



生活志

## 澳洲囡事

□ 春红夏绿

蓝天白云，绿树成荫。温暖的南太平洋海风吹拂在美丽的南半球上空，空气湿润清新，仿佛带着一丝丝甜甜的味道。但地势美中不足，丘陵地带，爬坡上坎，坡道时有堵车，十分考验驾驶能力。除市中心外，其余区的小路一般都是两车道，大路顶多8车道。难怪前两年在国外长大的女婿第一次到德阳，说德阳的道路好气派，动不动就是8车道、16车道。

我女儿的新家就在离悉尼市中心约十多公里的一个小区，四通八达，交通便利。当我不远万里来到这里后，我的主要工作之一是每天带着8个月大的三孙女，一起接送两个大孙女，一个送小学，一个送幼儿园。虽然路程不远，但往返仍然需要半个多小时。如果是在国内，当然不在话下，很轻松愉快的活儿，但这是悉尼，方向盘在右边，道路须靠左行驶，道规与国内完全相反。还清楚地记得女儿结婚时，我们全家一行前往新西兰奥克兰参加婚礼，亲家提供了两辆右舵车让我们开，第一次开右舵上高速由于胆小不敢开快，结果被两辆警车前后包围，一出高速就接受罚款，虽然罚款只有不多的几十元新币，但人家交警都是荷枪实弹，着实有点吓人，心理阴影一直未散。

在国内，我也算是一名拥有30多年安全驾驶零事故的老江湖了，但是在这里仍然底气不足，导航动不动就是left（左转）、right（右转），地名又是从没听过的英文，哪里还敢放肆地踩油门。

经女婿紧急培训两晚上，我在第三天早上终于麻起胆子上岗了，不过，小心翼翼地，连脚指头都抓紧了。上岗几天后，碰到隔壁小张帅哥，他见我下驾驶室下来，赶紧跑过来友情提醒：“阿姨，在澳洲开车你一定要小心哦，我老妈在国内开车是高手，在这里仅仅一周后就出了车祸，手都弄断了。”再过两天，隔壁徐阿姨的湖南女婿开车撞到路边大树，安全气囊都弹出来了，车子直接报废，幸好人没事。

天啦，本来就心虚的我胆子更小了，看到路边跑得疯快的汽车，以及随时朝我鸣喇叭催我提速的同行司机，再看看越野车里3个可爱的小宝贝，我急得直冒冷汗。不开吧又不行，女儿女婿工作忙得很；开吧又担心，生怕有什么闪失，只能强装镇定，并不断提醒自己：加油，加油，你可以的，你在中国是优秀的驾驶员，在这里你也可以做到！就这样天天认真开车，认真给自己加油。

直到某一天，一辆轿车从我旁边飞驰而过，在前面路边戛然而止，只见从驾驶室下来一个走路都带颤抖的、目测至少80岁以上的太婆婆婆级驾驶员。心想，自己比人家年轻20多岁，还怕什么呢？自此，终于过了自己心里这一关，坦然地揣着中国驾照及翻译件，一边欣赏美妙的音乐，一边洒脱恣意地开着右舵车了。

荷姐龙门阵

## 新疆的超市

□ 荷叶

3月的新疆真的很冷，我们出来的时候，德阳的油菜花都开出一片又一片了。而新疆，去年的积雪还没有融化，零下十几度，寒风凛冽。雪又在下，走隧道横穿天山，在一个山谷晒不到太阳的地方，积雪有一脚厚。为了体验走在雪地上的咔嚓声，刘哥把车子停在路边，我戴好帽子围巾，下车走了几步，雪灌鞋子，打湿了袜子。到了厂里，我把洗发水搞忘在房间门口的桌子上，第二天早上起来，洗发水已经变成冰淇淋了。同事晾在屋檐下的牛仔裤结了很多冰凌，很多天都没有化。我带小黄它们出去溜达，风吹得我，走不动。

到新疆的第三天，我就找到了工作，曾经在工农村超市打工多年，唯一没有在超市卖过菜。熊妹儿说过，超市买菜不安逸，六点半上班，五点过就要起来。所以，那天去蔬菜超市应聘，听老板娘说早上九点上班，晚上九点下班，夏天时间要长一点，我立即就答应了。不影响我睡觉，为什么不答应呢？

超市老板娘是个年轻妹妹，很能干很好的一人，东北人，豪爽，善良，关心员工。上班的时候，她有好几次用眼神示意我不要干重活。超市的几个男同事也笑了说，你干力气活，我们男同志的脸往哪里放？我们又干什么？

新疆超市卖菜和四川不一样。我们德阳的超市一大早开门，进来的都是大爷大妈，挑挑选选，比比看看，虽然超市人满为患，但都是些小买主。新疆这里，九点钟吃了早饭，老板娘接了几个微信电话，就哗哗地给我们打了好几张配菜单。拿了配菜单，我们就忙开了，都是大单：花椒3公斤，干辣椒一袋，酱油一件，食用盐一件，豆腐60公斤，白糖100公斤，馒头250个，牛肉80公斤，牛肉60公斤，羊后腿6个，小鸡10只，鱼20条，面粉300公斤，大米500公斤，土豆100公斤，黄瓜100公斤，皮牙子100公斤……

因为都是矿区食堂、电厂食堂和建筑工地买，这样的单子每天都有好几张，我们拣菜、称重、上车、送货，送货的师傅有4个。在库房，他们抬米袋、面袋、土豆袋，我忙着捡几公斤的小菜。捡菜的时候，好多菜我都认识，就是不晓得皮牙子是啥子。问了同事小陈妹妹，才知道是洋葱。

下午不忙的时候，我们就砍排骨，切肉片。今天要切80公斤后腿肉，60公斤切片，20公斤切丝，瘦肉肥肉分开切。切肉的时候，我觉得自己是女版镇关西。好在现在有切片机，我们只负责把整块后腿肉分小条，小条切小块，丢进机器里就行了。如果古时候也有打肉机的话，是不是镇关西就不那么暴躁，不那么容易被激怒，不轻易暴毙，不被鲁智深呵斥为碰瓷了？

有顾客喊，老板，来一只小鸡。好嘛，同事妹妹答应着上了二楼冻库。不多时，听见同事妹妹报秤，小鸡，七斤半。

我抬头看，哇塞，那么大的小鸡啊。看我吃惊的样子，曹师傅笑了说，东北人有道菜叫做小鸡炖蘑菇，再大的鸡在他们那里都叫小鸡。

那天打扫冻库，两个箱子的垃圾，我重起了抱，正在备菜的同事妹妹喊你，你跑两趟嘛。我说，懒得跑两趟。她们笑了说，是个狠人。我去门外丢垃圾，被大风吹得团团转，打了几个旋儿，又赶紧逃回冷库，还是冷库“暖和”。毕竟，冷库只有零下几度。

我曾经感慨说，以后可能再也遇不到工农村鑫总那样的好老板了。刘哥说，肯定嘛，鑫总，凤毛麟角。

发微信给鑫总，说了这件事。鑫总笑了说，遇得到，何姐，人好。

搞不懂，工农村的好人，咋个到了新疆，就成狠人了呢？

知味

## 功夫美食

□ 方兰

民以食为天，美食家蔡澜曾感慨“我花了半辈子研究人生的意义，答案还是吃吃喝喝。”我就想，现在全国各地文旅为了出圈，身脑俱动挖空心思放大招，咱四川文旅是不是也可以借美食做文章？毕竟天府之国，毕竟能吃是福。管他“小土豆”“老土豆”，哪个“土豆”不爱吃？常言道人生在世吃穿二字，不管是大餐还是小摊，吃，才是硬道理。

近日，我们一群吃货来到广汉，直奔广汉的名小吃而去。

一道非遗美食“全蛋坐杠大刀金丝面”成为了晚餐首选。此面有三绝：薄如蝉翼可透视，细如金丝可穿针，遇火可燃。走进城区一个普普通通的二楼面店，堂子宽敞整洁，客流旺盛。抬头一看，不简单，有一面墙上挂满了金灿灿的各种荣誉证书奖牌照片等，包括上过中央电视台“走遍中国”的美食推荐榜。我想用眼睛和舌尖来验证门店上几个很撩人的字“食材鲜，食才鲜”，便走向厨房一侧的开放式制面坊，欣赏他们不一般的做面四大步骤：“和、压、擀、切”。

面案师傅是一个年轻瘦削的小伙子，正在长约两米的木质面台上与面共舞。他手中已醒好的面团呈现着蛋液原汁原味的金黄色，约有十来斤重，落在他手里，在其不动声色却透纸背般的按压、揉搓里轻盈地翻转着。稍顷，“坐杠”才艺登台。

小伙子取来一根长1.8米直径约10公分的竹杠，压在面坨上，竹杠一端搁进案桌边的墙孔里固定，另一端小伙子则跨出右腿骑上，开始左右来回单脚跳。金丝面是个技术活，但在压面这个环节上就是个力气活了。我们裹着棉服在过冬，小伙子却是一件盛夏的短袖T恤，虽然戴着厨师帽和口罩，仍然看得出肌肉运动的力量化作汗红的色彩洒满了他口罩外沿的脸颊。

当竹杠给面压完了筋道韧性的基本功后，擀面杖上场了。面卷起时小伙子变身专注的美容师，这双娴熟有力的手在擀面杖上按压滑动，似乎正在给面做SPA；摊开面时他又仿佛是一位虔诚的画师，手持卷轴两端，正在给观者小心翼翼地展开；此刻他又化身辛勤的裁缝，这遍布孔隙的生粉沙袋犹如一把喷

水壶，一匹参差不齐、皱褶不均的“成布”正在被他用擀面“熨斗”精心熨烫打磨……

其实他是面点师却最终成了魔术师，他生生将一坨金黄色的面，变成了一卷金色绸缎，薄如蝉翼的绸身性感十足，一张张重叠在切面台上。最后，大刀出马了，看着小伙子一手拎大刀一手“观音掌”切面的利索，我想试试，结果大刀沉得让人想起那句话“拿得起放不下”，一顿汗颜，天天呆在厨房摸爬滚打的，自待了。

我算明白了，什么叫不简单？这个面师傅的一举一动告诉了我那就是：简单的事情，反复做，使力做。很快一蓬浓密如少女秀发的面丝被小伙子握在手中如天降。金黄润泽，触感细腻如凝脂。面还未到口，我的口水已吞了几番。

有句话说，创意存于细节中。厨师做菜，创意无处不在。据称有一高姓人家早在民国元年，在广汉城西口开了一家面店，高掌柜用鸡蛋和面而不加一滴水，用直径约10公分的天然竹杠压面，重约2.5公斤的大刀切面，独创了金丝面的制作方法，因其色如蛋黄面如丝，故被今人唤作“全蛋坐杠大刀金丝面”。遥想当年高掌柜为了面更加可口，发明了“坐杠”，他怕是没想到吧，这个兼具了观赏性的匠心制面，无意中给这道金丝面平添了一种绝妙，那就是“从前慢”。

袁枚的《随园食单》在口味上尤其强调自然主义的原色、原香，眼前这碗用土黄鸡和棒子骨微火吊了六个小时的高汤，配着香菇肉臊的金丝面，氤氲的正是这样的原色原香。丝丝如柔软无骨的舞蹈少

女，身材纤细而爽滑，透过青盈盈的葱花等待口腔的召唤。我陶醉地深深一吸，让手机先“吃”一口后才提起筷子。当它暖暖的身子一挨上舌头，舌头就软了。不等舌头反应过来，它已顺势直下暖胃而去。待舌尖想要截住面细细把玩，它也不粘腻不断裂，温柔地与之厮磨缠绵。醇汤沐浴了她，当她在舌尖上的舞蹈结束，汤中仍然余留着她妩媚的笑与体香，令我不由自主捧起碗干了个一滴不剩。

想到金丝面师傅做面的过程，那手劲、脚力以及45分钟未曾直起来的腰，我想我的每一筷挑起的不仅是面，更是铁棒磨成针的功夫，每一口吞下的不只是营养，更是不打折扣的力量和健康，是家的味道。



摄影：唐焕云

古街古镇一向是我钟情之所在。

彭州海窝子古镇，在二百三十多年前被称为“瞿上故都”。“瞿”字，有纵目鼓眼之意。瞿上故都，顾名思义应该是古蜀纵目人曾经繁衍生息，开疆拓土的一处治所。晋常璩《华阳国志·蜀志》记载：“周失纲纪，蜀先称王。有蜀侯蚕丛，其目纵，始称王……次王柏灌，次王鱼凫，教于湔山，建都瞿上”。

湔山，即今彭州海窝子古镇所在地的阳平山。“瞿上故都”现在被称为海窝子。其得名有三个传说：其一，因三代古蜀王曾经居住于此，而古时帝王的象征是龙，王之所在即龙之所居，龙潜于海，后人便把此地称为海窝子。其二，湔山山侧有一个石洞，终年不绝涌出清冽的冷泉，当地人认为此洞为海之眼，也就是海窝子。其三，此地为龙门山湔江河谷，地势低洼，处在湔江一个迴湾所形成的平坝上。江水汇流，滞留成湖泊，当地人习惯将湖泊称为海子，而四川话中常常将聚拢为一堆的现象称为窝子，故称海窝子。

传说归传说。那个涌出冷泉的石洞至今仍在，只是流量锐减，清冽不再。迴湾所形成的水潭仍在，依旧是一汪的碧水涟漪。海窝子并没有海，但它一定记得大海的模样，怀念大海的波澜壮阔，心存回归大海的执念，才有如此别样之称谓。兴许它的前世就是大海。有研究资料记载，四川盆地在远古时期被称为“古四川海”，经大禹凿开夔门后，海水东逝，奔腾万里之遥，扑向大洋的怀抱。天府之国，盆地小平原，很可能就是海底干涸后逐渐演变而成的沃野平畴。这多少有点意思了。难道，这小镇所在地涌出清冽冷泉的石洞，当真是“古四川海”的海眼？

三月青葱翠微，万象生机抖擞。

这个坐落在湔江河谷右岸温婉幽静的古镇，宛如素颜清丽的山里妹子，秀秀气气的，浑身散发着一丝古蜀神秘的气韵，不落俗套。龙门群山呵护于它，山水的灵气加持于它。轻薄的云雾在山谷间缭绕，那云雾，沿着湔江河谷江面飘然而下，不疾不徐，像一条甩向远处的浅白色薄纱，远远望去，恍若仙境。

一条窄窄长长的古街，由东南向西蜿蜒。远山与绿水，粉墙和黛瓦，画院，大戏台，茶肆店铺，手工作坊，非遗工坊，川剧陈列馆，徜徉的游人，以及春光里倚在家门前竹背椅上的老人，构筑了古镇淡然的基调。一楼一底的老屋，鳞次栉比，错落有致，屋檐微翘的砖瓦木檐，雕而不画的梁柱门楼，一排排楼阁舍村托朴实淡雅的川西民居特色。小溪潺潺，水车缓缓，一份淳朴清幽的味道，直逼心底的安宁。顺着街面望去，有十户人家在檐角木柱上悬挂着连串的红灯笼，任由山谷吹过的风拨弄着，恣意摆动。从1500米古街的头走向那头，可见一尊戴王冠，穿法袍，执法杖的鱼鬼王雕像，隐隐透着无上的威严。伫立，仰视，给人一种穿越时空之感，仿佛只身来到了远古之界，垂聆古蜀王的教诲。走在微润的青石板街面，东瞅瞅西望望，就这样慢慢地走着。即便把玩个摊位上的小物件，也感觉蕴含着古蜀先民的古朴雅致，稀罕得很。再看向那窗间门庭，绝对比城里硬板的钢筋水泥元素，柔和润眼。一颗游弋的心，揣着遗失千年的痕迹，不停地四处探寻着那古蜀兴衰的密码，却又不自觉地失落在每一块凹凸的青石板上，木格窗棂深处，悠悠山谷风中。这里除了恬静，还是恬静，像极了一枚有了包浆

的古蜀王印章，深深地钤印在古镇岁月里的每一处角落。

“古色古香伴朝霞，竹椅陶甌煮绿茶。最是千年民俗贵，木楼檐下尽栽花”。山谷的风，唤醒了百花。清澈的溪水从青石板街道的两边潺潺流过，家家户户门前的鲜花漾着甜甜的笑。桃红柔嫩，杜鹃卓尔，淡黄鹅黄褐黄的菊花，散发着浅浅淡淡的香气。太阳当头照，在一个庭院外的水大缸里，只有深绿的睡莲仍悠闲地躺在水面上，一副“慵懒”而妩媚的样子。古镇街沿的绿植相当多，缠缠绕绕的藤蔓顺着墙面向上攀援，爬上了二楼、三楼，远远地望去，就像给古色古香的阁楼挂上了一幅绿色的春帘。至此，古镇所呈现出来的远景和近景，静物和游人，明快的色调，浓妆淡抹，让我感觉已经融进了油画般的春天。

与大多数古镇浓郁的商业氛围略有不同的是，一些具有浓郁四川元素的文旅项目打卡海窝子古镇。如熊猫邮局、湔江画院、狮山画院、蜀绣坊、非遗传承基地、川剧大师工作室，给古朴的小镇点缀了一份儒雅内敛的气质。得益于彭州籍著名的川剧表演艺术家阳友鹤先生的声望，海窝子也被称为“戏窝子”，这里已成为“川剧之乡”的实践基地，戏缘不浅。落座于古戏台前，沉浸式看一场川戏是一个明智的选择。沏上一碗盖碗茶，左手茶托，右手茶盖，在碗沿慢慢回旋三两转，抹去浮沫，汤色橙黄，将凉未凉时啜一口，茶香，即刻清心也。两耳仍听着台上的戏腔，紧锣密鼓地，赶着放年的痕迹，不停地四处探寻着那古蜀兴衰的密码，却又不自觉地失落在每一块凹凸的青石板上，木格窗棂深处，悠悠山谷风中。这里除了恬静，还是恬静，像极了一枚有了包浆

风景线

## 品阅海窝子

□ 郝志武