



南门桥头豆腐香

□王春兰

大足南门桥头的豆腐店，是我小时候常光顾的地方，也是儿时记忆最温润的角落。

那时的日子过得清简，豆腐算是稀罕物，要凭票供应，每人每月一张豆腐票，可换一斤豆腐或两斤凉粉。豆腐七分钱一斤，凉粉三分钱一斤，价格虽低却金贵，不是有钱便能买得着的。因为你得赶早去排队，不然一眨眼工夫，那白嫩嫩的豆腐就会被抢购一空。

母亲时常递给我一张豆腐票和几枚硬币，说“去端块豆腐回来”或“去打两斤凉粉回来”。我不明白，为啥买豆腐叫“端”，而买凉粉叫“打”。为此，我曾问过母亲和奶奶，她们的回答各不相同，却都未能解开我心头的疑惑。虽然，疑惑未解开，但一想到有热腾腾、香喷喷的豆腐吃，唇齿间的期待便盖过了所有问题，我乐颠颠地雀跃着奔出门去。

买豆腐的队伍总是排得老长，蜿蜒着，像一条懒洋洋向前游动的蛇，盘在南门桥头的青石阶上。冬日寒风刺骨，人们缩着脖子，呵气成霜，双手不停地搓揉，却仍耐心地等着。有时在长队里撞见同学，立马把位置悄悄挪到一块儿，几个小姑娘便如家雀般聚在了枝头，叽叽喳喳说个不停。豆腐铺的案板上，整整齐齐排着一个两个两尺见方的木盘，上面如九宫格般码着九块豆腐，洁白如玉，嫩滑如脂，颤巍巍地泛着清亮水光，似乎凝着晨露的灵气。凉粉则盛在粗瓷面盆里，一盆售罄，师傅便利落地将另一盆反扣在案板上，只听“啪”的一声，凉粉完整脱模，瓷实筋道，弹性十足。师傅拿刀划拉几下，麻利地一铲，一块豆腐或一坨凉粉就滑进你端着碗里，不多不少，分量准得令人称奇。

“端”豆腐，果然要“端”。细嫩的豆腐比不得瓷实的凉粉，不能颠，也不能晃，得双手捧着，身子微躬，眼睛盯着那块嫩白的豆腐，须走得慢而稳。路上若有坑洼，心都提起来了，生怕它在碗里散了架。这哪是买菜，简直就像是护送一件易碎的艺术品。

回家路上，我放轻脚步，连呼吸都慢下来，生怕稍一大意，那点清鲜就要化在风里。那一刻才忽然明白：“端”不只是动作，是那个年代对食物的珍视，是对生活里一点温软的小心呵护。

回家时，奶奶早已在灶台前忙碌。她接过那碗豆腐，只轻轻一瞥，便知你路上走得稳不稳。若豆腐完整，她便微微一笑，点头道：“没糟蹋东西。”若成了豆腐渣，则一声轻责：“又不好生走路。”

奶奶的厨艺极佳，一块寻常豆腐，她却能根据我们几姊妹的不同要求，变幻出万千的滋味：有时是煎成两面金黄的家常豆腐，外皮焦脆，内里绵软；有时是冒着红油豆瓣酱香气的麻婆豆腐，辣得人直吸气，却又停不下筷子；就连被我不小心弄成的“豆腐渣”，她也能顺其自然，干脆捏得更碎，在锅里煨干水汽，再佐以油盐、撒上葱花，一盘外酥里嫩、咸麻干香且嚼劲十足的干炒豆腐就成了，奶奶自诩地为它取了一个通俗而又形象的菜名——鸡哈豆腐。

还有一道汤菜，也是奶奶的绝活。这菜有个雅致的名字，唤作“一清二白”，汤色澄澈如露，豆腐洁白如脂，菜叶青翠欲滴，宛如一幅淡淡的水墨写意。名字好听，其实就是豌豆尖和青菜煮豆腐。年少时我最不喜这道菜，嫌它清汤寡水，没啥滋味，中看不中吃。直到后来，读苏东坡那句“人生至味是清欢”，才解其中真意。原来，最深的滋味，不在浓油赤酱，而在这一碗清淡里的从容与安宁。

如今，南门桥早已焕然一新，大桥两边盖上了钢筋水泥的盖子，成了供人们休闲娱乐的场所。昔日桥头那方木盘盛着热气腾腾人间烟火的小店，已悄然隐入时光的薄雾。超市里塑料盒装的豆腐整齐排列，光洁如新，却再难寻九宫格木盘那温润的触感，也听不见排队时邻里间絮絮的家常，仿佛一段温软的市井旧梦悄然散场。

(作者系重庆市大足区税务局退休干部)

立春春来早

□熊家林

2026年2月4日(农历乙巳年腊月十七)，当太阳精准行至黄经315度的刹那，春便携着三分轻软、七分暖意，悄然奏响了年的序曲。这是一场时光馈赠的罕见相逢——立春与春节相隔不过13日，“七九”的余寒还凝在窗棂，春的气息已循着雨水蜿蜒蔓延，将醇厚的年味与鲜嫩的春意，细细揉成一团暖融融的期许，裹着人间烟火，漫过街巷村落。

清晨推窗，风已不复冬日的凛冽。往日硬邦邦的泥土，踩上去竟有一丝柔软，那是东风解冻的痕迹，是大地苏醒的信号。墙角的瘦柳还裹着枯黄的外衣，枝条顶端却已偷偷泛出浅黄的芽胞，像攥着一把即将展开的春信。河边的冰层开始消融，裂纹如蛛网般蔓延，露出底下潺潺流动的春水，偶尔有鱼儿摆尾，驮着未化的碎冰浮于水面，便是“鱼陟负冰”的诗意景致。空气里混杂着残雪的清冽、泥土的湿润，还有一丝若有若无的青草香，深吸一口，五脏六腑都被这新生的气息涤荡干净。

村头的梧桐祖殿早已热闹起来。身着绿衣的少年们头戴柳条圈，手提油纸灯笼，在节令鼓点中列队而行。“今日立春，三龙报喜讯！”“春回大地，复始万象新！”喝彩声此起彼伏，伴着舞龙的腾跃翻卷，将春神句芒的祝福传遍村落。不远处的稻田里，“鞭春牛”的仪式正在举行：披红挂彩的水牛稳稳迈步，老农扶犁，少年挥鞭，犁头扎入松软的土地，翻开了新年农耕的第一页。这流传千年的习俗，藏着农人最朴素的期盼——春种一粒粟，秋收万颗子。这一鞭，是唤醒土地的号令，也是对风调雨顺的祈愿。

邻居的灶台上，春饼的香气袅袅升腾。王大妈正麻利地烙着薄如蝉翼的春饼，层层抹上黄油，蒸得软糯透亮。案板上，白生生的豆芽、绿油油的蒜苗、金灿灿的炒鸡蛋码得整齐，卷进春饼里，便是一口“咬春”的满足。王外婆坐在一旁，手里捧着刚买来的《春牛图》细细端详，画上的黄牛踏着绿茵，燕子翻飞，溪水潺潺，底下的日历清晰地标着二十四节气。“立春早，春事早。”王外婆念叨着老话，眼里满是希冀，“今年立春在年前，是春先至、福先到的好兆头，咱们的日子也会像这春天一样，越来越兴旺。”

午后的阳光渐渐暖了，孩子们追着风在院子里奔跑，手里的风车转得欢快。墙角的迎春花已迫不及待地绽开几朵金黄，像撒在枝头的碎金，在阳光下闪着光。花鸟市场里传来蛐蛐清脆的鸣唱，这反季节的生灵竟也成了春的使者，用嘹亮的嗓音呼唤着春的到来。大人们则忙着备年货、修农具，一边擦拭着尘封的犁耙，一边规划着开春的播种，脸上是既盼着团圆，又等着耕耘的踏实笑容。“人勤春来早”，这不仅是一句俗谚，更是刻在中国人骨子里的生活智慧——春的到来，从来不是坐等而来的恩赐，而是奋楫争先的序曲。

暮色四合时，灯笼次第亮起，红光与暮色交织，将村庄笼罩在一片温馨之中。远处的山峦渐渐染上黛色，近处的炊烟袅袅升起。此刻，冬与春的交替不再是界限分明的转折，而是一场温柔的接力。寒未尽，却已有暖意滋生；年未到，却已见生机盎然。这便是2026年的立春，它立在年节之前，立在冬春之交，像一位守信的使者，带来了阳气生发的讯息，也带来了辞旧迎新的力量。

夜深了，风依旧轻拂，柳芽在月光下悄悄生长。我知道，当明日的朝阳升起，春的脚步会迈得更疾——蛰虫将在泥土中振翅，樱花会缀满枝头，玉兰会舒展开洁白的花瓣，而人们也将带着这份春的生机，奔赴新一年的耕耘与希望。这立在年节前的春天，是时光的馈赠，是自然的礼赞，更是人心深处那份永远向阳、永远蓬勃的期盼。愿我们都能借着这春的气息，不负韶华不负春光，在新的一年里，与万物共生长，与美好不期而遇。

(作者系重庆市作协会员)

折腾出来的腊味

□张平念

年关将近，一缕缕带着腊味的柴火香气弥漫在大街小巷，仿佛把一年的味道都揽进了怀里。

路边熏烤架上，腊肉和香肠已在烟火气里褪去了生涩，染上岁月的琥珀色。每一缕钻进鼻孔的烟气，都像诉说着一年的辛劳与期盼，只待一刀切开，便是满屋的团圆滋味。而我，对灌制香肠情有独钟，那是因为香肠身上藏着让人无法抗拒的东西，把我、家、年以及记忆，紧紧拴在一起。

小时候，母亲在煤矿伙食团工作，做香肠的手艺自然很不错。那个年代没啥调料，母亲将盐巴、花椒和白酒一番调弄，竟能制出香气满满的腊味来。成家后，我传承了母亲的手艺，每年腊月灌制香肠也成了必修课，从咸鲜味的川味香肠，到甜香的广味香肠，我都尝试过。有一次，受火锅和怪味胡豆的启发，我幡然醒悟：难道香肠不可以制成多种复合的“怪味”吗？

想法有了，迫不及待进入实操阶段，可难题来了：花椒该撒多少？冰糖该加几块？豆豉碾碎后，会不会盖过辣椒的香？胡椒粉是加还是减？试探着往肉里添料，可闻着那股甜麻交织的气息，心里却没半分底气。那就先按老法子撒盐、拌花椒面，可怪味的精髓在“五味杂陈”，手一抖，冰糖粉就倒多了半瓢，甜味瞬间盖过了麻香。慌忙添加辣椒面补救，又没拿捏分寸，呛人的辣味直冲鼻腔。多一分甜，怕失了重庆人喜的辣；少一分麻，又缺了怪味的魂。手悬在调料罐上，迟迟不敢落下。这五味杂陈的配比，竟比解一道灯谜还难，满心都是无从下手的迷茫。

早已成为朋友的肉铺老板，见我为调制怪味香肠唉声叹气，知道我对“怪



味”的不怪不满意，戏谑道：“一天想精想怪，把土猪肉糟蹋了可惜不？”

折腾了无数次，怪味馅料的调制秘方终于成了。原来，这香肠的“怪”，从不是一蹴而就，而是在一添一减的周折里，揉出的人间烟火味。打开锅盖，煮好的香肠那股“怪”味便立刻冲了出来，这不是普通香肠的味道，而是一种复杂又奇妙的滋味，混合着咸、麻、辣、甜，还有一点咖喱的异域感。夹一片放进嘴里，先是麻，再是辣，然后是肉的鲜，最后是香料的余韵。所有味道在嘴里像烟花一样炸开，整个人都愣住了。“好吃！”我忍不住大喊。

后来，我把怪味香肠分给亲朋好友品尝，有人微笑颌首，有人瞪目惊喜，有人啧啧称奇，更有人吃完还追着我要配方。我笑着说：“没有配方，全凭感觉。”

其实，做香肠和过日子很像，有时你不知自己在做什么，也不知结果会怎样，但只要愿意尝试和折腾、愿意在忙碌中寻找一点只属于自己的味道，便能做出让人惊喜的东西来。

年年做香肠，做各种味道的香肠，把味道做到极致，把“品味”提升为“品位”不只是为了吃，更为了那份从指尖到舌尖的满足，为了那份把日子过得有滋有味的心情。

(作者系重庆市万盛经开区作协会员)



大寒江畔

□郭永菊

嘉陵江摊开古琴
铺开波光云雾的素笺
拨动了跳动的弦

江畔苇葭
弯腰藏起坠落的星空
在阳光与背阴
分割线的底色里
潜伏了春分

云卷云舒
雾纱曼曼
恰是水墨丹青
勾勒出诗韵的伏笔
(作者系重庆市作协会员)

怀念父亲

□老高

我爸，他已经走了
一走，就是四十年

他是去竹林坝帮人盖房子出的事
那年，他刚刚满六十岁
一个方圆百里称好的“高师傅”
就像一颗陨石划破长空，刹那就没了
他走的时候
天，阴沉沉的，像要垮塌一样
就连树上的麻雀也叽叽喳喳叫个不停
一家人的哭声震碎了时光
喊破喉咙，也没能留住他

天塌了，梁断了
原以为，那个时候是最难过的
后来才懂得，思念更吞噬人心
就像绵长的雨
淅淅沥沥，湿透了岁月的心房
这四十年
这四十年的思与念
远比那年的别离，更加寸断肝肠

我爸的职业很简单，矿工
在方斗山的岩层里
一锹一锹，掘出火种
点燃万家灯火
照亮黑夜通往黎明的路
自己却把一身尘霜
扛了半生

在我的记忆里
爸是一个真男人
有着岩石的坚硬和煤的热量
看见他，就像遇见一道光
望着他的背影
那分明就是一座山塔

在我的记忆里
勤俭是我爸刻在骨髓里的本真
一碗白饭，就着一块霉豆腐
抑或是几个苞谷汤耙耙
便是他上班攒下的全部力气
因为，他有六个儿女嗷嗷待哺
他是全家的脊梁
扛着满室的烟火

一别再无归期
相见只能在梦里
想爸的时候，风都带着凉
闭眼能见，睁眼却无
有时候，我多想就闭着眼
这样，我就会和他在一起
让他给我搭马马驾
给我做滚轮车
抑或是送我六里地上学
还有我踏上从军路不肯松开的手

思念，是一种刮骨的痛
此时才明白，当你明白时
已过半生
当你懂得珍惜时
所有的美好已经远去
再无来生

思念就像长江水，从来没有断
年关将至，大雪在下，大风在刮
想爸的时候，我已声泪俱下
长眠在张高岭的爸
早已在我心中凝固
成为我的灯塔
(作者系中国作协会员)