

【念念亲情】

豆腐，“兜福”

□赵阿芳

我对豆腐怀有极深的情感。

父亲生前最爱吃豆腐，也是他，在我十一岁那年，握着我的手，一字一句教会我如何将生活里的烟火气酿成文字。一篇《做豆腐》成了我真正意义上的处女作，后来还拿到了全县小学生作文一等奖。可以说，豆腐，是我文学梦开始的地方；这么多年，风雨途中，它似一块温润的玉，替我默默兜住那一汪清澈的福气——老人们说，豆腐谐音“兜福”，这朴素的谐音里，藏着对生活最温柔的期许。

人们爱豆腐，不仅因它寓意吉祥，更因它实在是个好东西。豆腐的由来，常追溯到淮南王刘安。相传他为病中母亲磨豆为乳，误入盐卤，竟凝成滑嫩之物。母亲食后身心舒泰，豆腐由此传开。朱熹曾写诗云：“种豆苽稀，力竭心已腐，早知淮南术，安坐获泉布。”李时珍也在《本草纲目》中记载：“豆腐之法，始于前汉淮南王刘安。”可见其源远流长，亦见其质朴里藏着孝心与机缘。

上世纪八十年代，牟平龙泉乡创出“五巧”豆腐，据说半公斤豆子可出一公斤余七两豆腐，洁白紧实，甚至能用马尾提起。那是属于一个时代的匠心，简单里透着智慧。

而我记忆最深的，是小时候年前家里自己做豆腐。灶火旺旺地烧着，大锅里豆浆滚滚，满屋白汽缭绕。父亲忙前忙后，母亲轻轻点卤，我和弟弟眼巴巴等着豆腐成形。年味，就在那豆香与热气中，一层一层地染浓了。

如今住在城里，没有柴锅，也没有石磨，当年那带着烟火气的土豆腐似乎只能去乡间寻找——或许，我们要去找的不只是一块豆腐，更是那段温暖团聚、亲手创造的日子，是那片未曾走远的精神家园。

“传得淮南术最佳，皮肤退尽见精华。一轮磨上流琼液，百沸汤中滚雪花……”这是明朝诗人苏平咏豆腐的句子，也是四十多年前的雪夜，父亲在灯下一句一句为我讲解的诗。那个夜晚很静，他的声音温润，手指点着稿纸，从“磨上流琼液”讲到“金刀剖破玉无瑕”，他说豆腐如人品，褪尽浮华方见真淳。那些字句，伴随他耐心的神情，从此沉入我心底。时隔四十年，我依然能轻易吟出这些诗句，仿佛还能触到那晚昏黄的灯光，和父亲眼里淡淡的鼓励。

感谢父亲，感谢豆腐。愿我们都能好好“兜福”——兜住记忆里的暖，兜住前行中的盼，兜住这平凡生活里，深远且绵长的滋味。

【逆旅拾光】

最温暖的注脚

□孟伟

回想起来，春节最有仪式感的，莫过于祭拜先人。一年之始，缅怀祖先，传承孝亲薪火，是仪式，更是血脉里流淌的感恩与追思。

除夕，日头刚偏西，母亲便忙碌起来。她郑重地请出那面暗红色的祖宗牌位，轻轻拂拭一新，安放在厅堂靠北墙的紫檀几案正中间。六个白瓷碟依次排开，苹果羞红，橘子橙黄，香蕉弯成新月，水果糖纸闪着晶莹，点心酥皮绽开如花。母亲将供品对称地摆在牌位两侧，又稍稍后退端详片刻，微调着碟子位置，直到摆成一条直线。

待一切就绪，母亲转身走进厨房，燃起灶火。糍糊在锅里咕嘟着冒泡泡，麦香随着水汽氤氲开来。她接过侄子递来的小铁桶，盛满新熬的糍糊，轻轻搁在院里的石墩上。母亲说，晾凉到合适温度，贴春联时，红纸才会粘得更牢靠。

冬日斜阳照进院子，处处洒满金辉。父亲端着簸箕，里面整整齐齐叠着大红春联。侄子提着小桶糍糊，跟在后面。这让我想起幼年时跟在父亲后面贴春联的情景，一样的组合，一样的动作，时空在变，而传承依然。

他们从堂屋开始。父亲清除陈年旧痕，侄子刷上崭新糍糊。厢房、厨房，每一处门楣都换上鲜红的新衣。最后来到大门前，父亲仔细比对位置，轻展联纸，缓缓贴上。又后退了几步，仰起头，看着门楣上鲜红的春联。“这样就好……”他轻声自语，声音里传递着安心与满足，“春联贴上了，先人们远远望着，就知道该往哪儿回了。”

春联贴好了，父亲取出厚厚一沓火纸，摆上木槌和那枚沉甸甸的铁钱印。他蹲下来一下一下地敲打，纸面上渐渐布满铜钱形状的纹路，深深浅浅，都是祭拜时要用的纸钱。我像往年一样蹲在一旁静静看着。锤起锤落间，父亲轻声说：“百善孝为先。形式会变，心意永远不变。纸钱上印的是图案，更是祖祖辈辈传下来的孝道伦理。”

子夜时分，整个村庄沸腾起来。家家户户炊烟袅袅升起，夜空中礼花竞相绽放，如深蓝幕布上抖落的梨花；鞭炮声此起彼伏，震动着大地。父亲蹲在灶前添柴，母亲将各色供品仔细码进蒸笼。约一刻钟后，她小心翼翼地它们一一取出，恭敬地摆放在供桌上。红烛垂泪，三炷青烟在供果间缠绕升腾。父亲在祖宗牌位前躬身下拜，脊背弯成了一张弓——那是我最坚实的依靠，此刻在家堂面前，却像个虔诚的孩子。我们跟在身后，笨拙地模仿着。虽不解何谓慎终追远，却已在懵懂中传承着这古老的仪式。礼成后，父亲轻声道：“这是在告慰先人，这一年我们过得很好，家族血脉依然在延续。”以前不懂，现在终于感悟，这仪式，让漂泊在外的游子抛却孤寂落寞，瞬间找到坐标，无论在哪里，都心怀故土的方向。

守岁的夜晚，炉火正旺，全家人围坐成圆。灯盏通明如昼，光晕漫过每一张脸庞。这光驱走的何止是传说中的年兽，更是积在心头的尘霾与寒霜。一年到头，我们为生计各奔西东，或因琐事心生嫌隙。可今夜不同，所有的疏离与芥蒂，都将在此刻消融。这是一代代入墨守的契约，在岁月转身的节点上，团圆、和解，对天地、对光阴、对血脉里流淌的同一源流，献上最朴素的敬畏。

“孝亲”传承，是“家”字最温暖的注脚，轻轻拨动着我们心底的那根“孝”弦。回到家里，不妨放下手机，多陪在父母身旁，亲历这肃穆的仪式，感受生命流转间的深沉；多看看父母舒展的笑颜，让亲情的暖意渗入每一寸肌肤；多听听老屋内外的喧响，那声音里，藏着五千年文明积淀的亲与温暖。

【私房记忆】

油炸丸子

□李艺群

骑车路过每日必经的内街，一家商铺在骑楼下支起油锅炸丸子。油炸食物的香味，随风四处飘散，直钻人鼻孔，隐藏在腔内的馋虫被勾了出来。我刹住车，围了过去。

油锅正欢快地“滋滋”欢唱，金黄的丸子在滚油里沉浮、旋转，披着一身脆亮的焦壳。红薯的、南瓜的、芋头的、肉的……各色丸子挨挤着，散出朴素且熟悉的暖香。这香气有种魔力，瞬间将我拉回一个同样热气氤氲的黄昏。

那是年前的前夕，厨房是家里的圣地。母亲系着围裙，将南瓜擦成丝或将肉剁碎。面粉调成糊，与食材、盐巴、十三香均匀搅拌均匀。灶火生起后，便唤我们兄妹来帮忙。她左手拿勺子舀面糊，右手拿筷子，把勺子里的面糊整理成好看的形状，然后一勺一勺地放进油锅里。软塌塌的糊团，在滚油的怀抱中迅速挺立有型，绽出金黄的气泡，仿佛被注入一种坚硬的灵魂。

我们趴在灶沿，眼睛瞪得溜圆，看丸子的表面慢慢泛起金黄的光泽。哥哥总是急：“加点柴，把火烧旺点！”我便慌慌地奔向灶前，塞两根硬柴进灶膛。火舌舔着锅底，丸子颜色渐深。母亲知道我们心急，并不阻拦，只让哥哥用长筷子小心翻动。待到第一笊篱丸子沥着油珠盛入盘中，我们的嘴不知已偷偷咽了几口水。母亲笑着说：“快尝尝，试试咸淡。”得到了允许，我们快速伸手。

“咔嚓！”牙齿破开酥脆的外壳，内里是绵软的心。那是一种混合着焦香、粮香与幸福的复杂滋味。来不及细品，十来个丸子已被风卷残云般吞下。母亲被我们的“战斗力”惊呆了，连忙双手护着盘子：“可不能再吃了，要给祖宗留些，明天拜拜呢。”我们咂吧咂吧嘴，强忍着，看丸子一颗颗堆满陶盆，知道明日祭祖后，还有一场盛宴在等待。

次日我们起得特别早，跟在母亲身后，任凭差遣，只为能早点吃上还没吃够的油炸丸子。隔日的丸子，变得又冷又硬，还沾上星星点点的香灰，我们咬着咬着，眉头渐渐紧锁。母亲把丸子再过了一遍油锅。复炸后的丸子，脆壳更硬，像身披铠甲的小太阳，内里更糯，别有一番沉静的风味。

多年后，我学到新法，用小苏打或啤酒调面，炸出的丸子更为蓬松。当我将“改良版”的油炸丸子呈给母亲时，她尝着尝着，眼角的笑纹渐渐漾开。轻声说：“妈老了，以后油炸丸子的任务就交给你了，每逢年节都得炸一盆，祖宗闻惯了这味道，换了别的，怕他们找不着回家的路。”

那一刻，我忽然懂了。那缕穿透岁月依然滚烫的香气，油锅里沸腾翻滚的，从来不只是食物。那是母亲手中勺与筷的节律，是灶火明明灭灭的光晕，是家庭记忆在味蕾上的铭刻，是一种坚韧的乡愁，它让离散的游子，循着这气味的坐标，找到归途。

摊主招呼我：“尝尝吗？刚出锅的最香。”我摇摇头，笑着骑车离开。心想：有些滋味，只适合在恰当的距离怀念。回家为母亲和孩子炸盘丸子，能不能复刻当年热气氤氲的时光呢？