

▲周军 散文作品

春节里的大豆腐



插图：夏立新

“豆腐，大豆腐……”乡村的早晨，吆喝声穿透力极强。我经常被这样的叫卖声喊醒，只好用枕头捂上耳朵翻身再睡。

父亲说：“去买点豆腐拌拌。”母亲没有回答，很默契地出门。

“汪汪……”早起的几条狗拼命般撵着卖豆腐的老齐头干叫着。也许是没吃早饭的缘故，老齐头的叫卖声有点儿嘶哑。伴随着由远而近的叫卖声，紧闭的栅栏门、铁皮门被推开了，拿着铝钵、扎着围裙的妇女蓬头垢面从家里走了出来。

妇女们有的举着五毛钱，有的端着半盆黄豆，互相打着招呼。

“二嫂，你家地起腻虫了？”

“可不，今天去打药。”

“三姑，听说你家丫头对象去了？”

“唉，这丫头就说没看好，不管了。”

老齐头也不搭话，竖着耳朵听谁要多少豆腐，他记得一点儿不差。人走近了，他麻利地掀起盖在整板豆腐外边的白棉布，操起切豆腐的刀，指点着白嫩嫩的豆腐，“要哪里？”一会儿，大豆腐被邻居们“抢”回各自家的厨房。因为豆腐能百搭食材，更能快速炒制，所以在农忙时节，基本是家家户户的应急必备品。我小时候，家家户户的“小葱拌豆腐”都是多放酱，咸得我们能很快干掉一碗饭，然后早早下地干活去了。如果豆腐想随便吃，就得等到过年，这时候吃豆腐才可以少放酱，一家人才可以尽情地吃个够。

辽南的盖州，当地人所说的豆腐分两种：一种是去掉水分，薄如纸张的，叫干豆腐；一种是没有去掉水分，厚实软嫩的，叫大豆腐。当然，介于二者之间的，还有豆腐脑和香豆腐。

“天南地北那么多的城，都有自己的豆腐经。”姥爷在世时，常常对我说起这句话。因此，外出时不管到哪里，我都要尝一尝当地的大豆腐。一块豆腐里蕴含着人生，吃一口豆腐就能知道当地收成咋样、人心如何、口味浓淡、诚信与否。因为压榨时间长，豆腐渣留存多少都是农家人良心的体现。少了，豆腐含水量大，不耐炖煮；多了，豆腐杂质增多，口感变差。

二十世纪七八十年代，盖州（时称盖县）农村还没有自来水，做豆腐的水都是用井里的水。这样的井基本都挖在农民居住的中央区，十几米深，井口直径约两米，挖到水线后用石块把周边砌筑成圆形，井台一般用平整的石板铺平。随着人口增多，居住范围扩大，吃水就成了一个问题。我的记忆里，西红梅村只有三眼老井，都在沟塘的西侧，吴姓人家门口一眼，李姓人家门口一眼，张姓人家门口一眼。而做一板豆腐需要三担水，要从距离上百米的井里一次挑回来。好一点的井配备辘轳，把水一桶桶地转上来；差一点的井，只有一根绳子连着公用水桶，需要一桶桶把水提上来，然后，用自备水桶挑回家。没有身强力壮的体格，干这个活儿真的吃不消。小时候，经常听说有妇女和小孩儿担水时掉到井里，因为她们不会沉桶灌水，也没有臂力连续提拉，经常探头去看水桶满了没？到什么位置了？这时，如果脚下打滑或两手抓空，都容易出事。农村的土话“帮寡妇挑水”，是表达女人一个人挑水的艰辛不易，尤其冬天，井沿冻冰时更需要帮手。

做豆腐，首先要挑黄豆。最好选用当年的黄豆，并且用手捻出那些瘪

粒和虫蛀豆，如果杂质豆多，做出的豆腐酸苦，不出份量。这如人一生，要堂堂正正不能掺假。接下来是泡黄豆。把圆鼓鼓的黄豆泡上一宿，等到它涨圆了身子，基本上是原来的两个大，用手一捏即粉碎，便泡得恰到好处。这如人一生，需要社会的浸泡、历练才能成长。然后是漂洗黄豆。用清水反复搓洗两次，搓掉豆皮上的附着物，这样出浆率高，做出的豆腐白如玉。这如人一生，洗净铅华才显本质。

我家东院有一盘磨，通体青石，架在几块石头上，槽痕分明，围堰标准，引口规整，是附近十几户人家加工口粮的最好设备。磨盘上半部有两扇约八公分直径的石磨，下扇是不动盘，上扇是转动盘。两扇接触面上都鑿有排列整齐的磨齿，用来磨碎黄豆和其它粮食，不用时，把凹凸对好，中间毫无缝隙。两扇磨中间有磨脐子（木轴或铁轴）直通上下，防止上扇转动时从下扇上掉下来。上扇磨两边各有一个木杠子插入磨内，系上绳子，一个壮劳力或一头驴就能拉动。

泡好的黄豆放在上扇的磨眼上面，拢起一小堆，旁边放一盆清水，由掌勺豆信来调节豆浆的浓度。清水通常是黄豆量的三到六倍，少了，豆腐不出份量；多了，豆腐没有嚼劲。做豆腐，我们都要请老齐头儿来给把握火候。拉磨多用毛驴，如果磨的黄豆少，就由人拉磨，一圈圈地转。拉磨是个耐力活儿，刚开始时轻快，走出十几圈，腿就发沉了。为了让我们卖力拉磨，母亲经常会舀一勺豆放在磨盘上，拉一圈给我们吃几颗。就这样一圈一圈，白亮亮的豆浆像小瀑布一样，漏到磨盘下面的水桶里。

老百姓尊称做豆腐的老齐头儿

叫“豆腐信”。就像喂牛喂马的叫“牛信”“马信”一样。“豆腐信”是个“好汉不爱干，赖汉干不了”的活计，经常是边吆喝毛驴拉磨，边添豆加水，还要抽空烧大铁锅下的火。水桶里豆浆接满了，就倒进大锅里加热，并不时用木铲子搅拌一下，防止糊锅底。泡好的黄豆磨完最后一勺，马上用清水刷净磨盘，把豆浆倒进锅里，豆浆完全熬开锅约二十分钟，再盛入瓷盆或者瓷缸里降温。水温八十摄氏度时，开始给豆浆“过包”。豆腐坊都在屋内一角固定着一个木制十字架，十字架的四个角吊着粗纱布，形成一个布兜。磨好的粗豆浆加热后，倒入布兜内，均匀地用劲，左右、前后摇动，豆浆在重力作用下从纱布中浸出，漏到下面大缸内。豆浆过滤到一定程度，还要用木头夹板夹住布兜，将残留的豆浆挤净。“过包”这道程序完成后，包裹剩余的渣子，就是豆腐渣。小时候家里经常炒豆腐渣吃或者把豆腐渣拌进面粉里蒸馒头，这样的馒头味道香甜、豆味浓郁。现在，豆腐渣“沦落”成喂马、喂猪的饲料。磨豆腐费时费力，如果一板豆腐在早晨六点钟出来叫卖，老齐头和媳妇就要在凌晨3点钟起来开始劳作。

豆浆在大缸里兑卤水，兑卤水用勺子搅匀。兑卤水时，要兑得细、慢，看到豆浆内有凝成的白块时停止。这时我们称它为豆腐脑，豆腐脑是一种含水量大、软嫩易碎的食品，用蒜酱浇汁或者回锅炖煮，也是一道香醇、清爽的美味。最后一道工序是压豆腐，把用木板做成的、长方形的、可以四面拆卸开的豆腐模子放在案板上，铺上白纱布，盛进点好的豆腐脑，再用白布包起来，上面放上一块木板，木板上压着石头或其它重物，水就“哗哗”地顺着木板往下流。半个小时后，拆掉模子，一大板白净净的豆腐就呈现在案板上。如果做出的豆腐不成型或者发黄，老齐头儿脸会黑一天。

新压出的大豆腐用手一拍颤巍巍的，吃起来香喷喷的。小时候，母亲买来的豆腐不用炖，也不蘸酱，我就可以吃两大块。如果家里炖大豆腐，最好是用边角位置的豆腐，因为这样的豆腐压得更紧实。放学回家一推开院门，就可以闻到扑鼻的香气，如果有点儿鱼或者虾酱炖大豆腐，再加上一碗高粱米米饭，能吃得人放不下筷子。

多少年来，农村做豆腐基本秉承着祖先传下来的手艺。现在机器加工的豆腐没有手工做的豆腐好吃，最大原因是手工做的豆腐有一份情怀溶解在豆腐里面，豆腐里有我的回忆，豆腐里有我的童年。一切东西只要加进感情的因素，就会随着时间的推移历久弥“香”，让人不能忘怀。

豆腐，大豆腐！这吆喝的人、这吆喝的声音都远去了，春节似乎只剩下一个符号，只留下记忆中醇美的味道和现实中经久的念想！

松针升华成月色（外一首）

章仙踪

披散，细长，尖锐又拘谨
松针那样的针
对父亲的粗糙手掌
似乎不发生作用。松针燃烧了自己

啾啾剥剥的火光与响声
才吸引到粗心男儿的注意
双臂拢成他并不知晓的
心形。我注意到松针
因烟雾而流泪

一万枚集合成一枚
对准苦难世界绵绵用力
有时是针灸，有时是蝴蝶
有时，升华成淡淡月色
仍然散成一束束射线
仍然在我前额覆上沁凉的爱意

被季候的X光透视

夕阳奔赴而来，矮墙在恍惚中
站直了身子。这是掺合金沙的时光
大地平展万物极简的生涯

旧色的遮光板“咔嚓”打开
仿佛秋深，仿佛忧伤
一棵葵树，被季候的x光透视

展开深呼吸的百年葵树
保持了整体的正直向上，与慈爱
片中结节，乃是无尽风雨的履历

也袒露浅色骨骼，汇集又分岔的
良愿和怯懦。我缓步走进
这幅图画，成为独具希望的部分

春运

吕永帅

出站口，相同的鸽群在
晚高峰拜访人流
车灯南北匆忙，践踏起
每一滴浪花，浇灌
沿途的思念波光粼粼
编织大地的网，汽笛悠长
一只脚迈出车站，卸下铁皮
人们带上丰收的牙齿
过去在此生根
时间里，我们打磨潮汐
黄土长出铁黑的脊骨
一行行，相同的铁轨盛开
鸽群像鸽子一样雪白

当冬风吹来（外一首）

钟贤英

凌霄花落满亭台
柔软的，透出清新的皂香
这开在云端的花，回归尘土
该是喜悦还是忧伤？

处流水之低，汲烟火地气
高处绚烂，紧握足下的土地
一路攀缘，向光破壁
在惊美的仰望里，绽放不歇

冬风来得猝不及防，锦时华年
骤然碎成花瓣，纷纷，如清明的雨
树上的花叶掉完，看不见风了
一股拔节的力量，在冬风中蓄势

门

祈祷与焦灼
手术门外，潮起潮落

跨入门，病床疾走，搅动寒风
摄魂怪在命门穿堂而掠
绿衣天使扼制风口，在此岸与彼岸间摆渡
刀锋，闪电，阴霾，透雨

光波皎洁，照彻门洞里的人
涅槃重生
披铅衣的人，把人间温暖
从手心直抵门中人的足心

跨出门
光明，微笑，轻言细语
窗外，玫瑰馨香弥漫

冬至（外一首）

贾虹月

寒风吹着哨声
将团圆的饺子旋转
出锅肉香四溢，但是娘
从也不忘为她的小女儿
特制一盘素饺

冬至，凛寒更添
娘常常牵着星光赶制棉衣
为她的孩子以及孩子的孩子
那些炫目活泼的色彩
欢呼着掀开春的序幕

可这熟悉的场景，转瞬
已是十一年未见，我与娘

在一场大雪里走散，每年
她都托梅花捎来信息，用心爱
每一朵都开着不一样的明天

元宵夜

才和兄嫂通完电话
又与姐姐一家视频过
笑声与祝福溢出了暮色
举目望去
元宵的花灯已经沸腾

女儿盛好了汤圆
儿子斟上美酒
这些也曾是父母生前喜欢的
至亲的人为我尝尽人间疾苦
厚德厚行方赐我如此厚福

此时，月辉洒下来
恰似一泓春的泉涌
在高脚杯的暖意里
无需三杯两盏
我就已醉倒在
今宵的月色里

正月十五花灯节

刘捷

转眼间元宵节就要到来了。每当这个时候，我都会想起年轻时在庄河（县）居住时看花灯、猜灯谜的事儿。

庄河地处大连市最东端，相对其他县区，是比较偏僻的，但是这里的民俗文化生活却非常丰富。二十世纪八十年代初，我国正处于改革开放的初期，国家并不富裕，但是老百姓的文化生活却是丰富多彩的。也就是在那个时期，我参加了文化馆组织的合唱团，掌握了歌唱的技巧。一次偶然的机会，我走进了县文化馆的文学创作队伍中，在那里得到了锻炼和成长。这都是后话。

那时，从正月十四开始，县文化馆院内就挂满了各种各样的灯笼：宫廷旋转灯、鲤鱼灯、龙灯、船形灯等。这些灯笼都惟妙惟肖，非常漂亮。最吸引我的不仅是赏花灯，还有猜灯谜。为了能多猜对灯谜，我之前就翻阅了大量的有关谜语的资料，并

牢牢记在心里。到了正月十四那天傍晚，我就和文友们一起来到县文化馆的院内，边看花灯边猜灯谜，猜对了就去窗口领奖。县文化馆院内人山人海。人们穿着过年的新衣服，脸上洋溢着幸福的笑容。在文化馆的对面，就是电影院，我们逛累了，就会买几张电影票看电影。正月十五前后三天，似乎比过年都热闹。过年时人们是聚在家里，大街上几乎看不到几个人。可是正月十五就不一样了，人们都会从家里走出来，到大街上逛街、看花灯、看电影、看踩高跷。大街上人山人海，卖小吃的小贩也会挑着担子走街串巷。孩子们会毫不吝惜自己的压岁钱，一个个手拿着糖葫芦，蹦蹦跳跳。

那时的糖葫芦真的太好吃了，山楂又红又大，吃进嘴里酸甜适口，那是纯纯的糖稀和山楂做出来的。

想起那时候的元宵节，满脑子都是甜甜的回亿。

