

▲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捧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，你家地起蛰虫了？”

“可不，今天去打药。”

“三姑，听说你家丫头相对象去了？”

“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心区，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，西红海村只有三眼老井，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次挑回来。好一点的井配备轱辘，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，都容易出事儿。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，并且用手捞出那些瘪

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，搓掉表皮上的附着物，这样出浆率高，做出的豆腐白如玉。这如人一生，洗尽铅华才显本质。

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八十公分直径的石磨，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，包里剩余的渣子，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，边兑边用勺子搅匀。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、滑爽的美味。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，木板上面压着石头或者其它重物，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

啵啵剥剥的火光与响声  
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

吕永师

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

东风来得猝不及防，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資料，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。孩子们会毫不吝啬自己的压岁钱，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憶。

