大早起来就去把皮蛋拿了出来，一打开，全是碱的味道很是刺鼻。我跟爷爷说，我刺鼻，他笑着摸摸我的头笑着说：“就是这个味儿，习惯就好了。”爷爷开封后，一个一个认真的翻着还拿起来摇晃着，我很好奇。于是问他，为什么要这样翻一遍呢。爷爷告诉我说：“傻孩子，我在看有没有坏的。”于是我就和爷爷一个一个的摇晃一下。我们放在耳旁听的时候，爷爷听得很认真，

而我就是纯粹觉得好玩。最后摇到五个坏蛋。

当我准备去扔的时候被爷爷拦住了，我当时不是很理解为什么要留着坏了的蛋呢？到了晚饭的时候爷爷居然把那五个蛋蒸了，当爷爷把蛋拿出来了，神奇的事情发生了，剥开后和好的松花皮蛋差不多，除了颜色不味道反而好了很多。



我记得我当时怕碱性，所以很少吃蛋白，只吃蛋黄。于是爷爷就专门把蛋黄留给我吃。爷爷每次都摸摸我的头说：“我这小孙子，只吃蛋黄不吃蛋白，是不是穿衣服也只穿一半。”我就生气了，“哼，大不了不吃了。”当时爷爷给我的记忆很甜，爷爷总是惯着我。蛋黄是红色的，带点甜味，有点粘。所以我就特别喜欢

吃。因为蛋白碱味特别重，所以我不敢吃。但是听爷爷说蛋白和蛋黄吃才是最好吃的。

有一次我吃了好多松花皮蛋被爷爷看到，就不让我吃，说什么吃多了对小孩子不好。我当时还不知道什么，当时只是单纯的以为爷爷怕我吃坏肚子。直到现在才知道，松花皮蛋含铅量特别大，小孩子吃多了会影响发育。到现在我都特别崇拜爷爷，爷爷在我眼里好像无所不知。

那次我生病了，当时我吵着要吃松花皮蛋。爷爷不让，然后我们去了医生家里，医生看到我要吃松花皮蛋，就给爷爷说松花皮蛋是可以治病的，让他吃。当时我乐开了花，医生拿出一本书给我看，《随念居饮食谱》。我就在想，还看这种书，真是一个会生活的医生。医生给我指了一段：皮蛋，味涩，甘；威，能浑热，

醒酒，去大肠火；治浑痢……后面的记不清了。医生还告诉我，中医学认为皮蛋还有很多的药用价值。还有就是传统的制作方法，含铅量让人望生可畏，很容易就会引起中毒。不过今天人们已经研制了无铅皮蛋。爱吃皮蛋的人们就不用担心铅中毒了，当时我不知道铅是什么，听得与不是很认真。那天医生还告诉我许多关于皮蛋的历史，让我惊讶的是皮蛋居然有 500 多年的历史了。

老家松花皮蛋，正如我和爷爷一样，务实实际，诚实坦白。也正因为如此，我和爷爷才更爱松花皮蛋。也正因如此我才更爱我的家乡。



奶奶的酸菜

四川 广元市苍溪县城郊中学 范婉

“岁月走的匆匆忙忙只留下时间的影子，沉淀下来的回忆就如同影子般跟着我们。我的影子是“甜甜的爱”和“酸酸的菜”，奶奶的爱和村子里酸菜的味道一直陪伴着我。我想，它们的味道值得我用一生来回味。



印象里，温暖的房间，柔和的灯光下是奶奶忙碌的身影，炉子上的开水早就烧的咕嘟咕嘟响。奶奶转过身看了看挂历说“要过年喽，赶紧把酸菜弄出来，到时候给你们蒸包子吃。”边说着又顺手把菜倒进锅里，稍煮一下就捞起来装进坛子里，再慢慢往坛子里加上盐水和老酸水，最后压上一大块石头。坛子是要封的严严实实的，酸菜发酵好之前可不能让空气进去，看着奶奶麻溜的动作，我嘴巴两旁一酸，过几天就要有好吃的喽。

小时候从没注意到除夕前两天会蒸好多包子，突然发现反而有些愣愣的。一边跟着奶奶学包包子一边听她说：“过年左邻右舍串门，就拿煮点醪糟热点包子出来吃，又快又安逸。我们小时候啊就图过年哦。”你可以在外面的包子铺吃到各种各样的馅，那你有吃过“酸菜碎米”馅的包子吗？这可是我老家的一大特色啊。米饭要蒸的不软不硬一粒一粒的看起来像是碎米一样的恰到好处。蒸好的米加上酸菜和调料一起拌好，用包子皮包出来。蒸好后的味道每每都能将我从楼上

勾下来到厨房偷吃。

别看这酸菜不起眼，除了包包子，它的名气可是响彻大江南北。酸菜和鱼是绝配，酸菜的味道去除了鱼的腥味，让鱼肉更鲜嫩，酸菜和肥肠更是好搭档。这两道菜的美味让吃过的人念念不忘。还听爷爷说过南方的水质较硬，易得结石，但这酸菜的“酸”恰好解决了这一问题。这样一来，南方的人常吃酸菜也没什么好奇怪的了，原来老家人爱吃酸菜也是有道理的啊。而家乡那一句“三顿不吃酸，走路打鞞鞞”更是深深的印在了我的脑海里。



总说一方水土养一方人，这水土养的可不仅仅是生命这么简单，还有那一直流传下来的质朴民风。我想酸菜这一事物便是最好的诠释吧，它简单，朴素，甚至有些过于单调。可是它却在家乡人的生活中占了很大的比例。平日里用它蒸米饭煮粥，让简单的白米变得津津有味；把它晒干来泡水喝，也让淡淡的白水变得有滋有味。就像家乡的人，是那么朴实无华，却又是那样闪闪发光。外在的质朴更是突显了他们的温暖和真诚。那一句句相互问候，一次次相互帮忙，邻里关系暖得直达心底。如同酸菜，有着无限的内涵。

尽管我们都大了，不再拘泥于那一方土地，也不再是只见过有关于酸菜的美食，它和温暖的村子一起陪我长大。就像记忆深处的弦，每每想到它，就像拨动了那一根弦，奶奶的身影，家人的关心还有邻里的问候都会一一浮现在眼前。我知道那酸菜的味道和村子会永远在我心里。

又响起了剁豆瓣的声音

四川 广元市苍溪县城郊中学 张惺



有多久没有吃到家里的自制豆瓣了？

记得小时候，每一年的暑假，爷爷奶奶都会带着我赶双数的集，在某一天买五六斤辣椒，再买几包盐以及其他调料，回家自己做豆瓣。有一年做出来的豆瓣特别多，送了很多给左邻右舍，都是“怕不辣”的四川人，越是辣的食物越是喜欢，加上豆瓣它吃法颇多，伴着米饭或者当成佐料加一点在翻炒的锅里，还可以加在凉菜上，火红入眼便像是暖流，在寒冷冬季更成为了享受。

辣椒买回家后，我就会趴在桌子上看着他们挑挑捡捡，再扳掉辣椒蒂，把辣椒扔入一个大铁盆，在铁盆里放满了水，这个时候的我就会搬来小板凳，挽起衣袖跃跃欲试，在奶奶许可的目光和“不要用手擦眼睛”中的轻声嘱咐中，抓起沉入盆底的辣椒给它们“搓澡”，再丢入一旁的竹篮。可是往往我才洗好一小堆辣椒他们就完成了挑拣，然后加入了我的队列，以至于我每年看着那些洗好的辣椒都闷闷的，一边想着总有一天自己会和它们保持一样的速度，他们挑拣结束我也能差不多洗完。

然后就是最关键的剁辣椒了，在一个木盆里倒入差不多晾干的辣椒，然后用特质的刀向下剁去，我一直感觉刀片切下辣椒再碰上木盆底的声音，宁静而又亘古遥远，而那一起一落也虔诚得像个仪式，所以常常在旁边默看着，直到辣椒被

切得很碎很碎，只差装入罐子里。我也尝试过上手，却很快就手臂发酸。木质刀把的菱角被磨得很光滑，这是和爷爷奶奶掌心老茧互相较量后的钢不胜柔。听他们说过，这套做豆瓣的“装备”年龄比我还大。



那些都是很久以前的回忆了，爷爷奶奶在时光这把刀的雕刻下长了很多皱纹，还白了发，渐渐的爸爸妈妈回家后也不会带走豆瓣了。直到爷爷与世长辞，我长跪于地看着他嘴角带笑的黑白照片，总感觉这一切不真切有几分恍惚，但也明白了，以后想再去轻轻抚摸他有点胡渣的下巴，或是懒懒的撒个娇要来零食钱，也成了奢望。

那套装备落了灰，被奶奶放进楼顶的屋里，只有偶尔去翻找东西时才会看到它们，再隐隐勾起回忆，心下怅然。

今年暑假，我没有再像往年一样去大城市游玩，而是留在了小镇陪着奶奶，看着她 and 周围的爷爷婆婆去散步，也看着暮色四合时阿姨们架着音响在空地跳舞，李大爷和仲大爷依然在切磋象棋，每一步落子都震得作响，有时候就会想到陶渊明的《桃花源记》，这里的人们也是那么的怡然自乐。

一次出门回来，我听到楼上传来熟悉的声音，我急忙跑上楼去，看到奶奶又在那里剁豆瓣，她对我说：“你爸爸妈妈他们都想吃啦，我们今年做一些吧。”

“奶奶，让我来剁。”我接过刀，楼顶响起的是我奋力剁辣椒的声音。

我马上就可以吃到家里的自制豆瓣了。

闻酸知故乡

四川 广元市苍溪县城郊中学 叶灵

错过了才学会珍惜，生活中常常都是这样。一件看似平平无奇的东西，你也会觉得不习惯，便产生怀恋。

掀开泡菜坛子，一股清香扑鼻而来，简直是酸爽够味。



一个在旁人眼里看起来很平常的泡菜，做法却很讲究。那时，我们迈着步子来到田园，早晨的露水慢慢浸湿了裤脚。我手里拿着那把已经开始生锈的小锄头，老老实实的跟在外婆身后。我轻轻挥动着锄头，准备把萝卜连根挖起，却只见外婆轻轻的把萝卜边缘的土慢慢拨开。尽管我很疑惑，可我还是我像模像样的学着外婆的动作，外婆见我笨拙的动作，只是笑笑说：“我们要确保不把胡萝卜弄坏，就得先慢慢拨开旁边的土。记住了这一点。”

我们把挖好的胡萝卜和白萝卜洗干净。轻轻擦去上面的水滴，把它放在太阳下沥干，再切成条状。外婆说，第一次做泡菜最好用萝卜，萝卜易使泡菜的汁水变酸，就更具有泡菜风味。

接下来就是配料。泡菜做得好不好吃，配料是主要因素。外婆将烧开的开水冷却，慢慢倒入坛中，覆盖坛子的一半就差不多了

接着外婆就将自家种的野山椒采集来，晾干，再将若干的盐、白砂糖、白

酒、大料、姜片、花椒粒，放入坛中，再轻轻的用筷子搅匀，慢慢的将萝卜条放进去，等待它慢慢发酵。外婆叮嘱我把坛子盖好，封严，否则到时候的泡菜就没有了那种脆感。

等待泡菜腌好的过程总是很缓慢的。等个五六天后，泡菜便腌制好了。

外婆用筷子夹出几条放在盘子里。我们家的人都热衷于辣，便在上面撒上辣椒粉。吃饭时，我们便和着饭一起吃，又辣又脆，确实是妙不可言。

记得去年，对面家的阿姨特地给我们带来东北酸菜。刚看外貌有点像坏掉的蔬菜，但是吃起来味道也是不错的。于是我便问外婆，这酸菜怎么做的。但外公只是笑笑。我便问了隔壁家的哥哥，他说，那酸菜其实和泡菜差不多。我便楞楞的点了点头。

后来发现原来东北酸菜的原料竟是白菜。而且腌制的时间竟需要 20 几天。这便是两种食物的不同。在东北，那里的酸菜很受人喜欢。当然在四川，泡菜也许不是什么名菜，却是四川人餐桌上不可缺少的一道小菜。

记得那天，我在饭店买了现成的泡菜，它的外表看起来让人很有食欲，可它的味道却比不上之前了。于是我便准备自己买来原料做，可是我发现曾经的那些原料也失去了原有的味道。我只好打电话让外婆寄些来。自从高中以后，就很少回家，更是很少吃到外婆做的泡菜了。

如今在四川本地的很多地方已经看不到泡菜的身影了。我知道它被餐桌上的



山珍海味给取代了。有时我竟觉得，宴席上的佳肴比不上外婆做的泡菜。泡菜虽然不是什么山珍海味，可却是我最爱吃的菜。



再次掀开坛子，依旧是那种味道，可是不知为何心里却有一种酸酸的感觉涌上心头。可能是想她了吧，罢了罢了。

时间一点点过去，回忆也慢慢淡化。我爱的终究是那里的土地、那里的味道和那里的人。

最美家乡味

四川 广元市苍溪县城郊中学 任柏桦

家乡的味道是什么？也许是那团聚的幸福，也许是那秀丽的山水，也许是那



一桌丰盛的午餐。它让人流连忘返，让人回味无穷。那叮叮咚咚的碗筷碰撞的声音，那黛绿色连绵不绝的青山，那熟悉的地方口音，无一不在诉说着，家乡的味道。

早晨，楼下传来的吆喝声把我唤醒，少了大城市的车水马龙，家乡显得更加具有风土人情。缕缕阳光

透过窗帘洒向地板，软绵绵而又让人觉得温暖的味道扑面而来。居民傍着阳光，闲散地站在小道上聊着天，那熟悉又苍老了不少的面孔映入我的眼帘。还好，那些曾望着我长大，陪我一起玩耍的他们，都还在。说话的声音不时飘到楼上，那只属于老家的地方话总是不经意地勾起思念，在心中泛起点点涟漪。微风传送着的吆喝声越来越小，逐渐飘散在风中。

每个地方都有几道属于当地特色的家常菜，也许制作过程十分简单，但也只有本地的人才能做出那独特的韵味。在我的家乡也有许多土特产，比如皮蛋、酸辣粉，都让我十分回味。我比较喜欢吃辣，特别是家乡独特的辣味，那种味道无法用语言形容。当在外的游子吃到家乡的一碗酸辣粉，那唤起的思念总会让人眼神发光。那只属于家乡的味道，是什么也不能够替代，不能够磨灭的，它鲜活在每一个游子的心中，独一无二。

家乡的味道是幸福的，幸福在清晨升起的一缕炊烟中弥漫。清晨的阳光暖暖地迎上我的发梢，我奔下楼去，在微风的伴舞下伸了伸腰。奶奶蹒跚而苍老的身影在厨房忙碌，那乳白色的炊烟在空中飞舞，又好似奶奶厨房中散发出的香气吸引了它般，炊烟又轻快地在院子内飘荡。奶奶满是皱纹的双手捧出了一盘热气腾腾的糯米粑。我悄悄拿起一块，塞进嘴中，却被烫的全身发抖。奶奶笑了，轻轻拍拍我的头。嘴中的香气迅速弥漫，宛如一丝幸福的味道，伴着清晨升起的炊烟，飘至心中。



家乡的味道是朴实的，朴实在老人们的闲谈家常中弥漫。暮色降临，蝉鸣将星星月亮请来，与村中人们一起欣赏夜色的美丽。村口那棵年老而粗壮的大榕树下飘荡着老人们的欢声笑语，一张张布满皱纹而略显苍老的脸上却不失活力。我坐在奶奶的身旁，看着老人们用亲切的方言拉扯家常。老人们的手上轻轻摇曳着一张张轻巧的薄扇，带来了一丝夏的清凉。我爬在奶奶的大腿上，伴着夜半蝉鸣，昏昏欲睡……这里的乡村是朴实的，它没有城市的喧闹，没有光彩夺目的霓虹灯，没有夜半的车水马龙，但它有乡村的宁静朴素，使我安心。

家乡的味道是欢快的，欢乐在小孩儿的嬉笑打闹中弥漫。漫步在柳色沾衣的河堤上，不用撑伞，只需伸出双手，便能挽住丝丝烟雨。河边的孩童已热的满头大汗，将已被汗水浸透的衣衫绑在腰间。突然，一阵“咯咯”的嬉笑传入我的耳畔，回头一看，一个孩童高举筐篓，筐中一条鲜活的鱼儿活泼地跳着。脸上的自豪难以掩饰，我的嘴角也不禁上扬，多么天真！一朵朵纯真的花儿在我心底绽放，宛如路边闪耀的满天星。

家乡的土腊肉

四川 广元市苍溪县城郊中学 姚红梅

过了腊八就是年，年的气息将近时，街上便纷杂热闹起来。过年的气氛也渐渐弥漫着家家户户，热闹的氛围也逐渐浓厚起来。



你瞧，那街上人来人往，忙忙碌碌的人们正在购置着年货。鸡鸭鱼肉摊，水果蔬菜摊，早已被围得水泄不通。过年也就意味着大团圆、大相聚，那么上桌的菜品自然不在少数，但这些菜中绝对不可缺

少的必是这道菜——腊肉。

腊肉早已有几千年的历史了，根据各省的口味不同，做法与味道也存在些许差异。湘西腊肉，东北腊肉，各具有自身的特色。但四川腊肉却因其独特的口感或长久以来真挚的情怀而长盛不衰，流传至今。

我相信，没有任何一个四川人是不爱吃腊肉的，即使是远离家乡的游子也会对这腊肉独有情钟。熏好的腊肉，颜色鲜亮，肉质红润，肥而不腻，瘦不塞牙，尝一口便会有醇香在唇齿边游荡；咸度适中，不会让人有饥渴之感；柔软轻弹，让人享受舌尖上的美味，其熏香浓郁让人生馋。如若是与蒜苔等小菜炒在一起，更是别有一番风味。正是因为许多人都爱吃腊肉，所以腊肉的由来也便成为了大家所好奇的事。而腊肉的由来，却存在一个故事。

相传啊，曾经有一个叫腊生的人在一处富贵人家当厨子，过年时偷了主人家许多的肉打算带回家去，为了不让主人家发现便藏在了房顶的烟囱旁。久而久之便忘了此事，当想起此事时已是数月之后。此时的肉已经被熏黑了，腊生便把肉重新做成了菜，却无意间被富豪家的客人吃了，客人连连称赞，自此腊肉便传开了。

腊肉经历了几千年时间熏制的积淀，呈现出各种地域风味，腊肉腌制文化也是异常的丰富，各种做法也是异彩纷呈，各式各样的腊肉炒菜也层出不穷，但我最钟爱的还是奶奶和母亲做的腊肉。母亲常年在外，我很少能吃到她做的腊肉。但在这过年的时期，母亲必定是要回来的。此时的兴奋与激动两词已不能描述我的心情，能够吃上她做的腊肉便是我的幸福了，能见到她便是更开心了。

冬天，温度骤降，在那个季节便是腌制腊肉的大好时机。母亲也提前回来了。母亲和奶奶可是家里里面做腊肉的高手，为了每年过年都能吃上香喷喷的腊肉，而母亲与奶奶早就在此之前就做好了准备。母亲和奶奶做腊肉时，我在一旁看着，腊肉的做法可还有着讲究呢。把生肉洗净后将盐洒在肉上，反复揉搓使肉入味，而母亲则在一旁准备着密闭的容器，待奶奶完成后放入容器中腌制一个星期。在这个星期里，大家可不是闲着，得尽早准备好柏树枝，以备后来熏肉使用。而我可爱做这种事了，每天早晨一起床就寻这树枝去了。那细长的树枝可不行，这种树枝不能把肉架起来，但寻找粗壮的枝干对我来说也不是件容易事，可就因为母亲一句“用老家的柏树枝熏出的腊肉更有清香”，我的动力也就无限提升了。等过了一个星期肉腌制好以后，用柏树枝将肉挂起来，这时便开始了熏烤。熊熊大火冒出一阵阵浓烟，一会之后腊肉便有了起色，由鲜嫩的润红色逐渐变金黄色了，火苗与浓烟将肉裹得严实，就这样烘着，一个月后腊肉就完成了。一切开腊肉，鲜嫩的肉质香气扑鼻，使人垂涎三尺。

到了过年时，母亲便拿出腊肉来放入锅里再放上生姜、八角、花椒加入清水

煮，一小时之后腊肉就熟了。用刀切小块放入锅里炒，加入蒜苗或是其他的小菜，肉香飘满整个厨房。这桌上的菜各种各样，而我却紧盯那一盘腊肉，仿佛魂都被它勾了去。许久的不见的亲戚们也都上座了，平常在外忙碌的亲人们也齐聚一堂。奶奶瞧我的眼睛都转不过来了，就拿起筷子给我夹了一个腊肉说：“快吃吧，瞧把你给馋的。”于是我就先下手了，先吃了一个垫垫肚，嗯，家



乡那种久违的腊肉味道满嘴交叉穿行，人的魂魄瞬间丢失。大人们也都开始吃了起来，夹了一块腊肉放入嘴里，饮着酒笑着说道：“今年的腊肉更好吃了，比去年更有味了呢。”奶奶回应道：“可不是嘛，这腊肉的做法早已铭刻在我的灵魂里了，时间的浸润赋予了我们的生活的印痕，岁月的积淀人生的阅历全用在腌制腊肉了，又加上婆媳和睦相处，手工操作，倾情腌制，柏树丫枝耐心熏制，这盐与猪肉是浸透了我们的生活，生活的色与味都具备了，所以这肉是越腌越香，越吃越有味。”说着，大家也都爽朗地笑了起来。

很快，正月过去了，母亲又要出远门了打工去了，走之前，她们一定会带上了许多家里的腊肉。远在他乡，吃上一口腊肉，满足家乡的口味，缓解浓浓的思乡思亲之情。腊肉成了远在他乡游子睹物思人思乡的信物，所以远行的人们必须带上家乡的土特产，让自己信心满满地踏上异地他乡。

家乡的土腊肉，沉淀着浓浓的乡土味，令我沉醉，令我向往。

父亲的叶子烟

四川 广元市苍溪职业高级中学 向芬

太阳渐渐收去了耀眼的光环，恋恋不舍地将余霞留在天空，将西边的云朵染得通红。劳累一天的父亲踏着余晖，扛着陪伴了他几十年的锄头，慢悠悠地回到家。



一放下锄头，就从屋里端了一个凳子坐下，迫不及待地兜里拿出透明的方便袋，拿出他视若珍宝的美味——叶子烟！

这些晒干了的叶子烟被父亲捆得整整齐齐地，一条一条地装在袋子里。父亲从袋子里拿出一条叶子烟，把它掐成了半截小指左右的节，轻轻地把每一节烟叶摊开，抚摸地平平整整，作为后面所掐的每节烟的标准，然后几节重叠在一起，卷成一个圆溜溜的卷儿，用同样宽的草稿纸将它包起来，把尾端装一部分放在烟嘴儿里，拿出一直舍不得扔的煤油打火机，满足地点燃了烟，细细品味了起来。看着被吸入后又吐出的烟雾萦绕的父亲，似乎正在享受一种别人体会不到的快乐！

父亲对叶子烟，倾注的是对儿女般的深情。为了给叶子烟找到一片肥沃的土地，他硬是把我们家的每一块土地的土壤都做了全面的比较，从湿度到养分，再到日照情况，他没有一丝一毫的马虎。

种植的季节到了。父亲照往常一样，早早的挑出一颗一颗饱满的种子，去地里播种。他兴奋地扛着锄头走到地里，一锄一锄的把地里每一寸土壤翻松，然后

用锄头把泥土铲平，紧接着用锄头将地里的窝每四个一排的排好，远远看去，就像一排排整齐的士兵矗立在地里。直到满意后，父亲才拿出种子，一窝一颗的小心安置，生怕会把种子摔坏似的。

记得三年级时，有次周末放假回家，路过父亲的叶子烟地时，偶然发现原来的空地上长出了很多淡绿的植物，深绿茎上那长长的叶子，就像绿色的蛇鳞一样，也许这就是缠绕住父亲心的理由吧。想到父亲对它的付出，我不禁为自己感到愤懑不平：凭什么它能够像我一样被父亲那样呵护着？我越想越生气，双手情不自禁的伸了出来，一片一片狠狠的扯掉它的叶子。

直到发泄完心中的不满时才想起要回家，心里的怒火也随逝去的叶子而逐渐熄灭。过了一会儿，我听到从外面传来父亲那如加急快马般的脚步，“噚、噚、噚”的声音越响越大，神色慌张的我连忙拿出书包的作业摊开，装作一副正在思考问题的样子，父亲回来道：“你回来时看到谁把我种的叶子烟的叶子给剔了吗？”见我没有回应，又焦急地问了一遍，我被父亲的模样吓着了，忍不住瑟瑟发抖。父亲可能看出了我的异样，似乎猜中就是我，他没有唬我，而是拍了拍我的肩膀，说道：“做人就要有敢作敢当的勇气。”

说完后，父亲就慢慢的走到后院，挑着扁担和桶到沼气池，放了一些肥料在桶里，担着两个桶就到叶子烟地里去了。父亲一瓢一瓢轻柔的灌溉在已经光秃的叶子烟窝儿旁。看着父亲心疼的样子，我意识到了自己的错误，便跟过去，我也学着父亲的动作来给叶子烟施肥。叶子是否会长起来呢？我不知道。这兴许是父亲用这种方式来替我向这些逝去的叶子烟道歉罢了。直到月亮升得老高了，父亲才灌完地，疲惫地坐在石头上，又点起了他的叶子烟。

眨眼间收获的季节到了，这下可把父亲乐坏了，这几日几乎每天都会到地里去瞅瞅，等待收获的最好时机。今天，父亲起得格外早，用充满激情的声音把我

从梦中叫醒。不知所措的我赶紧起来，匆忙的收拾好了，只见他背着背篋，踩着欢快的脚步，带着我直奔地头。我望着这一片已成熟的浓绿的叶子烟，也很激动。父亲迫不及待地走进地里，急促的伸出双手，但又怕伤了叶子，小心谨慎地一片一片地扳了起来，生怕弄坏一点叶片。

当我看着之前弄坏的叶子烟时，脑中呈现出那日的画面，想到这儿，愧疚感油然而生，就立刻帮助父亲收获起他的叶子烟。经过半天的劳动，地里的叶子烟终于被我们采光了。父亲走到田埂上坐下，又拿出了他的叶子烟抽着。他望着背篋里满满的叶子烟，深深地叹了口气，对我说：“总算是苦尽甘来啊，你知道吗？这种感觉就像你努力学习收获优异成绩一样。”语音刚落，父亲吐出浓浓的烟圈儿，露出欣慰的笑容。我不禁点了点头，似乎已经能体会父亲的感受了。



时隔数年，当我从一个小姑娘长成了大姑娘，父亲却由身强力壮的年轻人变成了两鬓斑白的老人。国庆放假，我早早的给父亲打了通电话，他询问了我近况之后，父亲又乐此不疲的说起了他快要收获的叶子烟。

黄土与泥巴房子

四川 广元市苍溪职业高级中学 向梓晨

泥土是黄色的，孕育了万物，我小时候住的房子也是金黄色的土建成的！它们如黄金一般的记忆。

俗话说：“一方土，养一方人！”我们这里的土养了我们这一方人，连公路都是金黄色的！要是你在那金黄的泥巴路上一走，那泥土会亲吻着鞋底和裤脚，不要嫌脏！那是大自然送你最可贵的礼物，因为它养育了万物！



走过泥巴路会看见一栋金黄色的泥土房子，上面的瓦已经是绿色的了，下面还是黄灿灿的，周边有很多活泼的蔬菜，笔直坐在金灿灿的土地上，亭亭玉立的大树为这片土地遮风挡雨，它们一起围在这片土地上讨论改革开放到现在的沧桑变化！

那房子已经有一大把岁数了，上面无数的裂痕就是它的皱纹；那古老而又结实的泥巴房就是我童年留下的遗址，现在已经没有人住了，以前爷爷在这里有数不清的岁月！小时候爷爷总是和我们讲一些故事：那故事有关于毛主席的、也有关于这房子的！据爷爷说这泥巴房子在很久之前就有了，以前而且比现在更大——整个集体都住在这里的，后来由于政策的变化只有爷爷独享这座房子了，爷爷感觉独享不安逸，于是让出一大半给了别人修了砖房！这个房里面到现在还有年龄比我大的东西呢！去年刚坏的电视机就是我父母结婚时买的呢，到现在还依然

存放着的。

那房屋阴暗、潮湿，感觉里面黑漆漆的，有人肯定会问：“那么黑的屋子你不怕吗？”我会摇摇头说到：“不害怕，不只是以前不怕就连现在也不会怕的！”有什么好害怕的呢？那是我们这一方的土盖出的泥巴房子，有什么害怕的呢？



在农村中最脏的地方不得不说是猪圈和粪塘了吧！猪圈大家应该都不陌生吧！粪塘在猪圈板的下面，那里十分臭但离不开它——它堆积十分肥沃的农家肥料，要是憨态可掬的大白菜种在黄土上，浇灌一些农家肥，等到丰收的季节白菜肯定是白白胖胖的，不只是我们要吃这些用农家肥浇灌的大白菜，而且猪也吃这些白菜等到杀年猪时又可以收获一批大肥肉呢！你说离得开粪塘吗？

猪不只是在猪圈里面养，那肥沃的金黄色的土地正是养猪的地方。黄土，猪拱土！这让那些又懒又笨的小猪猪看上去没有那么笨也不再懒惰，小猪猪在金黄色的大地上你追我赶给大地带来一幅更生动的农乡画卷！画卷中有的时候也会多出一些其他动物，如：小白兔、黄鼠狼、鸡鸭、鸟、松鼠等，把它们一起混入画卷里，即生动有趣美丽！农民伯伯也会在画卷出现；有的种庄稼，有的赶黄鼠狼等；更又是一幅绝妙的画卷！

院坝边现在堆积着很多很厚的腐叶没有人来整理一下，以前那里是堆放着一捆又一捆粗大的柴枝，日积月累，越积越多！一大堆的柴枝在院坝一角享受太阳的沐浴，慢慢地变成干柴！用灶时取一点，冬天烧火取暖时拿一点。烧出来的大

火十分旺，四角都照得亮堂堂的！

房前屋后都是黄土，我们就在黄土中种一些菜，前面好可以种一些苗木；现



在的树苗长成了大树，大树证岁月流逝之快，转眼间！多出了一大片参天大树！在那一棵棵的大树身上我总会仿佛看到军训时我们的教官们；大树根扎在大地上，稳固这片土地，让这片土地安全；教官他们扎根在祖国的边疆让祖国安全。

我们老家中还有鱼塘，正是一些城市富人想要的生活呢！前面还有土地可以种菜，左面有竹林和鱼塘，右面有鸡圈，后面则是一棵棵像教官一样的大树！正面向青山！偶尔清闲的时候可以在鱼塘边钓鱼，去里面抓爪鱼！但在鱼塘里捉鱼也是十分危险的，曾经我也在鱼塘里差那么一点点就爬不上来了呢！那也要感谢我奶奶把我从塘子里面捞了出来。

那片土地是金黄色的，金黄色的土地培育了一批批树木给了当地人生存；这一片土地是金黄色的，那金黄色的土地养活了我们一代又一代人；那片土地是金黄色，金黄色的土地从文明一开始养出了现在的文明；那片土地是金黄色的，那一片土地动物们的摇篮，养育了大地万物！

这片土地是家乡，那座泥巴房是我老家！这里不脏、不臭，这里是最爱的家，是养我长大的家乡！

婆婆的“味道”

四川 广元市苍溪职业高级中学 侯坤

她的脸上有些憔悴，背有些弯曲了，黑发里夹杂些白发，她笑着眼角也有些皱纹，她老了。

她和我没有什么血缘关系，但是她却是非常疼爱我的人。



她是我的后婆，也就是疼爱我的婆婆。

她刚开始到我家时，我还不认识，认为是远方的一位亲戚，也没在意，之后她来久了，才知道她是我的后婆，我的亲婆去世的早，爷爷也忙着农活，别人就给他介绍了她，就成了我的后婆。

她刚来我家的时候，很照顾我，给我蒸包子，各种各样的，什么槐花馅、腊肉馅、树树菜馅之类的，很好吃的，她给我蒸第一次包子时，我就记住了她。

记得每次放周假我回老家的时候，婆婆她便准备忙碌了起来，我回去已经是下午了，婆婆笑着说：“坤娃，你回来了，婆婆给你蒸包子吃”而我也笑着对她说：“好啊，那我来跟你一起帮忙”话完之后，我和婆婆去了灶屋，她开始和面，她一只手一边撒着面粉，另一只手揉着面团，看着很熟练的样子，把面团放在案板上不停地揉，揉软拉长，再搓成长条形状。然后拿出一把刀把面条切分成了宽三厘米的面团，这时我跟着婆婆各拿起一块面团揉戳、压扁，再用手捏成圆

面皮，在面皮中间的一块放进准备好的馅料，还是我喜欢吃的槐花馅，捏住皮子的边卷成一个小卷把口缩小，就好了。看着婆婆包的包子，皮又薄馅料又多。而包的第一个包子却是皮破了，口子开得大，而我觉得不行，就继续包，不是馅又放少的，就是皮又破的，我都感觉很沮丧了。这次我很用心地跟着婆婆耐心学，婆婆也耐心的跟我讲这里应该怎样包，那里应该怎样包，我撅起嘴再包。之后包子包完了，看着上蒸笼的包子，又看着婆婆说：“婆婆，以后我还要跟你一起包包子”。婆婆乐呵呵的答应了。现在我一个月回家一次，一次回家两三次，当我离开的时候，她总是拉着我在我包里放些包子，让我肚子饿了就吃。到现在我想起来，真的很怀念婆婆蒸的包子，怀念的不是味道，而是对婆婆的怀念。

她总是把好吃的留给我，做什么都忘不了我。

她对我这么好，但是我也有惹她生气的时候。

记得在我初中时，我那时已经有手机了，整天抱着手机不放，婆婆看见我这个样子，很担心，看见我玩手机时，就唠叨着说：“你天天就知道玩手机，别玩了去外面转一下，别玩了”而我却不耐烦的说：“哎呀，你别管我，我不要你管啊！”这样，我每次放假回家婆婆不会主动找我说话，也不会蒸包子，看见我也不会笑了，而我一回家就在屋里玩手机，这一幕，我爷爷看见狠狠的教训了我一顿，指着我说：“每次你回来就知道玩手机，你都不理你婆婆，你知道她心里难受吗？她知道你在学校很辛苦，每晚都在担心你，自从你说不要她管了，她很生气的！”我听到这话之后，我心里一阵不舒服，放下手机，跑到婆婆身边跟她说了声“对不起”，婆婆只说了声没事就走开了。

自从那之后，我放假回去时买点水果，跟她坐在院坝边上笑嘻嘻摆着龙门阵。心里想着再也不会惹她生气了。

可是我跟婆婆相处的时间不长，差不多只有一年多，因为我婆婆的亲孙子要

上幼儿园，在山西那边，要照顾他，所以过年之后一个月婆婆被她儿子接走了。

婆婆走的前一天晚上，她蒸了许多包子，说是坤娃喜欢吃的，不然我走了他就吃不到了，我听到这话哭了起来，婆婆看见我哭就抱住我，对我说：“我走之后你要好好听爷爷的话，别老玩手机，要好好学习，下次过年回来我给你蒸你喜欢吃的包子”我眼含泪水的说了句：“婆婆，你要在那边好好照顾自己”之后跑去卧室痛哭起来。

那种感觉真的很难受。

第二天我一起来，婆婆早已坐上她儿子的车走了，我吃着婆婆蒸的包子，心里祈祷婆婆一路平安！

也许最疼我的人，是我没有去好好珍惜她，也没有好好关心她，现在感觉很后悔。她下次回来，我会全心全意的去照顾她。



爷爷家后的菜园子

四川 广元市苍溪实验中学 陈培伟

城市里有再高的楼，再便利的交通，也比不上家乡的一抹绿来渲染一股新鲜空气来净化，就像陶渊明的《饮酒》中“衣沾不足惜，但使愿无违”。

爷爷的后院是一块净化身心极好的圣地。这儿的植物没有公园里的花花草草



那样名贵，只是一些平常可见的果蔬，也没有像公园中那些树木经过刻意裁剪，追求美感。它们只是简简单单，随意生长。虽比不上公园的大气，可这小小的菜地，在我心中确是一个难得的心灵栖息地。

初春，气温渐渐回暖，原本冻硬的土地也渐渐柔软，刚刚翻新过的土地，埋藏着一颗颗希望的种子。俯下身子静静的观望低平土地，你会欣喜地发现有一个个充满着活力的孩子，迫不及待地挣脱了襁褓，从地里悄悄地探出了头。听，这成长的声音如同夏日荷花飘过的清香，朦朦胧胧听不真切。丝丝春雨轻轻的拥抱着嫩芽，生怕弄伤这可爱的精灵，雨点羞涩地亲吻着孩子额头时的沙沙声，如同一位声音清甜的女孩子，细细地哼着小调，不是那么清晰、明亮，却是那样宛转、悠扬。嫩绿的幼芽都畏畏缩缩地伸着懒腰，两朵淡绿的叶片，如同被子一般将自己裹得严严实实。面对身旁偌大的露珠毫不惧怕，竟贪婪地吮吸。仿佛要将所有露珠吸光，直到把自己的肚皮撑破才罢休。

这样的春日无疑是极美的，可惜很少能为我所有。回到城里，我竟几回梦里

回到了乡下，跟爷爷通电话时，也少不了聊聊菜地里的朋友们。没有想到不久之后，我就又一次成了爷爷后院的“入侵者”，再次回到这个美丽的地方。我来不及放下背包直扑爷爷的后院。呀！没想到这群孩子竟长得这么快！放眼一望，整块菜地绿得发光。不需要仔细观察，微微低下头，他们的模样便能一览无余。一股略涩而又清新的气味，争着涌入我的鼻腔，我知道这是春天的味道。我伸出手轻轻抚摸刚成雏形的绿叶，柔嫩得像刚出生婴儿的皮肤，吹弹可破。茎的深绿与叶儿的嫩绿，给人带来奇妙的视觉感受，只是中部的茎和枝干如此强壮，显得更加引人注目。



看着这一群鲜活的旺盛的生命，我知道不久之后，这些稚嫩的浅绿，就会被那些成熟、稳重的墨绿代替了。叶子会悄无声息地完成成长，根茎也会被硕大的叶子重重叠叠盖住。菜地里的人眼稍微一瞟，便能将大好春光尽收眼底。也许突然间，你的眼前一亮，层层叠叠的绿色中竟点缀着星星点点的斑斓，火红的西红柿，金黄的黄瓜花，深紫的茄子，正是这万花丛中的点睛之笔，它们在这大好时光里，在这炫彩夺目的舞台上欢快地蹦跳着。如此浓厚的色彩竟让人出乎意料的心安。叶子若一条翠绿的折叠式连衣裙，肩并肩密密地挨着。茫然之中，竟觉得这美丽的色彩，也不过这惊人的绿。

这一小块菜地，是如此简单，淳朴。但是这一片绿，会永远珍藏于我的心中。

石磨

四川 广元市朝天职业中学 魏文生

豆腐大家都知道大家也都吃过吧！你是否看见那一块块雪白的豆腐感到疑惑。是什么工具能让它摇身一变的呢？是什么工具让它们从一粒粒珍珠似的、黄色的小豆子，变成了正正方方、雪白的豆腐。



接下来让我给你们揭晓答案吧。

单从名词来解释石磨这个东西的话，就是把麦、米、豆等加工成粉，开始用人力或畜力。到了晋代，中国劳动人民才用水作为动力的石磨，通常用两个圆石做成的。

我推开家中那扇无人问津的的木门，第一眼望去，映入眼帘的是一堆木架撑起的，一堆长了苔藓的石头。当然，这只是在老屋的门口看见的它。如果你走进看的话，你会发现前者与后者那是千差万别。一台小石磨最轻也才 80 多斤，这是人用的也被称之为“白虎”。大的石磨叫做石碾，最新的也有 400 多斤，被称之为“青龙”。

石磨大体可以分为三个部分来看。一个是上石、一个是下石、还有一个，卧盘石。我们先说上石吧。

上石从平视的方向看第一眼看见的是一个手柄。手呈大写字母“L”型。“L”字母的那一短横是镶在上石的三分之一处。这样的设计并不是没有讲究。

因为只有这样设计人在转动上石时，才不会掉出来砸到脚，同时也节省了许多力气。在上石的表面有许多不规则的小坑，这是因为在清洗时能够手提供摩擦力。

从上往下，在上石半径的中间有一个下料口，这个下料口直接穿通上石。整个石磨的三分之一处，上石和下石的衔接处都有不同方向的凹槽或凸槽。上石是以手柄为横向的凸槽。这样的设计是为了提高工作效率。这样才能让黄豆充分的爆发出他那该有的豆香。在上石和下石最中间的位置，是一个竖立的轴，这根轴是固定死了的。它的存在是为了约束上石在人为转动时，不会移动，弹跳出来打断支撑架。



与其说这个卧盘石是独立的，还不如说它是和上下石连在一起的。卧盘石简单来说是一个豆浆接受的导向装置，它的形状类似是一个把凸字平放的概念。不过他是把这个秃子挖成了一个凹槽凸字。凸出来的那一块就是出口，下面用桶接着打磨出来的浆。凸字自以下的部分就相当于豆浆走的路程。

在推磨前，一定要进行对石磨架、磨槽、磨石的检查。不然推到一半时，其中哪个环节出现了掉链子的情况，当时你一定会火冒三丈的。因为到嘴的豆浆，你都喝不到，你说你气不气？

在豆浆的需求量很大的时候。石磨上会出现，银光素裹下石磨，白浆涌流卧石盘的奇观。

丰收的喜悦

四川 广元市朝天职业中学 李越

九月霖霖谷欲登，稻芽连穗水漫滕。金秋九月，我同他们一起感受到了丰收的喜悦。每年农历八月十五，既是中秋节，又是提醒我们该为“打谷子”做准备的时间。



这一天如往常一样放假，在庆祝中秋节后，我和爸爸妈妈们一起收拾收割稻穗的工具。有镰刀、胶鞋、口袋等等……我们行走在田间的小路上，看见那金黄饱满的稻穗垂下，仿佛是在欢迎我们的到来，我也闻到了稻谷的清香……

现在家家户户大部分都使用的是打谷机，方便了很多，而且也能使稻谷完全的脱落下来。在正式打之前一般都先要割出一块空地来放机器，我和妈妈先下田去割，爸爸负责把机器弄好，割稻穗开始的时候，我是十分有精神气的，但是过了一会，我就坚持不住了，田地里有各式各样的虫子，而我又最怕就是虫子，咬得我全身都是红疙瘩。不过妈妈就很能干了，不一会就割出一大片空地来。当然，我免不了被妈妈说“要好好学习啊，以后考上大学就不用干这些苦力了”。

爸爸妈妈一起把打谷机搬到田里，打谷机用的是汽油，功率很大，首先发动打谷机的发动机，发燃之后发出“轰轰轰”的声音，放在机器旋转的轮上迎合机

器的运转，谷子就自然从稻芽上分离。这时机器虽然在运转，但却没有打，有些浪费，所以我果断抛弃了我的懒惰，跑去帮爸爸拾稻穗。在一次又一次的弯腰，站立后，我又坚持不住了，趁偷偷喝水的时候，跑到了田间的小河去玩耍了。河水的水是那么的清澈，我在这里抓鱼，捉螃蟹，玩的不亦乐乎。一个声音将我从快乐的世界里拽回，那就是妈妈叫我的声音。我急忙跑回去，站在田埂上，刚才的一片金黄田地，已变成了几堆的稻穗，原来妈妈已经割完了，现在爸爸妈妈一起打谷子，我在旁边往口袋里装稻粒。看着一粒粒的谷子往口袋“跳”我是多么的兴奋，我感受到了丰收的喜悦。



这时，有些人已经打完了谷子，路过我们这里，看见了我，也不忘夸我几句，也有一些人来帮我们，原来就不多的活又多了更多人的帮助，才不到半天，我们就收割完了。堆在那里整整齐齐的一袋袋的稻谷，和那高高的稻草堆成了草垛子，都让我们感受到了收获，忙了半天，他们在草垛子上休息。

当然，我也是最喜欢这个时间的，可以和其他小孩子一起在草垛上打滚，玩耍，跑来跑去，早已忘了刚才割稻穗的辛苦，不过疯狂过后也是要付出代价的，到了晚上全身都痒。我们背着一袋袋的谷子，走在回家的路上，每个人都流淌这汗水，每个人都洋溢着幸福。年年打谷子，岁岁人不同。今年的我又打谷子了，在一次体会到了“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”。我们用勤劳缔造了果实，我们用食物造就了生命。

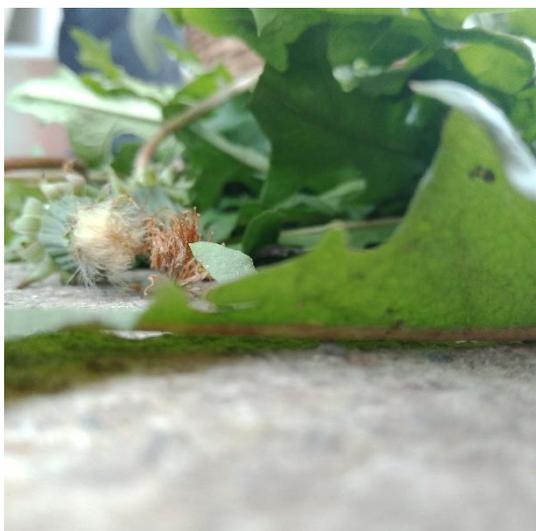
“春种一粒粟，秋收万颗子”。我感受到了丰收的喜悦，更喜欢这丰收的季节。

苦苦的苦麻菜

四川 广元市朝天职业中学 苟雨薇

妈妈你看，这儿有一株好大的苦麻菜。

我已记不清童年的时候对我母亲说了多少次这样的话了。从我第一次接触苦



麻菜时，我便记住了专属于它的模样。它的叶子像起伏不定的波浪，中间有着淡黄色的花骨朵儿，淡绿色的筋儿会越来越长越高，看起是那样弱不禁风，似乎一吹就倒，但它却守护着花开、花落。初阳刚露脸，它们就显得更加绚丽，微风一吹，它们便如豆蔻年华般一起一如既往的排练明日将要表演的舞蹈。黄蝶飞舞的季节里，苦麻菜终于含辛茹苦的养育出自己的“传承者”——我采下一朵带着白绒的毛球

吹了一口气，它们淘气的涌入充满清新的空气中，然后慢慢在空中，旋转，跳跃，直到玩累了轻轻的睡在最上层的一颗土粒上。

苦麻菜的味道是淡淡的苦涩。

小时候经常牙疼，母亲买了很多药也于事无补，我看到母亲为我担忧我很心疼，心里难免是淡淡的苦涩。直到她和邻居偶然一次的闲谈，才得知一个“惊天”秘密——野菜可以去火，特别是苦麻菜！于是天没亮，母亲便拉着我胖乎乎的小手，我拉着她那如刺般的手掌骨一起向田间走去。对，朦胧的雾气很重，而我的心却飘飘如也……嗯，真好。

妈妈你看，这儿有一株好大的苦麻菜。我发出稚嫩的声音对妈妈说，“嗯，真乖，宝贝，这下子你牙齿里的小怪兽都会被消灭了。”妈妈充满爱的温柔声音对我说。不到霎时，我们就收获满满了，开心的走在归家的道路上，太阳出来了，我们的影子被拉的很长，甚至从过去拉到了现在。

夜幕降临，萤火虫在天空中捉着迷藏，这却为迷路的人指引了方向。那天晚上，母亲把我们早上挖的苦麻菜凉拌了出来。看面相还是不错的，翠绿色苦麻菜加上洁白的蒜末和深绿的葱花儿，犹如三姐妹在料池里泡温泉。家里椅子不多就三把，今天家里桌子不大，刚好被三把椅子围满。我们像往常一样在这里品尝今天的收获。我像母亲请教了它的做法，大家想不想学习一下呢？很简单，先把我们的主角洗刷干净，然后撒上盐巴，鸡精，味精，酱油，醋，香油，最后别忘了加点儿辣椒，因为之前很上火，所以一直没有加过。然后再放上三姐妹，一点热油淋上去，味道立马出来了。我急寥寥的先来品尝一下，入口丝丝苦涩，下肚嘴里残留苦的味道，想到父母为我和弟弟的一切，心里也不难免泛起一丝苦涩。我强忍着咽下，不再多说一句话。

No pains no gains！赶在日落前去田间采苦麻菜，又带着初阳的微光回家。虽然辛苦，但和家人一起吃着自已采的苦麻菜却倍感甜美。有人说，免费永远是最昂贵的东西，没人买得起！嗯，我想是的。即使天上掉馅饼，你也得经常抬头遥望，在加上一点儿小小的运气才可拾到。上帝既然赋予每个人劳动的能力，又何苦于吃坐等闲吃呢？上帝给我们每个人早已备好 surprise，能否看到，就取决于你对人生的态度了。

妈妈你看，这有一株好大的苦麻菜。已有两三年没有对母亲说出这句话了。逝者如斯夫，不舍昼夜，我已从整天跟在母亲屁股后面的懵懂小女孩，变成了一个几月回家一次的高中生，时间真快呀，就要毕业了，毕业以后归家会更少了吗？还会有这么温馨吗？慢慢享受美好的事吗？我反问自己，陪在父母的身边时

间也就数的清了吧。

苦麻菜这位伟大的母亲它把它所有心血过继给了它的下一代，等待它的离去它也就退了，它眼里含着泪水，看着种子在空中越飞越远，越飞越高，离它越来越远，它知道它的任务已经完成了。而我们的父母也和何尝不是一株苦麻菜，无私奉献，不求回报，只愿他们老了走不动了有人扶着他们，到了无法做饭的时候我们可以给他们做一碗热饭，他们的性格如苦麻菜一样，当你做错事教育你的也是他们，他们是伟大而又含蓄、简单而又平凡的爱。



尽管生活有种种不如意，但若换个角度，你会发现——它比美丽更美丽！你看，春天，漫山遍野被画上了一层翠绿；夏天，满山遍野在阳光下格外耀眼，如向日葵一般，不由得想起心若向阳，无谓悲伤；秋天，苦麻菜孕育这所有希望送种子飞翔。

乡村医生

四川 广元市苍溪县城郊中学 罗琼尧

我的家乡，在过去的几十年里，古朴安详，岁月是一个技艺高超的化妆师，弄眉点痣，使她发生了巨大的改变。



我对于这一巨大的改变，只看到了结果，至于过程，太过匆忙；悄悄地，粉黛艳丽、已是她的新妆。

奶奶总是说，感觉时间就像是在飞一样；她老了，村子年轻了，我对这一观点的感悟是不太深的。她饱经沧桑的脸上露出和蔼的笑容，看了我一眼说：“你看见先生了吗？他这几天似乎很忙，我想让他帮你爷爷看一下脚”。

“先生”是奶奶们老一辈对我们村乡村医生的称呼。先生行医已经有几十年了，一根拐杖，一个医药箱，一个和蔼的笑容，技艺不是最高超的，但村里要是有谁病了，头疼脑热，跌打扭伤都会找他。过去都是泥泞的山路，去镇上的医院，劳神费力，交通不便，这对于患者来说极为不利；所以有时候会让先生到病患家里来医治。先生总是走得很快，害怕患在家里等焦急不管山路多么曲折，天气多么恶劣。他都义无反顾的去行医。

现在乡村发生了巨大的改变，道路宽广易行，不再是泥泞难行，行走时鞋裤不会沾上泥土，道路不再崎岖，我们还是习惯性的去找先生。

清晨的露水如珠的挂在草上，几声莺莺鸟语，几抹红艳，水泥路宽广，总会发出息促而有力的呻吟声，鸟语总会有一段惊短急促是先生。先生总是起得最早的，老人们同先生打招呼，宁静、安详、不似孩童的欢闹。炊烟袅袅，犬鸣幼啼，明艳而又不失真挚。

大多数人找先生治病，不是因为他医术高超，而是他总会在你吃过药时，问你是否有别的不舒服，很温暖，在村里老人看来，他是最好的乡村医生。



岁月催人老，可先生就像是避免了岁月的雕刻，时间的沧桑一样，永远那么健康有力的去行医，他就像是我们所爱的山村，敢于去改变，却又不失最初的朴挚与初心。

近十几年，国家富强起来，村子也换了新衣，精准扶贫工作的开展使之前的泥土房变成了高大的水泥房，我们同先生一起去感受新的变化。

行走在改革开放的路中，踏平路中的难石风雨无阻，越走越宽，中国的道路也将因为他这一小部分的作用而越变越强，这就是乡村医生，医德高尚，合贯中西，敢于迎接新的挑战。

乡村新妆的化妆师，乡村医生。

天空吸取了蓝宝石的色泽，白云撑的肚子破了泄出金黄温暖的阳光，衬得乡村道路更加宽广明亮。

我总是不经意间，想起你

四川 广元市苍溪县城郊中学 周燕琼

一晃眼，好多年过去了。我却越来越记不清你当初的模样。可属于你的气息却在我心头，那么悲伤又那么熟悉。我总是问自己：是什么在我脑海里，那么模糊又那么清晰。偶尔我会感觉自己像一只迷茫的飞鸟，带着一缕沉沉的哀伤，不曾老去。我眉眼弯弯，伸出手向你跑去，就在快要拥抱住你的瞬间，周围的一切都消失不见。我像一个孩子那样失声痛哭，四周弥漫着让我窒息的气氛。早上起来发现，脸上有一道浅浅的泪痕，后来我才知道，这种感觉叫乡愁。

在我的记忆中，故乡永远都是自己的心灵圣地；也许，在画家眼中，它是得意之作；在诗人眼中，他是传世之文；可是在我的眼中，它只是一个承载着我童年美好时光的地方，是我终其一生都不能忘怀的地方。

那个地方叫苍溪，是我蹒跚学步时脚踏的那片土地，是我呀呀学语时喊山的稚嫩回声，是我懵懂求知时书写的书卷气息。犹记那时年少，家里的屋子还是土墙黑瓦，荫着屋前屋后的果树，经过风雨的侵蚀，岁月的雕刻，虽不是名镇古村，坐落在苍山溪水，山水田园，柳绿桃红间，也有几分厚重肃穆之感。那时没有太多的娱乐，却自然舒心。最喜欢春末，谢了春红的桃花，樱花，把给我们的馈赠藏在枝头的青翠里。

掀开一片叶子，便会发现一粒粒小小的青青的果子，可爱至极。当然，这个时节的昆虫也是不少的，无聊时就看蝴蝶穿花过，蜻蜓款款飞，有时来了性子，就在院子里跑来跑去的捉蝴蝶。若是下雨，在蒙蒙的天气和阵阵雷声，让人无端觉得有几分狰狞，夏雨总是来得快，去得也快。雨后天晴，房檐上的水有一搭没一搭的滴着，蜗牛也会出现在石阶上，自己则穿着拖鞋去“踩水”，那些坑坑洼

洼的水被踩出，溅在裤腿上，自己嘻嘻哈哈，不亦乐乎，却惹得家人火冒三丈。那时也许会有山雾升起，就像诗里描写的“居山雾若带”。映着翠绿的山和澄澈的天空，氤氲在记忆里，多年后回忆起来仍然有着旧时的气息。

后来，离开家去上学，突然想起一句诗，叫做“登车之前欲望乡”，离开家后才知道，那时望的不是景色，而是时光。

冬之夜，夏之日，百岁之后，归其于室，也许每个人对自己的故乡都有深深的感情，偏执的爱着，不愿放手。



“遥怜小儿女，未解忆长安”。每个人心中都有一个长安，只是不会轻易地讲给外人听。他们总是小心收藏，就像我对故乡，曾经的我，从不识愁味。河边的小桥，屋后的竹林，以及乡间用石板铺成的小路，那是我的心之所向。那时的夏日似乎不太热，空气中携带着泥土和青草的香气，我和小伙伴们经常去小石桥玩耍。傍晚时分，凉夜迢迢，星河曙天，我们脚下清漪。月华似练，洒就一地银辉。我们说着自己的心事，对未来满是憧憬。

我总是想起你，在朦胧烟雨里

我总是想起你，在夜深人静里

我想你，在每一个季节里

昨夜闲潭梦落花，可怜春半不还家。

故乡今夜思千里，霜鬓明朝又一年。

老屋，渐行渐远的温情

四川 广元市苍溪县城郊中学 王盈盈

有一种到不了的地方叫远方，有一种回不去的地方是老屋。

——题记

或许每个人心中都有一座房子，它就扎根在故乡的土壤里，带有泥土特有的清香。



“项脊轩，旧南阁子也。室仅方丈，可容一人居。百年老屋，尘泥渗漉……”一笔，一墨，一屋舍，归有光有了《项脊轩》，而我只有老屋。

在我的记忆中，老屋是泥墙黑瓦，方正的四合院。一泥一瓦，看似简单的老屋却倾注了爷爷奶奶大半生的心血。老屋在饱经风霜后仍然温情无限。

老屋没有茂林修竹，清流激湍，但有桃花芬芳，冬暖夏凉。炎炎夏日，老屋的墙散发出一阵泥土特有的清香。爷爷在辛苦劳作后回到老屋，乖巧的孙女捧上一杯凉茶，别提多凉快、惬意了！冬日里，全家人围坐在炉火旁，炉上架着一支火锅，锅内的汤“咕噜咕噜”响着，热气溢满了屋子，温暖又舒适。

欧阳修笔下有“野芳发而幽香，佳木秀而繁阴”的醉翁亭。我的老屋虽不及它清幽，但偶尔也有“苔痕上阶绿，草色入帘青”的幽雅，门前那一棵桃树便是

极好的证明。大人们说我在四月出生，襁褓里的婴儿有着水嫩嫩的脸蛋儿，白里透红，像极了刚刚绽放的桃花。于是，爷爷便种下了那棵桃树，颇有“人间四月芳菲尽，山寺桃花始盛开”之意。桃花是爷爷送给我的最珍贵东西。

我最喜欢的是屋后的那几棵雪梨树。收获的季节里，我常和奶奶一起去摘梨。黄澄澄的梨，皮薄肉嫩，汁多且回味甘甜，无不引诱着我的小馋嘴。直接吃也会吃腻，奶奶总会变着花样做好吃的给我。我挑了一个最大的梨，奶奶将它削皮，切条，裹上面粉，最后下油锅，这动作一气呵成。待捞出后就成了“梨酥”，经过热油的激发，雪梨的香甜更展现得淋漓尽致，此时梨酥变得外酥里嫩，满口留香。我多想再尝一回奶奶做的梨酥啊！

老屋记载了我的童年。曹文轩在《草房子》中写到：也许，我们谁也无法走出自己的童年。我想是这样，儿童是最天真烂漫的，童年时光是永远甜美的回忆。可如今老屋已不在，只有孤独回忆往事的人儿。从此我再也找不到一个地方可以寄托我的壮志与哀愁，见证我的喜悦与成长。老屋已无当年貌，少年唯有独自愁。老屋，那渐行渐远的温情，是我不可磨灭的记忆，是我回不去的童年。

在我写完这句话时，老屋的样子依稀在我的眼前：夕阳微弱的光辉斜照在泥墙上，宛如披着薄纱的少女，亭亭玉立。门前桃花又开了，粉嫩的花瓣在微风中飘曳，曾经的小女孩在黄昏中欢快地玩耍着，留下一串串一银铃般的笑声。

恋上这座城

四川 广元市苍溪县城郊中学 黄祥依

人说，有水的地方才养人。在地处西南的小城里，长江支流---嘉陵江，流经小城，将小城一划为二，两个小镇隔着粼粼江水相望。

上世纪六、七十年代，宽阔的江面上只有来来往往的渡船。人们每天赶着趟



乘坐每天只有几班的船来往两岸。当船还未靠岸，人们便做好了充足的准备，蓄势待发，在船夫的一声吆喝下，冲进了船舱里，只为抢到一个好的位置。船是老式的船，没有什么精致布置，每年一漆

的红色船身，在青山环绕的碧波江水上格外醒目。船舱常年泛着潮气，铁制的扶手和靠边的座位。倚靠围栏能很好的欣赏江上的美景。

码头上绳索解开后，伴着发动机有节奏的轰鸣，渡船载着一船人奔向对岸。早晨的船舱是拥挤的，毕竟船是当时来往两岸的唯一交通工具，卖菜的菜农们背着背篓到对岸去卖菜，各种蔬果的味道在船舱里发酵，弥漫。有时还会有鸡鸭鹅的叫声混杂在其中。如果早晨有兴致的话还可以听一听王家大妈和李家婶子唠唠八卦，这里像是一个小情报收集站一般，小城里各种新鲜事都能从船中的晨谈里获取。早起上学的孩子无暇理会这一切，任由胸前的红领巾迎着江风飞扬，赶着几分钟车程小憩一会儿，抑或是匆忙吃完早点摊买来的豆浆油条。船舱里宛如小

城的一个缩影，各色的人、事、物都在以不同的方式登场。

我也坐过一两次船，最不喜欢得便是雨天里，本就狭小的船舱占了雨水的潮气显得愈发压抑，让人喘不过气。还没开发对岸的时候，每年到了游百病，我会跟着家人乘着船到对岸松软的草地上去野餐。这是小城的风俗。这一天得江滩上有高高架起的木质秋千，天空中悬着各色的风筝。这是开学前最后一天孩子们的消遣。渡船也在这一天加了班次，搭载着游客来往。

后来有了桥，船渡渐渐没落了。上世纪九十年代初，小城架设了第一座桥。高高的石墩牢牢扎在江水中，一座石桥横跨江面，结束了码头的喧嚣。人们骑车从这座桥来往，人们也不用再去追逐船的步伐。大桥坚固踏实，跨过江面，连接两岸。

小城人开始向对岸进行漫长的迁徙。居民的增加让对岸有了商贩，应运而生的市场。鲜少见到桥这头的菜农向对岸奔波了。楼房一点点的增添，青山中掩映着许多住房，烟火气在对岸升腾。码头岸边是一个水果市场，来来往往的行人，不断吆喝的商贩，我想那时候的桥头可以用繁荣来形容。小城盛产猕猴桃，深夜的桥头依然热闹，赶路的外地游客，对这泛着甜香的绿色水果十分感兴趣，在与商贩的讨价还价后，愉快的收获了一筐甚至几筐猕猴桃离开桥头，离开小城。

差不多五六年前，在风雨中屹立了二十多年的老桥在经历了地震和风雨的洗礼后，裂缝攀岩而上，合金做的板材将累累伤痕遮掩。白色的漆面开始脱落，石桥失去了原本的光泽，黯淡了下来，时间将石头的锋芒磨得圆滑，历史的印记镌刻在桥上。脚踏上合金板后还会发出吱嘎吱嘎的响声。透过裂缝还能看到桥下潺潺的江水和摇着蒲扇散步的老人。

更多的交通任务落到了彩虹桥上，老桥隔着千米远的距离在这眺望那一座桥年轻的身姿。2013年起，政府开始筹划新桥与新城的建设。从政府放出施工图

的那一刻起，小城人民就将期待注入到了上面。几年的修建时间里，小城人看着桥成长。从最初的基柱搭建到桥面铺设，杆拱自桥上起，飞跃南北。

河滩原来松软的草地被倾倒了混凝土，工业气息代替了茵茵绿草。人们丧失了一块野餐的好去处。木质的秋千没有再出现在江滩上，也不见异色风筝和稚嫩孩童的嬉闹声浮于江滩上空。

美好广场的雏形在钢筋骨架中显现出来，靠江的异形建筑像是在向老城的沉敛厚重宣战，驻足凝视老城区。

夜晚，在灯光的伴奏下，建筑物的倒影映在水中，音乐声从远处传来，小孩子捡起石头往水中扔。彩虹桥上的霓虹灯颜色错杂辉映，车辆来往的声音在桥面上响着，车灯从隧道中穿出来，将路边的草木照的翠嫩，一幢幢排列有序的高楼中万家灯火。

2016年，彩虹桥正式竣工，渡轮正式退出了历史舞台。仅剩的几条船被固定在江滩，重新装潢、粉刷后作为一个个别有江边情致的餐馆。人们不用再绕半个城来往两岸。车辆在桥上飞驰，少年们嬉笑着骑行的飒爽身姿一掠而过。站在桥上，展望小城，层层高楼被青山绿水环绕。倒真觉有一种卞之琳的《断章》写的意境：“明月装饰了你的窗子，你装饰了别人的梦” 对小城而言，彩虹桥装饰着的是所有小城人的梦。

小城人珍惜自然给予的每一寸土地，每一滴江水，又一条新桥在城东尽头被修筑，连通着新城的医院和政务大厅，车辆通行更加便利。新桥在小城中尽着他的职责，如春雨润万物，不声不响。



江水是小城的财富，亭子口水电站在嘉陵江上游修建。每到泄洪之时，江流滚滚，掀起的水花打湿了河滩的鹅卵石。江水常年洗刷将这些石块磨去了棱角。以往奶奶还带我去和河滩捡过这些石头，挑一个品相好的来做捣蒜用的石锤。换了和哥哥们去时，石头变成了我们嬉戏用的玩具，我笨拙的学着哥哥们的样子打水漂。江面被我们惊动，泛起一圈圈涟漪。

亭子口水电站相当于是小城人的“小三峡”，所以在竣工时小城人内心无比雀跃。现在的江面上又被人工用鹅卵石铺了路，延伸到河心处，不久后一个规模宏大的水上乐园，将被建成。

如果你看过小城的航拍鸟瞰图，你一定会恋上这座城。小城既有中国式传统的历史建筑，积淀多年的文化底蕴；也充满着现代化的工业气息，随处可见。如果说你理想体会优美静谧的田园生活，远离城市的喧嚣，我相信这青山绿水也一定会让你爱上这里。看着航拍图中的清澈江水，似乎能从其中寻到游鱼的踪影。三条桥上的风景一览无余，被捕捉到的瞬间里，有缓步慢行的老人，有嬉戏追逐的孩童。有匆忙闪过的上班族，也有闲来逛街的行人。

人说有水的地方才养人。而对小城来说，水养小城人，桥富小城人，一切都契合得如此完美，我又有什么理由不爱这样喜人的小城呢？

土味小镇

四川 广元市苍溪县城郊中学 邹佳钰

近日，“土味”这一新词汇出现在越来越多的平台上。比如，土味情话频道



出现在各大社交网站上。不禁将“土味”与“小镇”联系在一起——“土味小镇”。那么到底什么是土味呢？

土味可能是从记事起每天和只大我两岁的哥哥一起上学放学吧。那时候很喜欢下雨天，因为可以光着脚丫踩着水坑。到了屋后，总是会被哥哥一把扯住，让我穿上鞋子……后来稍微大了一点，就和哥哥悄悄跑去小砖垛上煮饭，他负责偷偷拿打火机、饭盒，我就偷偷去拿米、鸡蛋……眼看着大功告成，就被奶奶发现，不可避免的就挨了一顿打，当时还很赌气的一天不吃饭等着奶奶给我道歉。

“土味”可能来自于八九岁时为剪纸着迷的我们。我所生活的小镇因张飞唤马这一趣闻因此得名，也因一幅幅精美的剪纸闯入了大众的视线。一幅剪纸的制作是极其考验人的耐心的，不管是花纹还是创作素材的选择都是很有讲究的。八九岁的我们对这个精致的小玩意儿充满了好奇，那个时候，人手一把剪刀，课本便是我们“开刀”的对象。过了几天后，被称作“母老虎”的班主任就得到了我们拿课本“开刀”的“风声”，气冲冲的把我们那个“犯罪团伙”叫到办公室，销毁了我们的“作案工具”，还让我们在教室后面蹲马步。而现在，被称作“母老虎”的班主任已经变成了一个和蔼可亲的老婆婆，每天抱着她的宝贝孙女在镇

上四处溜达。不知她还记不记得曾经那些为剪纸而受罚的我们呢？

土味应该是那小时候喜欢坐上蓬蓬船，逆着河流，划向热闹的镇上。那时候嘴巴馋，心心念念的都是上街的米粉，所以一到镇上，就铆足了劲跑向上街，跑去那家店。店里的老板笑嘻嘻的等着我呢，按辈分讲应该称她一声姑婆，但是她总是纠正我们该叫阿姨。小孩子嘴巴甜，总是阿姨阿姨叫个不停，十多年过去了，乌篷船早就被当做了柴烧，那位阿姨头发里依稀夹杂着些银丝，变成了名副其实的婆婆，依旧笑呵呵的守在店里。



土味也可能就是年底一大家子人聚在一起唠唠家常，围坐在大圆桌旁吃团圆饭的味道吧。每年我们都会有一次烧烤，每每到了那时，我们这一大家之人就开始忙活啦：大人们就忙着搬炭火炉、烧烤架，准备着香气扑鼻的蘸料，而小辈们就忙着串烤串，那些三四岁的小孩子们往往够不着菜台就记的哭鼻子，恨不得踩在小板凳上去帮忙。等一切准备就绪后，我们这些小辈就迫不及待的搬着小板凳规规矩矩的坐在炭火炉旁，眼睛直勾勾的盯着那些让人垂涎欲滴的烤串，乐呵呵的等待着，等待着。

“土味”究竟是什么呢？不言而喻，它就是幼时嬉戏的回味，它就是热闹小镇上的点点滴滴，它就是在外打拼之人的羁旅之思。而老人常常说“落叶归根，落叶归根”应该就是心中对这土味的缠绵眷恋，对这片净土的依恋吧。

于我而言，童年最美的记忆来自于这个小镇四溢的香味；来自于这小镇上，不绝于耳的讨价还价声；也来自于这充满土味的小镇。

老屋的秋

四川 广元市旺苍东城中学 刘开敏



凉风习习，落叶飘飘。这伤感的季节，我回到这久别的怀抱，心中的喜悦，以被这凄凉给埋灭，只留下一丝丝伤感。

也许是我们的离开，让她感到了寂寞。我们的老屋在秋的衬托下，显得格外萧条。

自从搬入新家，我们回到老家的次数屈指可数。曾经充满欢乐，充满笑声的老屋变的沉默寡言，似

等待归家的游子，充满无限期盼与思念。

或许，是我们听到了老屋的呼唤，感受到了她对我们深深的思念，一年多过去了，又一次，我们又投入那久违的怀抱。重逢的喜悦，团圆的温暖在心间流淌，深入骨髓。

老屋虽不似新家那般宽敞、舒适，但她是我们童年记忆的回忆，对于我们来说，她无比的重要。

我慢慢地走进老屋，品味着她那饱经风霜的模样。在这多情的季节里，我似乎对她更加眷恋了。

老屋前是一大片竹林，小时的我们每次都喜欢穿梭在竹林间，嬉戏，竹子与

竹子之间的距离非常近，每次，我们都会。一只手抓着一棵竹子向上攀爬，也曾比赛过谁爬的最快，但每次都是以我输了不接受惩罚而结束。

老屋旁的两棵老核桃树，在这样的季节里，又一次显示了他的苍老——不再葱茏，不再挺拔，像是一个相思成疾的男子。秋风拂过，微黄的叶子失去了那依托，像忐忑的思念，像一位绝望的女子，像飞舞的蝴蝶，只为此刻那一瞬间。一年前所刻下的幸福与忧伤，在那枝干上，依稀还有斑驳的痕迹；曾经，每到核桃成熟的时候，大人们都会借助梯子，爬上树，用那早已经准备好的长竹杆，敲打着枝头那硕果，如此，那核桃便如那硕大的冰雹，纷纷落下，打在地上，敲击出丰收的声音。



老屋后面是由篱笆围成的栅栏，那竹条大概是因为时间太久了，上面已布满了斑点，篱笆上还缠绕着我们一年前所种的牵牛花，藤条上海零星地分布的花朵，在秋风中颤颤的点着头，像一群乖孩子；篱笆后伫立着一座巍峨的高山，这高山好似老屋的卫士，永远站在她身后，保护着她，从未迟到。

吊脚楼上堆满了大人们从后山上背下来的火柴，那都是曾经为过冬而做准备。

我推开那布满灰尘的房门，一缕秋阳随着我钻了进来，照亮了这久不见天日的房间。屋内已满是尘埃，屋内不似从前那般拥挤，里面的家具零零星星地摆着，显得格外空荡。来到窗前，透过那破损的窗格子，望那湛蓝的天空，天使像一位正在沉思的哲人，像一位严肃的老者，像一位古板的老师，而那面容却如同

慈母的脸，让我的心像蓝天一样高远。

黄昏，天悄悄地暗沉下来，一阵风过，雨便接踵而来。



透过窗子，望着老屋南角的那几棵不知名的花草。雨，滴滴答答的打在它们的叶子上，晶莹的雨水顺着那肥大的叶子而下，滴打在泥土上，留下了湿漉漉的痕迹。原本已变得微黄的芭蕉叶，在雨水的洗涤下，回转了一丝生机。

这秋雨，虽洗去了尘埃，却使这个季节更显悲凉。

秋风中，老屋旁的那簇簇花朵，因秋雨，统一变成一例的游子，离开它们生长的茎。望着那雨水洗过的一团又一团的花瓣，我真不知道是赞美还是数落，它是来装饰了老屋的美丽，还是来衬托老屋的悲凉？

面对着秋雨，我怎么能离去？

雨化作圈圈涟漪，重重叠叠的蔓延开去，漫过我的心间，漫过我的眼眸，漫过我的脸颊，落下的还是这亘古不变的秋雨。

卖豆腐的盲人师傅

四川 广元市旺苍东城中学 母芳萌

四五年前，随着附近修建了新的住宅小区，我家门口逐渐兴起了一个农贸市场。



我和爸爸经常光顾那里，每次都要买回一些蔬菜水果或者其他生活材料。市场虽不大，但也有好几十个摊位。市场挺热闹，经常见到顾客熙熙攘攘、络绎不绝。其中最热闹的、生意最红火的，要数卖豆腐的盲人师傅——青师傅的摊位了。

“青师傅，我要一斤豆花！”“我要一斤胆水豆腐！”“我要两斤纯酸水豆腐！”“我要两斤豆腐干！”“我要一个米豆腐！”“我要两块钱的灰菜！”“我要三斤面粉！”……清早，大约六点半钟，青师傅的摊位刚摆好，就涌上一大群居住在周围的顾客，把这个主要经营豆制品，兼营一点酸菜、灰菜、面粉之类食材的摊点围得水泄不通。

听到面前人声鼎沸，青师傅脸上乐开了花，一边急忙用双手往上推一推蒙着厚厚一层雾气的眼镜，身子往前倾，好像要看清每个顾客似的，一边笑着回答顾客：“你们快自己选，自己拿吧！”顾客们有的问着价格，有的选着东西，有的嚷着“收钱！”“收钱！”好不繁忙热闹！

青师傅依次叫顾客们把东西放上去，然后很放心地请他们帮忙：“来，请帮我按一下4”“帮我按一下5”“帮我按一下6”……大多数顾客都知道青师傅说

的“4”“5”“6”，指的是每公斤四元、五元、六元，都会默契地配合，老老实实地按好，然后报出电子秤显示的总价。

“好，四块二，给四块！”“五块四，给五块！”“六块八，给六块五”……很快，一波顾客买好东西，满意地离开了。

他们刚转身，另一波顾客又涌到摊前，青师傅又是好一阵忙碌。

盲人师傅的眼睛不好使，怎么卖豆腐，怎么收钱呢？假如有人骗他，不把钱给够，会不会呢？我和爸爸第一次到青师傅那儿买东西的时候，心里就有这样的疑惑。



记得那次，我和爸爸选好豆腐，边放到他手里边问：“青师傅，多少钱？”青师傅摸着台秤，把豆腐放上去，说：“帮我按一下6。”我们选的这种纯酸水豆腐，别的地方卖三块五一斤，也就是七块钱一公斤，而他只收六块钱一公斤！“秤上是多少？”青师傅“望”着台秤问道。“四块四角八。”我如实回答。“好，四块钱！”我塞给他五元钞票一张。青师傅摸捏着，说“该找你一块，对吧？”我惊异于他辨认钞票的准确，连连回应“对！”“对！”

又有一次，我和爸爸称好豆腐，该给三元多。“就三元！”青师傅说。我把一张五元的钞票放到他的手中。他捏在手里摩挲片刻，摸出两张一元的钞票准备补给我们。这时，一个顾客跟他开玩笑说：“那是十元的票子哟！”旁边几个顾客附和着说：“就是！”“就是！”青师傅眉头轻锁，脸色微红，嘴巴噤着，似乎想要反驳，但竟没有说出来，也许他在怀疑自己出错了或者生气那些人骗他。我不习惯跟一个盲人师傅开玩笑，于是气愤地对那些顾客说：“你们怎么不说那是一百

元的票子呢？”听我这么说，青师傅才眉头舒展，开心地笑起来。

青师傅生意红火是不是因为他是一个盲人，自然会有很多人同情他，而去照顾他的生意呢？



我们虽然经常在青师傅那儿买豆腐，但是每次买的都很少，可是青师傅总是笑脸相迎，笑脸相送；总让我们自己看秤报价；零头也总是省去。其他顾客来了，他也是这样。

最初有顾客问他：“青师傅，这豆腐是不是你自己做的？”他马上一脸严肃：“这还有假？我老婆白天夜晚、熬更受夜地忙，早上六点多她才送来的。”问的人不好意思再说什么了。渐渐地，很多顾客喜欢上了这些色泽雪白、质地细嫩、味道纯正的新鲜豆腐。

做豆腐，很辛苦。正如俗语说的：“世上有三苦，打铁撑船做豆腐。”其实卖豆腐也不轻松，但是这位盲人师傅似乎乐于吃苦。每天清晨，他总是早早地摆好摊位迎候顾客；到了中午，其他摊位几乎全部收摊走人了，他仍钉在那里成为摆摊的“留守贵族”。晴天就站在露天，雨天撑起一把伞，暑热任凭头冒汗，严寒只把厚衣添。从不说累，也不抱怨，一年到头，天天笑脸。

辛苦之中，也有休闲，那就是寒暑假，他的摊位上会有一个帅气英俊的小伙子代替他的忙碌。一问，才知是他的正在成都读大学的儿子。

去年以来，青师傅的豆腐生意越来越红火，甚至有了一次就买两百多斤的订单。面对着大订单，青师傅有点不解地问顾客：“你要那么多干什么？”顾客高

兴地说：“我正准备到泰国做事情，这豆腐好吃，就多带些，除了自己吃，还要送给亲戚！”青师傅的笑容更灿烂：“没问题！没问题！一定按时给你准备好！去年有个到非洲务工的，也带了我的豆腐去呢！”

真没想到，盲人师傅那普通平凡的豆腐，竟然也能走出山区，走出国门，走向世界！

看来，盲人师傅除了做豆腐、卖豆腐的功夫到了家之外，更是交了好运。这好运就是他做的豆腐赶上了深化改革、全面开放、合作交流、互利共赢的时代春风，从而插上了畅游世界、翱翔九天的腾飞翅膀啊！



〈西部故事丛书〉

日常的微光——广元地方风采第二集

著者：西部故事平台

www.westchinastory.com

发行人：林光信

出版者：天津千才万事科技有限公司

联络地址：中国天津南开区红旗路192号瀛寰大厦3门顶层

联络电话：+86-22-58690075

电子邮件：service@westchinastory.com

出版年月：2021.11 初版



西部故事网站

www.westchinastory.com

◆版权声明：

版权属天津千才万事科技有限公司所有



西部故事微信公众号

ID：xb_gushi



西部故事网站
www.westchinastory.com



西部故事微信公众号
ID: xb_gushi