春节里的大豆腐

周 军

“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，有的端着小半盆黄豆，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。因为压榨时间长短、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。好一点儿的井配备辘轳，把水一桶桶地转上来；差一点儿的井，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，并且用手捡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。两扇接触面上都錾有排列整齐的磨齿，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，旁面放一盆清水，由掌勺豆倌来调节豆浆的浓度。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“豆腐倌”。就像喂牛喂马的叫“牛倌”“马倌”一样。“豆腐倌”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，再加上一碗高粱米水饭，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！