

泸定：大渡河畔铁索桥

□ 彭忠富 文/图

沿川藏线经过雅安、过天全、翻越二郎山，便到了“日浴高原”的泸定县，顺着大渡河来到泸定桥边时，我发现泸定桥离我生活的城市并不遥远。泸定桥距今已经有三百多年的历史，过去，它曾是川藏物资交流的要道，更是著名的中国工农红军飞夺泸定桥的所在地。泸定桥见证了太多的历史烟云，不断吸引着游人前往。

今天，川藏高速公路、川藏铁路已是呼之欲出，天堑变为通途；冬去春来，大渡河两岸已春色萌动，其实只要我们有决心，做好充足的准备，那么即便是靠一辆老爷车甚至是徒步，也能到达我们想去的地方，走向历史和风景的深处。



见证了三百多年历史烟云的泸定桥(轩视界 曾幼灵)

从安澜桥到泸定桥的惊心体验

“金沙水拍云崖暖，大渡桥横铁索寒。孩子们，红军长征可是九死一生啊，特别是强渡金沙江，飞夺泸定桥……”十多年前，小学六年级的语文课上，我正在讲《飞夺泸定桥》这篇课文，大家都听得聚精会神，调皮蛋王冰却举起了手。我皱皱眉头，示意他站起来说话。

“老师，你去过金沙江吗？你走过泸定桥吗？”他盯着我，认真地问道。那一刻我有些慌了，作为一个乡村教师，我虽然有寒暑假的大块的时间，可是却没有那些闲钱去游山玩水啊！于是我只得尴尬地说道：“对不起，我没有去过金沙江，也没有走过泸定桥，但是只要老师有条件，我一定要去这些地方看看！”学生点点头，算是认可了我的回答。

二十年后，当年的孩子们已经成家立业，而我也进入不惑之年。当我驱车沿着川藏线经过雅安，过天全，翻越二郎山，顺着大渡河来到泸定桥边时，我发现泸定桥离我生活的城市并不遥远。其实只要我们有决心，有毅力，做好充足的准备，那么即便是靠一辆老爷车，甚至是徒步，也能到达我们想去的地方。

泸定桥，就这样完完整整地呈现在了我的面前。这是318川藏线上的一个旅游节点，来往游客都要在这里稍歇片刻，毕竟进入小学语文课本的泸定桥在中国可谓家喻户晓。桥仍然是那座铁索桥，河仍然是那条大渡河，只不过物是人非，早就没有了当年枪林弹雨的残酷和血腥。

对于铁索桥，我有着一一种天然的畏惧感。它让我想起都江堰的那座安澜索桥，后者桥面比泸定桥还宽些，桥板看着还要结实些，桥下的岷江水也没有大渡河水这样来势汹汹。我看着安澜索桥上那些胆大的男男女女在桥面上奔跑着，如履平地，想自己也上去尝试一番。可是刚走上桥面五六米远，我的小腿肚子就开始打颤，心砰砰直跳，脑袋突然就产生一种眩晕感，总觉得自己要掉进岷江里去喂鱼。于是我忙不迭地抓住了桥边的护栏，努力控制着内心的恐惧，以一种近乎蜗牛的速度挪了过去。走到索桥的对面，我发现自己的内衣已经湿了。

过安澜索桥的时候并没有下雨，桥面的木板铺得好好的，对面也没有敌人用机关枪对着你扫射，可是我仍然走得那样狼狈。有比较才会有鉴别，由此我深深地感受到红军飞夺泸定桥的艰难，那些英雄们是真正把个人生死置之度外了。试问有着这样的大无畏精神，还有什么困难不能克服呢？

历经三百多年风云的川藏要冲

清康熙三十五年(公元1696年)，朝廷一

纸王命“准行打箭炉市，蓄人市茶贸易”，使打箭炉(康定)这片荒滩变成了西部重镇及藏汉茶马互市中心。四川西部的油、盐、茶、米、肉、布匹等物资源源不断地人背马驮，走茶马古道，翻山越岭进入康定贸易。沈村、子牛、烹坝三处渡口，就成为川藏交通的主要渡口。大渡河水急礁多，夏天，河水暴涨，汹涌澎湃，惊涛骇浪，来往客商只有依靠藤索、竹索“援索悬渡”。冬天，雨少水枯，河水缓慢，采用“牛皮船”划渡，载物少，速度极为缓慢，时有丢失生命财产的危险。

康熙四十四年(1705年)初，经地方官能泰向朝廷申请，批准后动工修建铁索桥，康熙四十五年四月初四(1706年5月15日)合龙竣工，前后只花了一年多时间。随即，能泰呈上了大渡河安澜铁索桥胜利完工的奏折和绘制的铁索桥。康熙见到非常高兴，取“泸水”(大渡河旧称)，“平定”(即平定西炉之乱)之意，亲自取名叫“泸定”，并题写“泸定桥”桥名。至今在泸定桥头对面，还立有石刻“御制泸定桥碑记”，记载了修建泸定桥的来龙去脉，落款是康熙四十七年二月初三。

泸定桥距今已经有三百来年的历史，是川藏物资交流的要道。尽管近代以来兵祸频仍，泸定桥仍然幸存了下来。泸定桥全长103.67米，宽3米，由桥身、桥台、桥亭三部分组成。桥身由13根碗口粗的铁链组成，左右两边各2根，是桥栏，底下并排9根，铺上木板，就是桥面。

每根铁链由862至997个熟铁手工打造的铁环相扣，总重量达21吨。底链上铺满木板，扶手与底链之间用小铁链相连接，这样就将13根铁链连为了一个整体。1961年，泸定桥被中华人民共和国国务院公布为第一批全国重点文物保护单位之一。泸定桥对岸建筑颇多，红墙碧瓦，点缀在青山绿树丛中，分外好看。只是我仍然没有勇气走上泸定桥，去体味勇士们当初用生命跟敌人搏斗的场景。

血花和肥肠的美味混搭

沿着泸定桥桥头而下，有一条窄窄的街道，出售泸定地区的土特产品和工艺品，也有一些美食可供选择，比如藏族的风干牦牛肉、泸定香肠、花椒等。在一家饭店的外面，我意外地发现炉子上坐着一个敞口的大锅，里面很明显是猪血旺，已经煮熟了；大锅的中间还坐着一个不锈钢盆，油汪汪的，红亮亮的，全是烧好的肥肠段。这样锅套锅的形式，也就是在吃火锅鸳鸯锅时有这种做法。

我好奇地问站在门口的老板娘，我说你们这肥肠血旺怎么吃啊？老板娘也不多解释，只是说这是泸定的特色美食，算是血花和肥肠的混搭。如果我喜欢的话，可以买一份尝尝，一份28块。在泸定桥这样的旅游区这样的价格也不算太贵，何况是我没有吃过的美食，于是我赶紧叫老板娘端一份上来。

印象中腊月里都要吃猪血旺，因为要杀

年猪。杀猪匠把肥猪掼倒在街沿上，白刀子进红刀子出，猪血由喷涌状态逐渐变成汩汩流淌，到最后无血可流时，肥猪就正式归天了。猪血盛在敞开的盆子里，里面早已放好了适量的清水和盐巴。杀猪匠用刀子在盆子里一搅合，主妇就赶紧把猪血端进厨房里去，处理一番，猪血就凝结成块，切成片或者条都行，炒也好，烧也好，做汤也好，下火锅也好，只要烹饪得当，血旺就是一道美食呀。

我记得猪血都是单独烧制的，嫩、滑、爽就是基本印象，烧制的时候要加入姜蒜和泡椒，这样便可以压制血旺的腥气。在成都就有很多以血旺为特色的饭庄，可以变出很多花样来，另外也可以加在酸辣粉中，成为血花酸辣粉。总的来说，我是很喜欢吃猪血旺的，特别下饭。母亲说过，血旺化猪毛，去灰尘，相当于肠胃的清道夫。至于肥肠，则以烧肥肠、蒸肥肠、卤肥肠为主，另外早晨的米粉，也消耗了大量的肥肠，因为烧肥肠是米粉浇头的主要选择之一。

老板的血花肥肠混搭端上来了，仍然是油汪汪红亮亮的，主料就是血花和肥肠两样，只不过最上面撒了些辣椒面而已。我用筷子在碗里搅拌了一下，没有发现一丁点的蔬菜，甚至没有葱花、大蒜这些烧菜必备的作料。难道说泸定的血花肥肠混搭就是这样做的吗？

我试着尝了一下，血花嫩滑，肥肠香软，可是没有蔬菜的搭配，那股腥味就比较重了！我问老板娘：“你们这道菜里为什么不加蔬菜呢？”老板娘说：“我们泸定人都是这样吃的，如果你喝点白酒或者啤酒，味道就很美妙了。至于添加蔬菜，那是毛血旺的做法。”

想想也是，毛血旺里面的确有很多蔬菜，也没有肥肠在里面捣乱。看来一方一俗，于是我叫来一瓶啤酒，耐着性子把这份血花和肥肠吃完了，感觉还挺好的。正如老板娘所说，

酒精麻木了我们的舌头，那股腥味儿自然就感觉不到了。成都平原的毛血旺，荤素搭配，有它的道理。但泸定桥这一场血花与肥肠的混搭也另有一番风味，正是它的别致，味道醇厚，让我一直都会记住它，记住这次难忘的泸定桥之旅。



泸定桥桥头



远眺大渡河畔的泸定县城



风味别致的泸定肥肠血花汤



四川经济日报
微信公众号



四川经济日报
微博

更多精彩内容请关注四川经济日报微信公众号和微博，欢迎和我们的话题#川行无边# #地球是圆的#互动。

本报声明

本版所登稿件若需转载或编辑出版，应经本报许可同意，并按有关规定向作者支付稿费。否则将追究法律责任。