

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一群人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，或烹煮焖煨，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、糍耙青椒、油辣子、糊辣壳……沾上一坨雪白的、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，干辣椒节炆煳，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！



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，但还是决定尝尝当地特色。

“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，苕皮的褶皱/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？”当烟火气碰上文化味，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。

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。

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

我去过山顶
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
品读千年后的无言以对
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
飞扬的黄昏？

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

罗衡衡

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