



『多彩环线』兜兜转转

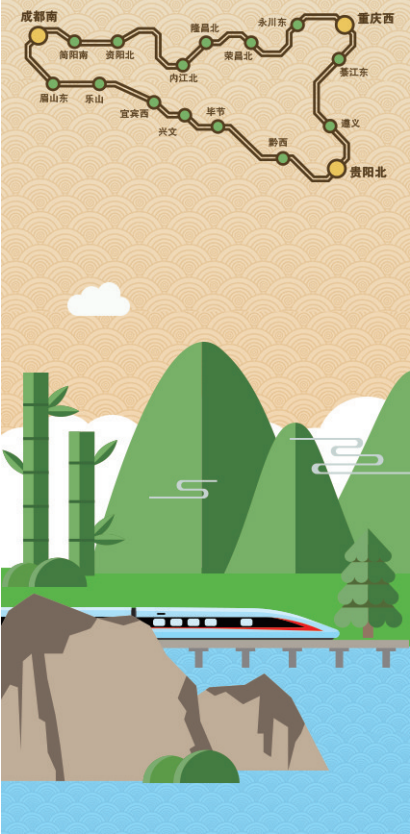
成都东—成都东，
重庆西—重庆西，
贵阳北—贵阳北……
当你在火车票订票网站上看到这些线路时，是不是以为系统出了错？谁没事儿坐着火车“兜兜转转”呢？还真有这样的。

前不久，川渝黔地区正式上线“多彩环线”高铁列车，在成都、眉山、乐山、宜宾、兴文、隆昌、内江、资阳、简阳、重庆、荣昌、永川、綦江、贵阳、遵义、黔西、毕节等设站。

看站名就知道，这是一条最适合“逛吃逛吃”的环线，且不说历史厚重的乐山大佛、黄龙溪、磁器口、甲秀楼、遵义会议会址，风光如画的峨眉山、蜀南竹海、百里杜鹃，单说麻婆豆腐、肥肠鱼火锅、状元蹄，哪一个不让人馋涎欲滴，恨不能马上订票“兜一圈”？

本期，小编就带你走进这条“多彩环线”，观赏多彩美景，品味多彩人文，享用多彩美食。

本版插画<王超



成都东站·黄龙溪古镇

川西之旧影

文<陈君

养着这里的文化。

在古镇里走，有时去两三个老人中一坐，没准，他们正说着蜀王、诸葛亮、张献忠、杨展在此大战的逸闻趣事。历史的烟云消散了，但英雄的影子仍驻留在那些古旧的屋檐下、老式的青藤椅上、油光的桥墩上、河边的老水车边、江畔的石码头头上……随便一坐，或一站，静下心来，都可听到历史的回声。

青石板铺就的街面，木柱青瓦的吊檐民居、镂空精美的栏杆窗棂，宁静地诉说着明清的故事，他们的悲欢。老街有南、北、中错落的古龙寺、镇江寺、潮音寺。3座古庙仍在每年六月初九和九月初九再现昔日的庙会，那热闹中的味道自然、淳朴、厚实，是田野的味道，是汗水，是烟火味，让人褪去都市的矫情，回归自然的本真。

走在古街上，有时，你恍然间听到已有300余年历史的全木结构古戏台上，有青衣婉转的

乐山市·峨眉山—乐山大佛

蜀之胜嘉州

文<邓敏敏



起来，完全忘记夜宿峨眉山顶的初衷，我努力地不被她蛊惑，咬咬牙从温暖的被窝爬出来，再披上当地朋友借来的军大衣，跟着朋友摸黑赶往最佳观景地。那一年，手机还不能拍照，景区也没那么多扛着“长枪短炮”占据有利地形的摄影师，不用推推搡搡，在那夜色浓重的山顶就更有一种抱团取暖的和谐氛围，彼此虽然不认识，可是大家都有说有笑地等着日出。当年看到红彤彤的太阳破云而出的震撼，已经不太记得了，只记得自己穿得跟个笨重的熊一般欢欣跳跃，甚至这种欣喜若狂的记忆可能也经过篡改，可是2003年的那次峨眉山日出至今难忘。我曾经穿过黑夜和冷风，去等待一场日出，从那以后，破晓的第一缕晨光总是会在我消沉的时候，劈开时空的距离，无意识或者有意地温暖我。而那些当年一起看过日出的人们，此生可能都不复相见。

那一年，还给我留下深刻印象的就是峨眉

低伧抑或是花旦嘹亮甜美的唱腔，你禁不住停下来，在当街的藤椅上一坐，要一壶茶，静听那唱腔中的悲欢离合，激动处，禁不住一声叹息，那叹息一出便也遁入了历史，悠远得忘了自己的脚步，是走在明朝还是走在清朝，还是在更为古老的时光深处，在那些人的命运故事里漫步。

管它呢，管它这脚步是哪个朝代，走着，走着，便站在了树龄800年以上的古格树下，树根虬曲错节，树干疙疙瘩瘩，树盖浓荫蔽日，幽一地的阴凉，一镇的古趣。而那株外形酷似一条龙的千年乌桕树，蜷曲着躺在鹿溪河畔镇龙沟内，外观奇特，衍生出许多美丽的传说。

那哼着老歌的陈家水碾呢，它起于清朝嘉庆年间，以一溪之水碾一村之谷。上起成都、下至乐山。它的“吱呀”声从18世纪70年代哼唱到20世纪70年代，碾碎了近200年的光阴，碾出了百姓的米香，碾出了青瓦顶上的炊烟，也碾出了生活的甘甜。现今，当那一溪的水流进碾岛，推动碾车时，那吱吱呀呀的古碾声，唤起人们内心深处对于农耕文化的深情回忆，那是人类最原始的歌谣。

走累了就坐下来吧，吃一碗从宋、元就开始拉扯的面吧。这面叫“一根面”，可真长，拉

扯过了几百年，宋朝的风、元朝的雨、明清的月光，都在这根面中。面味滑爽柔韧，古老绵长，一嘴的痛快淋漓，一肚子的思古幽情。民间“不吃一根面，枉到黄龙溪”的说法是有道理的。

吃完面，在鹿溪河或锦江边的茶馆竹椅上随意一坐，来一壶竹叶青或峨眉雪蕊这样的好川茶，慢慢品着，那里面除了茶香，还有茶马古道的熏风、古丝绸的柔软。历史上的黄龙溪，茶树满山，古道慢慢，是南方丝绸之路的集散地。这些历史的影子，在碧绿的茶水中清晰可见。一个人喝，许多人喝，喝着喝着，遛鸟的老人也来了，屋子里茶香幽幽，屋外鸟声阵阵，真是一种上好的享受。喝茶，遛鸟，老成都闲适的情调，都在这里了。

若是待上四五天，那古街、古树、古庙、古堤、古坟、古民居、古码头、古战场、古崖墓和古衙门，一溜的古色便都把你包围着，你真就忘了你从哪个时代来，又到哪个时间去。都市的繁华、名利的苦恼都被这些“古”的味道和“慢”的节拍一点点滤去，剩下的只是一个单纯的自己走在鹿溪的柳荫下，看夜晚落在水中的迷离灯火，或者坐在古旧的码头上，吹一江古蜀的晚风。这些个惬意，便叫幸福吧！

更美的峨眉山。

而位于乐山市郊，岷江、大渡河、青衣江三江交汇处的乐山大佛景区，我去过两次。相信只要去过的人都会被这尊“山是一尊佛，佛是一座山”的大佛震撼到。这尊由唐代开元名僧海通和尚创建，依山开凿，历时90载完成的弥勒座像，通高71米，脚背宽8.5米，是当今世界第一大佛。

第二次去的时候，由于时间充裕，我们选择继续乘游船远观乐山大佛。一步步走下九曲古栈道的路上，能近距离看到大佛身上的斑驳痕迹及青苔小草，而乐山大佛的神态，似乎也随着我们行走的路径不同变幻，或慈眉善目或凝神思索或微微一笑。

乘游船是从乌衣寺码头出发，顺江而下。随着游船缓缓前行，凌云山、麻浩岩墓、乌尤山、巨型卧佛、天然睡佛等尽收眼底。船上远观乐山大佛是完全不同的感受，壮观得让人窒息，脑海里没有任何形容，就只剩下庄严肃穆几个字。脚下江水奔涌，千百年来，乐山大佛就在这三江之畔，“在时光里享受温暖，在流年里忘记花开”。

南宋邵博曾在《清音亭记》中写道，“天下山水之观在蜀，蜀之胜曰嘉州”，你若不信，不妨亲自去走走。

让我们享受到这天然氧吧的滋养。

古今文人墨客，爱竹者众。也许，竹也深谙人的秉性，有些投其所好地在巴蜀肆意繁衍。而蜀南湿润潮湿的物候特性，更是竹依恋的故乡，于是它们铺天盖地地生长起来，自导自演着一场人世间的精彩华章。

东坡先生曾说：“宁可食无肉，不可居无竹。”当初不明深意，甚至想，老先生是不是因了文人的儒雅故弄玄虚才这般说，此时，当我们吹着竹风，想象着竹拔节，聆听竹海涛声，目睹着竹液汇聚的血脉潺潺流进山峦农家、各处胜迹，才深知，竹给予人类的是甜甜的汁液、生命的芳泽。回想起白日里在各个景点看到的各类竹制品，手编的、刀刻的、彩绘的，大到竹屋，小到把玩的物件，应有尽有，竹子都能恰到好处地胜任，不由得惊叹竹的用途已深入人类的衣食住行，不管用作啥，都能恰如其分。

竹是一首无字的诗，竹是一曲奇妙的歌。又一阵风拂过，香气比晚饭前更加醇厚馥郁，竹海气息在全身漫溯，夜的味越来越浓，周围也更加静谧祥和。

四川美食推荐·麻婆豆腐

文<钟芳

时，其他“油脚子”也馋涎欲滴，纷纷买来豆腐和牛肉，也舀上一勺子菜油请陈麻婆代为烹调成菜。因为油大火旺，豆腐雪白绵软，下锅不烂，牛肉又鲜又嫩，所以陈麻婆烧制的豆腐可口异常。从此一传十、十传百，不但“油脚子”，连一些文人雅士、富商巨贾也慕名前来品尝陈麻婆烧制的豆腐，“麻婆豆腐”由此扬名。清末诗人冯家吉还为此写过一首《锦城竹枝词》：“麻婆陈氏尚传名，豆腐烘来味最精。万福桥边帘影动，合沽春酒醉先生。”

新出锅的麻婆豆腐端上餐桌，闻着就透出阵阵麻香。不要说吃了，单单看两眼，就能让你垂涎三尺，白绿红相间，非常好看。早已饥肠辘辘的我迫不及待地伸箸一尝，吃在嘴里，麻辣鲜香，嫩滑可口，那滋味真爽呀！从嘴里一直弥漫到心里，下饭啜酒都很过瘾。最让人称奇的是，寸长

的蒜苗撒在豆腐中，根根直立，鲜嫩翠绿，仿佛刚从菜畦里来摘切碎，活灵活现，但夹之入口，又皆熟透，毫无生涩之感。

麻婆豆腐也可以自己回家做，其烹制方法有独到之处。首先选择嫩豆腐，即以石膏为凝固剂的豆腐，其特点是洁白软嫩、口感清香，柔软而有筋丝，这样成菜后的豆腐才会形整不烂，色调和谐。其次是花椒要用汉源贡椒，风干炒香后搗成细末，麻味醇正，沁人心脾。豆瓣要用郫县豆瓣，或自己用大袍油辣椒制作豆瓣。最后在肉类方面，用牛肉而非猪肉，尤以无筋净瘦的黄牛肉为佳。炒牛肉粒时要用菜油，油量须大，这样红油浮面，包裹豆腐，才能保持烫度。临起锅时用水淀粉勾上一点芡汁，既能让调料更好地附着于豆腐之上，又突出了鲜、烫的特色，给人以美好的享受。