



那碗栗橡豆腐

□冰泉

初冬的冷风裹着绵绵细雨，打湿了季节的裙摆。我踏着乡村泥泞小道去看望病重的二姨，80多岁的她瘦骨嶙峋地躺在床上，动弹不得。一番伺候过后，到了吃午饭的时间，桌上那一碗绛紫色的食物吸引了我的目光。挟起一坨送入口中，软糯舒爽、入口即化的质感，混着淡淡的苦涩，瞬间打开了我记忆的闸门——母亲“稠”栗橡豆腐的身影，清晰得仿佛就在眼前。

老家院落旁的一大片青冈林，是童年最鲜活的背景。一到春天，林中青枝绿叶层层叠叠，一束束浅绿色的花串垂在枝丫上，恰似弯曲的蚕儿在微风中荡秋千。待秋天来临，沉甸甸的果实便压弯了枝头。老家的青冈树分两种：狐青冈叶片宽大，果实细小如椭圆形的羊屎豆；米青冈叶片窄小，果实饱满得像一盏盏小灯笼。

在缺粮少菜的年代，青冈树结出的栗橡子，是母亲为全家补充口粮的宝贝。每到果实成熟，母亲就提着竹篮，领着我们兄妹几个钻进青冈林捡拾栗橡子。遇到还挂在枝头的，母亲便挥动斧头重击树干，栗橡子便密密麻麻往下掉，“噼啪”声响彻林间，有的还会蹦出去老远。我们弯腰捡拾满地的栗橡子，带回家晒干后，猪肝色的外壳便会裂开，剥开就能看到琥珀色的果肉。母亲把这些果肉放进陶瓷钵里，足足泡上一整个冬天，其间还要换四五次水，只为减轻那股涩味。

“旋转磨上流琼浆，煮月铛中滚雪花。”临近过年时，栗橡子的苦涩已淡去大半，母亲便开始着手做栗橡豆腐。她先将泡好的栗橡子反复搓洗，直到果肉泛白，再用磨子推浆。

那时我们年纪小，力气不足，

母亲便蹬着八字脚推磨，我负责往磨眼里添料。淡黄色的栗浆顺着磨齿缓缓流出，染白了磨盘，像一条粉白丝带缠绕在磨身周围。看着母亲累得气喘吁吁，渐渐推不动了，我便喊来妹妹添料，自己跑去帮母亲推磨。可才推了一会儿，我就腰酸腿软、手臂无力，总想要赖偷懒，在母亲温柔的催促下，才总算把所有栗橡子都推成了浆。

栗浆磨好后，母亲从屋梁上垂下一根绳索，系上十字形滤架，再把滤帕四角牢牢拴在滤架上。母亲将栗浆缓缓倒入滤帕，双手轻轻摇动滤架，羊奶包似的滤帕托着栗浆，摇摇晃晃如酒醉的探戈，“叽里咕噜”的声响在屋里回荡。过滤后的栗浆纯净得像牛奶，顺着滤帕倾泻而下，跳进盆底发出“叮咚叮咚”的声响，溅起串串水泡，就像五线谱上跳动的音符。滤出的栗渣也不浪费，晾干后用来喂猪，在物资匮乏的年代，所有东西都要物尽其用。

沥干杂质的栗浆装入水桶，沉淀后倒出上层清水，再加入井水反复漂洗几次，进一步去除涩味。接着便是最关键的“稠”豆腐环节：母亲将提纯后的栗橡浆倒入大铁锅，灶膛里燃着青冈柴，彤红的火苗舔舐着漆黑的锅底，水温渐渐升高，气雾裹着袅袅烟雾升腾至房顶，给整个房间添了几分朦胧暖意。母亲手持锅铲不停搅动，黏稠的栗浆在锅中“咕噜咕噜”冒着气泡，宛若一朵朵破土而出的蘑菇。待栗浆熬至浓稠凝固，母亲便将它舀进大盆里冷却，冷却后横切几刀、竖切几刀，划成方方正正的块状，再泡进清水中保鲜，一碗碗栗橡豆腐就初具雏形了。

我们馋得围着灶台打转，嚷着要吃栗橡豆腐。这时，母亲总会

笑着从盆里取出一坨，切成长条状，搭配酸海椒、酸萝卜，淋上菜油翻炒。热气腾腾的栗橡豆腐端上桌，绛紫的豆腐、青青的海椒、红红的萝卜、淡黄的菜油，组成了色彩斑斓的图景。夹起一条送入口中，豆腐的绵软、海椒的辛辣、萝卜的酸爽、盐巴的咸鲜、菜油的润香，五味交织在舌尖氤氲开来，成了童年最难忘的滋味。

栗橡豆腐的味道算不上绝佳，但在物资匮乏年代，它却实实在在填补了食物的短缺。记得我11岁那年，二三月份青黄不接，全家几乎断了口粮，我连上学的力气都没有。母亲只能天天做栗橡豆腐给我们吃，尽管吃得心里发堵、嘴里发涩，甚至想吐，我们还是硬着头皮往下咽。就是这不起眼的栗橡豆腐，成为抵御饥饿的堡垒，在关键时刻救了全家九口人的命。

如今，母亲已离我们而去，那碗带着母爱的栗橡豆腐再也吃不到了。唯有在梦里，才能央求母亲，再为我做一碗满含牵挂的栗橡豆腐，重温那份藏在苦涩里的温暖与恩情。

（作者系重庆市散文学会会员）



开州，重生之城 (诗二首)

□龙远信

对两棵黄葛树的凝视

你一下就确认了，它们是唯二的老城居民，住在汉丰湖边的土著居民

在滨湖公园，背倚盛山和回忆
拆除了那么多，唯十二景完好无损

眼前是美颜后的湖光和山色
脚下，土地湿润，叶脉里波光流转

宁静是城市的符号，被时间之手扶起的故城，像一块疤痕

手中的瓷杯是什么时候打翻的
重新端起来，却叫不停水的轻漾

绿荫变得更浓了，两个开州老臣
向湖底更深入地接近，有了更纠结的缠绕

与老街巷的距离没有改变
水下的城堡，通过它们的手势重现

铜锁，木门，石梯子，祖传的旧箱子
还有敲门声，被汉丰湖的波纹一次次展开

又叠起。月落乌啼。在历史与现实之间
两棵黄葛树，已习惯于吐故纳新

站在汉丰湖的波浪上

汉丰号游轮把我们托起
就像无数的波浪把我们托起

此刻，我们站在波浪之上
站在173.5米的波浪之上

汉丰湖把我们的心悬起来
迟迟靠不了岸

步履轻盈，游轮划出的水浪
使白云保持了完美的飘荡

一只灰鹭，站在航标船头
一位将军，淡定得像一切都未曾发生

白塔是另一处航标，一个城市倒映在湖面，接受大呼小叫，与合影留念

站在波浪之上，我们是旧城的倒影
一座旧城，在波浪之下，并未被惊扰
(作者系中国作协会员)

童诗二首

□罗宇昭

乖鸟儿

一只鸟儿，
每天早上，
飞到窗前把歌唱。
它用歌声，
叫我快快起床，
背起书包上学堂。
于是我就叫它
“乖鸟儿”

冰糕

我吃一口冰糕，
太阳也吃一口冰糕。
我觉得热，
太阳也觉得热。
我觉得冰糕甜，
太阳也觉得冰糕甜。
(作者系小学学生 指导老师付政琼)

老面包子

□刘成

前阵子刷朋友圈，看到有朋友晒早餐，拍的是一笼包子。那包子一看就是老面发酵的，蓬松柔软，泛着自然的麦黄色。有一只被掰开了，露出绿莹莹的豆角肉馅，油花浅浅地沁在面皮里，看得人食欲大开。这让我想起从前在老城，冬天早晨排队买包子的光景。

后来有一天去平桥办事，心里还惦记着那笼正宗的老面包子，就特地按朋友给的地址绕路找了过去。店不算大，门面也旧旧的，可老远就有一股熟悉的面香牵引着我向前。门口几口大灶上，蒸笼一层叠一层，擦得像小塔，正呼呼地冒着白气。浓烈的原生感和沸腾的烟火气息，让我下意识地加快了脚步。

撩开门帘，暖意扑面而来。靠墙的面案前，一位老师傅正揉着面团，反复折叠、按压，“噗噗”有声。面揉光滑了，他就扯下一大块，往案板上“啪”地一摔，利落地搓成长条，再用手一揪，一个大小均匀的

面剂子滚到一旁。旁边几位戴着口罩的阿姨，一边聊家常，一边舀馅、捏褶，转眼一个圆滚滚的包子就立在笼屉里。

排队时，前面两位阿姨正闲聊。

“这家包子的面发得真巴适，我家么女就爱吃他家的。”

“就是，老面发的就是不一样。我前天买的放到中午还是软的，不像有些包子，一会儿就硬邦邦了。”

正听着，前面一位中年男人等急了，大声催问：“老板娘，还要等多久？”

系着蓝布围裙的老板娘，从氤氲的蒸汽后探出半个身子，脸上挂着爽朗又略带歉意的笑：“再等两分钟，就两分钟！老面发的包子，差一分火候都不行，气没足，皮就不蓬；多蒸一分，馅儿又老了，像回笼的。不好吃的东西，我们不敢卖给你们。”

话音刚落，一笼备受期待的包子准时出笼了。老板娘利落地揭开厚重的笼盖，瞬间，那股融合了麦香、豆角清新和肉馅

醇厚的复合香气弥漫了整个小店，勾得人直咽口水。老板娘一边利索地分装包子，一边展示：“你们看这馅儿，豆角是清早市场送来的，脆生；肉选的是前腿肉，三分肥七分瘦，吃着不柴不腻。这老面发的面皮，韧劲儿足，兜得住汤汁……”

我接过包子，迫不及待咬了一口。面皮厚实韧道，嚼起来有股自然的甜香。豆角脆生生的，肉馅咸淡正好。

这些年我也去过不少地方，尝过各式各样的包子。可总觉得，还是我们开州的老面包子最合胃口，吃了半辈子也不厌。

如今每天早上起来，花五块钱买两个老面包子，配一碗滚烫的稀饭，就能吃得心满意足。这样的早饭不贵，却实在，暖胃也暖心。就像咱们普通老百姓过日子，并不求太多花样，有一份妥帖、踏实与温热就足够了。

(作者系重庆市散文学会会员)

穿透岁月时光的祝福

□李渝楠

有痰了。”我攥着筷子的手一顿，立刻扔下碗，快步冲进病房，里面传来急促的痰鸣音，病人呼吸道堵了，面色愈发青紫。我飞快地抓起吸痰管为他排痰，那碗面就这么被遗忘在角落里。病人终于缓过来了，家属攥着我的手反复说“麻烦你了”，那温热的触感，我到现在都记得清楚。

我寸步不离地守着病人，明知病情凶险，却还是盼着奇迹发生。我们用尽了办法，两天一夜后，终究还是没能留住病人。当心电图变成一条直线时，窗外的夕阳正缓缓落下，照射在洁白的墙上，把病房染成一片凄然的橘红。病人是家里的顶梁柱，上有老下有小，家属们悲伤的哭声回荡在整个病房……家属红着眼眶深深鞠了一躬：“谢谢你了，你们已经尽力了。”我没有忍住，泪水悄然滑落……

送走家属，紧绷的神经一松，饥饿感突然涌上来，我想起护士站的那碗面。掀开盖子上来，面条早被骨汤泡成软塌塌一团。拿起筷子一挑，成团的面糊顺着筷子

往下滑，半点食欲都没了，我端起碗默默倒进了垃圾桶。

一周后的清晨，厂区广播突然传来播音员温和的声音：“下面这首《好人一生平安》，是职工家属陈先生一点家给住院部李护士的，感谢她在家人救治期间的悉心照料，祝愿她好人一生平安。”旋律响起的那一刻，我正在配药室准备针剂，眼泪情不自禁地涌了出来。那时候，广播站可是厂区的“传播中心”，谁家喜事、想表达谢意，都会通过这喇叭传递。我从未想过，自己只做了分内该做的事，竟被他们如此记挂。他们失去了至亲，却还想着用最温暖的方式，向一个普通护士表达敬意。

“如今举杯祝愿，好人一生平安。”这句朴素的歌词，早已刻进我的生命里。我始终相信：真诚的付出从不被辜负，而这份跨越岁月的理解、责任与守护，终将在时光里沉淀为最温暖的力量。

(作者系重庆市散文学会会员)

