

【西部故事丛书】

舌尖余味—广元地方风采

第三集

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。

本书是四川广元地方风采的第三集，川菜美味远近驰名，广元的地方饮食更有深刻的历史人文厚度，述说不完，第三集收录的文章，同样是采集身边的小吃小物小事，孩子们写来家常又温暖。舌尖上的记忆永难忘怀，那是食物的余味，也是人生的余味。

家乡的美食

四川 广元市朝天区之江中学 郑冰清

世界美食数中国，中国美食数四川，四川美食数广元，要不然唐朝女皇武则天怎么会广元度过她的童话般的美好童年呢？

我认为其原因之一就是嘉陵江的水滋润了她，广元（古利州）的美食吸引了她.....使她能够在万千女性中脱颖而出，名正言顺的成了中国第一个女皇帝。我也是一个地地道道的广元人，虽然我出生晚，年龄小，但十几年的生活使我体验到了家乡美食经久不衰的味道。

首先我要说家乡的腊肉太好吃了。到了农历的腊月，家家户户都要宰一头大肥猪，人们把成块的肉和骨头用盐渍在密封的缸里浸泡十多天，然后取出挂在杆子上，在家里专门用柏树枝、松树枝等柴禾熏烧十至半月，再挂起。等待人们随



时享用，无论是烹、烧、蒸、炖、炒，还是和面做成肉夹馍，真使人垂涎欲滴，香飘半里地外。

经济实惠价廉物美的美食当数广元的凉皮(蒸凉面)。它的原材料是粳米或者是红薯粉，人们把浸泡好的米打成浆，然后把浆舀在专用的凉皮蒸锅上蒸成一张张薄厚均匀的面皮,抹上油，用各种调料凉拌或热拌，吃起来香辣可口，爽滑劲道使人回味无穷，广元境内但凡大街小巷，到处都有凉面店，形成一道靓丽的风景线。

说到美食，不得不提广元乡村的野菜。在解放前，但凡遇上灾荒年，或是给财主交租逼债后，穷苦百姓不能生活，只能在山坡上到处挖野菜草根谋生渡日，而地主老财们吃的是燕窝鱼翅，山珍海味，花天酒地，醉生梦死。想不到，聪明的穷苦百姓确享受到了大自然赐给他们的恩慧，他们挖的野菜草根，大多具有养生功能，防癌治病功能，如蒲公英、鱼腥草、荠菜、枸杞等等.....



家乡广元的美食，真是三天三夜也说不完。我诚恳邀请，全国各地的食客，世界各地的美食家，到中国四川广元来体验美食吧，包你吃了不想走，走了还想来。

目次

丛书总序	002
前言	
家乡的美食 / 郑冰清	004
舌尖余味——广元地方风采	
挂面 / 唐浩	009
最好的教育 / 侯杰	012
记忆中的烟斗 / 李疆梅	014
悠悠酸菜情 / 吴婉君	016
犁出新生活 / 向梓晨	018
苍溪米豆腐 / 杨彬彬	022
爱上之江 / 杨静	025
刮圆子 / 胡琰雪	028
一碗米凉面 / 王峰鸣	031
遥想“糖人”当年 / 岳可盈	035
乡味酸菜 / 张永申	038
老人与耕田 / 罗锐	040



舌尖余味 —— 广元地方风采 第三集

汤饼 / 李芳	043
老屋的秋 / 刘开敏	045
家味儿——豆豉/闫欢	048
米酒/左琴	050
雄厚鼓声·跷动乡情/苏晓	052
哑巴的串串摊/周艳玲	055
收稻谷/唐浩	057
隐味/文雪	059
劳动之获/黄渊博	062
收菜籽/严允希	064
柴火饭/伏吉祥	066
家乡的味道/张艺馨	069
小镇/李姚	071
乡村坝坝宴/张露露	074
秋意浅浅磨子青/兰洛	077
油茶/杜青芮	080
爷爷编的竹背篋/何玉玲	082
老街/邓杰	086

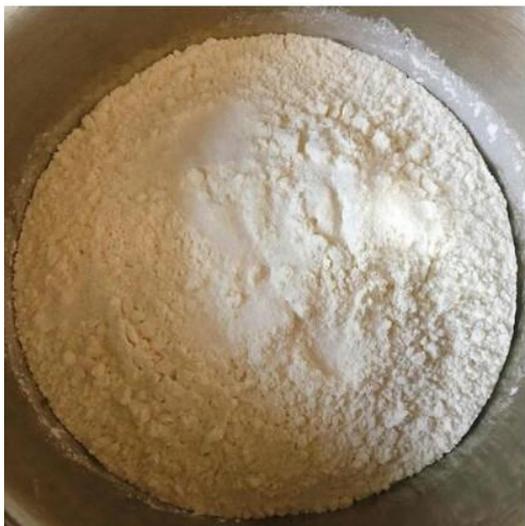
石磨重，情意浓/邓佳佳.....	089
蜂箱里的一抹蜜/梁冬梅.....	092
那屋，那事/王艳.....	095
老木匠的魂/谭超.....	098
版权页.....	101

挂面

四川 广元市苍溪职业高级中学 唐浩

我们家是以面食起家的，例如包子，馒头，面条等等。其中面条最具有特色的一种，它可不是人们经常吃的那种由机器压出来的面条，而是纯手工制作的。它不仅仅是一种食物，还包涵了家人的关爱。

制作挂面是很复杂的，需要很多的工具和材料，制作过程也十分的辛苦。每



一次都汗流浃背。制作工具有：两口大锅，一条带有双孔的板凳，一个无顶的长方体木柜，两块案板，一个带有许多小孔的长方体木棍（面方），许多的小木棍。需要的材料有：食盐，由小麦打磨出来的面粉，浸泡好的面碴子，水。

制作挂面的第一步是：准备，将所需要的面粉和食盐按照 1：10 或 1：9 的比例称好，然后将面粉倒入锅内，其次把泡好的面碴子包括其中的水也一并倒入，再把盐倒在水里溶解后倒入锅内，最后再加入适量的水。

第二步：和面，顾名思义就是就是想和面团一样将面和的湿度适中，面团有一定的弹性。然后将面团放在一块撒有面粉的案板上，在案板上撒面粉的目的是不让面团粘在案板上。做完这些就可以休息十几分钟左右。

第三步：捋条，用刀把面团分割成连贯的条状，然后来回揉搓并不时撒一些

面粉在上面。

第四步：下盆，这一步需要两人合作才能更好的完成，在案板的一头放一大堆的面粉，揉搓面把面首从面粉一端放入一口大锅中，另一个人坐在大锅前将面整齐地盘在锅内，最后将薄膜和毛毯以薄膜在下毛毯在上的顺序盖在大锅上。

第五步：这一步可以多休息一段时间在继续制作。等休息好了呢就可以继续下一步操作了，上柱子，将面首固定在两根木棍中任意一个上。之后一边揉搓面一边依照写数字八一样将面套在两根木棍上，只需要留出木棍的两头处就好了，把面的尾端固定在木棍上，之后就可以将上好柱子的面放进无顶的长方体木柜中了。依旧是用薄膜和毛毯盖在木柜上面就可以了。

第六步：双面，将放在无顶木柜中的面拿出放在一对面粉里使面均匀的抹上面粉，之后把一根木棍放在高架上固定住，另一根缓慢向下拉扯不让面断裂，等木棍拉到一定位置时，将其固定住，另外用两根木棍是面的奇数在一边，偶数在一边，之后两根木棍向外扩张使粘在一起的面分开，然后放回无顶木柜内。

第七步：出面，将面从木柜中拿出，两个人一起抖动面并缓慢的拉开距离，然后将其中的一根木棍插在悬在半空中的面方中，之后一人将另一根木棍缓慢而又有序地向下扯，然后用重物压在靠近地面的那根木棍上，等到面快干时就可以将重物取掉。

第八步：收面，等面快彻底干掉时，用剪刀将下面的那根木棍剪下放好，一人将面从面方上取下，另一人用木棍与其配合将面整齐的放在案板上。将木棍也剪下来。

第九步，包面，先用特制的尺子量好面的长度，用刀切断，放在外面等其彻底干掉后就可以像平时见到的面条一样包装好就行了。这时一人包面，一人将敷

在木棍上的面儿子取下用口袋装好。

挂面制成之后会产生两种东西一种是面条；一种是面儿子。两个都是直接煮着吃的，唯一的差别在于面儿子不能单独煮着吃要配合着其他东西例如煮粥是放上一点味道也是极好的；在做虾米汤时，面儿子完全可以取代豆腐。煮了它们之后就可以不用在另外加食盐调味了。挂面除了在制成后的面条和面儿子好吃，还有在第五步，上柱子时，揪下一点面像烤番薯一样放在火中烤，只是不烤番薯耗时间短一些而已。等它熟了，内部是呈淡黄色的，只要将面团上的灰拍掉就可以吃了，味道不下于烙饼。虽然挂面极为好吃，可是也有制作的时节限制，唯有在腊月制作出来的口感才好。

在初一时，我就在家长的要求下开始学习这一项传统手工工艺。由爷爷手把手的传授，学习从和面到包面这些过程时失败了很多很多次，也想过放弃。但听到爷爷的鼓励声，我咬牙坚持了下来也学会了这一制作工艺。在父母外出务工一年回来后递上



一碗热气腾腾的自己做的面时，父母流下了眼泪，那时我看到父母眼角的皱纹，头上的白发，手上的褶皱。在父母外出务工了，他们一定会带上挂面。因为它不仅仅可以用来填饱肚子，还包涵着一家人对他们的关心，牵挂和爱。

可是随着科技的进步，机械种类增多，面条也大多开始在机器上生产了。而这一传统的手工艺开始被时代进步的脚步掩埋，知道这一项工艺的人越来越少。即使时代进步了，生活方式也改变了，但是老祖宗们留下来的手工艺我们也不应该丢掉。

[返回目录页](#)

最好的教育

四川 广元市苍溪职业高级中学 侯杰

我出生于四川某个小山村，家里三代农民，没有什么社会背景，更没有什么文凭，但就是这样的家庭，教会了我许多做人的道理。

从我记事起，由于父母长期在外奔波，于是我很少见到他们，爷爷说：“你父



母呀，是为了我们更好的生活，背井离乡外出打工了。”当时什么也不懂，牵着爷爷的手，望着远处。爷爷奶奶对我很好，有什么好吃的第一个拿给我吃。在我印象中，每次快吃饭的时候，总会听到奶奶喊道：“孙子，回来吃饭哩！”我屁颠屁颠的跑回去，奶奶看到我满身泥巴，很气愤说：“怎么又去玩泥巴，不晓得那么脏，这么调皮，小心是我打你屁股哦，说了多少遍都不听！”我当时什么也不懂，也记不清楚奶奶后来说了什么，但记得奶奶教诲道：“吃东西前后要洗手，不然会肚子痛，吃饭，就好好吃饭，少说话，不然会咬到舌头……”

记得第一次去幼儿园，奶奶托付老师：“老师，我这孙子不听话得很，你得多管管，该打得时候就要打，实在是不听话，你就给我说，等他回去教训他。”边说边用手准备打我的样子。给老师嘱咐完之后，拉着我得手对我说：“孙子，在幼儿园好好听老师的话，每顿要按时吃饭，等下午放学我来接你。”奶奶转身就走，没有回头，我眼眶都湿润了，但我没有哭出来。之后都是爷爷骑摩托车来回

接送我，可能考虑到奶奶每次走太远。

在我六年级毕业前一周，我和我哥哥约定好周末出去玩，一路上很小心，可是要回家的时候，一不小心，脚踩滑了，从山坡上摔了下去，霎那间，我的整个右手都无法动，我哭了出来，哥哥用绳子和竹片把我的右手固定着，就这样，慢慢的走回了家；爷爷看见我这样甚是心疼，连忙带我去镇上的小医院检查。检查结果为粉碎性骨折，由于镇上的医院太小，设备不齐全，无法医治；爷爷当时很着急，于是四处打听，从一名老骨科医生口中得知，离本镇两三个小时路程，那里有个骨科医院，价格公道，医术也很好；爷爷连忙租车带我去。到了之后，已经是晚上八点，简单吃了晚饭，便走进了手术室，我躺在床上，医生穿着白大褂走了进来，我当时很害怕，爷爷握着我的左手，安慰我：一会打麻药，醒来就会好。我醒来的时候，右手被石膏裹着，用绷带饶了一周，挂在脖子上，接下来七天要住院，爷爷无微不至的陪伴着我，我偷偷的哭了……

上初中之后，爷爷很少接送我，人老了，身体也不行了……而且从我家到学校，有七八里路，上学都是提前一天去，不然赶不上第二天早上上课。爷爷嘱咐我：“在学校认真学习，认真对待考试，和老师，同学和睦相处，认真听从老师的教诲……”初中三年，我铭记爷爷教诲，学习上做到一丝不苟，遵守学校记录，细听老师教导，提高自身修养，多交良友，不交损友，给老师和同学们留下了很好的印象。

我的爷爷，奶奶，没有高素质，没有高学历，但是，就是这样的人，这样的家庭，教会了我做人的道理，也让我学会了很多哲理；同时，我也十分感谢我的爷爷，奶奶，是你们在我年幼时给了我帮助，将我抚养成人，给予了我“生命”，让我感受到“爱”，谢谢你们！

[返回目录页](#)

记忆中的烟斗

四川 广元市苍溪职业高级中学 李疆梅

农村的孩子早当家，他们与城市孩子的区别就在于多了“留守”二字，他们的童年大多是与爷爷奶奶度过的，但却另有一番乐趣。

我的爷爷是一位地地道道的农民，他小时候家境贫寒，小学还未毕业，便再无资金支撑他读书。爷爷虽知识不多但大道理张嘴便来。爷爷劳苦一生，一直忠心耿耿陪着他的除了奶奶便只有那一柄烟斗。



爷爷的烟斗是铜制成的，烟管有中指粗，大概长 15 厘米，烟斗头折回上翘，开口有拇指粗。烟斗的优势一是经久耐用，二是方便携

带。时至今日，那柄烟斗虽然早已破损，几经爷爷的修补早就变得面目全非，但是仍然纤尘不染，而且越发锃光闪亮了。

因为是留守儿童，作业也只有靠爷爷奶奶辅导，但我的爷爷所学知识不多，无力辅导我作业，只有靠我自己独立解决。我常常半夜还在冥思苦想白天老师留下的作业，爷爷虽着急却也无能为力，只能在旁边烧着烟斗看着我一遍又一遍的演算，却不知此举让我烦闷的心更加压抑，还呛得我直咳嗽。记得第一次时，我还冲爷爷吼了，当时爷爷叹了一口气，收起了烟斗，将桌上的一小撮烟灰收拾掉，从我旁边走开。望着那日渐佝偻且孤独的背影，我的心中泛起了苦涩，羞愧与内疚占据了内心。

后来我问爷爷为什么喜欢用烟斗抽烟，爷爷告诉我那烟斗对他来说有特殊的意义。原来那是奶奶用自己嫁妆里的钱为爷爷买的，只因为当时特别流行用烟斗抽烟，拥有一柄像样的烟斗是那时的烟民最大的心愿，爷爷也不例外，很希望自己也有—柄体面的烟斗。当时奶奶明知道吸烟有害健康，但出于对爷爷的爱，还是为爷爷买下了一只烟斗，虽不情不愿，想着烟斗要比纸烟好太多了，毕竟烟斗的长柄可以起到过滤作用，至少对身体的伤害没有纸烟的大，便也稍稍平静了自己的心情。后来我问爷爷烟是什么味道的，爷爷告诉我“苦涩的”，“那为什么您还要抽呢？”爷爷摸了摸我的头说：“苦中带甜，就好似这生活—样，也像这茶，你知道它是苦涩的，为什么还要喝呢？不过是从这茶中品味生活罢了。”我挠了挠头—副似懂非懂的样子。

烟斗对爷爷还有缓解疲劳的功效，例如在农村最繁忙的时候，爷爷是更加离不开烟斗的。当他用镰刀收割了—大片的稻谷，再用机器打出稻粒装进背篓倒在院坝里晾晒，每次这样—个来回，爷爷便会坐到田坎上抽几口烟，嘴里还不停念叨“忙中—口烟，快活似神仙。”

爷爷辛苦了一辈子，到最后也没落得—个好结果。三年前他得了脑溢血，重活几乎不能做，时不时还犯病去医院输液，现在到农村最忙的季节都是奶奶和邻里乡亲互帮互助，因此，奶奶的腿和腰老不好，爷爷也只能为奶奶揉揉腰捶捶腿，心里满是内疚。

随着时代的变化和家庭经济状况的改善，爷爷也抽上了纸烟，于是，爷爷随时揣在身上的烟斗也光荣“下岗”了。但爷爷还是很爱惜他的烟斗，用—块绸子包起来放在箱底不说，还时不时拿出来看—看摸—摸。我想爷爷可能不仅仅只是怀念烟斗陪着他的往昔岁月，还更是感叹自己今非昔比，老了不中用了，还总给家里的人添麻烦。我望着爷爷的驼背，看着他抚摸烟斗的手指与眼神里的沧桑，心里感慨万分，怀旧的爷爷是真的老了！

[返回目录页](#)

悠悠酸菜情

四川 广元市苍溪职业高级中学 吴婉君

提起酸菜，便想到我奶奶。我奶奶是一个勤劳大方的人。她爱做酸菜，也爱吃酸菜。



奶奶去地里挑菜时，会拿上一个大号的笊箕，再拿上一把镰刀，用镰刀砍下菜叶，最后装上一大笊箕，便可以拿到水池旁清洗。清洗时一定要仔细，因为上面不仅有泥土，还会有些小虫子。清洗干净后便要將菜叶一片一片的铺开，将水分晾干，趁着奶奶晾晒菜叶的时候，爷爷会搬出一张吃饭用的圆桌。在圆桌上摆上另一个笊箕，在它底部放上一个菜板和菜刀，再在圆桌旁边放两张长椅并在一起，等到菜叶水分晾干后，就将装菜的笊箕放在提前准备好的椅子上。

然后就可以做菜了，拿一些菜叶洗好放在菜板上，切成细细的菜渣，奶奶切菜时的速度很快，所以很快便能切完了。爷爷这时已经烧好了锅，加上一大锅水。把菜刀把菜叶倒进锅里，稍微烫煮一下。就过滤出来，这时候就可以把酸菜倒进酸菜桶，加入米汤，再搅拌一下，便可以盖上盖子，等待发酵。第一天酸菜的颜色会从青绿色变成偏褐的颜色。第二天酸菜就已经完全变成了褐色。这时候打开盖子，便有一股酸菜的清香味和酸菜独有的香味，扑鼻而来，用勺子舀一勺会有浓稠的汤汁清亮却不太透明，那是米汤和酸菜结合的成果。

酸菜做好时，奶奶会用勺子舀几碗送去给左邻右舍，因为是农忙时节，有些

人没有时间做，大家都很喜欢吃奶奶做的酸菜，味道很正宗，奶奶看到大家吃得开心，自己心里也开心。

酸菜有很多种吃法，大多数便可以用来做酸菜干饭。做酸菜干饭前，先把酸菜捏一坨。将水分捏干，再将米饭煮得差不多熟了的时候便将米滤起来，便可以炒酸菜了，将锅烧热放入猪油炒化，再倒入酸菜，加入盐，炒香炒入味。这时便将米饭铺在酸菜上铺平，再用筷子插几个孔便可以等待米饭出锅了，但是这时候，不能用明火，要用火柴烧剩下的炭火。



米饭一出锅，大家都争着抢着将酸菜舀起来，这时候的酸菜加上米饭吃进嘴里，是一种酸菜独有的清香，配上米饭的香糯味道简直是巴适，等到后面有了锅巴，大家又纷纷抢着要，金黄的锅巴上面镶嵌着，已经被干的酸菜咬上一口，焦香与酸菜独特的香气便散发出来，吃完之后唇齿留香，爷爷奶奶也爱吃，可是每次都因牙口不好而放弃，而且总是会说：“年轻人牙齿好吃起来才香。”

酸菜还可以做酸菜稀饭，农忙时期活量大，天气热，没啥胃口，吃一碗酸菜稀饭让人胃口大开呀！酸菜面条也是不可少的，晚上一碗酸菜面条不仅好吃还管饱，再配上奶奶做的辣椒酱简直绝了。

酸菜水也是解渴的好东西，记得每次赶路的客人从我们家前路过时，这时奶奶便会舀一勺酸菜兑上一些自家的井水，客人喝上一碗简直高兴的不得了。奶奶看到客人高兴，自己也笑的合不拢嘴。

每次一看到酸菜就会想起奶奶默默忙碌的身影和奶奶淳朴的笑容与话语，酸菜总是有一份难以割舍和言喻的情怀。

[返回目录页](#)

犁出新生活

四川 广元市苍溪职业高级中学 向梓晨

落日像喝多了酒的红脸醉汉，跌倒在乡村的山的那边，把河水映得一半通红，一半金黄，而又把整个山村装扮得格外靓丽。我被这如同油画般的画面感渲染着，也沉醉在乡村的黄昏之中。



黄昏之下，清风缓缓吹来，带有翻开新土的清闲，炊烟直直升向云霄之外却被风儿慢慢折弯，勤奋的人们依然在田间耕地。我加快了脚步，走在乡间的路上，去呼喊忙碌的爷爷劳动之后凯旋归来。

走在田岸上，田间的水呀、草呀显得格外秀丽；爷爷在秧田中赶着牛儿，牛儿后面有一个大大的犁耙，犁耙又翻开土壤，牛儿摇一摇后面的牛尾巴“哞”的

一叫，看见了那汗水一滴一滴往下流，渗透过爷爷的衣衫。我仿佛感觉已经闻到了稻香，感受到收获的季节的气息！爷爷听见了我的喊叫，擦擦额头上的汗水，摘下手中的草帽，用草帽扇扇风，慢慢的转过身来说：“干啥？”

我回答道：“吃晚饭了。”爷爷头望向西边金黄的夕阳，眼睛又看向秧田说：“再等等吧！或许明天早上就可以不用耕了呢？”随后，爷爷拿起头上的草帽，手轻轻的挥动，扇扇风，风儿吹过爷爷的头发，顺着风儿头上落下几颗沙土！随后，继续赶着牛儿耕田。我只有无奈的回到屋中告诉了我奶奶，奶奶背起背篋，从院坝中拿起一把锄头，叹了一口气朝向秧田走去；晚风微微吹动，夕阳的黄昏不再金黄！

月光高挂空中，却看不见璀璨的星星，风儿也吹过竹林发出“沙沙”的声音，其中夹杂着隐隐约约的锄头、犁耙金属敲击清脆的声音；我知道爷爷回来了，急忙倒好茶水端过去，爷爷并没有立刻接过我茶水，看着我说：“孩子，应该用双手！”然后装模这样的品尝一口，坐在饭桌拿起筷子，吃起香喷喷的大米，慢慢地讲起以前改革开放的老故事！

早晨，天有几分亮了，蛙叫声还在我梦中隐隐约约的唱着，却被牛蹄踏过院坝中的石板沉重的声音给惊醒了，“哞”的声音渐渐远去，当我在院中去看，除我之外四处已经没有任何人了！

太阳高挂蓝天中，知了不断在树下歌唱，爷爷赶着牛儿，脸上露出喜悦，汗水湿透全身，手上扇动草帽扇扇风，另一只手拿着牛鞭。走到饭桌前说：“忙碌了三天了，终于把秧田耕出来了，之后可以放心插秧了，过年弄醪糟汤喝！”我看见爷爷如此的开心心中也暗暗的开心，感觉无比的兴奋！

转眼间，这件事变成了回忆，一下子十年了！如今我在县城读职高，过了一个月才可以回家看一次，正巧这月月假就是准备插秧的一个月，也可以回家帮一

些小忙。

回到家中，如同十年前一样的太阳高挂上空，四处传来狗叫，牛圈里的那头牛儿已经不见了，现在养上了大肥猪，屋前屋后也建起了砖房，远远近近的地方已经牵了不少宽带线！

我如同十年前一样，来到秧田。爷爷如十年一样的场景在秧田中耕田，但没有了牛儿了，却又有了新的伙伴耕田！那个伙伴不用吃就是需要机油，会发出巨响和震动，会冒出浓浓的黑烟，这个东西叫耕地机。极大的好处就是耕地效率高。



我双手端着茶水，走向田间，喊爷爷上田岸喝茶，爷爷放下手中的农机，见我微笑走来了；爷爷接过我递给的茶水，拍拍我的肩膀，得意的点点头说：“孩子长大了！”却又叹了一口气说：“生活越来越好，孩子越来越大我也慢慢老了好多！唉！”我用毛巾给爷爷擦擦额头上的汗水，乡间的风儿吹过，我感觉已经是收获的季节，感受到稻香的香甜。

中午吃饭，爷爷如十年前一样，坐在桌边讲过去的老故事，他此时是激动的，因为那是见证他那个勤劳的人光荣的功绩！

饭后我打算在院坝中看看，寻找十年前的感觉，可是发现那棵从小被我到大的梨树已经变得千疮百孔了，已经没有结果实的能力了；牛圈变成猪圈，牛儿的身影慢慢在我记忆中变得模糊；天空中频繁来往的斑鸠已经不再那么频繁了……

天空是太阳瞬间藏了起来，白色的云朵变成了乌云，我知道要下雨了。可是

我想去集市买一条大鱼给爷爷补一补，爷爷慢慢知道了我的想法说：“孩子，爷爷送你。”现在到处都已经铺好了水泥路，爷爷就亲自驾车送我去集市买鱼，一路上还担心会不会淋雨的问题，但我们已经提前到了家中。下起大雨的时候鱼的鳞片已经被我退去了！

外面大雨“哗哗”的下着，爷爷站在屋里的窗户看向山脚的那片地说：“这么大的雨啊！这下子不用担心今天早上种的大树活不了了。”

随后爷爷端起鱼汤，慢慢的喝了一口对我说：“孩子，这叫做‘留得青山在不怕没柴烧’。以后才有柴可以用。”我懂得爷爷的意思说：“对啊！绿水青山就是金山银山。”

一下子假期过了，又要回到学校去了，每当我想起我爷爷都忘不了那朴实、勤劳的传统的农民形象！每次有人问我：“你学什么专业的？”我知道别人会看不起我学的专业，但这个专业在我心里却是非常伟大的——农学！因为我爷爷就是一个农民，我想让农村变得绿水青山！

[返回目录页](#)

苍溪米豆腐

四川 广元市苍溪职业高级中学 杨彬彬

我的家乡有一种美食它承载了我儿时的记忆，以及对美味的追求，小时候最喜欢的就是它，在炎热的酷暑天，来一碗加上酸菜和一些佐料，简直堪称人间美味，它就是我们耳熟能详的米豆腐。



从小到大我最喜欢最开心的事就是能吃婆婆做的米豆腐，那才叫正宗，工序虽是有些复杂但也能配得上它的美味，仿佛在不开心的时候，吃上一碗婆婆做的米豆腐。顿时什么烦恼都抛在脑后了，不得不说这真的是很神奇。

每次我一回到老家，就让婆婆给我做米豆腐，因为需要泡米，所以得提前一天做准备。在做米豆腐的前一天晚上将米泡着，泡米也是很讲究的，要用灰碱，重了就会太苦，轻了就不好成型了，所以泡米是精髓，也是关键，必须得拿捏有度，否则功亏一篑，后面的步骤也会无法挽救，但婆婆已经是个老手，研究得十分透彻，每次做的都恰到好处，以至于，如今那种味道还深留在我心中。

泡好米之后的事就是淘米了，淘米，也十分严谨，要把灰淘的干干净净，把污水淘成透明的干净水，就可以看到米已经由白色变为淡黄色了，每次淘米都需要很大的功夫，看到婆婆筛着米在一个大铁盆中，不停地摇晃，一直反复的换水，一直，到米放入盆中水变的清澈透亮，婆婆告诉我这泡米可以根据想做的多

少来定，因为每次做完要给亲戚朋友拿，所以每次婆婆都会泡很多的米，因为我们大家都喜欢她做的米豆腐，每次总是一抢而空，她说，这个米豆腐啊，一定不能用工业碱，那样做出来的就没有这种味道了，因为现在的人都追求一个绿色健康，我们一定要做到最原始的方法，虽然这种方法很少了，但我们一定要秉承传统，所以每次每一道工序都需要严谨十分的精心才能做好。

淘完米之后，可以开始打浆，本来原先我们用老房子后院那口石磨推的，但由于重新修了新房子的缘故，就用机器打了，只见婆婆一手拿着水瓢，一手舀着米往机器里送，不一会儿就会看到，白白的，浓稠的米浆，米浆打好之后再放入锅中，放入锅中时，火候得掌控



好，因为我们是用的柴火，所以需要一个人传火，另一个人不停的翻搅锅中的米浆，慢慢将他搅至定型，能够不滴落的时候，就放在案板上，将它捏成想要的形状，因为我们是自家做的婆婆每次都会捏的很大个，每当婆婆将米浆舀进之后，底下会有一些锅巴，我最喜欢的就是吃那个锅巴，咬在嘴里嘎吱作响，还有那种，淡淡的米香味，让人回味无穷。

这最后一步，也是我最期待的一步，婆婆将捏好的米豆腐，放入锅中蒸，我已经在一旁按耐不住垂涎欲滴，因为看着那一个个即将来到的美味，别提有多开心了。

婆婆在快要起过的时候就会先给我舀一大勺酸水，然后加上她做的油泼辣子，把刚出锅的米豆腐切块，她自己做的米豆腐，再加上她自己做的酸菜，加入已经调好的碗中，我迫不及待尝上一口，那种味道真的让人难以忘怀，是在外面

买的米豆腐，从来都没有的味道，这才是正宗的米豆腐，该有的味道，那种热腾腾的香味扑面而来，别提有多开心了。



每次婆婆做的米豆腐都这一家分几个那一家分几个，最后辛苦做了大半天的成果，自己却一个都没有尝到，我就端起我的让婆婆尝尝，大家，都夸婆婆做的米豆腐好吃，她看到我们吃的开心，仿佛觉得累了大半天是值得的，她尝了尝自己做的米豆腐，眼睛眯成了一条缝。每次一做米豆腐，我们家总是热闹又开心，笑声，老远就能听到。

米豆腐这个陪伴我从小到大，从小到大，难以忘怀的美味，这种味道已经深刻在我心中，我想米豆腐我吃一辈子都不会腻，一辈子都吃不够。

[返回目录页](#)

爱上之江

四川 广元市朝天区之江中学 杨静

“心存责任，自强不息”是我对之江的理解。在之江眼里，我是追梦的学子，也是成长的过客；在我眼里，之江是知识的海洋，也是蜕变的摇篮。爱上之江，是种特殊的情。



清风落梧桐

之江的风轻轻的，吹得人心暖暖的，吹化了残雪，吹绿了树枝，吹蓝了天空，吹得河水也泛起了笑容。似母亲的手轻抚你的脸庞；似深夜的月亮照亮游子的心房；似悠扬的笛音唤起沉睡的梦想.....

春日的梧桐，初发新芽，绿绿的，淡淡的。犹如亿万个春的精灵跃动在生命的枝头，又如初生的孩子携着希望莅临人间。一转眼，时间无情地带走你的新与绿，只留下那片片泛黄的枯叶，就像一只只金黄色的大手热情地向明天敬礼，向未来挥手！风穿过，枯叶奋力挣脱枝干的束缚，大胆地去拥抱那蔚蓝的天空，在生命的尽头，跳完最后一支绝美的舞。

爱之江，也爱那轻柔的风，葱郁的梧桐。

园丁育雏鹰

每一位老师都是辛勤耕耘的园丁，无微不至地栽培着祖国的希望，尽职尽责



地培养着羽翼未丰的雏鹰。您似落花，似春蚕，似红烛。没有耀眼的光芒，只有默默地奉献；没有严格的外衣，只有亲切的微笑；没有遥不可及的距离，只有谆谆的教诲。

每当夜深人静的时候，孩子们已进入甜蜜的梦乡，世间万物都已悄无声息。您仍批改着作业，编写着教案，昏黄灯光下，只留下那深深的背影。皎洁的月光洒满大地，朦朦胧胧，缥缥缈缈，她似乎在提醒着辛勤的园丁该休息了。

老师一生都在诠释“随风潜入夜，润物细无声”。是啊！春雨，染绿了世界，而自己却无声地消失在泥土之中。老师，您就是滋润我们心田的春雨，我们将永远感谢您。

爱之江，也爱那诲人不倦，和蔼可亲的园丁。

多彩图书屋

闲暇时，摆个舒适的姿势，捧读一本书，不为写书著述，也不为闲谈卖弄，就为这一份怡然自得的乐趣，为着淡淡的墨香，感受那一个个跳腾的充满灵性的文字。没有束缚，没有羁绊，也不闭塞，全身心投入这场自由之旅，让书本来洗涤我们的心灵。

我常常想：假如书只是一阵风，我也要随它四处漂流；假如书只是一片云，我也要让它投影在我的心湖；假如书是一场梦，我也要永远沉迷于梦中。

随手翻开一本画册，看到青青的小草，我会对生命充满希望与敬意；看到山顶喷薄而出的红日，我会感悟到生命的绚丽与豪迈；看到波涛汹涌的大海，我会坚定信心，鼓起勇气，学会迎难而上……

爱之江，也爱令人那流连忘返的图书室。

情满运动场

四位即将参加 200 米的选手整装待发，只等一声哨响。运动员个个精神饱满，聚精会神，就像盘旋在高空中的老鹰紧盯着猎物，又像闪闪的金子交映着熠熠的光芒。

铁臂一样，是挤得密不透风的队伍；响鼓一样，是呼之欲出的心灵；铜铃一样，是渴望胜利的眼睛。在你们面前，欢呼声成为前进的动力；跑道成为拼搏的见证；汗与泪交织成胜利的标志。



哨响了，人静了。四位运动员似离弦的箭，似澎湃的江河，似惊骇的巨浪，气势如虎如牛。

作为东方的希望，伟大的生命力在我灵肉的血脉中鼓荡，站在历史新的起跑线上，作生命的最后一次冲刺，以雷霆与闪电的速度，以飞鹰与高山的形象，在世界之林中闪光。

我爱之江，也爱那充满欢乐的运动场。

时光从指缝中溜走，只留下斑驳的树影。时光老人敲响警钟，告诫我们要珍惜时间。作为青春的拥有者，我们要时刻提醒自己：是花就要绽放，是树就要撑出绿荫，是水手就要搏风击浪，是雄鹰就要展翅高飞。

渐渐地，泪眼婆娑，视线模糊，心头的那份爱也涌上枝头。

爱上之江是种幸福，更是种满足。

[返回目录页](#)

刮圆子

四川 广元市朝天职业中学 胡琰雪

在每个地方，都有当地的特色小吃，招牌菜，就像一个地方的名片一样，兰州的拉面，陕西的凉皮，广元的凉面，宁强的辣子鸡西安的肉夹馍，朝天的核桃



饼,扬州的炒饭，重庆的火锅，宝鸡的炒面.....而在我的家乡，嘉陵江河畔的一个小村庄里，勤劳朴实的人们正在制作一道将要失传的美食——豆腐圆子。

豆腐圆子有一个富有神话色彩的来历，听老一辈的人说，在很久以前，玉皇大帝刚统领三界的时候，人间还不是很太平，玉皇大帝就派人间专管烟火，生火做饭的灶神，下凡来体察民情，灶神把自己在人间的所见所闻都通通禀报给了玉皇大帝，灶神禀告玉皇大帝说，他在人间看到了许许多多的平民百姓的生活状况，没有食物可吃，很是清苦，玉皇大帝听后，就派他再次到人间去，换做一富商，给平民百姓施黄豆，并给他们做了许多的圆子，让他们回家拿去吃.....

都说“受人之鱼不如受人以渔”他慢慢的教人们如何种黄豆，如何制作食物来填饱肚子，久而久之，人们都尊称他为活菩萨，后来人们都得到了这个制作方法，渐渐的，也不在过得那么清贫。

久而久之这道菜就一直传到了现在。记得爷爷说，八九十年代，它算的上是一道比较奢侈的菜品，因为在哪个贫穷没有饭吃的年代，谁家过个酒席，要是桌

子上面有一道豆腐圆子的话，足以证明主人非常的热情，因为那个时候的酒席，不像现在这么多菜品，那个时候最大的排场，和当时最流行的也不过就是十八碗，而这圆子就是其中的一个重头戏。

那么我们就来说说它的制作过程吧：

首先在制作它之前，我们得准备上好的黄豆，泡发好，用酸水或者卤水点几包豆腐，才可以，点好的豆腐，我们需要用刀把它切碎，再准备一个比较细的纱布，把豆腐碎包在纱布里，用手使劲的挤出里面多余的水分。

然后再准备制作圆子的一些辅料，先准备一桶菜籽油，也可以搭一些猪油在里面。再准备一些葱，蒜苗，香菜，盐巴、鸡精、味精、辣椒面、花椒面、就可以进行下面的制作了。

把蒜苗，葱，还有香菜切碎，然后在豆腐碎里面撒上盐巴，花椒面，辣椒面.....用手使劲的翻抄，让他们充分的入味，再用菜刀或者是竹子刮。



刮圆子的人们一般都是经验丰富的妇女们，她们用手轻轻的抓起一把豆腐，在手里捏出一个像三角形的形状，用手里的菜刀或者竹子做得类似小刀的东西来刮掉多余的部分，反复的捏弄，不然做出来的圆子还没等到上桌子，就已经碎了。

接下来准备一口大锅，倒入油，等到油到了八分热的时候，用筷子或者手一

一个一个的把豆腐圆子放到油锅里炸，方法其实和炸汤圆，炸酥肉差不多，把它炸至两面金黄的时候，就可以用漏勺把它捞起来控油，备用。



说了这么多，其实这道美食我们才完成了一半，要是想吃到香喷喷的圆子，我们还得把它放在蒸笼里蒸熟，这样才可以上桌子，吃上一块真的是比吃肉还香。

其实圆子的做法有很多，不仅可以油炸着吃，还可以搭配其他的食物，比如家常的紫菜豆腐圆子汤，就很方便，下班回家，自己就可以做一道开胃汤。

我们都知道豆腐的营养价值特别高，含有丰富的叶酸，许多的钙，和维生素.....对小朋友和老年人来说有很好的食用价值，有机会一定要来美丽的广元，带你去吃坝坝席，品尝一下圆子，它会给你不一样的味道。

[返回目录页](#)

一碗米凉面

四川 广元市苍溪县城郊中学 王峰鸣

一条长着些许荒草、铺满石子的崎岖小路，路的尽头是几家陈旧但干净的小饭馆，走到角落里那家，推开吱吱呀呀的木门，立刻能闻到淡淡的调料味，看见铺着简朴桌布的小饭桌，听见老板略显沙哑但热情的招呼声。



每天早上，风雨无阻，我总是跟在爷爷后面，看他推开吱吱呀呀的木门，取下头上的毡帽，露出满头白发，然后夸张得近乎戏曲的腔调叫道：“老板——两碗米凉面。”

其实我一点也不喜欢米凉面，尤其是其中的辣子红油，有时候一口吃多了，



火辣的灼烧感呛得我咳嗽不止，这时候爷爷总会笑眯眯地看着我：“四川人的嘛，不吃辣子咋行？”

“不吃。”一听到这话，我往往会条件反射地回上一句，然后把筷子扔在桌子上，爷爷则会笑着摸摸我的脑袋，然后回头：“老板——来笼包子，这个娃儿怕辣。”然后将我吃剩的碗端过去，两口吃完，边吃还边咂嘴，吃完后则坐在旁边悠闲地看着我吃包子，等我吃完后然后拖长声调：“老板——收钱。”

付完钱后，然后带着我回家，我会默默地在心里数到：“一、二、三-----一千三百一十九。”

有一天，我突然发现那条路只有一千步了，路变短了，但爷爷却变得越来越老了，身子甚至显得有些佝偻了，而且我还发现他变得不能吃辣了，经常被辣椒呛得咳嗽，我则边吃边开心地逗爷爷：“四川人的嘛，不吃辣子不行。”爷爷也不恼仍旧笑意吟吟地看着我。

爷爷的身体是越来越不好了，经常一碗米凉面都吃不完了，吃一半后他总会笑着叫道：“老板，我叫的是小碗的嘛，你咋给我整大碗？”

“这就是小碗的嘛？”也是年近花甲的老板笑道，一脸实诚。说完，两位老人便一起笑起来，好像在谈论一件极其开心的事情。

慢慢地，我发现爸爸好像也爱上了米凉面，每天早上他会一手搀爷爷一手牵我走到那家店，进门后依然是爷爷叫道：“老板——三碗米凉面。”

通常是爸爸吃完自己那碗后还会对爷爷说：“爸，给我刨点，我还不够。”爷爷则一脸宠溺地看着爸爸：“你不够，咋不叫大碗呢？”边说边刨，还边问：“够了不？”

我则坐在旁边边吃边开心地看着他们，有一天，我突然发现我竟然能吃完一

大碗米凉面了，有时候甚至还会学着爷爷的腔调：“老板——加点辣子油，咋不辣呢？”



吃完饭后，爷爷和爸爸都抢着付钱，但每次都是爷爷赢了，后来爸爸就干脆不和爷爷争了。跟在爷爷后面，我默默地数着爷爷的步数：“一、二、三-----一千九百三十”，路怎么又变长了？

有一天，跟在爸爸后面我们进了那家店，老板头也没抬热情地招呼道：“还是三碗米凉面？”

“两碗，我们只有两个人？”我纠正道。

“两碗——我们只有两个人——”爸爸好像在模仿我讲话，但一转头我却发现他眼睛有点湿。

开始吃的时候，爸爸突然问我：“好吃吗？”

“好吃。”我头也不抬。



“好吃?要不要我给你倒点?”边说边用筷子给我往碗里倒。

吃完饭，跟在爸爸后面，默默地数着他的步数：“一、二、三-----，九百三。”路又变短了。

后来，因为工作关系，爸爸去了离家很远的地方，我也很少去吃米凉面了，那家店放仿佛在我的记忆里消失了。

有一天，不知怎么我突然想起去吃米凉面，但走出家门后，我却发现那条路真的消失了，路尽头的店也消失了。有些不甘地顺着已经改造的面目全非的路往记忆中那个位置走去：“一、二、三-----七百二。”我突然惊喜地发现，路边赫然有一家崭新漂亮的小饭店，店招上写着“米凉面”。

我信步进去，叫道：“老板——一碗米凉面。”

“稍等。”声音热情但却不沙哑，我抬头，面前是一张和记忆中极其相似但年轻很多的脸。

吃着米凉面，我却发觉虽然味道和记忆中的几乎一模一样，但我却觉得少了点什么东西。究竟少了什么呢？回家的路上，我还在思考着，直到回到家里我也没思考出答案。直到睡觉的时候，我才意识到：随着时代的变迁，随着城市的发展，我们得到的东西越来越多了，但有些东西却永远不会再来了，比如记忆中简陋但干净的餐馆，比如那两个笑意盈盈的老头。但似乎他们又一直都在，在我心里某个地方。

“老板——来笼包子，这个娃儿怕辣。”耳边突然冒出爷爷的声音。

“不，老板——来一笼包子，是这个老头儿怕辣。”我自言自语道。

[返回目录页](#)

遥想“糖人”当年

四川 广元市苍溪县城郊中学 岳可盈

一口下去，满嘴香甜；眼见之物，皆是童年……

关于我幼年对糖人的记忆，已是很多年前的事了。当我还是个小女孩的时候，我常常抱着我们家电视机，看着当时热映的古装剧。然而古装剧总免不了一个镜头，便是小孩子在大街上咿咿呀呀的冲着爹娘要糖人。看着电视机里精妙绝伦的糖人，似有巧夺天工之势。当小孩子咬到糖人后满足的笑容，更是引起了我对糖人的好奇。



我再大一点的时候上了小学，很庆幸的是学校门口，总少不了我内心渴望的糖人师傅。

在我的家乡，所盛行的糖人做法是，画糖人，而非吹糖人。每当糖人师傅开始画糖人的时候，身边所聚集的小朋友自始至终都是摩肩接踵，生怕自己错过了师傅的精彩细节。我们那里画糖人的规矩是转转盘，转盘上有十二生肖，飞禽走兽，花草树木等。一块钱转一次，转到了什么就给你画什么。当有人转到龙或者凤凰的时候，身边的欢呼声不绝于耳。毕竟对于那时候的小孩子来讲，转到龙或者凤，简直是比考试考双百分还兴奋的事情了！

记得我这十几年来唯一转到的一次龙，是在学校门口，看着糖人师傅舀糖汁的时候，我欢喜雀跃，忙不停搓着手掌踱来踱去，感谢老天给自己的好运气，俩

眼放光的看着糖人师傅手中盛着糖汁的汤匙。滴在大理石板上的糖汁，或韧如丝，或坚如石。糖人师傅将拿汤匙的力度和速度控制得刚刚好，糖汁从始至终都未出现过断流的现象。随着糖人师傅的手一上一下，一左一右，龙的轮廓很快便出来了。再进行加工，直到最后给龙添上龙须，一条栩栩如生的龙便呈现在眼前。眼前的“龙”仿佛就要冲破竹签的控制，冲上九霄云外。

据史料记载，糖人起源于宋朝。至今，已有 600 多年的历史了。在唐朝中期到南宋末期，糖人传入日本。而今，在一位名叫手冢新埋的日本年轻人手中，糖人手艺发展到了一个全新的高度。然而，在自己所制作的糖人大卖并且受到很多人赞赏的时候，手冢新埋曾表示，自己精心的制作这些糖人，不仅是希望能够赚钱，更是希望这门手艺能够被人传承下去。



现在，距离 2020 年全面建成小康社会的目标，仅剩不足一年的时间了。人们生活条件已经不再似从前那般，无论是衣食住行还是生活娱乐，都有了更多的选择，“糖人”已淡出小孩子们的生活。逢年过节出门游玩的时候，已经很难看到街上有做糖人的师傅和亮闪闪的糖人了，就算有，人们也不再愿意去购买它了。

本属于我们汉族人民的传统手艺，而今却在异国他乡被传承并发扬光大，说来，实在是有点讽刺。

作为一个 00 后，我的童年早已被掩埋的旧时光中，糖人也已然回不来了。

再问一问 10 后的小朋友，他们的童年里有什么特别的零食吗？得到的答案，无非是“汉堡包，热狗，甜甜圈.....”从 00 后到 10 后，也不过短短 10 年的时间，为何糖人手艺就此消沉了，使得这有这 600 多年历史的传统手艺沦落到无人问津的地步。



眼见之物，已无童年.....

[返回目录页](#)

乡味酸菜

四川 广元市苍溪县城郊中学 张永申

人们常说：“四川美如画，江山多奇秀”四川的景色自古以来被人们夸赞，可四川不仅是景色出名，而且还以家乡味出名。当四川的人一想到家乡味时，第一时间就会想起酸菜。



四川人的家里，不论一线的城市，还是落后的乡镇，家里面都会放些酸菜。在有些做饭的时候，人们通常会炒一盘酸菜，再加一点葱花，一小把海椒，其他的什么也不用加，这就是一盘正宗的家乡味酸菜了。

一说到酸菜，四川人就会想起醋，为什么呢？那是因为四川人离不开酸。有人会问，四川人不是离不开辣吗？嘻嘻，我在这儿要郑重的告诉你们，四川人，除了离不开辣，还离不开酸。提起酸，大家就会想起阆中。想到古城，美女和张飞牛肉。而且，在阆中，张飞牛肉与某种美食不相上下，那就是一醋。当你阆中的街头闲逛的时候，无论何时何地，你都会闻到醋的味道。可你知道四川人对他的喜爱吧？有人会拿醋泡脚；有人可以豪饮三碗醋；还有人会在每顿饭时把醋当做美食。并且，四川人一闻到醋的滋味“啧啧”口水就要往外流了。虽然酸菜是我们最熟知的，但醋的地位是除也酸菜没有其他什么可以撼动的！

尽管你身处四川某个陌生城市，说着当地不熟悉的地方语言，走在不熟悉的街道上，望着不太懂的地标，甚至看着那不熟悉的天空和吸着不熟悉的空气。但是四川人的口味都是一样的啊！这可真是川渝不分家，口味尽相同啊！

“可是该怎么做酸菜呢”我心中一直有这样的一个问题。在那年，家里做酸菜的时候，我就去问家乡酸菜怎么做？并让家人来教我做酸菜。当然，家长也同意教我做酸菜。首先，做酸菜的第一步，就是准备邻村，无论是在外面买的白菜，还是家里自己的种的。都要经过洗、切、煮的工序。之后，就准备一个坛子，把加工好的白菜放进去压实，放上几天，再加上米汤，然后了，就大功告成了。

但对于异乡人，对家乡的思念，总归起来就是最长情的。

再看看我，还有两年就要在异地念高中了，那时我也会成为一个异乡人。但我也要带上家乡的酸菜，因为，这就是我对家乡最长情的告白。



乡味，就如同黑森林蛋糕，苦涩中带着甜蜜。

乡味，就如同七分熟的牛排，不用全熟，也很好吃。

乡味，就如同冬日的暖阳，那么暖和。

好山好水好四川，如果你来到四川，就请我带着你在四川的某处街道上走一走。去感受四川，感受乡味的酸菜。

[返回目录页](#)

老人与耕田

四川 广元市苍溪县城郊中学 罗锐

缕缕春风，吹面不寒；滴滴细雨，却沾衣欲湿。这如约而至的清明梅雨，擦拭着窗外天空，携着抹抹清辉牵引着故土的芳香，透过镂空的窗棂，勾起我渺远的思绪……



犹记得儿时夏夜，最爱挪动凉席到院中纳凉，伏在奶奶腿上，数着漫天繁星，听着奶奶叙述过往……而今思来，别有一般滋味在心头。

“瞧，那就是你爷爷以前承包的土地。”奶奶指着屋旁梨树前的半亩耕田，顿了顿，又接着说：“别看那地小，要晓得，从前你爷爷就是靠着这地养活了那一家子人呢！”言到此处，她的脸上浮现一抹温存，嘴里喃喃却不知所言。

说到爷爷……记忆中的爷爷，似乎特别的刚强，他不信天，不信命，只信自己与那半亩耕田。而那昔日贫瘠的土地，也硬生生的被这位老人从中耕种出了希望，养活了爷爷奶奶昔日的那一家人。

我难以叙述爷爷对土地的眷恋与挚爱，我只知道，夏日的夜晚，显的异常凄寒，幽邃，可爷爷却仍会扛着锄头，在野地里开荒。夜幕四合之际，怪鸟便桀桀而叫，夜风亦如噎如泣，不远处的山林，更是鬼火闪烁，鬼影幢幢，林雾也如鬼

魅般袭卷而来。可爷爷不怕，他只想借着夏夜凉爽，愿多耕得半亩田地。他攥紧锄头，丈量好位置，借着微凉的月光，用力扬起手中的锄头，再拼命的砸下，又用力抡起……周而复始间，便已是黎明破晓时分，这时，他便收起耕锄，沐着天启的微光，带着晨起的霜露，染着半身泥香，回家休憩。

屋旁的半亩耕田便是他最初开垦的荒地，也正是他日复一日，年复一年的劳作，方使这片荒凉之地解封，待到一场春风和雨而下，这片荒凉的土地便重新孕育出生的希望。



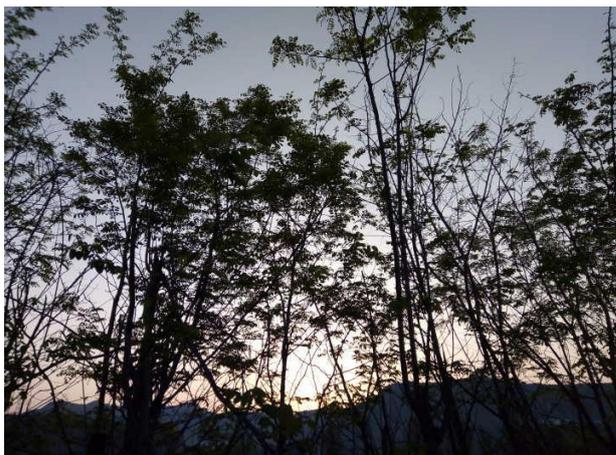
我一直不明白爷爷为何对这片土地如此留恋与向往，直到某一年金秋，翠绿的谷叶早已在秋日的薄雾里悄然蜕成黄金，爷爷带着我，在丰收的耕田里割秧。

谷穗的清香和着尘香，在耕田里乘风飘荡，我蹲在稻田，只觉得那锋利谷叶刺痛着我的肌肤，我咬着牙，仿着爷爷的模样，握紧手中的镰刀，俯下身子，攥住一把谷根，将刀抵于根部，用力的锯着，割着……

日薄西山时，金黄的麦浪却仍在蓝天下翻涌着，仿佛欲淹没田间的爷爷。已经倒下的大片麦浪，在秋风的吹拂下散发着清新而香甜的气息。我早已累得腰酸背痛，满脸焦苦回到树下，树荫抚摸着灼热的身躯，我抬起头，望着仍旧蹲在耕田里，不紧不慢移动的爷爷。

镰刀在他粗犷的大手里飞扬着，麦浪在他身后越铺越远，草帽遮住了他黑红的脸膛，谷粒般大的汗珠顺着他脸上的皱褶，和着泥土，悄然洒在耕田，我想，这应是每位面朝黄土背朝天的农民的真实写照。

在倾泻的夕阳下，他带着泥土的芳香，一步一步回到树下，站在我身旁。秋香的微风拂散尘土泥香，在倦鸟归巢的鸣声里，风缠绕住他脸上的皱褶，他便眯



着眼，细细端详他这为之奔劳一生的土地。我站在一旁，尘土的芳香钻入鼻尖，我看着这沉默的老人，没由来的，鼻尖突的一酸.....

时间是一位割麦人，他知道，迟早有一天，它会倒下，像倒下的麦谷.....屋旁的土地，是他一生的见证，与其说，这片土地养活了他，倒不如说，他养活了这片土地。它的手掌粗糙有力，他的皮肤黝黑发亮，他的身上溢满尘香，他是普通的农民，亦是土地的主人。我想，这片土地应接纳了他，他可化为尘土，滋养子孙后代！

也许多少年后，在梅雨匆匆而停的角落，在稻谷飘香的时节，我也将轻声叹息，将那老人与耕田的故事继续追忆.....

[返回目录页](#)

汤饼

四川 广元市苍溪县城郊中学 李芳

“南风日日纵篙撑，时喜北风将我行。汤饼一杯银线乱，菱高如箸玉簪横。”



这是黄庭坚《过土山寨》一诗，其中“汤饼”一词就是指“手工面”。岳东手工面已经有四千多年的历史了。为什么它会如此出名呢？其原因就是：它是我国历史唯一一代女皇——“武则天”，曾日思夜想的“冷淘”之面。

小时候，我第一次吃岳东手工面时，奶奶给我讲了这样一则故事。

在武则天入宫之前，曾有一位情投意合的人，叫做“常剑峰”。后来，武则天被宣召入宫，两人便在一家面馆匆匆吃了一碗面。当时，天气十分炎热，面又十分烫，难以入口。武则天便心生一计，用冷水将面激过后，再加上些调料，味道简直是别有风味，两人一边吃着面，一边依依惜别……

后来，武则天成了武媚娘十分怀念那天与常剑峰一起吃的那碗面，便让厨子照着去做，可味道却与那天的那碗面相差甚远。从此，武则天便对那天所吃过的味道日思夜想。

等到武则天当上女皇，便大召天下名厨，只要有人能做出同样味道的面，便赏赐三千两黄金。一段时间内，天下名厨都前来一试，但结果却不尽人意。后

来，有一对来自岳东的老夫妇前来应榜，半个时辰以后，这对老夫妇盛上一碗面条，武则天一尝，果然是曾经的味道。便感叹道“物是人非。”随后，便将这对老夫妇留在御膳房。

有一次，武则天问老夫妇，说：“朕尝了你们的汤饼，与其余的汤饼不同，不知可否告诉朕，你们的技巧呢？”老夫妇耐心地向武则天解说。

原来，做汤饼有十多条步骤，其中“和面”最为重要，为了让汤饼好吃，他们特地在这里面加了少许食盐，促使蛋白质与淀粉分子的结合，以此来影响面筋的开成，如果比例把握不好，就只会做出次等的汤饼。



千百年来，无论科技多么发达，但岳东之地的做面老艺人至今不敢用机器和面，他们只相信自己的双手与双眼，面、盐、水的调合粘度，也就早已烂熟于他们心中。正宗的岳东手工面下锅不腻，入口柔软有劲，所以它适合煮热汤面，也适合武皇所创的“冷淘”之面，也就是如今的凉面。在当时，凉面的出现，引起了一大波潮流。

如今，岳东手工面品种繁多。以粗细论，有银丝面、龙须面、玉带面之分；以制作添加成分论，有鲜蛋面、玉米面、大葱面、蔬菜面之别，此外，还有许许多多。

如果你来苍溪，却未曾吃到一碗岳东手工面，那可就太可惜了，因为你错过了一个品尝美食的机会，而这个美食，将会走出蜀中！走向全国！闻名世界！

[返回目录页](#)

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，又再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，天便像

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？

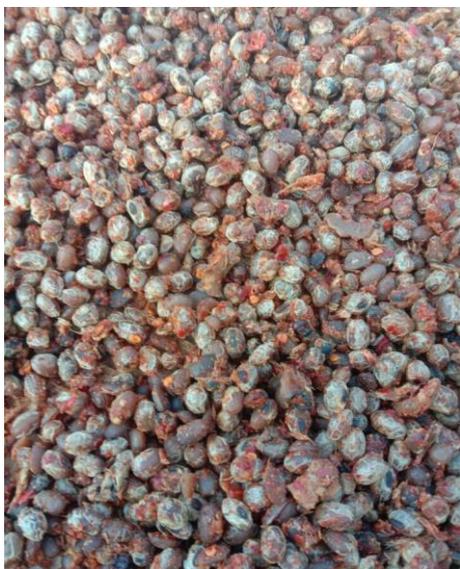
雨化作圈圈涟漪，重重叠叠的蔓延开去，漫过我的心间，漫过我的眼眸，漫过我的脸颊，落下的还是这亘古不变的秋雨.....

[返回目录页](#)

家味儿——豆豉

四川 广元市旺苍东城中学 闫欢

奶奶做的豆豉相伴了我整个童年，直到现在依然钟情于它，因为它的外表、它的味。豆豉也是四川的一种美食，它可当作下饭菜，还可用来炒腊肉等，不管用于何种菜肴，都可让人食欲大振。但我最爱的还是我奶奶做的豆豉。

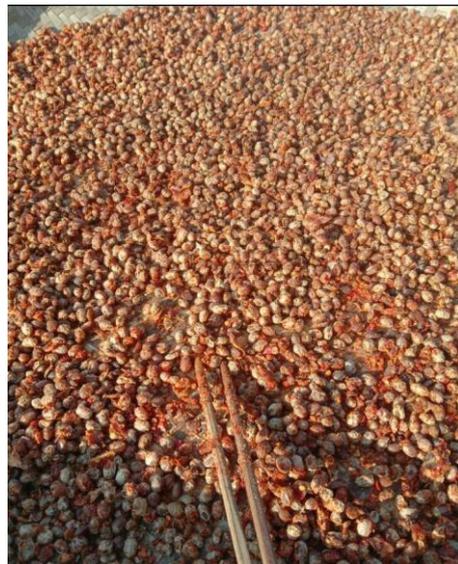


犹记得那年，父母需外出务工，只有我和奶奶相伴。当时我沉浸在离别的伤感中，整天闷闷不可乐。奶奶想让我开心些，有事情可做，便提议说：“我们一起做豆豉好不好？”“好玩吗？”“好玩！”，于是，我便开始了我的第一制作豆豉。

起初，奶奶拿来了许多黄豆，并嘱咐我要认真挑选好的黄豆。我觉得那也是一项技术活，需心静才可做好。之后奶奶便把颗颗饱满的黄豆放到清水中，泡胀。做完这些，时间已然过去了大半，但工序还有很多。奶奶说要等一天之后，黄豆才能完全饱和。第二天，我便迫不及待的去看昨日的黄豆，果然，一颗颗金黄色的黄豆正满足的躺在那里。我很是兴奋，赶忙叫来了奶奶，我记得那时奶奶笑的很暖。后来，奶奶又把黄豆铁锅里煮。看到奶奶这样做，我不解地问：“为什么要煮呢？这样就可以吃了吗？”“这样是为了更好地发酵，使它有香味，而且啊，还要过几天才可以吃。”

奶奶把煮好的黄豆放在太阳下凉干，失了水分的黄豆都变得苗条了许多。但

依然有它的风采。发酵了三天之后，黄豆本身的香味初显，奶奶把早已调好的调料加入其中，搅拌均匀，我看到调料里红辣椒面，以及其他叫不上名的，有了它们的加入，黄豆好似变得活跃了起来，等了一会儿，豆豉的香味扑鼻而来，激起了我的味蕾。我嚷嚷着要吃一口，奶奶给我夹了一颗。我感觉很咸，不过唇齿留香。从此以后我便爱上和记住了这个味道。那天中午，有了豆豉作下饭菜，我胃口大开，多吃了些许。奶奶见我这么喜欢，便说：“以后啊，只要你想吃，给我说一声，我给你做！”“好！”



幼时的我，只知道奶奶做的豆豉很香，抓住了我的胃；现在的我也知道了奶奶的爱也很深。奶奶把做好的豆豉晒干，说那样可以存放许久，想吃的时候方便取。看这那披上了红衣裙的豆豉，我很是高兴。因为以后的饭桌上都会有豆豉。

现在，已上高中的我，离开了奶奶，来到县城读书，每每都会想念奶奶做的豆豉，对它百吃不厌。奶奶的头发撒满了银丝，脸上长了许多褶皱，但奶奶对我依然慈祥，仍旧对我说道：“你想吃豆豉的话，我给你做！”，我觉得幸福如此简单就好。

豆豉伴童年，爱在身边！

[返回目录页](#)

米酒

四川 广元市苍溪职业高级中学 左琴

俗话说“民以食为天”，这里我就给大家介绍一道我们家乡的特色米酒——俗称醪糟。我最喜欢吃的是妈妈亲手做的醪糟，因为那是妈妈的味道。



甜酒酿是一种传统小吃。用蒸熟的糯米拌上酒曲后发酵而成的一种甜米酒。做醪糟的步骤非常简单，但做起来却很是费劲，一不留神就会前功尽弃。妈妈总会在快过年的前几天就开始准备，而我只能帮忙打打下手。按着妈妈的吩咐上街去买 500 克纯糯米，酒曲粉 3 克。

首先妈妈将刚买回来的糯米用水清洗后便把糯米放在一个小锅里，添上水浸泡 12 个小时后才能发酵。由于是冬天所以浸泡的时间有些长，让我有些迫不及待的想掀开看看。终于妈妈拿出泡了很久的糯米，端到我的面前，看着我笑了笑，然后让我捏捏它们。我试探着把手伸到糯米的表面拿了一颗，轻轻一撮，便成了米碎渣子。没等我回应，妈妈再次往锅里添了水，搅拌均匀。然后在糯米的表面撒上一层酒曲粉后用保鲜膜严实的将锅口封住，最后将保鲜膜上插了几个孔，便端着糯米往卧室里去了。糯米锅被妈妈小心翼翼的放在床的正中央，在毯子的下面，妈妈还铺了一个电热毯。用被子严严实实的包裹着。再给电热毯插上电，调一个合适的温度。我紧身跟随妈妈的脚步，深怕妈妈需要我的帮助。妈妈给我一个任务，便是时刻注意温度的变化。我害怕把这小小的任务都搞砸，所以我时不时得就把妈妈叫过来

看看温度是否合适，妈妈都觉得有些不耐烦了。

发酵好的糯米被妈妈从热乎乎的被窝里端出来时，味道充溢着整个房间，我轻轻地凑上去又闻了闻，肚子不经发出

“咕咕咕”的叫声。见事妈妈便端着醪糟进了厨房，起锅烧水，等水烧开后放入红糖，等红糖在水中溶化后加入醪糟，再放入两个鸡蛋与醪糟相沐浴，再加入几颗汤圆，小火慢煮一会，我掀开锅盖儿，糯米的香裹在蒸汽的白雾里，在黄昏的灯下沸腾起舞。我欢快的跳着鼓掌说，好了好了。妈妈急忙跑到厨房，打开锅盖，小心翼翼的将醪糟剩在碗里，递到我的手中说



“快尝尝，看看味道怎么样。”我一口一口慢慢的品味着这妈妈的味道，暖进了我的心里，我的胃里。少量有促进食欲、帮助消化、温寒补虚、提神解乏、润肤等功效。米酒营养丰富，但里面含有一定的酒精，容易刺激身体，尽管是少量的酒精，但肠胃、肝脏等身体各部分都没有发育成熟，食用还是会损伤肝，胃肠粘膜等，过量甚至会出现昏迷等重症。所以妈妈不让我多吃。

由于是留守儿童，妈妈长期在外打工，只有过年的时候才回来。一年到头，吃一次妈妈亲手做的醪糟都觉得挺稀奇，所以我很是珍惜每年快过年时前几天做醪糟的时候。同妈妈一起做醪糟也是一件很幸福的事。

过年一家人团聚，煮上一大锅米酒，其乐融融。分享一年的收获，谈论着一年的艰辛，畅饮着米酒的甘甜，满屋子洋溢着年的味道。

[返回目录页](#)

雄厚鼓声，跷动乡情

四川 广元市苍溪职业高级中学 苏晓

每逢佳节，一群孩童脚踩高跷，腰间配红鼓。手持鼓棒，挥舞！敲响！鼓鸣声声入心扉，舞姿步步路人目。

——题记

位于九龙山东侧，龙亭山下，宋江河畔，坐落着一个美丽的小镇——漓江镇。



漓江远望青山宋江环抱，淳朴乡情，浓浓情怀，悠悠青山。春日野风满地引得蜂蝶乱舞；夏日烈阳树荫，蜻蜓停在稻禾，“听取蛙声一片”山中蝉声作响；秋日少许金黄，树上红橙硕果，稻田农忙，“一层秋雨一层凉”红了柿子，黄了猕猴桃；冬日家家暖洋洋，杀年猪，存腊肉，下小雪，屋中柴火烧，屋外孩童玩雪闹。漓江一年尽是此景也！到没多少乐趣。

再说唐家洞凤峨小峨眉、峰子岩、龙亭山、九龙山、倒也是漓江游玩的好地方，可作为漓江长大的孩子，只是看惯了那些一直不变的景物，正是因为这样的好山好水才养育出一代又一代的离乡人，为了给家乡带来欢乐，他们用智慧和勤劳的双手改变生活，创造乐趣。让高跷腰鼓成为当地特色。让一代又一代的孩子去传承它，为漓江办学的一大特色。也正是如此只要是在漓江是读过书的学

子，就一定有一段学习踩高跷打腰鼓的儿童回忆。那个时候读三年级的小学生就要开始学习踩高跷，学习打腰鼓了。那时每天下午都要练习高跷，还有的同学要练习高跷上跳绳，转呼啦圈。不知摔了多少次，破了多少次皮，不知流了多少汗水。但始终没有人要放弃练习。

终是功夫不负有心人，这来自乡间的文化，终是上得了台面。

在我记忆中的高跷腰鼓，只有每到节日，才能看到的演出，那时全校的学生都不用上课，大家围着在操场上，那时候漓江镇上的乡亲也会来观看表演，大家围坐在一起共同关注着舞台，只见七八岁的孩童身穿带有民族风服饰，脚踩高跷，伴随着欢快的音乐，登上舞台站成两个方队，腰间配着腰鼓。拿着系有红色丝带的鼓棒，他们用鼓棒在腰鼓上敲打着，蹦出整齐的鼓声，虽不如安塞腰鼓响动天地。但同样能入人心非。鼓声时而急促，时而缓慢。红丝带随着鼓棒，鼓棒随着手，要腰间穿梭，形成一道道整齐的弧线，渐渐步入音乐的高潮，对飞快合拢，两边突然出现踩高跷跳着绳的孩子，全场一阵惊动，傻了眼，响起一片掌声。



就在今年苍溪举办的梨花节上，也有他们的身影，当他们演出时，脚踩高跷手拿道具。动作轻盈而欢快，他们的脸上洋溢着稚气的笑容和欢快的舞姿，带给我们快乐。

后来我才得知，漓江的高跷早已被列入市级和省级的非物质文化遗产。这件事让我高兴了很久，以前一直了解别的地方的文化，却没有想到自己家乡也有

值得相传的文化。

我喜欢漓江的高跷，我喜欢那红红的腰鼓。它们是我儿时的回忆，也是我最想分享给远方朋友的家乡事物。



说起家乡美景到处都是，只要一入苍溪，大多都是相同的美景。把这文化却不同，苍溪的每一个地方都有独特的文化。但也只有苍溪漓江才有这样精彩的高跷节日！

[返回目录页](#)

哑巴的串串摊

四川 广元市苍溪职业高级中学 周艳玲

人生不一定要活得风光，但一定要活的精彩；人生不一定能顺顺利利，但一定能努力奋斗；奋斗不一定会成功，但不奋斗绝不会成功；人不可有傲气，但一定要有傲骨。



一口大铁锅，几张长板凳，上面再用长木板拼拢当案板，这便是他的串串摊。

他是我们村的贫困户兼五保户，他天生不能说话，但幸好耳朵好使。在他很小的时候便失去了父母，所以他从小就自己一个人生活。为了生存，他什么都会：耕田，种地，建房子……有时候在家乡打散工，挣点油盐钱。我们家乡年轻点的男女劳动力基本上都出去打工了，留下的只有“六一九九部队”——“六一”是儿童，“九九”就是老人了，因此最缺的就是干体力活的人，所以活儿倒也不难找，但是季节性很强，忙时又不能分身，闲时又没活可干，临时帮个忙又不好意思收钱，生活总没保障。有时候他也去城里找活干，但是老板们总是嫌弃他，偶有愿意用他的也干不长，这也足见他谋生的难度超过一般人。最可恨的是一些老板见他老实便少给或是不给他工钱，势单力薄的他求诉无门只有作罢。

后来有一次他在工作中不小心伤了腰，导致他再也不能干重活，于是他开始在家乡摆起了串串摊，一来不需要太多的资金和人力，二来不需要太累。这一开便是几十年，许多孩子就是吃他的串串长大的，孩子们都亲切的叫他串串叔。

记得有次我带着我的两个小侄子去他那儿吃串串，他见我来了便朝我笑，指了指放菜的摊子，我当然明白他的意思，便开始选菜。串串叔指着鸭血朝我直点头，我作呕吐状忙着摇摇手示意不要，他做了个 OK 的手势说鸭血很棒，我便拿了一串。煮好后串串叔小心翼翼的拿给我还用手扇着怕烫着我，我吃了后觉得确实不错，又鲜又口弹，我朝他眯眼笑着回了 OK，又从书包里拿了张纸写了“鸭血很棒”四个字贴在显眼处，串串叔感激地点点头。结账的时候，因为两个小孩子吃的太多，超出了预算，我不好意思的欠了账才离开。

下午我去还钱，他正在菜园子里择菜。他摊摊上的菜全部都是自己种的，没有农药可以放心吃。择好菜后便精心挑选，然后进行清洗，每片菜叶他都要用水冲洗一遍，然后就开始串菜。他低着头一丝不苟地串着，完全沉浸在自己的世界里。我无比感叹，串串叔虽然不会说话，但是心里自有有一个丰富多彩的有声的世界！这个世界里满满地装着别人，装着丰富的思想和情感！一切准备就绪后就开始炒料，炒好后便倒入熬好的骨头汤。我看他挑担准备出门时，就把钱塞给他，他一边躲一边瞪我，意思是不要。我哪肯贪这钱，特别是目睹了他凭辛苦做事，凭良心挣钱的时候，我的心早被感化了，立誓也要做一个像他这样的人，自立于世，坦荡无私！

是的，他是不幸的，不能像别的商家一样用优美动听的语句去介绍推销自己的商品，招揽客人；他是不幸的，从小便承受各种不公平待遇，受尽各种苦难；他是不幸的，没有像我们一样的幸福家庭和快乐的童年。但是，他又是幸运的，赶上了脱贫攻坚好政策，主管部门帮他办好许可证，还减免了税费，每月还有生活补助。走在脱贫路上的他心情舒畅斗志昂扬，是每一个自甘落后坐等支援的贫困户们学习的榜样！串串叔，愿你带着你的串串早日走上治富的道路！

[返回目录页](#)

收稻谷

四川 广元市苍溪职业高级中学 唐浩

人们总说：“人是铁，饭是钢一顿不吃饿的慌。”饭则指的是米，而米是由稻谷而来。这不秋天到了，又到了该收稻谷的时候了。

这一天一大早我就被爷爷从床上叫起来，匆忙扒了几口饭，就和爷爷抬着打



谷机往稻田里赶，奶奶则背着背篓拿着镰刀在前面为我们探路。因为前一天下了雨，雾气很大而且平时干硬的泥土也被雨水泡的又湿又软，脚很容易就会打滑。一路上走得胆战心惊的，害怕一不小心滑倒，机器就会直接砸在身上。还好有惊无险最终还是安全的到达了

稻田。到了的时候稻田雾气也消散的差不多了，太阳在山那边也露出了红顶。奶奶赶紧在稻田里割出一片空地来放机器，之后我们就开始割稻谷了。我奶奶先将机器前面的稻谷割下来放好，让爷爷不用到处去找放在地上的稻谷，把稻谷割完之后我就在爷爷后面把割下来的稻谷抱着给爷爷让爷爷打的快一点，可是到了最后关头机器却出了故障，可我对机器没有丝毫的办法，只好让爷爷修，我则回家给爷爷拿工具箱，等我回家拿上工具箱再过去爷爷也没有找到机器哪里出故障了，我们三人围着机器转了几圈还是没有发现哪里出来故障，还好我看到了地下的一摊油，这是爷爷才看到输油管被机器的温度烫坏了，爷爷在工具箱里找了一

节一样的软胶管就准备给机器安上，可机器的温度还是没有降下来，爷爷的手都被烫起来一个脓疱。无奈之下只好等着机器的温度降下来再安输油管了。

我想着反正机器暂时也不能用了，我就找到一颗树下坐着休息。在我休息的时候爷爷奶奶已经将打下的稻穗要用背篓背回家，铺在家前的院坝里晒干，晒的时候奶奶用耙子将打谷机打下的稻叶给耙出去。他们回来的时候机器差不多已经冷下来了，爷爷因为手受伤不能来修机器，只好我代劳。我用我生疏的技巧安输油管用了很长的时间，等我安好机器后，又继续开始了打稻谷。好不容易将稻谷打完，收拾东西可就麻烦了，我们要将稻穗和各种工具都搬回去。我们三个人一次肯定是不可能的，只能分成几次，第一次先将稻穗和刀用背篓背回去，之后再由我和爷爷将机器抬回去。



原本天气好的话几天就可以晒干的，可天有不测风云，接连几天天都阴沉着像是要下雨可是却又没有下，这让我们一家人都极其担心，生怕下雨了，稻谷还没来的及收。可晚上需要睡觉，没有人会随时注意天气的变化，所以就扯起一块帐篷遮在稻穗上面。可因为上学的缘故稻谷还没晒干，我就赶去上学了。按照惯例，晒干的稻穗应该会放进木柜里，顺带还会放几颗樟脑丸，防止晒干的稻穗被虫子蛀。

[返回目录页](#)

隐味

四川 广元市青川职业高中 文雪

看了题目，你或许会疑惑，什么是“隐味”呢？

理有正反，道分阴阳！每一件事物都有自己显性的一面，也有其隐含的一



面；显性的一面我们姑且称为阳面，它常常是事物中富于表现的方面，显而易见，积极活跃！隐含的一面我们可以叫隐面，它却不是那么容易看到，很多时候都要更多的耐心和寻根问底才能一探究竟，有的甚至还要机运巧合才能拨开它那如梦似幻的面纱！就像绝世美女的容颜街知巷闻，而她温婉贤淑却只有红颜知己才了解！饭菜的味道也是这样。

众所周知，川菜以麻、辣、香、鲜、油大、味厚名闻天下。却少有知道川菜中还有许多根植在巴蜀儿女心中不可磨灭的“隐味”，今天我要介绍的这一道“隐味”就是四川泡菜。

四川泡菜，说到起源，早有茫茫两千年历史，《周礼》中有它的记载，而三国时期文物中也出土有腌制泡菜的坛子，北魏的《齐民要术》里更是详细记载了用白菜制泡菜的方法。在民间，制作泡菜的手艺好与坏，也是鉴定一个主妇持家、贤惠的重要标志。

我们家里的装修、家具摆设都是现代风格，唯有厨房里的角落里那口老旧的

坛子显得十分另类，妈妈常常对我说起，那是奶奶年轻出嫁时，重要的嫁妆之一，并用这口坛子制作了她当家立户的第一坛泡菜，养育了爸爸和我们两代人，时至今日，那口坛子里泡出的泡菜依然是我们家餐桌上的重要角色。我们家的这个泡菜坛子外形墩圆，陶土制，坛身是不起眼的土黄色，坛身上下窄，中间粗大，坛口倒扣着一只碗，这只碗和坛子有着一样的颜色，坛壁表面凹凹凸凸，满满的斑驳岁月既视感，是很典型的四川泡菜坛。



制作四川泡菜，首先需要把泡菜坛洗净晾干，放入干净的水和食盐，食材的选取应尽量是应季的新鲜蔬菜，不容易泡烂的那种，头一次泡菜大都是从泡水萝卜开始，因为水萝卜可以给盐水提味上色，备好嫩姜、新蒜、红椒等香料。取坛子，把水萝卜先放在坛子里，上面加入香料，为了方便取萝卜条，上面可以再放一层萝卜条，最后当然还有必不可少的四川花椒，堆好料以后，盖上盖，再给坛沿加上水密封好，在时间、盐水和香料的共同作用下，坛子里慢慢发生着美食的神奇变化，一周左右，就可以开坛品尝了。当然既然是“隐味”，四川泡菜自有它的不传之谜，每一家四川人的泡菜，都有自己的独特配方和风味，制作时间，即使是材料的细微差别，也都会让味道差别妙到巅毫！

泡菜总会以不同的方式登录到巴蜀人的餐桌上，酸菜鱼，火爆腰花，泡凤爪，爽口木耳等美味佳肴，都让人垂涎三尺。由于四川泡菜不同其他地区的菜叶酸菜，它主要是以新鲜蔬菜的根茎为原料，经泡渍发酵而生产的，是对蔬菜进行的“冷加工”，较其他加工蔬菜的有益成分损失较少，所以泡菜营养丰富，而且

像水萝卜、蒜薹、四季豆这些在四川泡菜中代表性蔬菜，色泽鲜亮，味道咸酸，口感脆生，香味扑鼻，还有醒酒去腻的功效，是辣、油、麻的川菜的绝佳搭配与补充。



四川泡菜以它自身独特的魅力吸引着每一位食客，脆爽是它的特色，所以泡菜不仅是国人喜爱的美食，也深受外宾的欢迎，在品尝山珍海味，玉盘珍馐的大餐之余，吃几口酸脆可口的泡菜，瞬间觉得口感上上佳。

苏轼言：日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。而我作为一个吃货四川小辣妹，泡菜也是万万少不了的。我爱泡菜，我爱四川！巴山蜀水，天府之国，美食四川，欢迎你！

[返回目录页](#)

劳动之获

四川 广元市朝天职业中学 黄渊博



在寒假的一天，我和爸爸妈妈来到了外婆家。到了之后，我看见外爷背着一个绿色的长方形桶，右手拿着一根长长的管子，管子的前面是金属管，前端还喷洒着细细的水花。后端是塑料管连着方桶，左手握着一根金属棒，有节奏地一上一下地压，水花不断地冒出来，喷洒到地里。好奇怪哦，我飞快的向外爷跑去，高喊到：“外爷，你在干什么？”外爷高兴的回答到：“渊博回来了，我在洒农药呀，你要不要来试一下。”“噢！还是算了吧，感觉好重哦。”我弱弱的答道。就在这时，妈妈走过来说：“儿子，少装一些水就不重了，快去试一试。好好体验劳动的艰辛和快乐。”“好啊，我去试一试。”

说完，爷爷从杂物间又拿出一个喷药桶，装了小半桶水，兑好药，我便和他慢慢地来到油菜地里。外爷告诉我操作方法，又千叮咛万嘱托的说，你只能把药洒在油菜的周围就行了，听了他的交代后，我想，这么简单看来劳动也不难呀，于是，我迅速喷洒起来，可没喷洒多久药就用完了。于是，我又让外爷来给我装药，他一边向我走来一边往我洒药的地方仔细的查看，便严肃地说：“孩子，照你这种喷洒法，我明年就没有收成了，这草倒是除了，可是菜苗也被药打死了，喷洒农药的时候，和做任何事都一样，一定要认真，农药要洒在菜苗附近的地

里，不能喷洒在菜苗上，不然会影响菜苗的生长，导致明年油菜没有收成。”

听了爷爷的话，我这次小心翼翼的按照他教我的方法便开始喷洒农药，过了好久，我的双肩感觉有一些疼痛，满头大汗，终于，喷洒完了。看看自己洒的菜地。有些菜旁边洒了很多，有些菜地洒的很少，跟爷爷的差别很大。爷爷看了看我的成果，笑盈盈地说：“渊博真不错，这次进步很大，能帮外爷做事了。下次一定做的更好。”

今年五一，我又来到外爷家，一到家，就迫不及待地向我打药的菜地里跑去，放眼望去一片绿油油的油菜在微风中向我点头，但有一小块地是空的，我立马想到那是我的杰作，心里惭愧极了，我终于体会到当农民的艰辛。我更知道了，做事情，一定要认真，要用心去做，去思考，去研究，才能把事情做好。



[返回目录页](#)

收菜籽

四川 广元市朝天职业中学 严允希

油菜黄籽，家家户户都忙着收菜籽，二姨家缺人手，我和妈妈回老家帮忙。我们先割，捆成一把一把的，手腕粗细，看，它们整整齐齐地躺在地里，一上午割了很多，一大片一片片地割完了，手起泡了，还浸了血。太阳很大照着人火辣辣的，想要把我们烤熟一样。



割完就开始第二个工序，在地上铺上塑料，用的是我说不出名字的工具，其实就是一根竹竿上绑着几根木棍，看起来有点可笑，好像是原始人用的石器，没

有经过再加工，边打边翻，翻的是一个树杈做的工具，打起来很费力气，但是可以把菜籽从它的房子里赶出来，乖乖地躺在塑料里面。



二姨说要趁太阳大时打，不然变软了，就打不了啦。开始打了，我们都很卖力，顶着烈日，尤其是二姨。打一阵，看看，把草挑开，换上一批，又打一阵，最后用筛子把草筛掉，剩下就是菜籽了，很小很小，也很滑，抓一把，从我的手指缝隙流走了。我不相信我们吃的菜油就是从这么小的东西里榨出来的。

天黑了，星星在天空中对我笑了，我们用手电筒照明，继续打，不用看只顾打，用手能判断打没打干净，没打干净再继续打，很晚回家，累的直不起腰，二姨煮好饭叫我，我已经躺在板凳上睡着了，再怎么也叫不醒，我睡得很沉，不知道做梦没。

[返回目录页](#)

柴火饭

四川 广元市苍溪县城郊中学 伏吉祥

人们常说：天上的仙人是不食人间烟火的。从字面上看，我觉得烟火应该就是人间的柴火饭吧。这样想来，仙人连柴火饭都未品尝过，也真是一大遗憾啊。



所谓柴火饭其实就是用锅灶柴火做的食物。从古至今，用锅灶能做的样子一直都未曾变过。但是在科技发达的如今，电磁炉、电饭煲、煤气灶越来越普遍，柴火灶也逐渐减少，人们逐渐忘了做饭的本真。

奶奶喜欢吃柴火饭，更喜欢用柴灶做饭。在童年的印象里，奶奶总在夕阳的余晖里牵着老水牛回棚，一边走一边拾路上的柴，我刚站在家门口，满眼期待地迎接她。奶奶总是满脸笑意，她将牛安顿好后便开始升火做饭。她受煮粥，准确来说是“炖”粥，她会煮很久很久，煮到后面，奶奶也不停火，也不回柴，就在灶后坐着，把我放在她的膝盖上，看着灶里的水火，麻利地给我剥南瓜米吃。我们就这样在弥漫着米香中等着在远处干活的爷爷回来。

爷爷走路脚步声很大，以至于还没到家我和奶奶都听到了。这时，奶奶便后起身开始盛饭，我便躲在门后，对奶奶说：“奶奶，我藏在门后吓爷爷，你可别告诉他。”奶奶总是笑着点点头。但是爷爷还没进门，奶奶便对他讲：“你孙女又躲在门后吓你呢！”爷爷听了这话，便将门推过去，冲我笑：“你没吓到我哦！”

我总是嘟着嘴从门后出来：“奶奶，不是让你不要告诉爷爷吗？”奶奶哈哈大笑：“我忘了。”“你怎么老忘？”“下次不会了，下次准记得……”

那时候的岁月，可真称得上是静好。

后来我上小学了，奶奶便在镇上租房照料我。在镇上不能用柴灶做饭，只能用电用气，奶奶从没接触过这些东西，爸爸教了很多遍她才学会。刚开始的时候，我回来饭菜都还没做好，奶奶总是歉意地说：“孙女儿，我不是很会用啊。”那会儿觉得无所谓，可是次数多了，我便不耐烦了：“你怎么老这样，我迟到了怎么办？”奶奶嗫嚅道：“下次不会了，下次不会了……”



奶奶学会以后，就再也没有这般状况了。我回来饭菜都早已盛好，奶奶总是问我：“好吃吗？”我总是敷衍地回答：“挺好吃的，还可以。”说完这话，我从未注意到奶奶眼底的失落，她总是絮叨道：“用电饭煲蒸出的白米饭和咱在老家用柴灶做的饭那是差远了，炒菜用的那个锅，那么小一个，炒都炒不好，还是用柴灶好啊……”我总是安慰她：“没什么差别，我觉得一个味儿呐”。

后来啊，爷爷奶奶都生了重病，在我十一岁那年永远地离开了我。我便去了离家更远的地方读书，常年不回去，也许是没什么牵挂了吧。

我每天都在饭店里吃着可口的饭菜，可是吃着吃着就觉得难以下咽。究竟是什么原因是呢？我也说不清。直到某一天，爸爸打电话告诉我老家的厨房被拆了，我忽然想起奶奶，想起她的柴火饭。

我抽出时间回了一趟阔别已久的老家，却是熟悉又陌生的景象，原来是厨房的位置早已是杂草丛生了，尘封的回忆又再次被开启，一幕幕回忆在脑海里重新上演，苦涩的滋味涌上心头。中午我便到亲戚家吃饭，亲戚家也是柴火灶，饭菜端上桌的那一刻，我想起奶奶也是这般的为我做饭，为我端菜！饭菜的味道是可口的，但与奶奶的相比，还是差远了。



后来老家又重新修建了厨房，并砌着一个柴灶，爸爸说：“咱人少，用电做饭就好了。”我总是回答：“用电器做的饭没有柴灶好吃。”我的手艺并不算好，每每做难吃了，便会想起奶奶，奶奶做的饭永远那么可口。

奶奶，您说死去的人都会变成天上的星辰，可我不想让您变成星辰，我只想您陪着我，给我做柴火饭，您说过您要看着我长大，一直给我做好吃的柴火饭，可是，我已经长大了，您又到哪里去了呢？

[返回目录页](#)

家乡的味道

四川 广元市苍溪县城郊中学 张艺馨

如果家是一座温暖的房子,那么家乡是房子中的奶茶,那么家乡的味道是奶茶中的糖,这会使奶茶的味道更加甜美口感更加醇和。



家乡的味道是香辣的。辣，我身为一个无辣不欢的四川人，当然也是追求辣和喜爱辣的一员，奶奶知道后就去集市上买了我最喜欢的几包山椒和朝天椒、白菜、萝卜、鸡爪、坛子。首先把坛子洗好再把白菜和萝卜切成片整整齐齐摆在坛子底下，放入买回来的野山椒和野山椒水封上坛子等待一个月就可以吃了，好了之后我拿起坛中的鸡爪，咬下去那辣味在我的口腔中爆开，那味道是四川人的热情。

家乡的味道是酸辣的。酸，或许有些人不喜欢酸的，但是我也喜欢酸的；爷爷之前告诉我中国是泡菜的故乡，中国泡菜故乡在物资富饶的南方，当年张作霖的大帅府上配有七八口缸里面全都是酸菜可是往往不够吃。这说明家乡的酸菜好吃呀！其实过程是一样的，只不过是材料不同。腌制过后那酸味已经触动了我的味觉，那味道是让人捉摸不透的。

家乡的味道是甜美的。甜，是小朋友的最爱，但我也喜欢去品尝甜的泡菜，所以妈妈给我买了制做甜泡菜的材料分别是：两包糖果，一瓶两升的水，姜和蒜等等。我问妈妈：“干啥用的。”“给你泡甜菜。”所有都做完了，一天我放学后

回到家，我闻到一种久违的泡菜的香。“妈妈，可以吃了吗？”得到妈妈的允许后，我迫不及待地从业坛里捞起甜泡菜，悠闲地躺在椅上细细品味着泡菜的嫩与辣；酸截然不同在这里品味出属于母亲那股柔和，亲切的味道。我哭了，那味道是属于全国母亲那股柔和的味道。

家乡的味道是苦涩的。苦，是作为家中的栋梁骨——爸爸，经常对我说：“吃得苦中苦，方为人上人。”“书山有路勤为径，学海无苦作舟。”所以我爸特别喜欢吃“苦”，顾铭思义：就是把苦瓜切成片、莲子心、黄连、杏仁等等，放进去发酵，一个月后那味道特别苦，我连闻都不敢闻更不敢吃了。那味道是属于全国父亲那股刚硬的味道。



其实这四种味道，是属于成长中的味道，除“苦”以外我都喜欢，我喜欢家乡的味道，我更喜欢成长的味道。

[返回目录页](#)

小镇

四川 广元市苍溪县城郊中学 李姚

从小窗口向外观望：小桥、流水、人家，呷一口清茶，心中隐隐有所触动，无须胭脂水粉，华丽衣饰，这素面朝天的古镇不正是一张和谐的乐谱吗？

一、老缸灶纪事

记得小时候爷爷家还是用缸灶煮饭、做菜的。一个破了的盆子，糊上一圈泥巴，便是烧火的好家伙。



我特别喜欢在冬天时烧这个缸灶。炖着些传统菜肴，笋干烧肉、红烧猪蹄之类，要用慢火炖上几个小时，搬个小板凳，坐在缸灶前，一则可以取暖，二则可以闻闻柴火那又暖又香的气味，三则可以偷偷的吃上一块肉，往里塞点柴火，我

喜欢滑过舌边缘的那种暖暖的感觉。爷爷说，柴要架空了放，火才烧得旺，我总是在两旁摆好两段木头，再往上架一块小木头，看着火苗从引火的刨花上着起来，抱住木头，一股一股向上伸头脖子。有时忘了添柴，火要熄了，就选几根干燥的细柴，最好是细枝，搁在焦木上，拿起爷爷自制的火筒，对着焦木上的火星使劲吹。火星一吹便红彤彤的，碰上柴就着了。竹子做的火筒，一头因长伸进灶，被熏的乌黑，另一头呢，早已让爷爷打磨平滑了，一点也不扎。

饭熟了菜香了火也灭了。缸灶上缓缓升起了淡淡炊烟，虽然并不显得幽远，

却是一片和谐气氛，一声淳朴的召唤，唤我回家了。

二、菜花地里菜花香

一声春雷唤醒了沉睡的油菜，然后，眼前是一片金黄。不曾注意那小小的菜花是怎样一点一点挣脱苞衣的束裹的，又是怎样一点点将那鲜亮的颜色向大地展露的。所有菜花像是商量好的，一夜之间，金涛翻滚，一片花海一片潮。



小时候，我们常在菜花地里玩耍，捉迷藏，掏鸟蛋……在玩过家家时把用菜叶裹着的虫子当成饭用来

“吃”，在头上插满菜花，然后唱歌跳舞，在田沟里摔个“嘴啃泥”，晃晃荡荡的爬起来，眼泪止不住的掉去却还咧着嘴喊：“不疼”……

为什么喜欢这菜花呢？普普通通的模样实在算不上高雅，但它总给我一种亲切的，温馨的感觉，那股浓浓的、油油的土地味道也不知能否称为“香”。我嗅着，直感觉是祖母的声音在耳边萦绕，舒服极了。

浓郁的菜花气息，清新的泥土味，母亲疼爱的责备，小伙伴们不见不散的约定……落满了我童年故事的菜花地，这样的温暖和谐，让人一想起就心醉。

三、锣鼓声声迎新娘

正逢大伯家里嫁女儿，那样的迎亲场面真是久违了。敲锣打鼓的，迎亲送亲的，队伍拉成了长长的一条街，喇叭、唢呐、大擦小擦，咚咚锵锵，整条大街都热闹起来了。两旁的街坊都出来瞧新娘。新娘穿着白色的婚纱，一层轻纱下，可

以看到她欲笑先羞的红脸庞。

锣鼓声近，新娘与家人告别。母女俩双手紧握，成家的喜悦，离别的苦楚，是怎样的欢乐，又是怎样的伤心与不舍呀！



锣鼓声拥着载着新娘的小轿车沿街缓驶，红色祥云轻轻浮在小镇的上空，悠悠漂移。敢情它们也穿上了盛装来看这喜事？天色渐晚，小镇倒映在盛着万家灯火的小河里。满耳都是白日里热闹的锣鼓声，昭示着和谐与安详。小镇醉了！

这便是我生活的小镇。和谐的小镇，安神的小镇，美丽的小镇！

[返回目录页](#)

乡村坝坝宴

四川 广元市苍溪县城郊中学 张露露

我的家乡在乡村里，虽然乡村与城市大有不同，城市有高楼，有许多川流不息的车辆和熙熙攘攘的人群；但农村里有非常淳朴和善良的农民及清新的空气，



我喜欢我的家乡。

每当村上的人家有什么红白喜事的时候，当事的主人都会在农村请一个做坝坝宴的厨师，再在附近农户中叫几个大妈大婶、姑娘姐妹们帮忙，来自己承办宴席。而我妈妈也是厨师中的一位，有时候妈妈也会被请去领头做坝坝宴，所以我

知道的便多了。

人一生的两件大事，结婚和去世。在这两件事上，首先是吃“坝坝宴”时桌布颜色都不尽相同：喜事用红色桌布，丧事用白色桌布。帮忙的人则在上面放好饮料、啤酒、白酒、筷子、杯子、碗、餐纸巾。等一切就绪后，人们的心早就按捺不住了，迫切地想知道第一道菜是什么。

食材也许没有城里那么高端，味道或许并不很可口，但这是家乡菜，家乡的味道。

第一道菜原来是一道凉菜，里面泡的有木耳、花生、芹菜、胡萝卜，一上桌就很受欢迎。然后就是帮忙的大婶大妈们陆陆续续地把各种菜肴端上桌，那简直

就是色香味俱全，把人的食欲全部勾引出来了。

后厨也在紧张的准备中，比如说农村中很普通的苕叶，经过加工，也是一道香脆可口的佳肴。从地里摘回来一大背篓鲜嫩的苕叶，洗干净以后把水滤干，锅中倒油，油热后，加入葱段、姜、蒜、花椒、干辣椒煸出香味，倒入苕叶，翻炒到快熟时就加盐、鸡精，然后翻炒均匀，一道炒青菜就完成了。上桌以后是非常受欢迎的，因为多吃蔬菜对身体好哟。



厨师准备了一道吃了让人感到全身发热，心跳变快的“火锅粉”。当时做这道菜时，厨房里的气味是非常呛，它的味道钻入鼻孔让鼻子发痒，喷嚏连连。因为这菜用了四袋的火锅底料，还有红油豆瓣，和姜葱蒜花椒加在一起进行煸炒，炒好后加水进行熬汤。等到上桌时再加入有嚼劲的宽苕粉、鲜嫩的豆芽，软绵的火腿一起煮。煮好后盛入大白碗中，撒入绿油油的香菜，配上红色的汤汁，哇，看起来就垂涎三尺，吃入口中，那个麻辣香酥就不摆了，感觉像极了人生的一部分。

龙眼肉为什么叫龙眼肉呢？这你就不知道了吧！龙眼的肉要选一些很肥的肉打成片，把提前准备好的馅都包在肥肉片儿里面，每个里面放入一粒花生米，卷成一个圆柱体，放在提前准备好的蒸碗里，十个一碗，上面再铺上一层厚厚的糯米。最后上蒸笼蒸，出锅时，香喷喷的，软糯糯的，肥肉一点也不肥也不腻，感觉不用嚼，咬一口含在嘴里，入口即化，特别适合老人家吃。

在酒席上面还有许多其他好吃的菜肴，有些酸辣爽口，有些香甜软糯。人们

说说笑笑，谈着一些有趣的事。有些在外地工作的年轻人，趁着酒宴也回来了，被许多长辈关心着，问候着。

麻辣的火锅粉、酥香的松花皮蛋，入口即化的龙眼肉，都抵不过最后上桌的



一盆虾米汤，那味道，简直让人不想搁碗，回味无穷。

这么多美食轮番上阵，这使人们的味蕾得到了充分的满足和享受，也让远方的亲人及朋友们人尝到了家乡的味道，好希望能在家乡的下次婚宴中放下工作，再享受如此美味。

啊！我爱家乡，更爱家乡的坝坝宴。

[返回目录页](#)

秋意浅浅磨子青

四川 广元市苍溪县城郊中学 兰洛

记忆中的那一声“洛娃子，起来，喝豆浆了！”仍然清晰。这是家里独属于我的声音。



在一个初秋早晨，如往常一样，被精力旺盛的爷爷叫醒吃早饭，早饭也不过是最常见的豆浆、馒头。不过今天的豆浆与往常又有所不同，比以往要更好喝一些。我兴奋地问爷爷这豆浆为什么比以往的好喝，而爷爷居然挑了一下眉毛，表情严肃的答道：“这是我亲自磨的！算你小子实相知道好喝。”不过我并没有太在意，毕竟这只是一碗爷爷“一时兴起”磨的豆浆罢了。

可谁知第二天的豆浆仍然那么好喝，我心中有点吃惊，不过没有再去问。直到第三天，第四天，我这才明白爷爷因为我不经意间的一句好喝就为我磨了四天的豆浆，虽然只是初秋，但这几天一直在降温，更何况是对一个五十多岁的老人，那么重的石磨子，这得有多累啊，心中立即涌出一股懊悔，在第五天早上我故意在喝豆浆时说：“爷爷你以后别给我磨豆浆了，好辛苦啊。”爷爷听后反而笑了，那时觉得爷爷是在笑我的无知，现在想应该是爷爷的欣慰吧。

不过爷爷并未被我“劝退”，依旧坚持给我磨豆浆，奶奶也和爷爷谈过好几次别磨豆浆了，不过每次都被他用“我刚好当锻炼身体了”为由拒绝了。于是在爷爷的坚持中，我也了解了石磨的一二。

石磨最开始叫“碓”汉代才称作“磨”，关于石磨有一句俗语“坐石碾，烂裤裆，少打粮。”爷爷说以往的人奉磨子为“青龙”就觉得“坐石碾”就是“压青龙头”，必定会触犯神灵，对夏收不利。而“烂裤裆”和“少打粮”则是分别对坐石碾与使用这个被坐过的磨子的人的惩罚。

石磨子，磨盘似勺状，而勺柄出口部分的设计则仿照了溪水冲刷说所形成的半弧形，主要是为了方便清理磨好的固状物体，当然如果是液体则可直接流走。磨柄由两块厚厚的圆形石块构成，上下两块儿互相贴合，由磨心固定，贴合面都雕撰上了有规则的条形石纹，以便于磨碎各类物品。其中必须注意的是上面部分的石块至少要凹进去半厘米，方便盛放和添加谷物，在正上方边缘处还得磨一个圆形孔状进口，好让谷物顺顺当当的进入。上面的石块儿，还必须装一个不重的三角形木支架，一个角固定在磨子上，并固定角相对应的边框部分，用一条结实的绳子捆于屋梁上，与捆绑边形成三角形。



爷爷讲这个磨子还是他爸爸在他十三岁那年秋天找巧匠打的，这在可不是一项容易活，他们再找材料时就差点结束，找遍了整个村都没有合适的，还是爷爷放牛时看到一块大石头才开工。

磨子造好以后爷爷总幻想着喝一碗豆浆当然这在当时是不可能的，但是祖父看爷爷这么渴望，于是背着祖母抓了几粒黄豆给爷爷磨了豆浆，爷爷给我讲时还笑道：“哪里会有味道，就那一小口纯的，还要几兄弟分着喝，量不够就只能掺水，那时候没糖，喝的时候就一股黄豆味，偏偏又觉得好喝，又没喝够，后来就

自己抓了三粒磨，结果不仅豆浆没喝成，把手压了，还被你祖母给打了一顿。等到我有了你爸，我才明白生活难啊，但是我还是冒着被你奶奶骂的风险给你爸爸



磨了一点豆浆，哪知道你爸那个不识货的东西全吐了！浪费了我一把粮食。哪像你现在啊，有了机器来打豆浆，而你有偏偏喜欢喝我手磨的，也不晓得我是该开心呢，还是该觉得你娇声惯养呢？”

就这样一直到我初中，因为学业我也只有放长假才能回去，也不得不停止了他那长达六年的“顽固”，及时如此他还是不“善罢甘休”非要自己出钱给我买一个豆浆机还要让我妈妈天天给我打豆浆，说道“这机器打的豆浆还没我磨的好喝，也不知道洛子喝不喝的惯。”

直到一个初秋，突然得到爷爷患重病的消息，急急忙忙回了老家才发现石磨早已长满青苔，听奶奶讲爷爷在我上初一就病了，一直不肯告诉我们是怕他成为我们的负担“洛子还要读书，花钱，就先别告诉他们了！”

世间万物都逃不过时间的摧残，包括你，石磨子！以往在阳光下闪耀着光芒的你早已长满青苔。或许万物皆黄，唯你独青！

[返回目录页](#)

油茶

四川 广元市苍溪县城郊中学 杜青芮

冬日，天冷云厚，一碗温暖，足矣！

——题记



浙雨轻滴，踩着小雨坑走在巷中，偶尔几只青蛙跳过，伴着呱呱声。我端着奶奶给我的盆，盆里装的是今年刚打的新米，留出一拨来做好吃的，天还没亮全，小巷里偶有几声猫叫，鲜有人声。

小巷的尽头唯有一处灯光透彻。这便是我今天的目的地，走进去，熟练地把盆搁在桌子上，来到操作现场。“青芮，又来了呀，你再等一下，我弄完这一批就给你磨”赵姨说，我应允。凑进去看，只见赵姨一勺一勺的把米放到

磨子里，便开始推动磨杆。不一会儿，雪白却略粗糙的粉渣就铺满了磨子，拿个铲子全部扫进盆里，这样一份半成品米糊就好了。

天露出了鱼肚白，雨也停了。我端着打好的米糊向家走去，临近冬天，邻居家的冬梅也吐露出了枝芽，露水轻快地跳动着，仿佛唱着一曲欢乐交响乐，好不自在。

直奔厨房。我将打好的米糊在滚烫的热水中下锅，不一会儿，糊糊逐渐有了形色，咕噜咕噜的冒着泡泡。在临近出锅时加点油和酱油。酱油不仅可以提味，还可以“养眼”，这样一种微棕色的颜色可以使食客们食欲大增。说到这儿，我

得说出这个美味的名字了。没错——油茶。这是我们这里小县城极受欢迎的早餐佳品。在一个寒冷的早上，人们最渴望的不过是那一碗热热的早餐，暖胃又暖心。当然，吃它不能少了灵魂伴侣——“馓子”，一种油炸小物。拌着油茶一起吃，酥酥脆脆的，老少皆宜。你也可以根据自己的口味加辣椒油、香葱、香菜等调味品，我每次必不可少的便是香菜和榨菜丁了。榨菜丁的咸香味可以很好地融合在油茶里，对于重口味的我来说，最好不过。



我端着热腾腾的油茶放在桌上，家人的口味喜好早已记得滚瓜烂熟，因为我爱吃，从第一次煮的生疏到现在的流畅，一切都只因为我热衷于它。

烟雾在碗里缭绕着，伴随着香菜的香气。我该怎么形容他呢？就是一种在你最失意的时候，为你奉上的一份温暖。这便是他的使命感。

爱喝茶的爷爷也特别喜欢我做的油茶。平常在学校里不经常回家，爷爷就周末就会打电话给我。说“你多久回来呀？我想吃你做的油茶了”每次爷爷这么说，我总会在语音这边嘲笑他。也许对于他老人家来说，食物都一样，只是做的人不同，感觉也不同。

收拾好厨房。打开窗户，雨后的空气格外清新，山雾缭绕。

捧着一碗热腾腾的油茶，勺子一搅动，一团热气绕起。之中夹杂着米香味。

穿越大半个地球，唯有家乡的一种味道可以勾起游子的归乡情。

我看见，那些过往，那些回忆。

[返回目录页](#)

爷爷编的竹背篋

四川 广元市苍溪县城郊中学 何玉玲

爷爷是一名手艺人，也可以称之为“蔑匠”，有着一手精湛的竹编手艺。爷爷能用竹子来编出各种有趣的小玩意，例如：竹蚱蜢、竹灯笼、风筝、笛子等



等，但竹子最大的用处就是还可以编一些很多农耕工具，例如：用来放菜洗菜的“篋箕”、晾晒食物的“簸箕”、铺粮食的大晒垫，用来给鸡鸭搭建棚等等，竹子身为四君子之一，它刚直、谦逊，不亢不卑，潇洒处世，常被看作不同流俗的高雅之士的象征。但满载着我童年回忆的是竹背篋。

农村的生活总是忙碌的，忙着播种各种小菜、割稻子、收庄稼，村子里的人都带着喜悦的心情干着农活，洋溢着幸福的笑容，仿佛一年中最开心的事就是丰收粮食的时候。在我们的屋后有一个小竹林，每一年的竹子都会长的非常茂盛，夏天时，因为竹子又高又密，所以可以把房子遮起来，为我们遮挡太阳，每当爷爷辛勤劳动后，都会到竹林里小憩一下，一会的时间便使整个人凉快起来了。以前的我还会跟小伙伴们一起在竹林里玩捉迷藏，蒙眼抓人，有时被脚下的杂草绊倒了，就像什么都没发生一样，站起来用两只小手拍拍身上的泥土，然后继续投入到抓人的游戏中去，现在想想怎么一点都不会觉得累呢，还都玩的不亦乐乎。

小时候，因为爸妈总是在外打工，我每天除了做作业，就是做爷爷的小跟班

了，整天跟在爷爷的后面跑，他去哪我就去哪，每当爷爷出去干农活的时候，我会乖乖的跟在他身后，总是走到半路就吆喝一声“脚疼”，爷爷就会一脸苦笑的样子将背篋放下，把我抱进去，然后就把装着我的背篋背起来，继续向田地里走去，我就会得意洋洋地蹲在背篋里被晃来晃过去，拿着狗尾巴草挠爷爷的脸和脖子，爷爷痒的也直吆喝。爷爷在田地里干活，我就在旁边看着他，然后再一起回家。爷爷只是在空闲的时间才会编织背篋，那时看着大人每天背着背篋走过来走过去，就也很想要一个属于自己的背篋，可是家里的背篋都太大了，我背上都已经遮掉我半个腿肚子了，然后就一直吵着爷爷要一个背篋，爷爷说大人用大背篋，那小孩就用小背篋吧，所以在这么忙碌的时候还抽空为我做背篋，真是感受到了来自爷爷满满的爱。



爷爷告诉过我，做好背篋，大体可以分为起底、编织、封口三道工序，而选择合适的竹子是很重要的一步。要从竹子的成色、粗细、竹叶的多少来判断编出来的背篋是否耐用，是否有韧劲儿，然后再用弯刀的刀背去敲一敲竹身，听听有没有清脆刚强的声音，因为有这样的声音才会被选中，爷爷还说要3年以上的竹子才够好，竹节长，细致柔和，才会有韧劲儿。挑选好竹子后，爷爷就用弯刀把竹子砍倒，再利索地剥去枝桠，熟练的动作不断重复着，最后把处理好的竹子一一拖回家去，我就意思意思帮着爷爷一起拖了拖，但并没有真的用力，我却装出一副气喘吁吁的样子，爷爷看着我瞬间就被逗笑了。

一根根长长的竹子刚被爷爷拖到院子里，我就立马从屋子里搬出我的小板凳

在爷爷身旁坐下，又摆出一副准备看好戏的样子。看着爷爷将竹子顶在墙角从中间剖开，把每根竹子一分为二，又将竹身对剖再对剖，然后削成一指宽的竹条，



竹身顺着刀口乖乖裂开，我觉得竹身裂开的声音尤其好听，清脆的断裂声在我耳边回荡，像是为我放了一首轻音乐。爷爷又将破开的竹条边缘用刀来回地刮几遍，而我就像有十万个为什么一样，问爷爷“为什么要刮这个呢？”“因为要把锋利的毛刺磨掉，才不会伤到手，”“那为什么要这样？”“为什么要那样

呢？”反正我记得那天一直在问为什么，爷爷就一直耐心地回答我，一点儿也不嫌我烦。弄好了竹条之后，将竹条以三根为一组，几横几竖的，就大概形成了背篋的底部，再用温火烧，把它从四方扎起来，底部竹条全都朝一个方向伸出，而剩下的竹条需要抽去白色竹芯，留下韧性十足的绿竹条，用于编织背篋的主体部分。爷爷用他那布满皱纹的大手灵活地将竹条缠过来缠过去，时不时还用柴刀敲一敲，保证背篋扎实可靠，再把竹鞭荆棘打磨，缠绕在背篋底部，这样可以使背篋底部更加牢固，最后再用“棕架子”编织成绳，做成背带，一个背篋差不多就完成好了。做成背篋的那一刻，我就迫不及待地背上它手舞足蹈，想着以后就能帮爷爷减轻一些负担了，心里就特别高兴，爷爷看我这么高兴，脸上也挂着笑容。

完成一个背篋后，爷爷手上也多多少少被竹条拉出了伤口，我就跑进屋子里拿出创可贴，贴心的给每个伤口都贴上创口贴，还用嘴巴吹一吹，我悄悄地问爷爷“是不是很疼啊？”爷爷说“不疼，只要么儿要，爷爷啥都给你做。”听到这话，心里一阵阵暖意。

农村有很多农耕工具都是需要用方言才能叫出来的，给农村里的人带来了很方便，我的童年算是跟背篋一起长大的，即使没有用上它，但它却陪伴了我很久，人会变，可背篋依旧不会变，依旧满载着我的回忆，经过时间的冲洗，它在我心里印的更深了。

虽然爷爷年纪已经大了，可他依然操着旧业，是想把竹编手艺传承下去，但随着科技的发展，竹编这种手艺却没有得到好的传承，所以我们应该继续把它发扬光大下去。



[返回目录页](#)

老街

四川 广元市苍溪县城郊中学 邓杰

今年的秋来得格外的早，凉意也随着秋风缓缓将至。而在这样的秋里，今天的天气也是难得的晴朗。傍晚，夕阳透过窗儿将整个屋子给填满，小小的屋子里被染上了温暖的颜色。而这样的温暖伴着些许秋风，将书桌上的书有一页没一页的翻着。独自一个人坐在书桌前，随手从旁边的抽屉中翻出一些旧的照片，其中关于老街的记忆仿佛已经是很久之前的事了。

(一) 旧物

老街的路是青石板拼成的，大概那些青石板已经历了岁月的磨砺，已失去了



了棱角，相互依偎在一起时，石板间的缝隙又深又长。春天的花瓣与叶子，时不时地随着春风飘落在缝隙之间，显得格外的华美。走在路上，偶尔能踩到活动的石板，若是刚好碰上下雨天，石板间的水便会和叶子们一起奔到裤腿上，使人倍感亲切。

老街的两旁是排列整齐的房屋，房檐瓦舍上的青苔也会顺着春雨的流经而渐渐蔓延。屋前的参天大树，也就成为了老街独特的风景。这棵年岁稍长的古树，树冠随着和煦的春风沙沙作响，用手轻抚树干，树皮如起伏的山峦一般凹凸不平，给人一种踏实与稳重。而屋后的垂柳也使劲地向外伸展，嫩绿的柳芽儿也随着春风轻轻起舞，时不时的触碰到屋檐上的瓦沿。树冠则微微向青石板路上偏斜

着，硕大的树冠遮蔽了半片碧澈的蓝天，透过树叶的间隙，依旧能看见软绵绵的白云。一束束耀眼的太阳光透过树叶的间隙照射在青石板上，给在路上的行人带去温暖。而在路下的石板缝隙之间，时不时冒出几株小草和青苔，嫩绿的叶子装点了青石小巷，装点了老街。

（二）往事

沿着老街继续前行，放眼望去，老街的两侧便开着各种各样的小店，当然也有坐在青石板上铺着小摊位的小卖家们，偶尔来唠叨几句家常，也时不时的传来各式各样的叫卖声，仿佛还惊吓了在屋檐上歇息的小鸟儿。

那时的我走在街上，牵着大人的手，兴奋地左顾右盼着，将那些有趣的店名一个又一个的尽收眼底，同时又扫过各种各样的糖果和新鲜饱满的水果，当然还有那油光油光的糖人儿们，在阳光下轻抚下显得更加光亮，直直地勾去了我的魂魄。

快到傍晚的时候，也就是老街最为热闹的时候。红灯掩映，叫卖声此起彼伏。老街两旁的小店纷纷亮起了红灯，又或是藏在了小灯笼里面，这也是我最喜欢的时刻。每当这时，放学回家的孩童们三三两两成群，在街上互相打闹着，嘻嘻哈哈的。街边卖糖葫芦的大叔，一手拿着插满糖葫芦的木杖，一手拿着各种各样的小巧的玩具，大声吆喝着：“卖糖葫芦咯！”而这时的糖葫芦在红色灯光的映衬下显得更加红润，更加诱人。

在老街的另一边，滚烫滚烫的热汤面散发着淡淡的面香，香味直穿整条老街，面团们在老爷爷的手里演绎着不同的姿态。这时，路过的孩童们总会禁不住停下片刻，眼巴巴地望着。而此时临时搭成的小摊家门，家家都冒出一股一股的白烟，在红灯掩映下显得虚幻缥缈。无论何时，这些摊位总是出现在这里，给过往的行人带去了温暖，送去了祝福。

(三) 故人

老街上的人，总给人带来一种似曾相识的熟悉感。在温暖的午后，老街便成为了老人们的天下，他们看起来个个都已年过花甲，但在精神上并没有半点输给年轻人。每当在这时，老人们便会从自家搬出小板凳，三五个围在一起，在那古树下下棋、品茶、唠叨些家常，个个精神抖擞。也有些老人，或摇着蒲扇，或叼着烟斗，悠哉悠哉地享受此时的温暖。



初春的太阳照在老街，不知怎的多了一份慵懒。在这样的午后，象棋便成为一些老者最钟意之物。只见四个老人正襟危坐着，目不转睛地盯着棋盘，等到时机成熟时，果断地拍下一个棋子，紧接着继续陷入到沉思之中。另外一些围看的棋友们，比下棋的人还着急，七嘴八舌的指点着下一步该下在哪里。与此同时，对面水果摊上的老板娘，扯着嗓子叫卖，时不时与路过的熟人打声招呼，但这也未能干扰到下棋的老者们，仿佛更添一份生活的色彩。

如今，当我再次忆起老街时，便只能从几张零碎的照片里去追寻。由于城市的规划，使老街的小店已没有了往日的余晖，老街似乎也变得有些平淡了。秋风将书桌上的书继续有一页没一页的翻动着，夕阳的余晖渐渐淡出了我的视线，不知已过了多久，我缓缓地将那些照片放回到抽屉中去，如同放回到记忆的最深处。

[返回目录页](#)

石磨重，情意浓

四川 广元市苍溪县城郊中学 邓佳佳

一天，我漫无目的地浏览着网上的信息，突然一则报道映入眼帘，报道上说，随着社会的发展，一些传统的耕种方式，正在脱离人们的视线，如牛耕等方式正在逐渐消失，筛子、水碾、杵臼、风车、石磨等，被机器替代……后面的内容我无法再专心致志，读进去了，



“石磨，石磨……”一些尘封在脑海中的记忆正在一幕幕被唤醒。

小时候，父母很早就把我托付给爷爷奶奶照顾，在外打工的他们，一年难得回上几次家。我是家里的第一个孩子，爷爷奶奶很疼爱我，但小时候的我特别挑食，很多东西都不吃，一到饭点我就跑的不见人影，奶奶的连哄带骗也不能让我多吃两口饭。长期以往，我严重的营养不良，奶奶看着面黄肌瘦的我心里很是着急，正处于身体发育阶段的我比其他孩子都矮了半截，奶奶把米饭换着花样给我做，南瓜稀饭，玉米稀饭，甜稀饭……几乎每天不重样，只要我每天多吃几口饭，奶奶都会高兴半天。

爷爷看这样下去不是办法，第二天一早，喊上几个老伙计一起出去了，直到天快黑才回家。只见爷爷和早上一起出去的那几个人吭哧吭哧的抬着大石块，放下时都累的直不起腰，奶奶招呼了那几个人一起吃过晚饭后，爷爷就向奶奶说起了今天的经过，为了找到合适的花岗岩，他跑遍了附近的几个村子都没找到，最

后在一个多年打石磨的老汉手上花 50 买下来的，“而且我们约定好了，明早他就过来给咱打石磨了”。奶奶嘴上抱怨爷爷咋花这么多钱，但奶奶心里可乐呵着呢！第二天一大早，叮叮当当的声音就在院子里响起，打石磨的老爷爷一边忙着手里的活儿一边还不忘逗我：“小姑娘，你猜猜，七亩地，八亩斜，里头坐个木爷爷，说的是什么呢？”我想了很久也猜不出是什么，他们乐呵呵的看着我说：“指的就是这个石磨呢！”



半个多月后，我家院子里多出了个天方地圆的东西，从那以后我每天的饮食也发生了变化，奶奶会每天晚上提前泡好大米，经过一晚上的浸泡，大米不再那么质脆，大米变得洁白富有弹性，用手轻轻一捻，就化成粉末。第二天一大早，奶奶就用石磨将大米碾成米浆，米浆粘稠绵密，还富有颗粒感，奶奶将米浆做成米糊糊，最后再加入少许酱油调味，那一天我竟然出奇的吃了一大碗，奶奶高兴坏了。奶奶一直持续着种做法，连续几个月我都能吃到香甜可口的米糊糊，当初那个面黄肌瘦的我，也变得红光满面。奶奶的米糊糊也改变了我挑食的习惯。

后来我上了小学，每天早上五点半就要起床，步行三十分钟到镇上的小学，而奶奶起得比我更早，五点就起床，开始磨黄豆、滤豆渣、煮豆浆，无论刮风下雨，冷暖交替，奶奶都不会改变她爱我的“方式”，而我也习惯了每天早上喝一杯豆浆后才上学，这样爱的表达一直延续到了初中。

石磨经不住岁月的洗礼，长期的使用导致磨齿不能完美的贴合在一起，连控制石磨转动的磨柄也已经松动，磨出来的东西也不再像之前那么细腻。随着日子

一天天过去，我也慢慢长大，日子过得一天比一天好，妈妈把我接到县城里上高中，奶奶舍不得我，我也舍不得奶奶，妈妈也心疼奶奶在农村生活条件太辛苦，于是我们把爷爷奶奶接到城里来和我们一起居住，农村的房子空闲着，石磨也废



弃了。

虽然居住在城里，但奶奶每天五点钟起床的习惯依旧没变，妈妈觉得奶奶太无聊了，于是给奶奶买了个豆浆机，让她研究怎么弄，奶奶琢磨了半天也没弄懂，妈妈在一旁耐心的教奶奶，要加多少豆，要添多少水，哪里是开关，怎么调时间。奶奶拍拍自己的脑袋：“哎呀，我太笨了，老了老了，学不会咯！”妈妈教完，我又重复教了奶奶两三遍，在我们的不懈努力下，奶奶可算学会了。奶奶迫不及待地想尝试一下，虽然过程很坎坷，但终于品尝到豆浆的味道。全家人都非常兴奋，奶奶也特别激动：“你看现在多方便呀！一台机器就搞定了，哪像我们当年废多大的劲去推石磨。”

是呀！我们现在的的生活是越来越方便了，很多东西都被冰冷的机器所替代，人们不用辛苦的去劳作，但我们又失去了什么呢？失去了人与人之间的亲密，缺少了家人之间的互动，让我们与老一辈人之间的隔阂也越来越大，虽然石磨与豆浆机功能相同，但味道却有差异，这不仅仅是人与石磨之间的差异，更多的是奶奶将她全部的爱都包含在了浓浓的豆浆里。石磨承载着我童年所有的记忆，石磨见证了孩子的成长，我也见证了石磨的褪变。

[返回目录页](#)

蜂箱里的一抹蜜

四川 广元市旺苍东城中学 梁冬梅

罗隐说：“不论平地与山尖，无限风光尽被占，采得百花成蜜后，为谁辛苦为谁甜。”

——题记

一阵秋雨过后，桂花落了满地，香气也渐渐变淡，蜜蜂也到了收工的季节。



疲倦的我，回到自己的房间，躺在床上，闭上眼睛，准备进入梦乡，隐隐约约听到爷爷在电话叫人来帮忙收割蜂蜜。原本懒惰的我，一翻身，一弹跳，动作敏捷地站在地上，从沙发上抓起衣服，朝门外跑去，喊着：“爷爷，爷爷，今天晚上是不是要收割蜂蜜？”爷爷说：“是是，小馋虫。”我高兴地跳了起来。

接着爷爷说：“快，帮我准备一桶水。”我跑到厨房屋里，用一瓢又一瓢的水把桶给装满，爷爷扛回两根又长又宽的木板，随即放入水桶中，不一会儿木板上所有的污渍全部被我们爷孙俩给洗干净了。爷爷拿着洗干净的木板，细细打量一番，便把它放到通风处，等待晾干。

半圆月已经挂在天空，夜还没有降临，空气里夹杂着夕阳的味道。天色逐渐加深，月亮的光辉也逐渐加浓，收割蜂蜜的人也来到家里（是一对父子），爷爷

把他们带到放置蜂箱的位置，父子二人各负责开启蜂箱的左右两端，一抬，一移，一个帅气的走位，蜂箱就被放在宽敞的地方。叔叔小心翼翼地把蜂箱打开，只听见紧促的“嗡嗡”的叫声，这自然就是蜜蜂抗争的声音。“关灯，关灯！”哥哥淡定地拿起一根木棒在蜂箱上敲击，没有多大的效果，哥哥的嘴角露出一丝坏意的笑，同时从裤包里拿出准备已久的秘密武器——烟，点起火，往蜂箱口一靠，只见蜜蜂成群结队，无奈的让出自己的根据地。



在月光的照耀下，蜂房显得格外的整齐。蜂房是蜜蜂用分泌的蜂蜡，造成许许多多六角形的集合体。叔叔左手拿刀，右手拿铲子，铲子顺着蜂房的纹路伸到蜂箱底部，用力一铲，蜂房开始与蜂箱底部有了裂缝，3,2,1，蜂房完全脱离了蜂箱底部，顺手拿起蜂房，用锋利的刀在空中一划，多余的蜂房就进入了背篓里，而带有蜂蜜的蜂房刚被小心翼翼放入VIP处“盆”，蜂蜜灌满了整个蜂房，好吃的我，手指不由自主的伸入蜂房中，蘸一蘸，抵一抵，甜甜的，黏黏的，顺着喉咙进入肠道，最后掉入胃中，回味无穷..... 满满一盆金光闪闪的，带有蜂蜜的蜂房，倒在纱布口袋里，把准备好的木板重合放在两根木板上，还没有开始加刑，蜂蜜就迫不及待从小洞里给钻了出来，把纱布口袋系好，放在木板中间，叔叔和哥哥用力压着木板，蜂蜜就从纱布的缝隙汩汩流出，香甜浓郁的味道弥漫在整个屋子里，充斥着鼻腔，让人垂涎不已。

夜色已浓，周围的一切显得十分静谧，天空有几颗发亮的星星，月亮依旧站着岗，观察着我们的一举一动，爷爷和婆婆安顿好客人，准备歇息。

不知何时，太阳和月亮换了岗，婆婆早早起了床，把昨天压榨过的蜂房放在

锅里，往锅里加满水，用火煮，婆婆负责生火爷爷则负责把已经煮好的蜂蜡用勺



子盛起来，放到通风的地方，吹干。蜂蜡是蜜蜂腹部的蜡腺分泌的物质，是造巢的材料，也称蜡黄。蜂蜡可以用来防潮湿，也可以做成蜡烛。蜜香十里，蜜蜂追溯着香味，飞到屋里，听爷爷说：“蜜蜂是来找蜜，一共要找三天.....”

采的百花成蜜后，为谁辛苦为谁甜？”是啊，这些蜜蜂并没有斤斤计较酿蜜的苦与甜，而是尽情地体验这采花的“无限风光”。

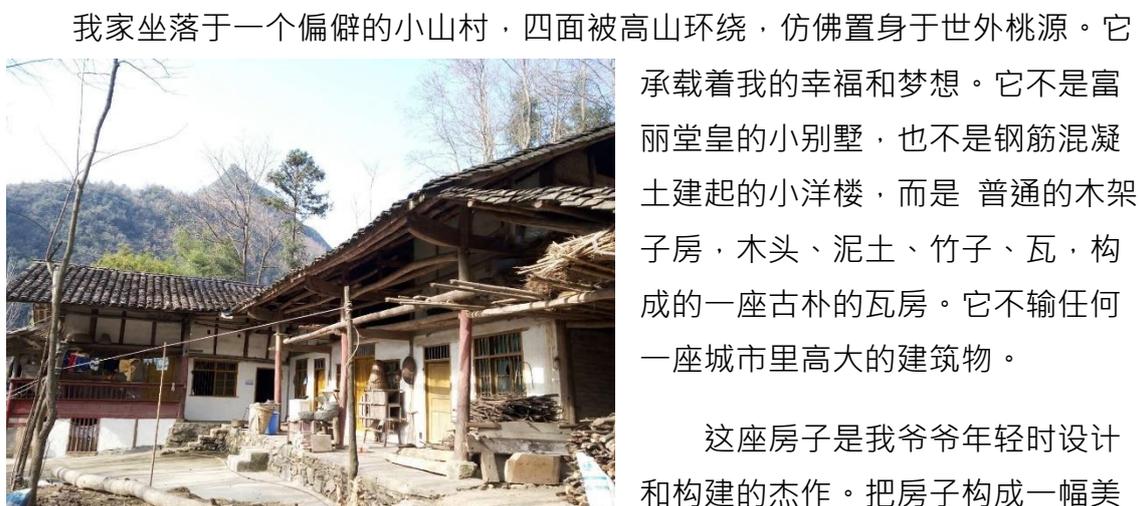
[返回目录页](#)

那屋，那事

四川 广元市旺苍东城中学 王艳

幸福的真谛大概就是一家老少的等待和春节的团圆。

——题记



我家坐落于一个偏僻的小山村，四面被高山环绕，仿佛置身于世外桃源。它承载着我的幸福和梦想。它不是富丽堂皇的小别墅，也不是钢筋混凝土建起的小洋楼，而是普通的木架子房，木头、泥土、竹子、瓦，构成的一座古朴的瓦房。它不输任何一座城市里高大的建筑物。

这座房子是我爷爷年轻时设计和构建的杰作。把房子构成一幅美丽的画。房子的周围被茂密的树林围绕，一棵棵树长得挺拔，像一支队伍一样守护着我的家。春天树木抽出芽叶，一眼望去，像是天边衔镶着一片浅绿色的画。每天都有鸟儿叽叽喳喳的说个不停，它们是我的天然闹钟；夏天树叶茂盛，把我的房子遮得严严实实的，像是一把天然的太阳伞，我们呆在房子里感受不到外面的酷热；秋天，所有的叶子都黄了，我经常可以看到它们迎风起舞。地上就铺了一层金黄色的地毯；冬天，我喜欢屋后的竹林，下大雪时，积雪把竹子都压弯了想佝偻的白发老人。树林旁边还有一条小溪，一年四季都有清脆的流水声和捣衣声，好不热闹！

房子的结构很简单，矮墙是由泥土和石头砌成的，上面则是由木板钉成的。房屋中间有个大屋叫塔屋，是用来祭祀的。伙房有两层楼，楼是用竹条编成的，年代久远，落满了扬尘，黑乎乎的。上楼没有固定的楼梯，而是一把可以移动的木头梯子。每次看见爷爷奶奶背一背篓包谷上楼去，看得我腿都软了，但久了我发现这是一种智慧，这是很安全的。我们住的房间全是用木板钉成的，纵横交错排列的非常整齐，走在上面很舒服，住在里面更舒服。



房子里一年四季大多是冷清的，只有两个古稀老人在家。最热闹莫过于春节前后。读书的我们、打工的爸妈都陆续回到了家中。老人脸上的笑容也多了，像黄昏的夕阳温暖了归人的心。

我们家做饭是不用电饭煲的，用铁罐。我们家有各式各样的铁罐，它可以用来炖菜、蒸馍馍、烧汤、炒菜。用铁罐煮饭要火候适当，那才真的香，它会凝结一层又薄又黄的锅巴，咬起来满口香脆。铁罐是怎么煮饭的呢？在楼上系一个铁钩，那种可以上下移动的，把铁罐挂在上面，下面是火堆，需要小火时，就把铁罐往上推。城里人应该会很喜欢煮的饭把，听说还能补铁。

煮了铁罐饭是不够的，还有腊肉。腊肉是冬天杀了猪，在肉上面抹上盐，挂在火堆上面，熏上三个月左右。我们常吃的腊肉，都是熏上一年的，爷爷奶奶在家不怎么吃肉，舍不得吃，总是把好的留给我们。我看到奶奶在烧肉，我就在旁边陪她说话。奶奶说烧肉的火好，让我去拿个洋芋和红苕放在热灰里烧着吃。我问奶奶一年都过完了，怎么还有那么多肉啊。她洋溢着笑脸说：“你们都不在

家，我和你爷爷都不喜欢吃肉，人多吃着才香嘛。”听了我心里酸酸的。

奶奶上午忙着准备食材，烧肉、洗肉、推豆腐。她推豆腐是在石磨上推的，



纯天然手工制造。下午我们就坐在火堆旁，一起吃瓜子、摆龙门阵。火很大，我们既暖和又能闻道肉香，火堆周围摆满了铁罐，有干豇豆炖猪蹄，有干笋子炖鸡，有天麻、党参炖背脊骨，还有正在火上翻炒的五花肉。这是满满的爱、是满足、是幸福。

每次离开房子踏上远方的旅程，我心里依依不舍。舍不得丢下爷爷奶奶、舍不得水墨画般的瓦房。望着车窗外的瓦房越来越远、越来越小，我的眼睛酸酸的。每次归途，远远的望见一座高山，我的心就开始雀跃，我知道那山脚下就是我可爱的瓦房，一直伫立在那里等我们回家。

那屋里发生过许许多多的事名，是我们幸福的港湾。我希望它能百年不倒，千年不朽。

我爱那屋，我爱它的温暖、我爱它的守护。

[返回目录页](#)

老木匠的魂

四川 广元市旺苍东城中学 谭超

常有人用鬼斧神工来形容一个木匠技艺高超，现如今门窗、家具、建筑行业、服饰行业离不开木匠的身影，慢工出细活，说的就是木匠了，而我们家就是世代的木匠，但我就比较尴尬，因为我不会木工活。



阳光温暖而慈祥使老人的身躯镀上了一层金黄的颜色，当老人停下手中的活计时，年幼的我总会大声喊到爷爷又做好了，这时爷爷总会捶捶腰自豪地说这算什么，我年轻的时候在村里算得上好的木匠，村里人家很多家具都是我亲手制作的，“来，孙儿啊看看爷爷我做的怎么样？”

每当这个时候婆婆总会说上一句，看你们爷孙俩把地弄成什么样子了，这时爷爷就会笑呵呵地去拿扫把扫地，我呢，就把爷爷的作品拿过来仔细瞧还别说爷爷做的小木头凳比外面卖的好多了，它不但可以折叠还比较轻巧，最关键的是他比较稳固又不失美观比外面卖的好看一些，无论大人在坐在凳子上怎么摇来摇去，他就是不会散架，好像天生是个硬骨头。

我父亲搬过几次家，许多木匠家具都送给别人了，这是现如今唯一爷爷年轻时做的木桌子，保存最久的一个木制家具，自我懂事起它就一直存，听我父亲说它已经快 30 年了，外观简单的棱角和构架，简单、大方的花纹，给人一种简

洁、清爽的视觉效果。

自我记事起，爷爷从未卖过一件木制品，原因呢到也不是爷爷不缺钱，但我听婆婆说，爷爷年轻的那会儿用木匠手艺养活了三个孩子，却唯独把木匠手艺传给了他最小的孩子也就是我父亲，当我问到为什么不把木匠手艺传给伯伯他们时，爷爷总会说“孙儿你懂啥，找到合适的人才对。”



后来我懂了父亲那个时代谁都想走出大山，所有人都像我的更美好的生活，就一手木工活，谁能养活一个家呢？各种五花八门的新技术和新材料冲击着木匠，现在还有多少人喜欢木工手艺呢？更别提在木工手艺继续深造了。按爷爷的话来说，现在三个孩子都成家了，自己做木工活只是为了享受做木匠的快乐，而且如今父亲做木工活的技术也不差，他很放心，他倒是想知道我和弟弟谁来继承这份祖业。

那年冬天爷爷接弟弟放学时不慎在路上滑倒，造成双手骨折。当医生说爷爷的手即使恢复了，也可能以后会留下后遗症时，大家都安静了，谁都知道双手对于一个木匠来说是多么重要。

当爷爷听了以后反倒不信，就说“别听医生的，待我双手养好了以后又能像以前一样继续做木工活”。其实我知道爷爷在害怕，害怕从此以后无法在做木工活了，双手对于木匠来说就是生命。

爷爷怕了，他的手常抖个不停，有时候拿东西也拿不稳，手上也没有力气，

好像双手不听使唤，当爷爷拿起锯子时反倒把手伤到了，有时候连刨子也不稳，现实仿佛已经告诉他，他也无法再做一个木匠时。爷爷失去了对生活的热情。



自那以后爷爷就再也没有做过木工活，整个人像丢了魂似的，更多的时候是把自己一个人锁在房间里，常把把摸着各种工具和木匠成品爷爷说他就想静静，静静而已。

好使了。

当天气好的时候，爷爷总会拿拿着木凳到树林里去，看见了好的树木就会坐在旁边，常常凝视着远方，有时候叫几声爷爷才反应过来，他说人老了耳朵也没那么好使了。

又是一个好天气，当爷爷和我拿上木凳准备去树林时，这时门开了，父亲扛着一个新梯子走进来说道“爸，来看看我做的梯子怎么样。”这时爷爷笑了，笑容竟从未如此欣慰。

[返回目录页](#)

〈西部故事丛书〉

舌尖余味——广元地方风采第三集

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：2022.09 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