



□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之上。”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，谁家的日子都不富裕，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潽出来。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。浆液烧好后，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，冒着热气的豆浆哗啦地流入木桶中，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，母亲总是汗流浃背。

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，铺上一大块纱布，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，食堂的菜做得清淡寡淡，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，要做出美食，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

【民俗漫谈】

□戴永夏

小雪是二十四节气中的第二个节气，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，地中的阴气向下降降，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。

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、腐乳（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而成的“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