



# 内江浮桥

□黄正碧

我小时候住在一个小山村。村边坑坑洼洼的泥石公路，延伸向内江城。六舅住在城里，我们四兄妹时常轮番上六舅家蹭饭，打牙祭。

进城得先搭客车到东兴镇，然后穿街走巷抵达沱江河畔，下了石梯，便到了连通乡村与城市的浮桥。浮桥建在木制的渡船上，渡船间隔排列，由大木料捆绑成列，木料上铺上木板，形成桥身；桥的栏杆，也是由木板担当着使命。整体看上去，浮桥貌不惊人且腐朽老旧，但却很坚韧。

每回过浮桥，我都会挣脱母亲的糙手，在人流中蹦来跳去。脚下的木板有些摇晃，还吱呀吱呀地“唱歌”。我蹬着浮桥，双手捂耳，咧开嘴，喊叫着。在浮桥上，我也有安静的时候，就是看鸬鹚从江里

叨鱼，我的眼里满是兴奋与好奇。

有时候，我们会乘坐木船过江。因为浮桥是季节性的，枯水期搭建，汛期拆除，每年周而复始。

上得河岸，扑入眼帘的是童话里才有的繁华热闹景象。行人如潮，商贩的各种吆喝声此起彼伏。街市星罗棋布，拔地而起的楼房矗立在成片的青瓦平房中，极其惹眼。

六舅家在城南防空洞旁边的一间地下室里，潮湿而狭窄。六舅是在1949年后离开偏远乡村闯进城的，靠在街边摆地摊卖簸箕、箩筐、扁担之类的用具，日子倒也过得殷实。

母亲常在农忙和青黄不接的时令，把我们兄妹轮流送到六舅家。六舅不是我们

的亲舅舅，但他待我们真心好，隔天就买肉给我们吃，还给我们置新衣裳。每次在六舅家，我们总是乐不思蜀。

六舅家的两个表哥和两个表姐都长得白净好看，穿戴得体，说话斯文，举止优雅。彼时，我幼小的心灵萌生出强烈渴望：像六舅一样鲤鱼跃龙门，做表哥、表姐那样光鲜的人。

所以，浮桥，在我幼小的心灵里，不仅是通向六舅家、通向幸福生活的桥，更是一座对未来充满美好憧憬的桥。

后来发生的一件事，让我对内江浮桥赋予了另一个名字——爱心桥。

事情发生在我读小学四年级时。班主任老师率领全班同学到内江城的烈士陵园扫墓，返程中，跟我同一个村的魏光武走丢了，魏家人急得

团团转。就在天黑得像块布、魏婶哭得鼻涕眼泪一把抓的当儿，一对衣着时髦的夫妇带领魏光武回来了。原来，路经浮桥的这对夫妻瞅见魏光武坐在桥上啼哭，便送他回魏家湾。

长大后我进了城。不论走到哪里，也不管星移斗转，那座浮桥总让我魂牵梦绕。

2010年1月21日，陪伴内江城400多年的浮桥，彻底消失在人们的目光中。

儿时，我曾问六舅：“浮桥搭在船上，为什么它不随风逐浪漂走呢？”六舅笑着说，因为浮桥的根基在江底呀。后来我才知道，渡船的下面拴了巨石，沉入江底固定浮桥。

如今，浮桥成了江底的巨石，我则成了浮桥，眷恋的心永远飘荡在内江城的沱江上空。

# 葱花肉饼

□张显照

我的父亲是一个地地道道的农民。他会一些小手艺，如编撮箕、编背篋、翻盖瓦房等，但这些东西换不了什么钱，顶多在农闲时有人雇请换口饭吃。

1978年，我在村小读书。春季的一天，全公社的人都去参加大会。来自十里八乡的人天刚亮就从家里出发，向会场聚集。散会时，太阳已经偏西。我随母亲走在回家的路上，饥肠辘辘，腿脚无力。好不容易来到街口，一股香气扑鼻而来，是那撩人心魄的葱花肉饼的香气。

老街的葱花肉饼非常有名。师傅先将面粉发酵做成面皮，包上猪肉、豆腐、香葱制成的馅儿，压制成圆形的饼状，就成了饼胎；再将饼胎放在带有盖子的铁锅（俗称坨子）里，锅底锅顶都用木柴慢火烘烤。

大半条街都弥漫着猪肉、香葱和面粉混合而成的焦香气味。那香气真是吊人胃口，说它是那年月场镇上的绝色美食，一点都不夸张。

闻到肉饼的香气，我的饥饿感倍增；看见其他父母给孩子买饼子，我的饥饿感又不知增加了多少倍。我拉着母亲的手，求她也给我买一个。

这可给母亲出了一道难题。她难为情地翻遍了所有衣兜，没有找到一分钱。我坐在地上哭泣、央求，母亲实在没有那八分钱（饼子八分钱一个），她蹲下身子，满脸委屈地给我说好话，哄我起来随她一起回家。

我还是不依。最后，母亲不得不独自含泪远去。望见母亲远去的背影，我心想，即使再哭也哭不来那香喷喷的葱花肉饼，顶多只能增加几个围观者热闹、看笑话的观众。

这时，看热闹的人群里走出一位白胡子老人，劝我说：“孩子，你妈妈都走远了，快起来回家吧！”我实在没招了，听老人这么一说，只好从地上爬起来，拍了拍身上的泥土灰尘，一边流泪一边回家了。

我回到家门口时，天快黑了，80多岁的祖母已在饭桌上点起了油灯。闪烁的亮光中，我看见祖母、父亲、母亲都阴沉着脸，但眼神却很温和。父亲见我回来，老远就迎上来拉着我的手，领我去洗手洗脸，随即贴耳低声对我说：“孩子，今天——你饿了，赶快吃饭吧！”

按照往常的惯例，我调皮是必定会挨打的。但这天，父母不但没有打我，反而对我特别温和、特别有耐心。

这顿饭，父母都早早地放下碗筷，坐在桌边看着我吃饭。那眼神，是我从来没有见过的、怪怪的眼神。我吃完饭，父亲把我拉进怀里，破天荒地用他那粗糙的大手摸了摸我的肚皮。

如今，父母已经作古，但没钱买葱花肉饼的往事，已成为我常常含泪讲述的家史故事。母亲含泪远去的背影、父亲摸我肚皮的记忆，早已汇入我家爱心流淌的长河。

# 幸福满满酸菜鱼

□古小波

酸菜鱼，在我的家乡是一道非常普通的家常菜。

我的家乡在川南酒城泸州的一个小山村，出产白菜、萝卜、包包菜、莴笋等。其中，包包菜是制作酸菜的最佳原材料。

春天是包包菜成熟的时节。村民将绿油油的包包菜收割后，置于刺眼的阳光下暴晒至蔫，剔除根须且用清水洗净后，放入大木盆里加少许盐腌制两三天，再将包包菜拧干水分，装入泡菜坛里密封。一段时间后，封存的包包菜摇身一变成了色泽靓丽、入口酸甜的酸菜。

酸菜的吃法很多，可炖酸菜老鸭汤、煮酸菜肉片汤、炒酸

菜鳝鱼、煮酸菜鱼等。在这些美食中，酸菜鱼是我的最爱。

酸菜鱼的做法比较简单。我妈会先从泡菜坛中取出三四片酸菜，将之用菜刀切成小块，倒入锅中炒。待水汽蒸发后，再放少许食用油烧热，与酸菜混合搅拌，直至酸菜泛白。

之后，用瓢舀些清水倒入锅中，再放些老姜、花椒，用大火煮沸。将早已准备好的薄片放入烧开，用小火煮五六分钟，加入鸡精、食用盐、葱花等佐料，起锅即可食用。

我妈做的酸菜鱼好吃，鱼鲜肉嫩，汤清味美，酸爽可口。

吃酸菜鱼时，我喜欢先用勺子舀一勺鱼汤放在嘴边，慢

慢喝、细细品。那种浓浓的酸味混合着鱼的鲜味冲击着我的味蕾，鲜美之极。接着，夹上一块白嫩嫩的鱼肉，蘸点糊辣椒面，放进嘴里慢慢咀嚼。酸中带甜，鲜嫩爽口，让人胃口大开，百吃不厌。

成年后，由于常年在外奔波，我一年四季难得回家一趟。于是，每当思念家乡时，我就动手做酸菜鱼吃。那一盆充满家乡味道的酸菜鱼，如同根植于心底的乡愁，让我的思绪穿过高山越过河流，飞回久违的故乡。

2018年春节回家，我妈说做酸菜鱼给我吃。我说：“妈，让我来做吧。”我妈说：“好呀，就让妈尝尝儿子做的

酸菜鱼。”

我到菜市场挑选了几条肥嘟嘟的鲫鱼，吩咐摊主剖成鱼片，回家后便着手做酸菜鱼。

当香喷喷的酸菜鱼端上饭桌时，老妈一边吃，一边不停称赞：“香，真香，好吃。”那张满是皱纹的脸上是幸福的笑容。

看着老妈满心欢喜地吃着酸菜鱼，我明白，老妈赞许的不只是我的厨艺，还有儿子的一片孝心。

于是，只要回家，我都要做酸菜鱼给老妈吃。因为小小酸菜鱼，带给我们全家的不仅是味觉上的享受，还有幸福满满的天伦之乐。

# 花之味

□莫小红

姐姐打电话来，说找人给我带了几个鹅蛋和一小包胡豆花，让我将两者和着炒了吃，对身体有好处。

我非常喜欢胡豆花，紫色的钟形花萼托着三片脉络清晰的花瓣，其中两片小花瓣是黑色镶白边的，黑多白少，凝脂一般，像极了眼球。一朵朵胡豆花，就是一只只灵动的眼睛：慧黠的、调皮的、欢悦的、忧郁的，与它们对视，你能读出一个个丰满的故事。

如今，农村的年轻人出外打工，将土地转包给了种田大户，家里闲不住的老人便把自留地和临路的田间地角利用起来。每年，当承包户播下小麦、栽好油菜苗的时候，老人们就在田埂边播下胡豆种。

早春三月，胡豆花在繁茂的叶间挤挤挨挨地排排坐，热闹极了，花香溢出，老远就能闻到。

其实，很多花都是药食并用的：桃花美容养颜、玫瑰疏肝理气、茉莉芳香醒脑、金银花消炎、百合花润肺，如此等等，不胜枚举。

人们认为“食花如花，花容体香”，故而“花开则赏之，花落则食之”。国人食花历史悠久，《神农本草经》将菊花喻为“轻身耐老延年”的上品。古代文人雅士不乏写有食花之诗，屈原的《离骚》中有“朝饮木兰之坠露兮，夕餐秋菊之落英”，杨万里《落梅有叹》中有“脱蕊收将熬粥吃，落圃仍好当香烧”，苏轼《雨中看牡丹》中有“未忍污泥沙，牛酥煎

落蕊”。人们用花泡酒、做酱、蒸糕、煮粥、泡茶、炖汤、做蜜饯，一品花香佳饌的美妙滋味，既享口福又饱眼福。

儿时吃花是一种乐趣。院子里的一串红开了，小酒杯似的花朵聚在一起，有长长的花舌吐出，取一朵下来，拔去长舌，用嘴对着花口用力吸吮，嘴里就有了甜甜的味道。大人说，那是一串红的花蜜。也这样吸过油菜花，吸着吸着，连花瓣一齐嚼了，享受非常。

近几年，吃花的次数倒是多了起来。

前年春天去绵阳药王谷，见有人将辛夷花瓣用油炸了来卖，五元钱一碗。炸过的花瓣被生粉裹着，小船似的，白里透着微红。好奇心驱使我买了一碗，

取一片咬一口，脆脆的，吃完许久还齿颊留香，难怪爱之者众。

夏初时节，菜市场上有人卖槐花。卖花的人说它能清肝降火，吃法很多，做包子、包饺子、烙饼子、泡茶都可以。买回家，按卖花人说的方法做出来，细细慢咽中，花香在唇齿间氤氲，连呼吸都是香的。

一位好友每年都会泡花酒，泡好了便邀约三四好友前去品尝。于是，满桌的花事，满桌的花香，满桌的花颜。

食花，食趣，也食时尚。

花虽好吃，也不是所有的花适应所有的人，有些花，阴虚火旺者忌；有些花，脾胃虚弱者忌；有些花，皮肤过敏者忌。清楚了它的性味，才能吃得健康，吃得快乐。