

生活流水

一碗豆腐暖岁月

翟长付

小时候,经常听到奶奶唠叨:“行船、打铁、磨豆腐。”奶奶说这是劳作三大苦,行船是风里来浪里去,打铁是高温下抡大锤,磨豆腐是三更半夜就得起身泡豆磨浆。奶奶说这话,其实是心疼打铁的父亲。

想起这句话,我就会想到豆腐。豆腐是各地都有的食材,北方的卤水豆腐、南方的石膏豆腐,还有各种各样的豆腐制品。尽管做豆腐很辛苦,但它在人们的日常饮食中很普遍,而且价廉物美,男女老少都爱吃。有人把豆腐称作是“植物肉”,2014年,“豆腐传统制作技艺”入选中国第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

记忆里,镇里做豆腐的德林爷爷有点驼背,大人小孩都叫他“豆腐林”。他每天都挑着担子,走街串巷卖豆腐。那时候,只要听到铁板叮当叮当的敲击声,人们便拿着黄豆出来换豆腐。中午时分,豆腐林的一担豆腐,就变成了半担黄豆挑回去。

豆腐能用黄豆换,不用花钱买,母亲便变着花样,用自留地种的黄豆换豆腐给我们吃。农忙的时候,常做小葱凉拌豆腐,既简便又好吃。农闲时,父亲拿着渔网到屋后的河边撒网,总能网到几条鲫鱼,母亲便烧鲫鱼豆腐汤。嫩嫩的豆腐,白白的汤,很是下饭,能让我们兄弟几个吃得直打饱嗝。

冬天,母亲把放豆腐的瓦盆盖好盖子,放在院子里冻上一夜。第二天中午,

母亲给我们做冻豆腐烧肉。豆腐冷冻后孔多,孔里吸满肉的汤汁,那时候的我们,都觉得冻豆腐比肉好吃,几个人抢着吃豆腐,最后碗里剩下的尽是肉。

结婚后,我喜欢吃爱人烧的青菜豆腐汤,青青白白的,看着清淡无奇,吃起来却很有味。有时候菜园子里的青菜赶不上吃,就用大白菜烧豆腐汤,也是道下饭的好菜。岳母烧的咸菜豆腐汤,我特别喜欢吃。咸菜是岳母腌制的雪里蕻老咸菜,配上新鲜的嫩豆腐,热气腾腾的,吃起来那叫一个爽。

女儿嫁人后,外孙外孙女也喜欢吃豆腐,口味却和我们不一样。每次女儿带他们回来,爱人就用豆腐做油炸豆腐。兴许是孩子们都爱吃油煎过的食品,可我们小时候是吃不到的,那时候油都是凭票供应,哪舍得用来油煎食物。

现在的饭桌上,虽然也有豆腐做的菜,但已经吃不出我们小时候的味道。做豆腐也不再磨磨豆子,全部是机械化操作,豆腐也比从前做得精细。其实,并不是豆腐不好吃了,是生活条件好了,餐桌上的菜越来越丰富,再也不是那个有菜没菜能吃饱饭就好的年代。豆腐没有变,是吃豆腐的口味变了。家常菜饭店里,鱼头炖豆腐和麻婆豆腐,还是我们这把年纪的人经常点的菜,一碗豆腐香,豆腐里藏着我们太多的童年回忆。



翠叶凝珠 张永生 摄

家园小景

小城故事

方崇贵

马吉田(马少田)老人,家居宜城大南门街道登云坡附近。他经营四季不同口味的小吃,是宜城饮食文化中的一枝独秀。

马老身材高大,他站在人群中,昂昂然如鹤立鸡群。每天清晨,他那由远而近洪亮叫卖声早已如钟点响起。说道经营四季小吃,在宜城、安徽、甚至更大的范围内,他的食品小吃是别出一格的。节气在变,他的饮食品种也在变,真可谓独具匠心。

春季,马老经营水煮油炸豆腐干,制作程序:将一块白豆腐,从侧面片成二片,然后正面二刀,切成六块三角形,下锅油炸成金黄色出锅上摊,撒上胡椒粉。叫卖时将其水煮。锅内拌有大蒜,还漂浮着几个红辣椒。红配绿,看不足啊!其价格低廉,五分钱一碗,上碗还放上葱花、生姜沫、盐、酱油。黄的是黄澄澄,红的是红彤彤,吃起来真是够味。

入夏,熟蚕豆、豌豆上市了,他的叫卖声在街头巷尾时起时落。他肩挑着担子,前摊一半熟蚕豆,另一半是豌豆,一边殷红色,一边黄灿灿。后摊摆放着切好的三角形荷叶,为携带方便。随着“又甜又香、好吃的熟蚕豆、豌豆啊”的叫卖声一出,爱吃的小团子都围到摊前,看见红黄相配堆得像小山的蚕豆、豌豆,嘴角边都要流口水。马老见到站在街坊门口的老太婆,就说:“蚕豆、豌豆,浇上麻油即消化又利肠啊!”一路上货尽,他面带微笑哼着小调回家啰!蚕豆、豌豆逐渐下市,他又开始经营水煮糯米粽子。

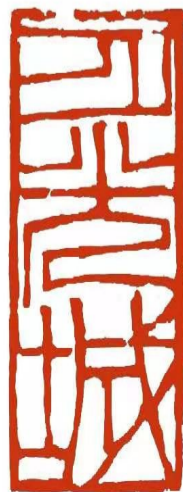
盛夏,凉粉的担子出现在人们视线中,他技艺娴熟,手持铜刨,在倒置脸盆形状的凉粉上一抖手,刨出的凉粉亮晶晶,跟面条一样,盘在碗中,吃时,撒上葱花、生姜沫,浇上醋汁,品道好极了。

仲秋,留得残荷听雨声。糯米糍粑上市,他别出心裁,把糍粑做成圆饼形,下大上小,宝塔一样,塔顶上还插上带有工艺性的三角小旗,旗上绘着牡丹花、蓝草花、寿字花、喜字花……有红的、有黄的、有蓝的、招人欢喜。伴随着脚步,旗子飘扬,小朋友们看见,欢蹦乱跳嚷着,拉着大人指着要买。吃时,每个糍粑面上放上糖拌黑芝麻盐点缀,吃上一口回味无穷,走时还送上一面逗乐的小旗子。

深秋,秋风阵阵增凉意,市民们食欲渐增,他那熟悉的叫卖声不时在人们身边响起:“山粉红枣汤,一红二白哟!”他卖小吃食品的身影经常出现在小学校附近,一见学生放学,他便喊道:“二分钱一碗啰!又甜又解饿啊!快来买啊!”

寒冬来临,熟白果的叫卖声飘荡在国货街、四牌楼、钱牌楼、墨子巷中……熟白果的做法奇巧,白果装在能开启的碗状铁丝网上,并带有手柄,白果成熟的做法是将其放在小铁炭炉上烘烤,两面不停地跳簸,翻烤,熟后盛放在有棉捂的红木桶里备售。这种食品大多是年龄上了四十多岁的妇女购买。

年复一年,岁月如歌。据我记忆,直到1960年代末,马老的叫卖声才渐行渐远……



流年碎影

我的妹妹

章善荣

妹妹已有八十岁了,不高的个头,一头银丝却梳理得整整齐齐,脸上的皱纹里藏着岁月的温和。谁也想不到,这位曾在芜湖市中医医院里尽职护理过无数患者的老护理部主任,竟会在余生艰难地与三叉神经痛不断地缠斗上了。

妹妹告诉我,她住在北京女儿家,日子过得平淡又充实。但在某天清晨,右侧面颊一阵尖锐的疼痛突然袭来,像闪电劈开脸颊,又像钢钉狠狠扎进下颌,这种撕心裂肺的痛,让她瞬间攥紧了拳头。现在面颊碰不得,嘴张不开,连话都说不出来,更不能刷牙、喝水、吃饭。去了几家医院,确诊是三叉神经导致。这个被称为天下第一痛的顽疾,从此缠上了她。

妹妹告诉我,为了治好病,家人陪她跑遍了北京的多家医院。吃药,针灸,理疗,外敷等各种方法轮番尝试,可疼痛依旧像个甩不掉的影子,不时就冒出来肆虐。某家医生建议手术,说这是根治的希望。她咬咬牙同意了,可谁也没料到,手术中竟出现了不该发生的医疗意外情况,导致她在昏迷中被紧急送进ICU抢救。病房外,亲人的啜泣此起彼伏;病房内,她在冥冥之中靠着几十年护士生涯磨炼的坚韧意志与死神顽强对抗。经过四天四夜的抢救,第五天她竟奇迹般睁开了眼睛。但却看到头上有脑积液引流管,鼻腔内有氧气管,口腔中有胃管,胳膊上有静脉输液的留置管,手上还有心电图监护装置的导管,同时身上还有留置的导尿管。医生和家人见到她睁眼时的第一句话就是:你真万幸、命大,从

鬼门关里捡回了一条命。

妹妹告诉我,出院后,她身体的虚弱和残留的疼痛如影随形,每年总有两三次,每隔两三个月疼痛就会卷土重来,但她从未被打垮。亲人的陪伴,朋友的不断鼓励,让她从痛苦的深渊里慢慢挣脱出来,也成了她长期对抗病魔的无限底气。她提醒自己按时服药,认真记录疼痛发作的时间和症状,朋友帮她寻来外敷的药膏,她就每天仔细涂抹在患处。厉害时,她就靠在床头,拉着老伴的手细述往年愉快的历程,抑或轻轻哼着年轻时喜欢的动听歌谣,硬生生把那钻心的疼痛忍了过去。

去年,她的三叉神经痛又在秋冬之季复发了,疼痛的程度不亚于往年。可当她从亲人那里得知她27岁的孙子顺雨已经是腾讯AI首席科学家时,痛苦的皱纹瞬间变成了笑纹,腮边的痛意也似被一阵大风卷走,欢喜像阳春三月的微风和煦地吹拂在她的脸上,也像春日里的一缕阳光暖暖地照进她的心里。

如今,八十岁的妹妹依旧在与病痛奋力抗争。她常说,自己是护士出身,见过太多生离死别,知道生命有多可贵。虽这条抗争之路布满荆棘,可只要老伴在侧,只要亲人在旁,只要阳光还能照进窗棂,只要自己还能呼吸大自然里的空气,她就一定有勇气顽强地拨开荆棘一直走下去。

妹妹的坚韧,如同一株寒冬里的蜡梅,在风雪中傲然屹立,绽放出生命最顽强的光彩。