



□雨茂

文学史上有许多吟咏豆腐的诗句,我最喜欢苏东坡的“煮豆作乳脂为酥”,不仅有生动形象的画面感,还有令人口舌生津的味觉刺激,扑面而来的是对平常生活的审美感知与诗意解读。海德格尔说:“充满劳绩,但人诗意地栖居在大地上。”真正做到的能有几人!在文人墨客中,东坡先生是名副其实的那一个。

豆腐菜肴确实美味,但制作过程非常辛苦,并不都是充满诗意的。老话常说,三种职业最劳累——撑船、打铁、磨豆腐。前两项我没有切身体会,只能依据场景去推测,后者却是我亲身经历过的,自然感同身受。

记得小时候,我们家一年至少要做三次豆腐,一次在插秧时,一次在收稻子时,一次在春节前。前两次是因为抢种抢收,得请七八个人帮忙,对豆腐的需求量较大,到场上(四川乡镇的集市)买不方便,因为当时三天才逢一场。再者,农民生活比较艰难,谁家的日子都不宽裕,很少买豆腐吃,自己做豆腐就成了最佳选择。在双抢时节,大家相互换工,不需要付工钱,管好三顿饭就行,腊肉、鸡蛋、豆腐是少不了的。前两样是家里现成的东西,自家没有还可以向邻居借,但豆腐得现做。

母亲一般在前一天下午就开始用井水浸泡黄豆,第二天凌晨三四点钟便起床劳作。凌晨三四点钟,天还黑漆漆一片,母亲常常一个人在黑暗中弯着腰推石磨。有一天起夜,我听到熟悉的隆隆声,夹杂着竹绳与木棍摩擦时的吱吱声,还有汁水流入木桶的汩汩声。借着星光,我看到母亲弓着身子,在磨道上孤独地转着圈,远处不时传来鸡鸣犬吠。多年以后,这个场景总是在我眼前浮现,让我不时回味当年窘困的生活,鞭策我前行。

磨好的豆浆要倒进大铁锅里煮沸。越接近沸点,越需要控制火势,还要不断搅拌,否则带着泡沫的浆液就会溢出来。在我的记忆中,在灶后烧火的是爷爷或者奶奶,在灶前忙碌的永远是母亲。豆浆烧好后,舀进两只木桶中,挑到檐廊下。父亲已经布置好了过滤设备,滤网采用结实的纱布,四角

【人生随想】

煮豆作乳脂为酥

拴在十字木架的四端,木架悬于两米多高的挑檐枋上。父亲把浆液舀到滤网中,母亲则晃动木架,冒着热气的豆浆哗哗地流入木桶中,烟雾缭绕,豆香四溢。

过滤后的豆浆被再次倒入锅中,最考验功夫的点豆腐环节终于来了,当然还得母亲来完成。点豆腐时,灶膛里仍然要烧火,但火不能大,而且一定要用软火,比如用干草等当燃料,不能使用煤炭或者木材。母亲点豆腐都用盐卤,不用石膏,这是北豆腐的做法,做出来的豆腐水分少且有韧性。点豆腐最考验人的耐性,烧火的人需控制火势,豆浆要一直冒着小泡,卤水要一点点地淋入,快了不好,多了更不行。卤水多了,豆腐发黄,味道涩苦,不能吃;卤水少了,豆浆不凝结成豆花,白费力气。母亲点豆腐时神情专注,不离锅边左右,不仅要听声观势,时刻关注豆浆的变化,还要随时提醒烧火的人添柴或抽薪,同时根据豆花凝结情况淋入卤水。整个过程需要三四十分钟,母亲总是汗流浹背。

等锅里的水差不多变清之后,点豆腐的工作就算完成了。将清水滗一些出来,就可以舀豆花了。把豆花盛到大盆中,再端到檐廊下。父亲在石阶上放一块木板,铺上一匹大纱布,将豆花平铺在纱布上,再把四角收起来,交叠盖住豆花,用菜板压住,上面再放一桶水。两三个小时后,豆腐成型,就可以用来制作美食了。母亲点的豆腐颜色白中沁黄,质地细腻,豆香味纯,无论做汤还是红烧,都能让人大快朵颐。

春节前,这样的工序还要再做一次,只是不用起早了。因为要预备整个节日期间使用的豆腐干,所以制作量更大,我和弟弟都要参与推磨、烧火、滤浆等活计,亲身体验母亲的辛苦。母亲将新鲜的豆腐切成方块,在盐水中浸泡后,放到竹算子上慢慢熏制,不用专门搭架子,用现成的柴灶就行。把饭锅端走,在煮饭后留下的灰烬上放些糠皮、锯末、柏枝、干橘子皮,剩下的就交给时间了。两三天后,烟火气十足的熏豆腐干做成了,表皮黄中透黑,泛着油光,触手细腻,口感紧致,咸香醉人。豆腐干无论是配韭菜、芹菜炒,还是干切或者凉拌,都很受欢迎。好酒的人更是将豆腐干视为不可或缺的佐酒佳肴,怎么吃都不腻。

远行的人喜欢拿豆腐干做路菜,既扛饿又有营养,而且久放不坏。带到他乡后,想家时吃一点,聊解思乡之苦。我读大学时,每年寒假回家过年,春节后返校时,行囊里总少不了豆腐干。当时生活还不富裕,食堂的菜做得清汤寡水,可选择余地极小,让人提不起食欲。能下饭的,还是家乡带去的豆腐干。

中国地广,各地都有好吃的豆腐。黄淮平原出产一种睢宁蒲包豆腐,豆香和着蒲草的清香,十几米之外就可以嗅到。无论是空口吃还是蘸辣椒酱吃,都可以管饱。在东北,我吃过亮中桥干豆腐,其纹路清晰,薄如纸张,铺在书上能透过它看到字,而且色泽温润,口感筋道,滋味醇厚。

“景泰十才子”之一的苏平写过咏豆腐的诗,其中两句广为人们所知——“个中滋味谁得知,多在僧家与道家”,揭示了豆腐最受释、道两家推崇的现象,只是这说得太绝对了。僧人、道士深居山中,清规戒律多,生活清苦,颇像味寡的豆腐,同时,豆腐是优质植物蛋白,是修行者不可或缺的下饭菜。豆腐味道比较清淡,要做成美食,必须精心烹制,僧人、道士长期吃豆腐,也研究豆腐的做法,自然精于此道。俗话说“淡中滋味长”,俗世人追求高汤厚味,对豆腐的体味,也许没有那么深刻。

我又想起当年母亲凌晨起床磨豆腐的场景了。

小雪时节的闲与忙

□戴永夏

小雪是二十四节气中的第二十个节气,冬季的第二个节气,也是一个反映降水与气温变化的节气,时间在每年11月22日或23日。此时天气转为寒冷,降水形式由雨变成雪,但雪量一般不大,故称“小雪”。元代吴澄《月令七十二候集解》中说:“十月中,雨下而为寒气所薄,故凝而为雪。小者未盛之辞。”明代王象晋《群芳谱》中也说:“小雪气寒而将雪矣,地寒未甚而雪未大也。”这都概括反映了小雪节气的气候特点。

古代将小雪节气后的十五天分为三候:“一候虹藏不见,二候天气上升地气下降,三候闭塞而成冬。”一候时,雪花代替了雨水,彩虹自然就看不到了;二候时,由于天空中的阳气向上升腾,地中的阴气向下沉降,万物都失去了生机;三候时,天气更加寒冷,家家户户闭门躲避寒冷。

“小雪”到来,雪花始飘,这既是自然现象,也是一道亮丽的风景,古来许多诗人都将它写入诗中,加以歌颂。宋代陈睦在《沁园春·小雪初晴》一词中这样赞美月下的雪景:“小雪初晴,画舫明月,强饮未眠。”在小雪初晴的晚上,诗人卧在画舫中,边饮酒边观赏月下雪景,此景美得让人难以入眠。唐代诗人戴叔伦在《小雪》一诗中则赞美飘飞的雪花:“花雪随风不厌看,更多还肯失林峦。”随风飞舞的雪花是那样美丽,让人百看不厌,尤其是不经意落在山峦、树枝上的雪花,更为冬天增添了魅力。宋代诗人黄庭坚笔下的小雪更为传神,他在《春近四绝句》中写道:“小雪晴沙不作泥,疏帘红日弄朝晖。年华已伴梅梢晚,春色先从草际归。”飘落了一夜的小雪,还未被人践踏,在朝阳照耀下就像洁白的沙滩一样美丽。诗人虽已年老,却仿佛看到白雪覆盖下的小草正孕育着勃勃生机,新的烂漫春色就要从小草的嫩叶上悄然归来。诗人从寒冬想到春天,从小雪纷飞想到春色即将到来,这丰富的想象更给“小雪”增添了一层浪漫色彩。

小雪过后,庄稼收回家,田间农活基本结束,过去农民称这段时间为“冬闲”。这时,家家关起门来,围着炉火过日子。不过,说闲也并不闲,只是劳作的地点变了——由田间转变为家庭。在家中,妇女们纺线织布、做针线活儿,男人们修理农具、为牲畜御寒保暖。偶有亲朋来访,一起围着火炉品茗聊天,“把酒话桑麻”,则是一种亲情满满的享受。新中国成立后,随着农业合作化的兴起,农村“冬闲”变成了“冬忙”。这时,有组织的农民依旧忙碌在田野,兴修水利,管理麦田,搞农田基本建设,为争取农业大丰收做准备工作。

与这时期的气候条件相适应,小雪时节也有一些较有特色的饮食习俗,比如腌寒菜、制腊肉。由于小雪后天气转寒,过去人们的生活也受到一定影响。这时在北方,已经没有了新鲜蔬菜,而人们一日三餐仍需要菜蔬副食。同时,小雪时节干燥低温的气候特点也很适合制作可长期保存的腌菜、腊肉,于是便产生了腌寒菜和腌制腊肉的习俗。

腌寒菜的习俗历史悠久,据说起源于周代。过去在农村,每到小雪前后,人们便将刚收获的萝卜、芥菜等洗净,放进大缸中,加入盐、腐豉(将小花生带皮炒熟、磨细后做成的调料,可以增加咸菜的香味),盖上盖子腌制。这样的咸菜可生食下饭,也可加肉末、辣椒等做成美味可口的炒咸菜。小雪时节腌制的咸菜,可以吃上一年。

腌制腊肉主要流行于南方地区,民间向来有“冬腊风腌,蓄以御冬”的说法。过去每到小雪时节,人们便将猪肉、鸡肉、鸭肉等放进缸里,放上食盐及花椒、桂皮、丁香等香料。腌五六天后,用绳索穿起来,将水滴干,再用柏树枝条、甘蔗皮等熏烤,然后挂起来,用烟火慢慢熏干,即成腊肉。这样加工好的腊肉不但可以长期保存,而且吃起来肥而不腻,味道醇香,是很受欢迎的美食。

在南方一些地区,还有小雪吃糍粑的习俗。糍粑是将糯米蒸熟捣烂后制成的食品。古时,糍粑是南方地区传统的节日祭品,最早是用来祭牛的,后来才演变为人们的食品。关于吃糍粑的来历,还有一段传说:相传春秋战国时期,楚国的大臣伍子胥为报父仇,投奔吴国,想从吴国借兵讨伐楚国。他来到吴国,帮助吴王阖闾坐稳了江山,并对吴国的国计民生做了许多长远安排,成了吴国的有功之臣。伍子胥死后,越王勾践乘机举兵伐吴,将吴国都城团团围住。当时正值小雪时节,雪飘天寒,城内民众断食。在此危难之际,人们想起了伍子胥生前的嘱咐,便暗中拆城墙挖地。人们惊喜地发现,城基都是用熟糯米压制成的“砖石”垒成的。原来,这是伍子胥在建城时将大批糯米蒸熟压成“砖块”,作为城墙的基石储备下来的备荒粮。大家将糯米“砖石”掘起、敲碎,重新蒸煮,分而食之,得以活命。后来,在江南一带,人们便用糯米制成像当年的“城砖”一样的糍粑,在小雪这天食用,以纪念伍子胥。

古时酿酒多在刚入冬的时候,也就是小雪前后。这个时期秋收刚刚结束,粮食相对富裕。同时,在古代社会,饮酒是日常生活中的重要内容,酒也是祭祀仪式的重要部分,属于礼的范畴。时至岁末,正是各种祭祀活动的高峰期,对酒的需求量很大,因此小雪酿酒相沿成习。这种习俗一直延续到近现代。在浙江安吉地区,人们至今仍然习惯在小雪时节酿制林酒,当地人称为“过年酒”。平湖一带在小雪前后酿酒储存,称为“十月白”。也有人用白面做酒曲,用白米、白水酿酒,称为“三白酒”。入春之后再在酒里面加上桃花瓣,即成“桃花酒”。浙江长兴地区也有在小雪这天酿酒的习俗,称为“小雪酒”。据说是因为小雪时节泉水特别清澈,酿出的酒也特别清香醇厚。

此外,在有些地方,如果小雪节气这天下雪了,人们会收集雪水,装在容器里储存,以作药用。据说这天的雪水可以治疗火疮、热毒、痱子等。当然,这只是民间俗信,在今天看来并无科学道理。

小雪过后十五天,便是大雪节气。大雪过后,地冻天寒,“北国风光,千里冰封,万里雪飘”的日子才真正到来。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:孔昕 美编:陈明丽