

# 一碗豆花香

□唐利春

当第一缕阳光照射在小城的上空，早餐店的蒸笼腾起袅袅热气，街巷里散落的几家豆花馆已然是人群拥挤又充满着生活气息。一碗绵柔爽口的豆花、一碟麻辣鲜香的蘸水、一口圆润喷香的甑子饭，是南川人美妙搭配的豆花饭，百吃不腻，让一天的生活元气满满。

在南川，随意走进乡村的一户人家，会惊喜地发现墙根或院落摆着一盘石磨，如果你有足够的时间停驻，热情的主人会去挑一担山泉水泡上自家种的新鲜黄豆，用传统工艺制作石磨豆花迎接你，这可是招待客人的最高礼节。

豆花的美，在于制作与等待的过程，从泡豆子到水嫩嫩的豆花上桌，得花上三四个小时。那叽嘎转动的带槽石磨，那缓缓流动的豆液水，那扎着布袋的十

字形滤架，会震慑你的眼，晃动你的心。

坐上饭桌，洁白细嫩的活水豆花、色泽金黄的罗汉豆腐、辣香宜人的麻婆豆腐、活色生香的家常豆腐……或煎炸爆炒，或烹煮烟熏，每道豆腐菜肴都有独特的烹饪技巧和独特风味。让你切身感悟，真正的美食，不是山珍、不是海味，而是普通食材用心烹煮的一日三餐！

活水豆花，雪白的豆花在绿豆青的“窖水”里轻轻浸浮，再配上一碟五颜六色的蘸水，煞是馋人。金佛山泉含石英砂等多种微量元素，好水质做出的豆花自然绵扎、嫩气，回味香甜，远近闻名。蘸水好吃，豆花才更好吃，豆花蘸水讲究的是一个麻辣鲜香，葱姜蒜、花椒面、熟菜油、榨菜粒、芝麻、花生碎、折耳根末、糍粑青椒、油辣子、煳辣壳……拈上一坨雪白的、嫩嫩的豆花，往那红亮亮的“海

椒碟子”中来个“牛打滚”，最后，喝上一碗清亮如琥珀的豆花水，那份清爽、那种惬意便从心底里生发开来。

青菜豆腐，白绿相间，沁人心脾，不加任何佐料，就是把洁白如玉的豆腐和鲜翠碧绿青菜放入清水中煮后即成，这道貌不惊人、简单自然的菜肴，宛如南川纯朴的乡土风情与大自然赋予的山清水秀，那原汁原味的鲜美、那份渗入灵魂深处的香味给味蕾一记记忆犹新的冲击。

逢年过节，招待贵宾客人时，餐桌上必定会有豆腐，还必须是自家亲手制作的。“心急吃不了热豆腐”，含义是做豆腐需要绝对的耐心和细心。磨豆腐时，舀到石磨漏斗中的豆子，不多不少，不急不慢，石磨要匀速运转，慢慢磨砺，还有煮浆、滤渣、点卤、沥水等环节绝对不能粗枝大叶，稍有闪失，做的豆腐不是过“老”

就是过嫩，甚至会前功尽弃，将满缸的豆浆化为一汪黄色透明的卤水的尴尬事……

在缺衣少食的年代，巧手的母亲还会把人家舍弃的豆腐渣变成一种不折不扣的美食。她把粗粝的豆腐渣放在锅里蒸透，用炼过油的猪油渣来炒，干辣椒节炝炮，加油渣、豆腐渣炒，最后撒上鲜绿的葱花混杂其中，香气扑鼻，颜色甚是好看，好似雪地里洒满了绿宝石。她把豆腐渣捏成拳头大小的丸子，让其生霉，蒸熟，晒干后，切成薄薄的小片，与粉丝、白菜做成汤菜，味道极其鲜美！

母亲说：“食物无论贵贱，做法不分繁简，最重要的是要用心去做，只有用心去做，菜肴才会美味，平凡的生活才会别致。”一碗豆花香，承载着岁月的温柔，更将时光的味道烙在味蕾上，将亲情与眷恋在心底深深的储存、保鲜，永不磨灭！

## 登指拇山(外三首)

李猜

山路不止十八弯  
人间不止十八难  
指拇山跟我骨折后的手指  
一样陡峭  
一样成了彼此的山  
你有你的蜿蜒曲折  
我有我的高不可攀  
恨自己，还那般有棱有角  
才会被这尖锐的世界  
撞得伤痕累累

也曾深陷沼泽  
所见都是淤泥  
便不约而同藏起我们  
共同的裂痕，与脆弱  
在断裂处生根发芽

我过去山顶  
见过风景  
就与指拇山勾勾手  
忍住了一生中  
十指连心的痛

## 南川云湖

无心闯入的云湖  
被雕刻成了心状  
原来真心，是可以塑造  
却不容辜负的

湖水深沉，深不见底  
行云翩翩路过此地  
究竟有什么想不开？  
才会纷纷投入湖心

都说云里藏着天空的泪  
云湖泛起涟漪  
我也忘了哭泣  
心中早已云淡风轻

## 千年银杏

落叶，也落秋日余晖  
落在本是同根生的光景里  
品读千年的无言以对  
这一树缓缓下沉的夕阳  
裹挟着红尘美好  
无限坠落  
我该何时对你伸出援手  
托举起整片  
飞翔的黄昏？

## 好大一棵树

——记重庆文学院南川采风活动

千年银杏撑起南川那片天  
南川那样蓝，秋叶落尽  
枝头结满白云

我年轻的闺蜜在银杏树下  
为我写起小说  
文笔如此老练

现实中缺失的爱人  
与我邂逅在小说里  
有着千年银杏庇护下的美好

闺蜜说，她不想让我  
再吃爱情的苦了  
我仰望大树，望不到天

那是好大一棵树啊  
历经千年，修炼出我们的友谊  
和小说里才有的  
——完美结局

## 观马嘴瀑布

罗林衡

需要寻一座  
有悬崖的山峰作为背景  
需要沿一条  
云雾弥漫的小路攀登

山花烂漫在山岭，春风  
有柔软的腰肢。瀑布  
经过多少山水的铺陈  
酝酿出如此惊人的气势

——看  
如雪崩，练舞，远方，命运  
——听  
有马嘶，鹿鸣，长生，魂灵

每一眼，都那么震撼  
每一声，都能听见自己的回音

## 日暮燕归巢

胡波 摄

## 小城烟火气

□ 信鸽

夜色深沉，朋友们抵达南川时已是晚上7点。在入住酒店放好行李后，便前往东街，逛夜市、吃小吃，感受浓浓的烟火气。

我们走进东街一家特色烧烤小店。店面不大，却有两层楼，整个装修与小镇风格相统一，透着浓浓的上世纪80年代复古风格。一楼是大厅，正中配有投影仪，怀旧歌曲循环播放：“明天你是否会想起，昨天你写的日记，明天你是否还惦记，曾经最爱哭的你。”朋友们连声赞叹：“原来吃烧烤也能这么有意境！”

烤烧烤的地方在一楼的左角落，一位阿姨负责按菜单拿菜，一位阿姨专门负责烤制，刷油、撒佐料、翻面，动作相当

麻利。像这样的烧烤店，东街有很多家，每家店会根据店面客流的不同，有5至10多人不等的店员。烧烤店从下午4点开门一直营业到第二天凌晨4点，两个班次轮流，保障食客的需求。

“走，去二楼包房，楼上有茶室雅间，可以边泡茶边撸串。”服务员热情地招呼我们。“你们想吃点啥？要不先品尝一下我们烧烤三件套搭配白水汤？”三件套？白水汤？朋友有些疑惑，但还是决定尝试当地特色。

“苕皮、豆腐皮、烤竹笋，还有白水时蔬汤，你们的菜上齐了哦。”看着糯叽叽的苕皮，黄亮亮的豆皮、金灿灿的竹笋，绿油油的莴笋白水汤，大家不由得胃口大开。“原来这就是苕皮，看着像卤猪蹄子，层层的褶皱夹满了油；豆腐皮上鼓鼓

的小气泡，像雪花饼上的雪花，肯定美味……”朋友们边拍照、边点评，甚至写上了新诗：“傍晚七点半的黄昏/在烧烤摊上冒着热气/精心酿造的啤酒彬彬有礼/梅子酒裹着玻璃糖衣/像未拆封的琥珀情书/火焰在手中临摹/灰耙的软糯，苕皮的皱褶/生蚝在壳里和粉丝缠绵……”

一串串烧烤端上桌，大家你一串我一串，在惬意的氛围中，用诗意的语言表达喜悦，乐得开怀。吃腻了，喝酒的喝酒，不喝酒的喝茶或者喝白水汤，又接着吃，接着聊，有的牙齿裂开，有的却红了眼眶。

同行的雷老表是个重度美食爱好者，微醺后，他问店主烤烧烤有什么秘诀。店主笑着说：“没什么秘密，佐料都是你看到的，折耳根、孜然、葱花、榨菜、辣椒面、花

椒面……10多种佐料，层次丰富。另外，干这行时间长了，佐料搭配不一样，味道就不一样，现在已调配出食客最喜欢的味道，熟能生巧，自然回头客就多了。”殊不知，老板口中的“熟”才是精华呀。

店老板还告诉我们，他们正在研究烧烤新品，准备将烧烤与当地药膳相结合。我们不禁疑惑：“烧烤重油重辣，偶尔吃吃解馋，还能养生？还能和药膳挂钩？”当烟香气碰上文化味，会摩擦出怎样的火花呢？“我们烤制时会控制油盐比例，加入折耳根、孜然等中药材，比如豆腐皮，苕皮中的折耳根，生蚝中加入枸杞等。”原来如此，期待烧烤新品，期待药膳烧烤出圈。

朋友好奇：“这么晚一直都有生意吗？”“有呀，有一个人来的，有一对人来的，也有一群人来的。”是呀，不同的人吃着同样的烧烤，聊着不同的人生故事。

这不，我们前脚刚走，又一批食客落座了。

## 毛豆夏语

□ 高峰

毛豆熟了。夏日的毛豆，豆荚饱满，青翠欲滴，一簇簇挂在矮矮的豆株上，随风轻摇。豆株不高，约莫尺把，叶子卵圆形，边缘有细锯齿，叶面粗糙，叶背却光滑。豆荚从叶腋间生出，三五成串，初时细小，渐次膨大，待到成熟，便鼓胀如小船，内藏三五粒豆子，排列整齐，宛如珍珠。

乡人种毛豆，多在菜畦边角，豆子不择地，耐旱，生长又快，自播种至收获，不过两月余。夏日雨后，豆株疯长，不几日便开花结实。花小，白色或淡紫色，不甚

显眼，却自有一种朴素的美。

摘毛豆是件乐事。豆荚鲜嫩，手指轻轻一掐，豆荚便应声而落，断面渗出清汁，沾在手上，黏黏的，有股青草香。摘满一篮，提回家去，豆荚上还沾着露珠。

毛豆的做法极简。乡人吃毛豆，多是水煮。锅中加水，放入毛豆，撒一把盐，煮至豆荚变软即可。讲究些的，会加几粒花椒或一片桂皮，增其香气。煮好的毛豆捞出，盛在碗里，青翠依旧，只是多了几分熟软。趁热吃最佳，手指捏住豆荚两端，轻轻一折，豆粒便蹦入口中，鲜嫩甘甜，带着淡淡的豆香。

毛豆亦可剥出豆粒炒食。与肉末同炒，加些辣椒，是下饭的好菜。或与豆腐同煮，做成毛豆豆腐汤，清淡可口。城里人吃毛豆，花样更多，有凉拌的，有做沙拉的，还有打成泥做点心的。但在乡下，还是水煮最为常见，也最得毛豆本味。

毛豆不仅味美，且极富营养。富含蛋白质，又易消化，老幼皆宜。夏日劳作归来，一碗毛豆，一壶老酒，便是农人最好的享受。孩子们也爱吃毛豆，常常边吃边玩，将豆荚排成各种形状，或把豆粒一粒粒弹出，比谁弹得远。

记得儿时，每到毛豆季节，母亲便

会在灶间煮上一大锅。我们几个孩子围坐在小桌旁，母亲将毛豆倒在桌上，大家便抢着吃。豆荚烫手，却顾不得许多，急急地剥开，豆粒滚落掌心，再一把塞入口中。

毛豆老了，便成了黄豆。豆荚由青转黄，渐渐干枯，最后爆裂开来，豆粒散落土中。农人收获黄豆，多用来做豆腐、豆浆，或榨油。但老了的黄豆，终究不如嫩时的毛豆鲜美。所以吃毛豆，要趁其鲜嫩时，过了时节，便只能等来年了。

夏日的傍晚，凉风渐起，一家人围坐在院中，一盆毛豆，一壶茶，闲话家常，这便是最好的时光了。毛豆的滋味，便是家的滋味，是夏天的滋味，是记忆中最朴素却也最珍贵的滋味。

毛豆熟了，夏天也就深了。