

豆腐炖乡愁

□ 吴海涛

我是一个嘴馋的人。我曾对友人开玩笑：“对身外之物不要计较，自己多注意身内之物为好。”我的解释：身外之物指衣、住、行，身内之物指食物，是直接与健康相关且解馋的东西。当然我说的是玩笑话。

离开家乡几十年了，双亲已故，对家乡的思念却越来越浓，特别怀念家乡的吃食。家乡确实有几道特殊的风味，虽然其实到处都有，可在我感觉里却总是比家乡味道差了很多。

年少时，家境贫寒，温饱将就，更不要提美食了，只有逢年过节才能有几样好吃的略微解馋。即便是年前买点肉也只能买肥膘，炖肉时要把肥油炼出来，用勺撇出封存好，来年开春炒菜炆锅用。余下的肉或炖或红烧，虽然嘴很馋，但也吃不了两口，因为肉实在太腻太肥；可要是加点豆腐或豆泡就不一样了，能吃上一大碗呢。

说到豆腐，那是我的最爱，“豆腐处处有，唯有家乡浓。”可能是吃习惯了的原因吧，对家乡的豆腐始终有一种特别的情感。

家乡小镇上有三家豆腐坊，村西老韩家、村东老蒋家和村南老谢家，豆腐味道各有不同。小时候没有发现特别之处，只觉得看起来都是白白的，但长大后再吃就品出不一

样的味道了。听人一说才明白，原来是点制方法不同，老韩家用的是石膏，老蒋家用的是盐卤，“盐卤点豆腐，一物降一物。”

家乡人都知道，每天早晨天刚亮，大街小巷就会传来当当的木梆声和一会儿远一会儿近的“豆腐、豆腐”的叫卖声。说是这些叫卖声和木梆声唤起了黎明也一点不为过。小镇沸腾起来，大街上油条豆浆、烧饼老豆腐、油饼豆腐脑……全都活泛了起来。

豆腐坊是简单的门面房，挂一块菱形招牌，上写着斗大的“豆腐”二字。其他的买卖门脸也同样挂着幌子，弹棉花、缝衣社、铁匠铺、杂货铺、小饭馆……不同的是，豆腐坊的门脸就上午开门，因为店家得凌晨两点开始磨浆，所以下午泡上第二天的豆子后就关门休息了……

家乡豆腐的制作过程是——先提前用家乡含矿物质的水将豆子泡上，然后将泡好的豆子用石磨磨成浆，边磨边用溜子水点在磨盘顶的黄豆上，黄豆随着磨盘漏入磨孔，在上下两扇石磨的磨制下变成乳白色的浆，浆流入一个大的木桶，桶满后过滤掉豆腐渣。其实豆腐渣可油炒食用，也可用来喂牲畜，日后还能有一笔不小的收入。

过完渣子后，把浆加温，随后放入大桶点卤。无论石

膏还是盐卤，点卤都是绝对的技术活，老了出量少，嫩了不成团，好坏全看把式的手艺。点卤后压制，便成了现成的豆腐。豆腐的滑嫩清香，和水有很大关系，有经验的人知道，水资源最好的地方，往往也出美味的豆腐。

我为什么这么熟悉豆腐的生产过程呢？因为村东老蒋就是我家邻居，儿时放学经常光顾他家豆腐坊。如果帮忙干活，老蒋都会奖励我一块新鲜出产的豆腐。

如今，现代生产线已取代了传统手工艺，豆腐的制作从泡豆到打浆，全部采用机械流水作业，一天的产量是传统工艺的50倍，不仅形成了工艺化的生产模式，也促进了产品的深加工能力。

每次回老家，我还是会光顾老蒋家的豆腐坊，虽然老蒋不在了，但他儿子还在干，家庭作坊变成了先进厂房，传统石磨变成了电动磨榨，但他家豆腐的口感和味道保持不变。

母亲在的时候，我最喜欢吃她亲手做的鲈鱼炖豆腐和大肉炖豆泡。母亲“走了”之后，我回家的次数少了，但每次回老家或老家来人，我还是能够吃上老家的豆腐——虽然这么多年，我吃过很多地方豆腐，但唯有老家的豆腐，才是深藏我心底的正宗味道。

为娘再做一碟香

□ 叶淑华

今晨 喜鹊飞临了小窗
驰载一语
缠绵的诗行
送我一份
久违的渴望

曾几何时
我还依偎在娘的怀里撒娇
听娘给我们讲
公主的美丽和善良

长大后
经常学娘 悄悄剪裁
落在窗台上的几多琼花

就怕这抹寒凉
落在爸爸单薄的肩膀
昨晚 依稀梦见娘
被一大束红红的康乃馨环绕
娘温暖的的笑容啊
还是那么慈祥

今天
我有个小小愿望
就是 为娘再做一碟香
望着娘满足的模样
阳光和芬芳啊
就会暖暖地
溢满心房……

和为贵

□ 刘金范

我去一家面馆吃饭，点了一个砂锅面，慢慢吃，吃得锅里的汤都没剩。

我叫老板娘买单，她笑盈盈地问吃得怎么样，我说味道挺好的。我没有离开座位，抽出餐巾纸擦汗。一名捡桌子的女人走过来，五十岁开外，惹了我一句，真能吃。我想反驳，话到嘴边停住了。

我小时听老人说，人与人说话不能挑字眼儿，有些人说话不加考虑，不经意地溜出来，跟这样的人咬字眼地较真儿，打起口水仗实在不值得。

我觉得人与人接触，尤其是经常来往的朋友，谁都会有把不住嘴边的话，稍不留神溜出口，有朋友就往歧意上理解，越想越偏离了说话的宗旨，越是压不住性子，于是，朋友之间因一句话不饶不过地撕破了脸。

但也有人不是这样，我在一次婚礼宴上遇到过这样两个人。一个人酒喝多了嘴上没有了把门的，说另一个人，你退休金开的比我多，有

啥可美的，工资开得多，不如活得年头长。这句话不怎么好听，可另一人却心平气和地说，你说得有道理，生命长与短人生无定律，现在人活的是生活质量。这个人说的话，避免了打嘴仗的事情发生。

常言道，忍一下风平浪静，退一步海阔天空。说的是在某个事情上人不能求根、不能不饶人。人在针尖对麦芒的情形下，你不服他，他也不饶你，水火不相融，争来斗去，双方给彼此的关系设立了一道墙。

无论现在还是过去，交一个人难，得罪一个人很容易。人活着，无论生活还是事业，人与人打交道，相识是缘，交往是心与心之间加深情感的桥梁。

有些人在朋友说话的字眼里挑毛病，疑心重重，总是把对方的话曲解成攻击的子弹。

生活中做人要随和，人容人，和为贵，在融洽的人际关系条件下，做人做事，为人会更好。

春季挖野菜

□ 王爽

冰雪消融的春天，春风把肥沃的大地吹得渐渐松软，泥土散发出清新的芳香，小河边的柳树萌出嫩嫩的绿芽……这时，具有很强的生命力的小根蒜、曲麻菜、婆婆丁什么的总是率先拱出地面，铺满在田间地埂，像刚刚睡醒的孩子，为人们传递着春天的信息。

小时候，每到春季，各家各户都没有什么蔬菜可吃，留到这时的白菜拾掇得只剩个芯儿了，留作栽子的土豆也开始发芽了，冬储的大萝卜也已经变糠了，只能吃去年秋天晾晒的干菜，诸如干豆角丝、干土豆片、茄子干什么的，人们常把这个青黄不接的时节叫做“苦春头子”。于是，大地奉献给我们的绿色美味——小根蒜、曲麻菜、婆婆丁便走进

家家户户的饭桌上。

小根蒜又名野蒜、大脑瓜，属多年生百合科植物，其气味接近葱。小根蒜的根和叶皆可食用，根部如一个微缩的独头蒜，生食、凉拌、腌菜、炖吃均可。通常的吃法就是小根蒜蘸酱，它还有健胃、去痰等功效。

曲麻菜也叫苜蓿菜，为多年生草本植物。将曲麻菜摘去老根，用井水清洗几遍，便鲜鲜灵灵的，可做蘸酱菜，味道微苦，但吃起来很爽口，有解毒的作用。

婆婆丁学名蒲公英，属菊科植物。婆婆丁可生吃、炒食、熬汤、炆拌，也可以做馅。入药的主要功能是清热解毒，消肿利尿。

相对来讲，我更喜欢婆婆

丁，因为她开着鲜艳的花朵，我常常采摘一些，攥在手里玩耍。

很早以前的饥荒年景，青黄不接，只有田间地埂的野菜依旧茂盛地生长，仿佛是老天爷特意赐予穷人的果腹之食。

我曾经问母亲，蒲公英为什么又叫婆婆丁呢？母亲说她听老辈人讲过，婆婆丁不是很苦吗？就像老婆婆的嘴一样，对儿媳总是挑东拣西的，说一些难听是话。难听的话虽苦，可却是好心，不管老婆婆对儿媳骂得多难听，都是为了儿媳好，就像这野菜既能当菜又可以治病一样。

我不知道母亲说的是否是“婆婆丁”这个名字的真实来历，却觉得很道理，因此我至今不忘。

黑土地