



成都文化底蕴深厚,自然与人文景观众多,锦里、武侯祠、杜甫草堂、都江堰、青城山等无不闻名遐迩。

成都美食更诱人,各式各样的小吃、火锅、川味炒菜,轮番挑战人们的味蕾。

成都小吃以价格便宜、花样多、味道独特而闻名全国。仅从担担面、龙抄手、钟水饺、赖汤圆、川北凉粉、夫妻肺片、麻婆豆腐等这些别致的小吃名字,就能感觉到它们一定都带着故事。

文殊院是建于隋朝的古寺,现在是游客的网红打卡点,寺院对面就有家卖龙抄手的百年老店。在这里,你可以吃到很多川味小吃,但是,当你跟成都朋友说起这里时,他们却会笑着跟你摇头,告诉你最正宗的小吃都在一些不起眼的小店里,成都人亲切地称这类小店为“苍蝇馆子”。苍蝇馆子的位置也不显眼,也许在一条小巷的深处,也许在一栋老楼房下的拐角,也许在一座大桥下面,也许在城郊结合部的一个普通农家小院。这些小店的食客大都是吃了几十年的老主顾,小店的用料、做法稍有改变,老主顾那刁钻的舌头马上就会发生条件反射,

蓉城迷人暂难归

孙元发

品出差异。外地人必须塌下心来,稳稳当当地一家家去找、去体会,才能品尝到最有味道的小吃。

成都火锅是必须要体验的。不要素油火锅,也不能要鸳鸯锅,就要红汤牛油火锅。因为炒制底料时加了牛油,这种火锅吃起来,微醺的奶香中夹杂着各种香料的醇香,让人感受到一种细腻且沁人心脾的口感。也不要坐进单间,就在大厅随便找个位置。一大铜盆油汪汪的红汤端上来,上面漂着厚厚一层朝天椒、灯笼椒、小米辣,红彤彤一片,未曾开涮,就已经火了。

成都火锅分“文涮”和“武涮”。“文涮”就是每个人选取自己喜欢的食材,慢条斯理地用特制的长筷子夹着涮,从容雅致。“武涮”就是等汤锅沸腾翻滚后,把想吃的食材一股脑儿下到锅里,然后就各自为战地风卷残云,这样吃,过瘾,解馋,霸气。大厅中的每一个火锅都翻腾着热浪,空气中弥漫着麻辣香气,麻和辣碰撞出的激情,从胃里、心里、血管里以热汗的形式向外奔涌。鸡鸭鱼肉和新鲜蔬菜这些食材不说,就说鸭肠、鸡肾、黄喉、鱼肚、兔腰儿、鸡胗、鸭血这些边角下料,经过厨师功力精深的刀工处理,花儿一样地端上来,下到锅里,立刻就化腐朽为

神奇,成为只有在成都才能品尝到的美食。火锅虽小,自有乾坤。

成都的美丽山水、温润气候和独步天下的美食造就了品貌气质俱佳的成都美女。成都最热闹的春熙路上,时尚、俊俏、灵秀、妩媚的成都美女永远是这条街上最亮丽的风景。每一位迎面走来的成都美女都会让你不自觉心跳,每一位擦肩而过的成都美女都会让你即使看个背影,也会掀起无边的遐想。成都美女从容淡定,成都美女深情款款,成都美女旖旎荡漾,成都美女就像成都川菜一样,通过别致的酸、辣、麻、热、脆、俏来展示自己的神韵。

成都最吸引人的,还是她的悠闲安逸。这种悠闲安逸通过街上不紧不慢的行人,通过一家挨一家摆满了新鲜水果的店铺,通过蹬着三轮车缓缓骑行的卖花老者,还通过那些无处不在的茶馆茶摊,一时不停地向人们沾染着。上档次消费高的茶馆不说,只说或是文殊院巷子里,或是府南河的岸边,或是九眼桥桥畔的那些室外简易茶摊。一张小桌,几把藤椅,树荫下,花丛旁,一杯漂着几朵雪白鲜嫩茉莉花的新茶,一些简单的瓜子花生,就自成一片天地。人们在这里喝茶、看书、打牌、愣神、掏耳朵、摆龙门阵,如果气温不冷,还可以肆无忌惮地睡上一觉,舒适得让人嫉妒。

真的,外地人在成都不可久留,否则必然会生出“蓉城迷人暂难归”的想法。

今年是苏轼诞辰989周年,追思前贤,幽然想到他的临终嘱咐:“着力即差。”

四个字,铿锵作响,这是苏公于弥留之际,在病榻上与至亲好友说的最后一句话,既是他对人生的最终领悟,也是他的人生观、生死观、幸福观的总结。“着力即差”的意思是,如果过于着力或执着于某些事物,就全错了。不要用力过猛,刻意追求结果。凡事过分在意、太用力,结果可能适得其反;过分用力,反落上乘。

当下,不少人做事过分注重结果。从小受此教育影响,长大后,从读书、学习、健身和培养个人爱好,到工作、交友、结婚及教育子女,每一步都目标明确,这便是以结果为导向的体现。殊不知一味追求结果的结果,就是让过程变得辛苦、单调而乏味。

做事用心、努力本身无可厚非,但应顺其自然。诚然,顺其自然并非不作为,而是尽力而为后的不强求。生活中,我们常常越想抓住什么,反而越得不到,用力过甚,往往因“满”而覆。

因“满”而覆,例证浩若烟海。孔子参观鲁桓公庙堂时,见一欹器(宥坐之器)遂生一番感慨。其空虚则倾斜,适中则端正,盈满则倾覆,放置于座位旁边,警示人们“谦受益,满招损”。

追求过甚,结果如何?想起古代的储钱罐扑满。这种古代民间使用的储钱罐,又名慳囊、闷葫芦、积受罐,仅设钱币入口而无出口。钱币蓄满后,须将其敲碎方可取出,“满则扑之”,故名“扑满”。

扑满的象征意义,化作警示后人的道德符号。清代褚人获的《坚瓠集》有言:“扑满……有聚而不能散者,致有扑满之败。”“扑满之败”,在于贪得无厌,其害就如慳囊之“慳”者,只进不出;闷葫芦之“闷”者,不声不响;积受罐之“积”者,只收不散。如此“德性”,怎能不祸及自身?

五言绝句《扑满子》言:“只爱满我腹,争如满害身。到头须扑破,却散与他人。”深刻描绘了扑满“满则粉身碎骨”的特性,揭示了其悲惨结局。然而,自古以来,多少官、多少人仍旧只顾扑满之乐,不虑扑满之惨,欲壑难填而疯狂聚敛,纵然坐拥金山银山,又岂能躲过“满则扑之”的结局?

从苏轼临终箴言说起

齐世明

桐荫墨趣

蒲公英

李新宇



蒲公英,乡间称作婆婆丁,是一种很好的野菜。

就食用而言,它比较平和,没有苦

菜那么苦。就药用价值而言,它比苦菜用途更广,清热解毒,活血化痰,似乎内服与外敷都很有效。

那年头儿在农村,让孩子吃好是第一要务,大舅妈为完成这一任务可谓不厌其烦、不辞辛苦。就说腌咸菜吧,其实就是腌水疙瘩,讲究的人家最多再把水疙瘩加工成五香疙瘩。说五香也不过是花椒、大料而已。但大舅妈有个琢磨劲儿,非要问出五香是哪五香。她步行八里地到镇上杂货铺,买花椒、大料时顺便问掌柜的。买卖人特殷勤,态度极好,告诉她五香就是花椒、大料、桂皮、小茴香、丁香。大舅妈紧接着问,五样东西都搁一样多吗?人家告诉她有个配比。大舅妈紧追不舍又让掌柜的给写下来。大舅妈把那张纸条保留了很多年。

1969年我见过那张发黄的旧纸条上用毛笔字写着:“花椒一斤、大料一斤、小茴香八两、桂皮三两、丁香三两。”这大约是当初大舅妈腌一次五香疙瘩的用量吧。

后来大舅妈凭借这张纸条以及做饭的经验,制作出了五香粉。大舅妈先用大火焙炒桂皮,大料火候次之,花椒再小点儿火,丁香、小茴香稍微焙炒一下。然后将焙炒好的五味香料放入一个小石碾中,连捣再磨后,过筛筛出细面儿,多次重复直到磨成细粉。随后大舅妈将磨好的五香粉储存在一个罐子中,以备做饭做菜之需。

网络新词语

丽萍传媒

刘玉杰

“丽萍传媒”并非传统意义上的传媒公司,而是围绕博主“丽萍”及其儿子打造的网红账号矩阵,更像是一个家庭IP的代称,内容以全方位记录丽萍儿子的日常生活为主。

最初,丽萍只是一位分享给儿子做早餐日常的博主,账号名为“邻家丽萍”。随着账号走红,逐渐发展成由家人与亲友共同参与、接力拍摄的“家庭传媒”,因此被网友戏称为“丽萍传媒”。

这一“传媒”的独特之处在于,成员均为丽萍的家人、儿子的同学和老师,所有人为维护统一IP形象,账号名称都围绕“丽萍”设定。账号的核心内容是对丽萍的儿子进行跟拍,从早晨起床吃早餐,到在校交作业、与同学互动,再到放学后去妈妈店里“考察”,构成了一部不间断记录的真人秀。这种近乎透明的生活状态,成了网友们围观和调侃的焦点。

老口福

大舅妈做五香粉

杨世珊

大舅妈是值得大书特书的农村妇女。她吃苦耐劳,坚韧不拔,疼儿爱女,如果称这为一种精神,作为农妇的大舅妈简直可以写一本厚重的书。大舅妈一生养育了五男五女,那个年头儿拉扯十个孩子,想来都会令人唏嘘。她有句口头禅:“孩子们投奔我来一回,多苦多累我也得把他们养大成成人。”



启事

投寄本报副刊稿件众多,凡手写稿件,恕不能退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报或未接反馈,作者可另行处理。感谢支持,欢迎投稿。

投稿邮箱:jwbfkb@163.com