



# 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)

