



## 时光流转锦绣间

蒋碧秋

在郫都区安靖街道的河滨绿道两旁，笔直高大的水杉树随风轻转慢摇，伴着清如溅玉的古琴曲，一位身着旗袍的姑娘正飞针走线，洁白的绣布上激滟开一遍姹紫嫣红。

见我走近，姑娘浅浅一笑再度低眉捻线，丝丝彩线随针尖舞蹈成生动的图案。我啧啧赞叹着，趁姑娘歇息之际连忙搭讪。就这样，我认识了安靖绣娘——素娟。

得知我对蜀绣倾慕已久，素娟立即放下手中的针线，领我走进旁边的七彩绣坊。十多台绣架前，绣娘们以针为笔，以线作色，将安靖绣品精湛细腻的技法和明丽清秀的色彩尽显。

绣坊里，观赏性与实用性兼备的艺术品美不胜收。最后，我的目光停留在几个“阿婆手工包”上。那些六角形的香包由不同颜色的面料精心缝制，上面绣饰着多种憨态可掬的小动物。曾经，无数的阿婆飞舞着针线，把美好祝愿缝进孩子们的香囊，以刺绣语言含蓄地表达出慈爱与温馨。而一个个长大远行的孩子只要一想起这物件，就会泛起挥之不去的乡愁。

看我拿着香包出神，素娟说这些都是她阿婆的作品。在贫困清寒的岁月，阿婆用银针将日子绣成亮色，靠刺绣把孩子们拉扯成人。如今，阿婆苦尽甘来，刺绣成了她安度晚年的生活乐趣。只要一有空，阿婆就爱来绣坊坐坐，给后辈们讲讲刺绣，倾心传授毕生手艺。

说到安靖蜀绣，素娟满脸沉醉，她一边在绣布上示范，一边向我介绍：“作为非物质文化遗产的蜀绣已有三千多年历史，单针法就有12大类128种。”

“这是晕针，能使图案更自然真实。”

“这是柘木针，多用于绣花卉翎毛。”

“扣针，可显绣物凹凸形状。藏针，适宜绣人物头面，体现肌肉纹理。”

“我们安靖刺绣为蜀绣精品，挑花别有风格……”

素娟那变化丰富，生动严谨的针法；那时粗时细、时虚时实、时阴时阳、时远时近的表现形式让我应接不暇。这小小绣针承载着博大精深的蜀绣文化，蕴藏着历史和艺术浑然天成的密码，牵引着根根丝线行走于古今。

说话间，素娟的母亲带着几幅刚完成的绣品进来。素娟妈有一手好绣功，但在蜀绣不景气的年代，为了生计，被迫放弃钟爱的刺绣。后来，随着国家改革开放，蜀绣迎来重现异彩的际遇，素娟妈又开始重拾绣技。她凭一双妙手，不仅多次在蜀绣技能大赛中出彩，还激情满怀地奔赴蜀绣技艺讲习所、蜀绣学院等地传经送宝，将刺绣由养家糊口的生存手段升华为传承与发扬非遗文化的使命与担当。

从大学工艺美术专业毕业后，素娟也加入刺绣行业，致力于传统蜀绣与现代时尚的融合。2019年8月10日，在《王者荣耀》世界冠军杯总决赛中，由素娟等200多人参与绣制，花了近三个月时间才完成的冠军战袍惊艳亮相。象征着华夏民族进取创新、和谐包容等精神内涵的蛟龙与凤凰将蜀绣传统手工艺和电竞文化完美融合，向世界传递出中国文化的自信与勃勃生机，激发了更多年轻人对传统工艺的爱和参与。

从素娟到绚丽锦绣，时光流转中，一代代绣娘将年华付出，把传统工艺坚守，又赋予蜀绣时代内涵，使之亘古弥新。

“任尔春风能写意，何如妙手绣毫端”。最美的蜀锦应当敬献给无数默默无闻的绣娘！

## 李庄白肉

叶源洪

位于宜宾市翠屏区的李庄镇，是全国著名的古镇之一。世有“东部有周庄，西部有李庄”之说。

李庄镇的“三白”（白肉、白酒、白糕）最有名，尤其是白肉令人称奇叫绝。“奇”在刀功工艺，“绝”在味美独特。其制作流程是，将煮熟的大块皮薄肉嫩的“二刀肉”，经手艺高超的厨师，用专用刀具先从猪皮开始进刀，然后动作娴熟地片出的肉片厚薄均匀，每片长可达20至30公分，宽15至20公分，厚仅1至2毫米，肉片薄可透出人影。这白肉片得越薄越好，越薄越能蘸料入味，但也十分考手艺。据说，几年前，中央电视台到李庄镇录制饮食文化节目，当地一位厨师展示才艺，片出的白肉形如一张透明的薄纸，可看见背后手写的文字。

待白肉片制好后，有的肉片跟巴掌大，有的比脸大，可平铺装在盘中，可搭挂在桌面小木架上，亦可每片肉卷成筒状装盘，使李庄白肉在菜“形”上达到最佳，给人以美感。吃李庄白肉，最关键的是蘸白肉的调料。李庄白肉全名为“李庄刀口蒜泥白肉”，因此调料中必突出蒜香为特点。具体做法是用干的七星辣椒、花椒、大蒜一同舂成糊状，名“糍耙椒”后，加进酱油和适量味精、白糖、麻油调制而成。麻辣味可根据各自喜爱加减。制成的调料必须达到色鲜、浓香、亮油，特别要突出蒜香、味鲜的效果。懂得吃李庄白肉的食客，会用筷子夹起一片肉片，轻轻甩动，将肉片紧紧裹在筷上，再蘸上满满的佐料，最后来“感情深，一口闷”，将白肉一口吞下。入口便是肉香满口、鲜香麻辣、肥而不腻、咀嚼化渣，食后回味无穷，久久不忘。

李庄白肉当地老百姓喜爱吃，外地来的人更爱吃。李庄白肉的得名成名，与抗战时期文化机构迁徙李庄息息相关。据说，李庄白肉初名不

雅，民间取其形似，最初叫“蒜泥裹脚肉”。据《李庄镇志》记载，抗战时期，同济大学、国立中央研究院等文化机构内迁李庄，留芬饭馆最受知识分子欢迎。某日，中央研究院社会科学研究所所长陶孟和博士（“五四”运动时北京大学教务长，解放以后任中国科学院副院长）慕名来到留芬，吃到招牌菜蒜泥裹脚肉时，为之倾倒，赞不绝口。然而，当听到留芬饭馆温老板对“蒜泥裹脚肉”的传说介绍后，遗憾此美味佳肴名字欠雅，于是将之改名为“李庄蒜泥刀工白肉”。

好一个蒜泥刀工白肉！雅俗共赏，直截了当，的确能体现李庄白肉刀工绝、蒜味浓的两大特点，温老板一听，禁不住击掌叫绝，随即为此菜改名。

从此李庄蒜泥刀工白肉便誉满川南，成为蜀中名菜。由于李庄白肉味道鲜美，太好吃了。我每次到李庄来都少不了要吃上一顿。当我在南溪县委党史研究室工作期间，县里民间组织搞活动或亲朋好友聚会到李庄来，中午吃饭，每次餐桌上都有李庄白肉。记得有一次，接待几个外地朋友到李庄来玩，中午在一家有名的饭馆用餐。六人用餐，先后上了四大盘白肉，喝了三瓶白酒。大家兴高采烈，对李庄白肉和白酒，赞不绝口。临走之时，朋友不但买了许多盒装白糕，而且还预约下次再来这里。由于李庄白肉深受广大食客喜爱，随之普及流传，现在宜宾城里及所辖区县，李庄白肉餐馆比比皆是。

李庄镇是正宗李庄白肉的发源地，是李庄镇传世的一块“金字招牌”，是一道靓丽的“迎宾菜”。到李庄不吃白肉，等于没到李庄。去过李庄的人回味起李庄，脑中浮现的必是那轻薄如纸，裹着浓郁蒜香蘸料，送入口中便能幻化出肥美柔和、清香适口、爽滑柔韧的极品肉味。

## 繁星依旧

廖华玲

光阴荏苒，斗转星移，那夜空中的点点繁星，究竟璀璨了几许，暗淡了几分？

夏日的夜晚，华灯初上城市的街头，一切喧嚣同往常一样。忙碌一天的我，随口哼起舒缓轻柔的摇篮曲：宝宝躺在妈妈的怀里数星星，星星呀星星多美丽……不知怎的却毫无睡意，也许因为童年往事都和夏夜有关，夏夜繁星总带给人们最多的幻想。岁月飞逝，照亮我儿时的星星不知今夜去向何方？于是，推开阳台的纱窗，遥望浩瀚深邃的天空，寻找眨着眼睛的星儿，光耀尘封已久的记忆。

夜的对岸，是一片情思如水的漫延，打湿眉间。赶赴一场星光之约，儿时的记忆就这样被照得透亮，定格在故乡的夏夜。

旷远的夜空，繁星点点，池塘的荷花散着淡淡清香。晚饭过后，大人们抬了竹床在晒场上聊天、纳凉。村里的孩子们，房前屋后，田埂小道，光着脚丫，捉了成群的萤火虫，把它们放在瓶子里让萤光带路，嬉笑奔跑着，时而投块石头，听一池的蛙虫欢唱。天上闪烁的星星温柔地俯瞰我们，照亮了我们纯真的笑脸，同样也照亮大人追随我们的目光。捉迷藏的伙伴们，实在跑累了，才暂时静下来，仍不肯睡去，就躺在大人怀里，呆呆地仰望着星星，末了，还缠着大人们讲故事。这时，当老师的妈妈，总会讲好许许多多故事，还教我认识哪颗是北斗星。奶奶告诉我，“宇宙浩瀚，天上一颗星，地上一个人。”每当这时，我便问奶奶，哪颗星儿是我的，是不是比别的都亮。然后，做个美丽的梦，整夜的梦里梦外，缀满星辰，

我找到了属于自己的那颗最亮最大的星星，和它一起聊天，一起玩耍直到天亮。

那年的夏天，我跟随母亲告别奶奶，告别乡下的伙伴，也告别了梦中萦绕的繁星来到了一个陌生的城市，来到了父亲身边。再长大些，辗转于城市的冷暖之间，忙于上学，直到毕业找到工作，不知不觉地淡忘了故乡夏夜的星光。在都市蛰居久了，心也变得半冷半暖，没了芬芳泥土的亲近，也没了萤火虫带路，更少了儿时故乡的星光做伴，只有城市五彩的霓虹拉长着白天，月亮孤单地守望着高耸的楼群。流星划破夜空，把城市与故乡隔成两个世界，城市里的孩子早早睡了，而乡下的孩子们玩得正欢，眼睛里闪烁着流光。

繁嚣的城市，车水马龙，人们在高楼大厦林立的夹缝中，来来往往，没有人在意有没有星光，而我惟有在朱自清先生《荷塘月色》的文字间尽情地遐想，品味那些纯真的童年往事。成长的轨迹中，我珍藏着那些童年的纪念物，稚气天真的想法，年少飞扬的梦想，在它们还没有全部陈旧褪色时，让今晚的星光照亮后更加绚丽多彩！

起风了，一阵凉意掠过，索性关了窗，收好所有的回忆，猛然间想起《飞鸟集》中泰戈尔的诗句：“如果错过太阳时你流了泪，那么你也将错过群星了”。走出家门，夜色正浓，繁星依旧。人生就是这样：即使错过太阳，依然有闪烁的群星，不要为过往的遗憾而后悔，不要让泪水模糊了视线，否则会错过许多生活中的美好。