



老汪·旺财

□向军

下午四点，看到熟悉的胖妹刚把卤菜柜推到小区外，老汪站直腰，用他安徽口音说出的重庆话招呼：“老板娘，老规矩。”

“要得！”

得到胖妹的答复，老汪弯下腰，加快手上的动作，不一会儿就擦完面前那辆车。趁冲洗间的车还没出来，他丢下抹布，小跑200米来到卤菜柜前，“嗨”一声微信付了钱，从胖妹手里接过切好的卤猪肝，一声谢谢，转身就往回跑。

刚到洗车间，蜷在烟柜边的旺财噌地站起来，蓝汪汪的眼睛死死盯着老汪手里的美味，尾巴不停摇摆，嘴里流着口水。老汪先从袋子里拿了一片喂到旺财嘴里，用小臂把狗头往旁边一撇，蹲下身体，把一袋卤猪肝倒进狗食钵。

“狗东西，又给你白洗了一辆车。”老汪真怪道。

旺财是老汪喂养的一只土狗，确切地说，属于收养的流浪狗二代。老汪8年前到小区来开洗车店。开店不久，店外来了只流浪狗，瘦得皮包骨头，怯怯地向店里张望，久久不肯离去。老汪心生怜悯，将一碗剩饭菜倒给它，流浪狗风卷残云，然后依依不舍离开。过了两天，这只流浪狗到饭点时又来了。这次，它除了满眼乞求，还一只后腿带着伤，走路一颠一颠。老汪见状，又投喂剩饭菜。从此，流浪狗每天围绕洗车店徘徊，每到饭点，它就往店里钻。日子一久，老汪默认流浪狗成为洗车店的一员。结合流浪狗的毛色，老汪随意给它取了一个名字：老黄。

有一次，老汪因生意上的事与人争执，对方欲动粗，老黄见状，狂吠着扑上去。对方见状，把气往老黄身上撒，从车上取出棍棒，挥舞着追打……留下一身伤痛的老黄，毫不临阵退缩，这让老汪疼爱有加。老黄在老汪的关爱下，不出几个月，不仅腿伤痊愈，还长得毛顺体壮。第二年，老黄产下两只小崽，尚在哺育期，因车祸夺去生命。两只小崽，一只被顾客领养，一只老汪自己喂养，就是现在的旺财。

旺财虽有老黄的影子，但毛发和体形均超过老黄，十足的二代更比一代强。老汪很是欣慰。让老汪遗憾的是，旺财似乎忘却了流浪二代的身份，它既挑食，还慵懒。每天吃了睡，睡了吃，从不恪守看门守户的职责，即使陌生人到了店里，它也不理不睬，连响声都不打一个。最让老汪不省心的，旺财仗人势，每逢

小型宠物犬路过洗车店，它不管三七二十一，冲出去就干仗。去年国庆节前，小区一对遛狗的情侣，因心爱的小型犬被旺财吓瘫，要老汪负责，为此闹到派出所。经调解，双方各负其责，旺财却换来拴绳喂养。自从拴绳喂养后，老汪忙于洗车，极少有时间遛放，旺财运动量减小，体形越长越圆，挑食也变本加厉。尤其去年底特殊时期，老汪被关在家里无事可做，尝试学会了做卤猪肝，吃不完的就投喂旺财，哪知旺财尝到甜头，从此一发不可收拾，每天除了卤猪肝，拒绝进食其他东西。老汪有些生气，曾饿它几顿后，把剩肉剩饭倒进狗食钵，它闻几下，扭头直往老汪身上蹭，老汪离开，它就扯起嗓子狂吠。

旺财丫鬟命患上公主病，就是善良的老汪惯出来的。

老汪每天自己生活节俭，经常忙不过来时，一碗泡面就对付了事，但他却对旺财毫不吝啬，每天都得花15~20元买卤猪肝。小区熟人常戏谑老汪：活得不如一条狗。老汪尴尬笑笑，“都是一条命，总不能活活饿死吧。”

前段时间连续下雨，洗车生意清淡，店里就节省生活开支，每天买小菜的钱，还不如给旺财买卤猪肝多。因此，员工不敢直接抗议，只好冲着旺财发泄：狗东西，谨防哪天把你打来了打牙祭！

当天晚上，洗车店开饭时，老汪特地加了两个荤菜，还摆了一瓶酒……

(作者系重庆市新闻媒体作家协会副秘书长)

正事不做？豆腐脑放醋！

□陈小林

新编言子“重庆小吃三件宝，串串、烧烤、豆腐脑”“重庆早点三件宝，小面、糯米团、烤红苕”“重庆火锅三件宝，毛肚、鸭肠、黄喉条”“重庆夜宵三件宝，猪耳、麻小、鸡脚爪”……

重庆美食多了去了，随便拈几个都能成章，这些“三”并不是具体的数字，根据道家理论：一生二，二生三，三生万物，重庆的市井美食琳琅满目。不胜枚举。

串串、烧烤、豆腐脑这三样东西在重庆餐饮市场是绝对的“今日之星”，不知道你注意没有：长长的食街，大大小小的夜市，轰轰烈烈的美食节，串串、烧烤、豆腐脑都是绝对的“保留节目”，招徕的幌子随处可见，“狼烟”四起，麻辣飘香，仿佛没有它们的捧场，食街不是“街”，夜市难成“市”，美食节将不为“节”。人们走在大街上闻到串串、烧烤、豆腐脑散发出阵阵香味，很难拒绝它的诱惑。无论怎样都要来上一碗，整上一串。

串串、烧烤、豆腐脑；猪耳、麻小、鸡脚爪；小面、糯米团、烤红苕；这些“宝”中最让我牵肠挂肚的要算豆腐脑。

小时候，只要荷包里有几个散碎银子，就会去楼下的小吃店打望看做豆腐脑，王大伯用比我拳头还要粗的楠木推杆推着石磨，王大妈在磨边拿着小瓢，随着推磨的节奏，不时缓缓地舀出带水的胖乎乎的黄豆浆往磨眼儿里“莽”（添加）。在石磨转动的吱嘎声中，磨沿边，雪白花花的豆泥流淌出来，顺着磨盘又流进盛浆汁的大桶里。接着王大伯把豆泥在滤布中过滤成豆浆，这时灶台上的大铁锅开锅了。王大伯把豆浆倒进大铁锅里煮涨（烧沸），再将滚烫的豆浆舀入大木桶，把少量石膏水倒在一只大瓦缸中，并用干净刷把在缸壁上刷上石膏水，然后提起木桶站在高处，居高临下把豆浆往大瓦缸里一冲——一种飞流直下三千尺的感觉，最后用刷把蘸上石膏水轻轻撒一点在豆浆面上，盖住缸盖。

王大伯告诉我：点豆腐脑用石膏这是有讲究的，石膏用多了，豆腐脑就老了，吃起来没有滑爽的口感。若是少了，豆腐脑就没有凝性，吃起来没有温润质感。点豆腐脑，冲浆最考技术，冲浆动作要快，切忌多搅动。我明白了，为什么王大伯的豆腐脑比其他食店的豆腐脑好，关键是从高处把豆浆冲下，在物理作用下豆浆与石膏水迅速均匀混合，豆浆凝固时间一致，成花也就如玉嫩如脂。

王大伯小心地揭开缸盖，顷刻间，豆浆已凝成了细腻温润柔软的豆腐脑。这时我赶紧掏出钱递了过去，王大伯用一种很平坦的小瓢（小勺）将雪白颤动的豆腐脑薄薄的一片一片舀起来（与其说是舀起来，不如说是削起来），一般一只小碗只装三四片，再浇红油辣椒、姜米、榨菜、酥黄豆、葱花等调料，豆腐脑的雪白，红油辣椒的棕红，油酥黄豆的亮黄，葱花芫荽的翠绿，色泽鲜艳，层次分明。这时我喉咙管里早已伸出了爪爪，赶紧用调羹（小汤匙）一搅拌，成了红白黄绿各色混搭，麻辣酸香水乳交融，然后用调羹舀起送到嘴边，一边吹着气，一边迫不及待地送进嘴里。几调羹，碗便见底了。

长大了，知道全国很多地方都有豆腐脑，外地人多把豆腐脑作为早点，重庆人把豆腐脑作为间食——用来吃耍，一天到晚都有得卖，后来因工作关系四处游荡，北京的、山西的、江苏的、广东的；咸的、甜的；荤的、素的豆腐脑都有尝试，但我最喜欢的还是重庆的豆腐脑，我不敢说重庆豆腐脑配料是最多的，也不敢说重庆豆腐脑是最嫩的，可敢说重庆豆腐脑是最可口的。不信你看重庆豆腐脑的作料，红油辣子、蒜泥、姜米、花椒面、香醋、味精、酱油、小葱花、香菜、榨菜末、酥黄豆——当然有点鸡丝更好。用料并不算复杂，但它浓缩了世间“味”的精华，融麻、辣、酸、香、烫于一碗。

豆腐脑是味觉兴奋剂。无论是在寒冷的冬季还是酷热的夏天，来一碗麻辣酸香好吃的豆腐脑，冬暖心夏解渴。满碗通红的豆腐脑吃进肚里，染红的是食者的双颊，特别是姑娘们，更钟情于这款小吃。前几天去铜梁安居古城闲逛，见一卖鸡丝豆腐脑的小店，几个美眉坐在店里或站在摊前，吃豆腐脑，看着红彤彤一碗已经够麻辣的了，还尖声高叫“老板，再加一点花椒面和红油海椒”；闻着已经够酸的了，还说“差点醋”。

有朋友可能会说：“有没有搞错哦，有句俗话说‘正事不做，豆腐拌醋’你豆腐脑还多放醋？”从理论上讲，豆腐与醋配伍，时间稍长会产生一些化学反应，这句话的大概意思是说，没把事情做好，反而还帮了倒忙。实际上单从食材方面而言，烹制豆腐也不是绝对不能放醋，只是什么情况下放，什么时间放，放多少，怎么放的问题。就豆腐脑来说，醋，是现放现吃，醋的酸味与麻辣味融合，提升了豆腐脑滑爽温润的口感，能生津开胃，提神醒脑。醋和豆腐还没来得及产生化学反应，豆腐脑已经下到“肚家坝”去了。

(作者退休前系重庆渝中商业发展公司调研员)

能懂的诗

表达(外三首)

□阳德鸿

朝着远方，每喊你一次
冰山就矮去一点

朝着远方，每喊你一次
枫叶就坠落一片

赏月

山顶的灯光
是群早到的伴娘

我等着呀
等着那轮未婚先孕的月亮

坐忘南山

线条是湿的
琴声也是

打开琴匣时
有一道光照见虚空

只要气不断
余音就一直绕梁

燕尾就回望南山
怀抱一袭古意

坐等日落，连同
陌生的拜访

与其做山的文章
不如做山的主人

在开埠公园喝坝坝茶

江湖溜出东水门很远了
龙门浩也弄丢了月亮
看江的人，只好将渔火搂在怀中
老鹰茶也无可奈何
反手将自己按进盖碗里
身披红袍的小年青，仍阔步走着
信手撕下一张张脸皮
那些时光赐予的面具
让我想起日历尽头，1891
那个叫立德乐的英国男人
把轮船拴在腰上
把风浪捧在手里
时而怀抱美人，夜观天象
转身打翻一船银币
后来，他点亮一盏灯

照见青砖黑瓦老城门
当夜雨将至，他变脸，
他叹息

只手推开一扇窗
时运瞬间汹涌
拍打了整个晚清
(作者系重庆市作协会员)

