



杨氏匠心

■ 郭明兴

真正的传承,是守得住传统根脉,更闯得出新的天地。方寸豆腐里,蕴含的不仅是舌尖的滋味,更是一个家族跨越百年的坚守与传承。

“西坝豆腐节”的锣鼓声刚歇,金秋的风里又飘来新的期待——世界川菜大会落址乐山。城市的空气里,都揉进了川菜特有的麻辣鲜醇。盛会临近,让我生出一个念头,得去拜访西坝豆腐传承人杨彦贵先生,若能听他老人家聊聊豆腐的故事,把这份烟火里的美味与传承写进文章,才算不负这场舌尖盛会的邀约。

我与杨彦贵师傅取得联系,老人爽快应下,我们在“杨氏豆腐店”见了面,还与厨房里忙碌的儿孙打了照面。杨师傅今年86岁,虽满头银发,却腰背挺直,全然看不出老态。他指着店墙上挂着的旧照,一一介绍:“你来看,这是杨家祖上开店时的老房子”,“这是老爷子当年在海南掌勺的照片”“这是韩国电视台来这里拍摄,还有我正在接受中央电视台记者采访。”杨彦贵声音不算洪亮,却透着股笃定的底气。我不由感慨:杨家祖上从清朝道光年间开办“庆元店”便制作豆腐,历经两百年沧桑传承至今。眼前这哪里只是旧照片,分明是一瓢卤水、一磨豆浆刻下的时光印痕。

上世纪三十年代,作为西坝豆腐第五代传人,父亲杨俊华在雅安学厨归来,便在老家干起祖传的老行道,挑着两只木桶穿街走巷,凭着秘制红油拌出的嫩豆腐,做成了街坊追着买的“杨麻辣”。父亲干事很“较真”,沫溪河水清冽甘甜,凌晨天不亮就去挑;石麟镇的小黄豆颗粒饱满,却还是要倒在竹筛里一颗颗捡,瘪的、碎的绝不入磨。他磨出的豆腐比寻常豆腐更白更嫩,还带着黄豆本身的清甜。当地人特别喜欢杨俊华做的豆腐,相传刘伯承的同窗“张二旅长”寄居五通桥时,独爱父亲做的“一品豆腐”,赞其“自带味精,口感鲜美”。

上世纪五十年代,父亲从杨家场来到西坝镇,被聘为供销社餐厅的大厨。1962年,他在镇上开办了平价饭店,十多岁的杨彦贵就跟着父亲学技艺,“豆腐要养,火候要藏”,父亲的话成了他的第一课。为了掌握炸制的分寸,杨彦贵能守着灶台看一下午油花,直到从“滋滋”声里辨出了油温;灶火烤得他脸颊发烫,掌心被翻浆的热汤烫出疤痕;他琢磨“一品豆腐”时,反复调整高汤配比,终于让豆腐片像睡莲般浮在汤面。这道当年曾招待过中央首长的菜品,后来成了杨氏豆腐最拿手的招牌。

在跟着父亲学手艺的日子里,杨彦贵不仅把“六道古法工序”刻进了心里,更悟透了“匠心”的真意:不是守着老方子不变,而是让老手艺跟着时代活起来。上世纪80年代,西坝豆腐名声渐起,各地酒店都纷纷邀请杨师傅去指导,父亲掌勺,儿子帮厨,父子配合默契,生意十分红火。据说国家领导人朱德、张爱萍、杨汝岱等先后来乐山,都品尝过杨氏豆腐的美味。

杨彦贵烹制豆腐,火候掌握得好,佐料配制得当,无论是蒸、煮、煎、烧、炸,豆腐都不碎不烂,功夫练得扎实。父子俩曾经带着这份技艺,到成都“青碧居”、重庆“巴蜀豆腐王”主厨。1986年,他又孤身赴海南、深圳、北京闯荡,把西坝豆腐端上了五星级酒店的大雅之堂;使豆腐菜从最初的几十个品种,拓展出300余种花样。

新菜品、新创意,让豆腐的风味更加丰富。红油型豆腐麻辣鲜香,白油型豆腐清醇淡雅。裹着本地辣椒香的“金砖豆腐”外酥里嫩,“雪花豆腐”撒上火腿末,真如落雪覆梅,最妙的是“口袋豆腐”,把鲜馅藏进豆腐囊里,咬下时鲜汁四溅,满口生津。2003年,他研发的“荷花飘香豆腐”荣获乐山名菜称号。

1995年,杨彦贵回到乐山,在王浩儿街重又挂起“庆元店”的老招牌。他深知清代袁枚《随园食单》里这个老字号的分量,那是几代人守着灶台攒下的口碑,更是杨氏豆腐的根脉。新店开业那天,乐山名士纷纷前来捧场道贺,著名书画家李道熙特意亲笔题写“美味佳肴”,墨香与豆香在店堂间交织,恰好见证了老手工艺的现代新生。

2009年,西坝豆腐被列入省级非物质文化遗产,杨彦贵成为省级非遗传承人,这是杨氏家族的骄傲,也是乐山餐饮业的荣光。那位道光年间的豆腐先生,或许未曾想到,他亲手磨浆点制的第一块豆腐,会在两百年之后换来这一块金字招牌。

杨彦贵在“庆元店”干了四年,灶火从没熄过,即便后来年岁渐长,将店铺交予儿子杨玉明后,仍未停下传承的脚步,他常到店里手把手教儿子及徒弟辨黄豆、看卤水、做菜肴。儿子杨玉明也没有辜负这份嘱托,他勤学好学,菜品也做得十分精到,小餐馆一直顾客盈门。杨玉明守着店干了近30年,获评西坝豆腐市级非遗传承人。同时在世豪广场的美食街区开办起新店,杨家的烟火气是越做越旺了。如今,手艺又传到了年轻人杨文杰手中,这位烹饪专科学校毕业的年轻人,懂专业知识,也懂现代经营,相信会给百年老店注入新活力。

从当年跟着父亲学手艺的少年,到把豆腐带入美食殿堂的厨师,再到扛起非遗传承大旗的守护者,杨彦贵用一生的经历证明:真正的传承,是守得住传统根脉,更闯得出新的天地。每当杨彦贵向儿孙们讲述当年时,儿孙们总会感慨:“没想到,这豆腐里不仅藏着古镇的历史,还有那么多老前辈的故事。”每听这话,杨彦贵老人总忍不住红了眼眶。因为他明白,这方寸豆腐里,蕴含的不仅是舌尖的滋味,更是一个家族跨越百年的坚守与传承。

行走笔记

那抹交融的酡红

■ 王京川

乙巳之秋,渐深。光雾山的叶却一日日妖娆起来,浓妆淡抹,蠢蠢地泛金翻红,不畏寒意已隐约而至。

10月最后一日,携一片峨眉红叶,我与巴州红叶不期而遇。这片叶子,是去年我在普贤道场万年寺前拾得,约莫三指宽,被压在书页里将近一年,边缘微卷,叶脉里凝着漫过我窗前大渡河的缥缈晨雾,以及隔江而望乐山大佛的神韵端庄。恰逢纪念抗战胜利八十周年的深秋光景,峨眉红邂逅巴州红,这一抹红便愈发意味深长。

首至巴中,因缘盛会——人民网在巴中举办的2025党媒网站发展论坛。上百位媒体大咖的思维激荡,“人工智能+推进媒体系统性变革”的主题演讲,将巴山的红叶,映衬得比传闻中更为热烈。

走进光雾山,在黑熊沟偶遇一片灼目的红。与峨眉红叶的含蓄不同,这里的红是带着几分野性。此刻的层林像打翻了朱砂缸,浸染了半边天空。请教于路旁老师傅,那些被称为槭树、栎树、黄栌、落叶松、水青冈的精灵们,将这片山野染成一片红黄相间、轰轰烈烈的彩林画廊。红叶李的肆意鲜红,不似江南枫叶的婉约,倒是从巴中地底喷薄而出的页岩气和石油岩浆,带着巴蜀特有的蛮荒气韵。轻抚手中峨眉红叶,仿佛一个清瘦的青衣老僧,蓦然闯入铁马金戈的红色战场。

黑熊沟的美,不在山势的险峻,而在于其溪瀑潭石与五彩林木的完美相融。顺沟行,满眼的红叶,与周围巨石、树木相映成趣。小瀑如练,羞涩奔涌,为幽谷添一份灵动,恍若步入斑斓童话。金黄与火红,青苔与碧水交织,构成一幅色彩饱和的光雾油画。路旁,几位汉服姑娘正拍照,红叶落于云肩,宛如从南龛石窟走出的“媚态观音图”。

罗慢轻寒,燕子双飞去。燕子岭,尽管峰巅海拔只有1700多米,远不及峨眉山万佛顶海拔的3099米,可它在巴山红叶的烘托之下,与峨眉在四川盆地两侧并肩而立,共擎“5A”大旗,融合“雄、险、奇、秀”于一体,傲然成为“光雾山—诺水河国家地质公园”内最核心、最壮观的观景平台。其岩壁险峻,怪石嶙峋,不输峨眉,更添张家界奇峰独立的幻境。

坐索道,晃晃悠悠上得燕子岭,再攀一截陡梯,便到近乎垂直悬崖之上的环形栈道。极目远眺,夕阳西下,峰峦尽燃,五彩斑斓,与险峻山势构成一幅雄浑的画卷。行走栈道,景区特设一段段可直视山下的悬空钢筋网路,身旁冷峻山风,脚下万丈深渊,眼前无限风光,

仿佛凌空漫步,两峰之间更架起一条钢索,用于悬吊有“光雾山”字样红布口袋的自行车高空骑行表演,确比常见的玻璃栈道多出了几分惊险与刺激。

看万山红遍,层林尽染,如同走过十年、渐入佳境的媒体融合时代洪流。人民网主办的第十届党媒网站发展论坛,俨然成为媒体深度融合发展的权威性、专业性交流平台,不断推动全国党媒提升传播力、引导力、影响力和公信力。当前,新一代人工智能技术快速演进,引发网络传媒深刻变革。党媒如何准确实践、科学应变、主动作为?如何将人工智能转化为推动主流媒体系统性变革的动力引擎?成为党媒必须直面的时代课题。人民网将此次论坛主题定为“人工智能+推进媒体系统性变革”,正是聚焦主流媒体如何依托人工智能拓展产业生态、创新文化业态,恰似这巴山的红,从一簇一簇,到润涸无声,直至红透群山万壑。会场窗外,不时掠过几只黄绿山雀,扑棱棱颤动满枝红叶的欣悦。

此行,意外收获一份特殊的纪念:主办方为每家媒体特制一枚刻有巴山红叶、媒体名称与“光雾山”字样的印章。会后采风,代表们于“看万山红遍,赞大好河山”展板前,围巨幅红叶画布,在空白处郑重盖下各自媒体印记,留下凝聚希冀的醉红。

万紫千红,夕阳乍泄,南望峨眉,北望米仓。燕子岭下行索道上,各处的红叶于“巴山红叶节”暮色里渐次隐去,化为光雾融合的酡红,宛如那从峥嵘岁月跃动至今的篝火,温暖华夏血脉,点染巴山之秋。



四峨秀色

乐文 撰

朋友圈里的重阳记忆

■ 尹乐

那些曾经以为“很远”的节日,那些曾经以为“永远不会老”的人,终究是时光里逃不开的旅程。我们能做的,不过是把每一次相见,都当成上天递来的珍贵馈赠,好好接住,慢慢珍惜。

昨日,妈妈在朋友圈连发了几条她参加重阳节坝坝宴的热闹视频,舞台上的鼓点、坝坝宴里晃着的熟悉面孔,都裹着岁月细细滤过色,只剩一群“很老很老”的人,守着礼堂的红幕布。礼堂的舞台上,我攥着衣角表演,眼睛却一刻不停地台下扫,直到找到奶奶的身影——她坐在老人们中间,见我望过去,立刻笑着朝身边人指:“这是我孙女。”那句话像颗裹了糖的定心丸,我悬着的心忽然落了地,连忘了的舞蹈动作,都顺着熟悉的节奏捡了回来。

散场后最盼的就是坝坝宴。有肥得流油的扣肉,有鲜香的鸽子汤,还有裹着面粉炸得金黄的酥肉……我独爱那甜甜的糯米夹沙肉,奶奶总把肥的挑去自己碗里,瘦的都夹给我,那糯米饭甜得粘了牙,也甜得心里发暖。小时候懂懂什么重阳,只知道重阳节,跟着奶奶有糖吃,有糯米饭吃。直到十年前那个深秋,风都带着凉。本该热热闹闹赴宴的她,却卧在了病床上。奶奶躺在病床上,紧紧攥着我的手说:“等我好了,就去井研看看你工作的地方。”可这句话,最终成了永远没兑现的约定。奶奶走了之后,我才猛然懂,原来那些“很老很老”的人,从不是永远都在的。她们会在某个没预告的瞬间,轻轻放下我们的手,永远退出我们的时光。而她没来得及看一眼的城市,成了我心里揉不开、散不去的褶皱。再看妈妈朋友圈里的热闹,我点

开评论框,“重阳节快乐”几个字打了又删,删了又打,最终只是默默点了个赞。不是不懂该说句祝福,只是心底藏着一丝怯懦——怕那句“快乐”一出口,就坐实了妈妈她们,也成了当年我眼里“很老很老”的人;怕承认时光正牵着他们的手,一步步往岁月深处挪。或许成长就是这样,要逼着自己拆穿那些藏在心底的侥幸。那些曾经以为“很远”的节日,那些曾经以为“永远不会老”的人,终究是时光里逃不开的旅程。我们能做的,不过是把每一次相见,都当成上天递来的珍贵馈赠,好好接住,慢慢珍惜。

愿全天下的老人,都能少些病痛,多些眉眼弯弯的笑意,在重阳节这一天,被暖融融的心意裹着;也愿我们每个人,都能多抽点时间,坐在他们身边说说话——毕竟比起屏幕那头的“节日快乐”,实实在在的陪伴,才是能攥在手里的、最真的祝福。

人生感悟

西坝豆腐

■ 牟丽萍

此刻,西坝镇有足够的风,只为翻开青石板里美丽的传说,豆香随东汉的月流浪而至,素帛白絮,写意沫溪河千年晨昏的渐变。

黄豆在凉水井的流光里,一点点卸下防备,把倔强的棱角交还给岁月,旋转的石磨,低吟一曲流动的温润,卤汁在盐井里苏醒,点缀玉浆的唇,几缕时光的刃,将一整片雾,裁出凝固的方寸。

虔诚的掌纹里,匠心帮每一朵犹豫的云,决定飘向的形状,飞雪落街间,睡莲游高汤,雅俗清欢,皆在唇齿间,深情落款。

竹篾,从小西湖的心跳里,夹起洁白而柔軟的初心,在炊烟的末行押一仄乡愁,随岷江的脉搏沸腾。

秋日三章(组章)

■ 黄华春

芦苇

一生都在与河水较劲。一出生,就扎根在河边。根须,不断地向前,努力打入河的内部。芦笛,在明月清风中,一节一节地奏响凯歌。河水涨高一分,芦苇也涨高一分。河水消退一分,芦苇就前进一分。也常常遭到河水的围剿,但芦苇总是咬紧牙关,拼死抵抗。渐渐的,芦苇成了河岸的一部分,成了河滩的一部分。终生厮杀,又终生守望。谁也消灭不了谁。秋天的时候,河水不得不与白头的芦苇,在诗经里握手言和。

在深秋,牵手马里冷旧

走过漫水桥,牵手马里冷旧。阳光在草尖上呢喃。静水溪沉默不语,冷香泉也似在小寐。蓝天游走,水里生长的树,树上吹出的棉花糖,早已泄露了天机。珙桐树上的鸽子已经飞远,杜鹃花的呼唤也消逝在黑竹沟的茫茫森林。两棵守望了一千多年的银桦树,泛黄的叶子,片片都是爱的箴言。栈道浪漫,轻轻地从你的心边上走过。几匹白马和甘冽的风在草甸上嬉戏,嘶鸣。一小片一小片的红草滩开始洇染你碧绿的裙裾,有一些红霞从山上的彩林飞到你的脸庞。你冰凉的手,逐渐被时间捂热。错过了一个开满鲜花的你,却收获着一个精彩靓丽的梦。

三棵银杏,撑起一片风景

沫若广场上,三棵银杏,撑起了一片风景。笔直的树干,正努力撑开阴霾,撑起小雪。重重叠叠的金蝶,铺满了云端。这些阅尽风雨,阅尽雷电,阅尽世间炎凉的舞者,总是笑迎阳光,笑迎星月。在萧萧冬寒来临之际,总是把嵌入生命的风雨,无法言说的酸涩,酿成一束光,一片暖,一种至上的精神。即使坠落,也要为一个小小的天地,播下一片金色的希望。