

风/物/记

开在历史深处的北碚豆花



郑劲松

豆花这朵花，开遍华夏，尤其在中国南方。花园小城北碚的百花丛中，也有一朵豆花，开在历史的深处，芳香在今天的餐桌。

一

南方多山多水，山种豆，水烹煮，豆大体不差，关键在水，水好，豆花就好。以前调制豆花，不外乎山泉水、井水、河水，现在大多是自来水。自来水也有源头，源头好，水就好。北碚山清水秀，豆花清雅可口。

“北碚的豆花土沱的酒，好要不过澄江口。”这是清末就开始流传的重庆言子。传统意义上的北碚豆花，是河水豆花。河很有名，长江中上游重要支流嘉陵江。得益于缙云、华蓥两大山脉浓密的森林和植被涵养，嘉陵江北碚段水质极好，北碚豆花也由此甘冽清甜而成上品。酒，也是“水”做的“骨肉”，土沱即水土镇，同在嘉陵江边，北碚城区下游区几公里。澄江口则在城区上游，缙云山主脉之下，著名的北温泉附近，当年山中产煤，嘉陵江航运发达，货物集散地，自然好要。好要之一，必在舌尖味蕾。北碚的豆花，土沱的酒，自是绝配。

这是非遗文化的神韵所在，豆花锁定一座城市，河水豆花锁定北碚小城。地方志记载，早在清末民初，北碚豆花已颇负盛名。那时没有自来水，靠挑夫自江边挑水上街。河水的点在流动，称为“活水”，所以，北碚“河水豆花”也曾称作“活水豆花”。

二

天下豆花是一家，虽然做法各有千秋，也几乎大同小异。北碚豆花讲究“滚、嫩、绵、白”适中，“滚”在四川方言中就是“烫”的意思，所谓“牛肉要吃梗，豆花要吃滚”，适中就是热而不烫嘴；“嫩”是细嫩又不至于筷子夹不起；“绵”是有韧性又无木质感；“白”是豆花本色，洁白如雪。“调合”就是蘸水，讲究“辣、麻、香、鲜、甜”，清香、柔滑、白嫩而爽口。

传统的豆花是“时间艺术”，制作颇为考究，先是选出优质大豆用水浸泡，刚好泡透即可。将泡好的大豆和适量清水加入石磨中推细。把磨好的浆放入纱布过滤去渣，再倒入锅中烧沸，然后灭火下胆水（盐卤）点制。一个“点”字神韵全出，如杭州之“点”茶，巧功全在手上。点豆花时，盐卤装在一个小碗，手持长柄汤瓢慢慢均匀地沿浆面上往外刨，一直刨到锅里起“鱼籽眼”，锅中渐成白絮如棉花朵朵。这便是豆花之所以为花的温柔场景。

河水豆花有“老、嫩”之别，就是平时说的“火候”。食嫩者，用二号“品碗”（方言，大碗之意）先盛碗窖水，再将未榨的豆花舀到碗中浮起，似荷叶一般，所以又叫“荷叶豆花”。“荷叶”还可再分老嫩，晶莹剔透的嫩荷叶浮在碗面、垂于碗边而不下掉，得在碗底放上托盘，以接滴下的窖水。食客夹一束荷叶，放入口中，绵而不老，嫩而不溏。不溏，指既嫩滑，又不成糊状。如果成了糊状，那就是豆腐脑了。

蘸水是豆花的另一半灵魂，北碚豆花

也如是。笔者查考地方史料知，早期北碚豆花的调合也使用了20多味中药，如丁香、广香、安桂、肉桂、胡椒、花椒、大料、砂仁、紫草、甘松、甘草等香料，配以现春现炼的油辣子、葱花、蒜泥、姜汁、芝麻、花生仁、麻油、香油、川盐、味精等十余佐料，有的还配以鱼香（草），闻之清香异常，食之美味俱备，入口辣而不燥，下肚回味无穷。

三

与享誉川渝地区的其他豆花比，让北碚豆花出名的并非制作工艺与调合或蘸水，而是吃豆花的人。名人豆花，是北碚豆花最突出的文化标签。

北碚声名鹊起，首先因为一个名人。北碚豆花能美名远扬，也与他有关。他就是有着“北碚之父”美誉的爱国实业家、民生公司创立者卢作孚先生。

北碚豆花的最大“带货人”当属卢作孚先生。上世纪30年代初的一天，主政四川的刘湘到北碚视察防务，卢作孚以豆花为主，另加一碟腊肉和几碟小菜招待。刘湘吃惯山珍海味，陡然换个口味，感觉分外爽口，大加赞赏。卢作孚由此悟出道理：豆花待客，价廉物美，营养丰富，风味独特，可取，可行。于是，凡来客均以豆花款待，还由此衍生出36道小菜“构成”的“豆花宴”。1933年，中国科学社第十八次年会在北温泉公园举行，卢作孚在北碚“天上宫”设“豆花宴”款待与会代表，代表们称赞“豆花宴”独特、新颖，别具一格，具有浓郁的乡土风味，直呼“难得，难得！”

“36道小菜”真不是吹牛，而是有据可查。1939年，著名科普作家高士其由延安来到北碚，时任北碚区长卢子英设豆花席相待。42年后的1981年，高士其在《人民日报》上发文回忆：“子英留我们吃便饭，桌上摆着三十六件小菜，量都不多，非常可口，是北碚风味……”

抗战期间，卢作孚还以豆花宴招待过郭沫若、冯玉祥、老舍、梁漱溟、梁实秋、晏阳初等众多社会贤达与文化名流。

四

名人吃豆花，让豆花出名，但豆花毕竟主要是寻常百姓光顾。如果要问老百姓口耳相传的北碚豆花哪家最有名？当下应是“张豆花”——已进入重庆市非遗名录。

张豆花的创始人是张正元，祖上是北碚上游不远处的麻柳码头船工和搬运工。当时的麻柳码头很热闹，晚上一百多只船停靠，自然需要餐饮。干完活的纤夫、船工、搬运工都要喝点小酒，摆摆龙门阵。张正元的二公豆花做得好，深受工人们欢迎。张正元的父亲帮二公推磨，也学着做豆花，这门手艺就被他继承下来。

上世纪80年代初，个体经济兴起，复员回乡的张正元和饮食服务公司签了3年联营合同，卖起了豆花饭。半年后，有人见他生意太好，就“抢”了他的地盘，张正元只得重新找店铺。张正元回忆说，这样的经历一再重复，前后搬了八九次。但做一个地方就红一个地方，别人也无计可施。

原因何在？张正元坦言，秘密就在诚实经营不急躁，掌握好泡豆子的时间、盐卤加水的比例以及点制过程中对豆浆温度的控制。2001年，“张豆花”被北碚区命名为北碚名小吃，2014年1月成功申报重庆市级非物质文化遗产。

豆花，从历史深处开放的这朵花，让小城北碚美得更有情调和味道。

（作者单位：西南大学）

散/文/诗

暖阳下的那些蜡梅



殷众

深冬啦，那些蜡梅又开了！神不知，鬼不觉，淡淡幽幽，深深浅浅，高高低低，远远近近，若有若无，疏影横斜，暗香浮动那般，独自地开了！独自地开在深冬黄昏我家的阳台上，独自地开在深冬黄昏昏圆、黄黄、暖暖的暖阳下。当然，肯定也忘不了，就这样开在我心底的最深处。那是一种永远也说不清楚，道不明白的“此中有真意，欲辨已忘言”的感觉。

在深冬，在暖阳下，那些蜡梅，那些圆圆，点点，丝丝，缕缕，横斜着的疏影，那些圆圆，点点，丝丝，缕缕，浮动着的暗香，似乎不时在暗香的空气里，或者是在空气的暗香里，紧紧地沿着那些蜡梅的，疏影横斜着的枝条，相互交叉，有秩序而又散乱错落，横斜安放。“蜡梅的香也是我的香，我的香也是蜡梅的香”，点缀，飘浮，幽灵一样落枝上。那些花香的形状，形象呀，有些早已经裂唇张嘴怒放，伏卧在枝头，有些含苞待放，头顶凸冒出来，正在准备开放，还有一些正匆匆忙忙，争先恐后，走在准备开放的路上。还有一些……也许在酣睡的梦中，还没有睡醒回来，还没有在路上。

那些盛开的蜡梅，那些含苞待放的蜡梅，从某种角度，某种位置，某种方法，某种意识，某种形态……看上去，它们就像一个一个，虚幻着的，肥胖臃肿的大黄蜂；就像一只一只，想象着的，展翅欲飞的黄色的昆虫；就像一粒一粒圆滚滚，胖嘟嘟，欲炸又没有炸开的，金黄灿烂的爆米花。而且，似乎还在嘤嘤嗡嗡，美妙歌唱，音乐，还在叽叽喳喳，欢快嬉戏，追逐，打笑呢！——真是，好不活泼！好不快乐！好不热闹！

深冬的暖阳，一直地圆着、黄着、暖着。暖阳下的那些蜡梅，也一直独自悄悄地开着，开着……一朵一朵，一点一点，一滴一滴，一圆一圆，一圈一圈，一丝一丝，一缕一缕……蜡梅的花香，袅袅娜娜，飘飘渺渺，氤氲轻烟，神气仙雾那般，不时沁人心脾，让人顿觉心旷神怡。那些疏影横斜着，暗香浮动，蜡梅的花瓣，花蕊……金黄金黄的，金灿灿的。还带着一些，轻轻地又轻轻，浅浅了又浅浅，淡淡了又淡淡，和蜡梅的香气一样似是而非，若有若无，黄里透白，白里透黄的透明。在深冬的暖阳下，那些蜡梅花的香，似乎也是那么圆圆的、黄黄的、暖暖的，金黄金黄起来，金灿灿透明起来。

深冬暖阳下的那些蜡梅，就这样、那样地开在我家的阳台上，开在深冬的暖阳下。一阵黄昏之后，一阵暖阳之后，一阵寒风之后，天黑了！那些蜡梅，随黑夜，随寒风，随我自己，对自己的那朵“梅”的爱恋，理解，形容，比喻，象征一起，深深掩埋，消散在时间最深处最边缘，最后……再最后，就像仿佛早已很古老以前，自己的那几行分行断句的诗歌，就只是剩下梅的概念——周而复始，年年如是。

（作者单位：长寿川维中学）

诗/绪/纷/飞

立春抒怀



姚代云

万物复苏始乾坤，
旧岁远去碧空尽。
往昔泼墨挥毫处，
今朝着意总宜人。
蓝天白云惊吴刚，
绿水青山嫦娥影。
胜日寻芳诗百篇，
山河秀色艳红尘。

雨润神州今又是，
翠柳依依万般情。
春风得意马蹄疾，
龙腾吉祥九域新。
黄莺啁啾鸣盛世，
人间融融乐盈门。
民族复兴寄壮志，
生机勃勃书征程。

山水龙门浩（歌词）

赵瑜 杨金帮

苏东坡的游历，为你带来大名
王尔鉴的诗篇，书写巴渝名景
立德乐的航行，标志重庆开埠
袁隆平的求学，成长一代大师
啊，龙门浩，你的历史灿烂辉煌
啊，龙门浩，我最难忘的故乡

半江烟雨半江城

老街美好记忆，饱含邻里温情
马鞍山已重生，点亮南城风景
六号线在呼啸，驶入新的时代
下浩里多游人，打卡山水之城
啊，龙门浩，你的今天繁荣兴旺
啊，龙门浩，我为你纵情歌唱

青砖黛瓦寻前世
华灯溢彩迷今生
翰墨寄情龙门浩

（作者单位：南岸区文联）

