

生 腐

羊咬鱼

我的故里，在长江之畔。印象中，老家的菜肴与小吃，以汤汤水水的居多，比如余肉汤、鱼丸子、鸡汤泡炒米。萦绕舌尖的乡味，自然不止这几样。生腐是一道特殊的家乡菜，少时百吃不厌，至今难以忘怀。

父亲在世时，日子过得紧巴巴的。连续几年，到了腊月，眼看要备年货了，他就带上一两包烟，到邻家或者亲戚家转转。我知道他是去借钱，心里存着隐忧，但装得若无其事。父亲更是不想让做子女的看出他的窘迫，日夜张罗，准备咸鱼咸肉以及干果、油炸品等，样样不少于左邻右舍。

那些年的乡村，人多，家禽遍地。腊月里，家家忙着炸生腐、炸年糕、炸糯米圆子、炒花生、炒瓜子、炒山芋角子、磨米、磨辣椒……似乎万物皆可油炸、万物皆可炒熟、万物皆可磨碎。香气从这家飘到那家，整个村子氤氲在浓郁的香味中。家中的那只黄猫，似乎吸足了空气中的油腻味，连丢弃在它跟前的几块油渣也懒得理睬了。

炸生腐或其它食物，不宜用陈油，以当年新榨的菜籽油为佳。实际上，用上一二十斤新菜籽油炸食物，父亲很心疼，嘴上却说道：“今年油菜籽收成好，榨的油多，用点就用点。”这番话似乎是自我劝慰，更像有意说给家人听。

炸生腐的另一项用料，就是要有豆腐干。这白色的而非酱色的豆腐干，必须提前准备。对于乡人而言，做豆腐是一桩不亚于杀年猪的大事。黄梅戏《王小六打豆腐》里，演绎的就有买豆子自家打豆腐的事。乡间沿袭已久所说的“做豆腐”的做，较之于传统名菜“酿豆腐”的“酿”、戏文里“打豆腐”的“打”，显得平淡无奇。

每到腊月，十里八乡的人家，都会赶到豆腐坊做豆腐。如此一来，预备做豆腐的人家，必然要与豆腐坊的人约定日子，排个先来后到的顺序，才能把豆腐做出来。一般情况下，到了豆腐坊做豆腐，快则当天去当天回；慢的话，要到次日凌晨，才可能做完自家的豆腐。做豆腐主要预备过年期间食用，有的人家将做的豆腐养在一缸清水里，可以一

直吃到正月底。

乡人争相去的那家豆腐坊，是我的一个亲戚开设的，他的父母以及兄弟都会做豆腐，而且手艺出众。亲戚家所在的村庄，名叫“官人坟”。那一带，遗存了不少土坟大墓。听说，有的还是三国时期某位大人物的归葬地。官人坟距我家有七八里路，离我读小学的地方倒是很近，不过几百米远。小学四年级寒假前，我与几个同学在操场上正玩着跳格子，忽然瞥见一团一团的热气从豆腐坊里“滋滋”地往外冒着，如同晨间的雾气在河面升腾、弥漫，整个人痴痴地呆住了，连同学的催促声都当成了耳边风。

虽然与豆腐坊的人有着亲戚关系，我父亲挑着一担黄豆去做豆腐，仍然要排队候着。用来做豆腐的黄豆，得提前浸泡至发胀。到了豆腐坊，按照一套流程，要做的，就有磨豆浆、煮豆浆，等等。“卤水点豆腐，一物降一物。”豆腐做得好不好，关键在于点卤是否到位。给豆腐点卤的有石膏，也有使用盐卤做法。点卤后的豆浆，于热气腾腾中很快析出白花花的东西，这就是豆腐脑，将豆腐脑倒入模子里，沥掉水分，就成了一板一板的豆腐。用来做生腐的豆浆，须单独放置，加入使豆浆凝固的“黄浆水”，就可坐等一板比较特殊的豆腐成形。所谓黄浆水，是将之前压豆腐坯时所滤出的水，经一段时间发酵，变废为宝，“点化”那些预备做生腐的豆腐。单独留出的豆腐，须经压平、切块、自然阴干，就可以用一锅新鲜的菜籽油炸成生腐。

那些年的腊月里，我得空就帮着父亲打下手，对于炸生腐或生腐烧肉之类的细节，记得格外牢固，更是体会到家人团聚在一起的温暖。

炸生腐的那一天，如同迎接新生儿，满屋都是香味与喜气。父亲将事先劈开的一截截马柴（即木柴）架在大铁锅的锅底，用干草或废纸引火点燃，待油锅煮沸，用油勺捞出表面的浮沫（故里方言称油沫浮），就可把之前脱了水分的豆腐块，一块一块地放入油锅。一次性入锅的豆腐块，须要掌控好数量，否则就会浪费菜籽油。当豆腐块入锅的那一瞬，“滋滋啦啦”作响，油锅中随即冒出细密的油泡。此时的火力不宜大也能过小。火候掌握不好，豆腐块要么被炸成龇牙咧嘴状，要么就是一副老气横秋的模样。那些水分没有阴干到位的豆腐，在入锅时，就像点燃了一串炮竹，滚热的油滴随之从锅里飞出，溅得灶台油乎乎的，一不小心就溅到人的衣服上。以这样的豆腐块炸出的生腐，瘪歪歪

的，毫无看相。上佳的生腐金灿灿的，鼓鼓囊囊，气息饱满，内里形似白色蜂巢，蓬松如海绵。刚出油锅的生腐，可以寡口吃。冷却的生腐则不宜张口吞咽，除非不怕冷油过肠胃。

经由烈火烹油，豆腐块从白色状炼成金色的生腐。刚出锅的生腐，与北方的油豆腐或者说豆腐果一样，都是豆腐下油锅后滚一身热油的变形体，本质上都是豆制品，属于豆腐家族成员。家乡的生腐要比油豆腐个大，近似长方体，就像一根根金块。乡间有人将生腐写成“送福”或“升富”，大抵含有祝福与希望之意。也有以“寿父”或“生付”这样的写法替代，估计因为听音写字，将错就错地使用了。

三十多年前，在故里老屋的厨房中，我曾问过父亲。

“生腐怎么写？”

“简单啊，就是升富！”

他回答得十分干脆，连头也不抬，专心的忙着炸生腐。现今回想起来，他的话里明显有他的寄托。

炸生腐耗油，生腐烧肉也特别“吃油”。做生腐烧肉，宜选用猪排上的“梅肉”，带点肥，用新鲜的肥肉现炼出猪油，先用大火将肥肉烧至七八成熟，然后再放入生腐，盖上锅盖，用文火焖一会，即可起锅食用。也有用文火一直烧着，那铁皮锅里的生腐越吃越香。若是做糖烧肉生腐、糖排骨生腐，烹饪流程大体相似，不过是在烧菜过程中加入红糖。以前物质欠丰时，白糖比红糖金贵，故而平素放的多是红糖，也有用冰糖块的。

以往，乡间人家如有红白喜事，招待来客，开席不久，就会端上两碗生腐烧千张。生腐与千张，原本都是豆制品，搁在一起加五花肉烧制，香气分外浓郁。彼时，席位上，上人、贵客坐在上位，其他人各依次坐下，每桌八人，小孩不给上桌，只能让大人夹了菜，端到一旁去吃，或者依偎在大人身边。

老家有一位厨师，常年为乡间宴席掌厨。他一只眼能见到人，另一只眼装了假眼珠，说话语速似机关枪扫射。他曾给乡里的政府食堂烧过饭，对于几十人乃至上百人吃的流水席，要烧什么菜，备多少斤两的食材，他都搞得清清楚楚，也做得妥妥帖帖。烧饭时，他会在肩膀上搭一条毛巾，出汗了就拿毛巾擦一擦。经他之手做处的生腐千张，只要上桌，很快就被吃得一干二净，有时碗底连汤汁都不剩，称得上“秒吃”。独眼厨师与我父亲年龄相仿，有一次在老家的镇上见到我，还特意问长问短。

父亲去世已近三十年，时常想起他的“穷忙”状态与乐活的样子，而我也许久未吃到故里的生腐烧肉。前几年的一个冬日，与发小回乡，沿着长江大堤走走停停，江风扑面，撩人追忆起一桩桩往事。天擦黑之际，我们走到一个镇上，遇到一家手工做生腐的老店，分外惊喜，各买了十来斤生腐。



春韵 周文静 摄

抓土鳖

汪建国

小时候，最羡慕爸爸把月工资“五十四元伍角”摊在饭桌上。他一眼看穿我的心思，笑着告诫：学生当以学业为主，也可适当劳动挣点零花。学校正倡导“勤工俭学”，村里高年级同学放学后搜寻破铜烂铁，周末拿到供销社卖——原来他们早有零用钱了。

春末夏初，天热得快。傍晚，建于1960年代的老土砖房里，邻人们摇着蒲扇纳凉。墙根和土锅台边的小洞里，土鳖虫耐不住闷热，有的爬出来找阴凉，有的争相钻出洞口，仰着肚子抖动八条细腿，像要抓住微风。忽然黄二嫂惊叫：“土鳖虫搬家了！”几只大土鳖从脚前闪过。大人说，这叫地乌龟，也叫土元，是味中药材。我不管这些，只知道它能晒干卖钱，且价格不菲。

从此，放学做完作业，天刚黑，我便操起家什：几只深口玻璃瓶，一双削尖的竹筷。土砖墙根有很多小洞，洞口泥土扒成粉状，筷尖轻轻一拨，土鳖要么往深处窜，要么掉头逃，但大多逃不过我的瓶子。首战告捷，一晚捕获大半斤。

可土鳖有灵性，往后越捕越少。有的洞空了，有的只剩一只，格外警觉，稍有动静便一闪而逝。八十岁的邻居奶奶逗我：那只是个侦察兵，其它的藏在近处呢！她教我下诱饵：把麦麸用小火焙香，淋几滴菜籽油，撒在洞口。晚上七点，天已黑透，大人们搬到晒场纳凉，月光下我听着神话故事出神。不知过了多久，有人提醒，我才拉着姐姐提灯去看——洞口四周密密麻麻爬满土鳖，大的如荸荠，小的似黑豆，深褐浅黄一片。我兴奋得想用手抓，姐姐拦住，让我用筷子夹大的，小的留着，说这样以后还有得抓。还是她想得周到。

那段时间，我摸透了土鳖的脾性：昼伏夜出，喜阴湿，天闷热、雨将至时最活跃，五月到十月繁殖最旺。

终于，卖土鳖干的钱换来了心仪已久的新农村水笔和彩色封皮日记本。日记里，自然少不了抓土鳖的故事。

