

【回味无穷】

□许志杰

几十年过去我一直记着这个场景。麦收正是如火如荼,为了保卫来之不易的收成,各家各户携老带幼,早出晚归,午饭在田间地头吃。生产队派人把做好的饭送来,让大家兴奋的是粉皮炖豆腐。疲惫的人们围拢在一棵小树下,享受短暂的休息时间。每人一碗大豆腐,新鲜软糯丝滑入口,配着手擀大油饼,带走了一个上午的辛苦劳作。这是平常日子很难吃到的好饭,收麦子虽累,一碗大豆腐抚慰劳碌的筋骨,过晌接着干。生产队拿出仅有的一点大豆做豆腐,用白面擀饼犒劳社员,实在不容易。

豆腐是一道最抚人心、最具烟火气的大众佳肴。路边小摊菜谱中的大葱烧豆腐、小葱拌豆腐,大白菜五花肉炖豆腐,高档些的海蛎子豆腐、鱼头豆腐汤,及至制作繁杂的博山压轴大菜豆腐箱子,都可以端上普通人家的饭桌。很久以前去安徽的屯溪(今黄山市),友人尽地主之谊,在黄山脚下摆了一桌子豆腐全筵,十八般烹饪技艺大显身手,让人饱享口福。

安徽的寿县是豆腐的诞生地。传说汉武帝的叔叔淮南王刘安在寿春(今安徽寿县)炼丹,用的基本原料是大豆磨成的豆汁。有一次不小心把卤水倒进了盛满豆汁的铁锅,就在刘安后悔不迭、正要责备助手时,奇迹发生了。一锅豆汁在缓缓冷却中,逐渐结成白花花、软绵绵的豆制品。刘安以为炼丹成功了,抓了一把放到嘴里,瞬间飘飘欲仙,门客效仿主子也做升天状。成语“鸡犬升天”据说便源于此。豆腐很快名扬中原,唐宋时期更是传至东瀛、南洋、波斯、天竺等地。刘安炼丹无果,却“点”出了一锅好豆腐,也使他惠及千秋,荣升“豆腐鼻祖”。淮南王府驻地寿春,成为世人共举的豆腐故乡。刘安炼丹的那座荒山被尊为“八公山”,今仍挂牌豆腐研发基地,参观者众。

刘安从来不是一个安分的人,除了集合上千门客编撰了一本《淮南子》,其他时间不是窝在荒山(今寿县八公山)里炼丹,梦寐以求长生不老;就是参与或组织对他侄子汉武帝那些屡战屡败的谋反,最后被逼自戕,落了个身败名裂的下场。不仅未能坐上皇帝宝座,他袭封的淮南国也被侄子汉武帝裁撤,连自己的小命都搭上。令他没想到的是身后运气极佳,1500多年过去,时至明代,医药科学家李时珍把之前有关刘安发明豆腐的零散且存疑的传言,在《本草纲目》中明确肯定:“豆腐之法,始于汉淮南王刘安”,并陈述了豆腐的制作工艺。从此世人多采信此说,“豆腐始自刘安”实锤落地。他挂名主编的《淮南子》,参与创作的千余门客早已灰飞烟灭,唯刘安大名长在。他也因为《淮南子》,被后人奉为思想家、道家学者、文学家。

很长一段时间,豆腐仅为宫廷御宴及达官贵人盛于金盘银碗中细品的下酒菜。朱熹写过一首《豆腐诗》,陆游有诗作《豆腐》,苏轼诗“煮豆为乳脂为酥”,比较贴切地形容了豆腐的形态。三位文豪以饱满的热情讴歌种豆不易、得豆成腐之难,以及石磨磨浆的制作过程与豆腐之形。朱、陆、苏均非躬耕出身,不会亲自下手做豆腐,他们诗里的种豆、磨浆、豆腐成品,应属作家体验生活后高于生活的妙笔生花。穷人入诗,只有杜甫《茅屋为秋风所破歌》之类。但朱、陆、苏毕竟是高手,寥寥几句,写出了几千年不变的豆腐韵事。从刘安到朱熹、陆游、苏轼生活的宋代,再至李时珍的明代,豆腐的制作方法一脉相承。即便到了机器人、AI无所不能的当下,石磨豆腐、纯手工制作,依然是豆腐爱好者的不二选择,证明传统美食的生命力无比坚挺。

亦有地方习俗,豆腐上不了大席(台面)。天下风俗各异,三里之隔,习俗不同;五邑之间,语音不同。不同的习俗理应得到尊重,我的记忆里有芬芳,也有很多苦涩。在我生活的乡下,豆腐一直是挂在普通人嘴边的可望而难常得的饮食上品,若能喝豆汁吃油条,或吃上大豆腐炖五花肉,只怕梦里笑醒。十里八乡,哪村哪庄有家豆腐坊,就是财富的象征,小伙子连媳妇都好找。天刚放亮,街上豆腐梆子敲起来,满村都听得到。那时,百姓钱紧,大都是以大豆换豆腐,有的还熬豆腐,先把豆腐拿回家急用,秋后大豆下来或攒足了钱再补上。一般人家不是待客或有大事,不舍得“割”豆腐。开头写到的做豆腐送到田间地头的美好,并不是逢麦收必有。年景不好,生产队拿不出大豆、白面,至多烧一锅绿豆汤给大家解暑。

《淮南子》称豆腐为“寒浆”,以刘安的认知,他不可能想到豆汁与卤水发生化学反应,或以为乃天寒地冻自然而成。豆腐又叫“菽乳”,菽是古代豆类的总称。蜀人呼豆腐,此名被广泛接受。元代有人嫌其名不雅,曾另起新名,没几年即被《本草纲目》沿用之旧



豆腐奶茶冰激凌

称所取代。豆腐是一个非常好听的名字,谐音“都福”。更深的意义在于,普通人家也能享受“都有福”的欢乐。

小时候过年就到张店陪爷爷奶奶,爱吃奶奶做的炖豆腐。张店离博山近,博山豆腐又厚又硬棒,千滚豆腐万滚鱼,炖的时间越长,豆香味越浓。奶奶就把炖豆腐的铁锅坐在煤炉上,咕嘟咕嘟地滚来滚去。爷爷下班回来,烫上一壶热酒,我和表弟们就围炉吃着喷香的大豆腐,听爷爷说上班时开火车的所见所闻。平时没有多少话的爷爷,一壶酒下肚,便打开话匣子,一边讲故事一边给孩子们的碗里夹大豆腐,听得前仰后合,吃得心花怒放。这是爷爷奶奶留在我记忆里永远的芬芳。

豆腐何时走出国门,与四邻八舍共襄“都有福”之盛举,记载模糊,然隋唐说占上风。或可大胆设想,与刘安同处汉武帝时代的张骞,说不定带着豆腐的制造技术出使西域。若小心求证,则如那句俗语:心急吃不了热豆腐,答案它还在路上。

前些天在悉尼一个越南人聚集的生活社区,看见“豆腐”的幌子(招牌)很显眼。中英文标识,醒目简约却不简单,除了汉字“豆腐”,还有一个温和的店名“和兴”,以及用英文说明“手工制作”之类的词语。当为创意非凡的名家之作,寥寥数语,无限意境。汉字“豆腐”与店名“和兴”,昭示豆腐的故乡在中国,英文作注寓示从中国走向世界。既点出豆腐悠久的历史,亦瞻望多元化未来,给人以年轻的底气。凑近柜台仔细看了摆着的各种豆腐制品,均用食品盒装着放在冷藏的柜子里,很齐全。一张印制精美的产品海报显示,店里至少常年供应数十种豆制品和其衍生物。豆腐奶茶、豆腐酸奶、豆腐冰激凌,闻所未闻,买了品尝,极富青春气息,口感完全可以接受。豆腐还能这样吃,怪不得小店如此受欢迎。

鲁迅先生《故乡》里的杨二嫂开了一家豆腐店,年轻时擦着白粉,颧骨不高,嘴唇不薄,小店很有些人气,被喊作“豆腐西施”。有人望文生义,误以为美人西施曾卖豆腐,实乃心向往之。豆腐洁白如玉,西施靓丽多姿。但此西施本不是彼西施,豆腐已是寻常人家平常菜,吃的是口味与营养,还有深植人们心中那份对生活的恭敬与仪式感。

【顺其自然】

早春降甘霖

□赵阿芳

晨起推门,一股清冽的潮气扑面而来。院子里的水泥地已被雨水浸透,呈现出深沉的黛青色,像一块巨大的宣纸,等待着春天的笔墨。雨丝细密如织,斜斜地飘洒下来,落在红砖小路上,溅起细碎的水花;落在冬青叶上,凝成晶莹的水珠;落在墙角那株刚冒头的荠菜上,压弯了它稚嫩的腰肢。我伸出手,几滴雨落在掌心,凉丝丝的,一直沁到心底。

春雨来得不早不晚,恰到好处。远处的山峦隐在雨幕里,只剩下淡淡的轮廓,像一幅水墨画,浓淡相宜。近处的冬青树被雨水冲洗得油亮亮的,每一片叶子都像打了蜡,折射着柔和的光。屋檐下的雨帘断了又续,续了又断,滴滴答答的声响,应和着远处隐约的鸟鸣,奏响了这有雨的清晨最动人的序曲。

雨还在下,不紧不慢,有一种从容不迫的优雅。它不像夏雨那样暴躁猛烈,不像秋雨那样凄清萧瑟,更不像冬雨那样冷峻无情。春雨,它是温柔的,是耐心的,它知道大地需要什么,知道种子渴望什么,知道人心里期待着什么。于是,它就这样静静地下了,用最轻柔的方式,完成最深刻的滋养。

田野里,麦苗贪婪地吮吸着天降的甘露,舒展开腰身,像是孩子张开的双臂。泥土的清香混杂着早春的味道,在湿润的空气里弥漫。

回来的路上,遇见几个护林员。他们刚从山上下来,浑身湿透了,脸上却挂着久违的笑容。“这下好了,这下好了!”其中一个连声说道,“这下可以睡个安稳觉了。”——持续的干旱,日夜的坚守。这场雨,不仅湿润了干裂的土地,也浸润了他们焦灼的心。

这雨,让我想起许多年前,父亲也曾这样站在雨中,虔诚地感谢上苍的恩赐。那时我还小,很不解,心道:淋雨不会生病吗?父亲摸着我的头说:“孩子啊,这不但是雨,更是粮食,是希望,是命啊!”

如今想来,那些靠天吃饭的岁月里,一场及时雨的分量,远比我们想得重得多。而今天,当科技已经可以在一定程度上呼风唤雨时,我们依然对自然的馈赠心存敬畏与感激。

店里开始忙碌起来。客户撑着伞来取货,雨点打在伞面上,噼啪作响。

搬货的间隙,看见门口台阶缝里的小草已经探出了头,那些不起眼的角落里,不知名的野花也在悄然酝酿着,期待不久的绽放。生命,就是这样,在你看不见的地方,默默地努力生长着,等待着一个合适的时机,便轰轰烈烈地登场。

夜幕降临了。路灯次第亮了,橘黄色的光晕里,雨丝像一条条金色的线,从天上垂下来,织成一张巨大的网,笼罩住这座安静的海滨小城。

忽然就想起陆游的两句诗:小楼一夜听春雨,深巷明朝卖杏花。不久后,杏花就要开了吧?那些杏树、桃树、梨树,经过这一夜春雨的滋润,该是怎样一副蓬勃生命的模样?

夜渐深,雨声未歇。这淅淅沥沥的声响,不仅落在瓦上、叶上,更落进了土地的深处,落进了万物的根里。春雨从不会厚此薄彼,它平等地滋养着每一寸土地,每一个等待生长的生命。而我们这些听雨的人,也在这温柔的夜色里,被悄然涤荡了心上的尘埃,唤醒了沉睡的盼望。

雨声淅沥,如同这个夜晚最温柔的摇篮曲。我想,待到天明,那些花花草草该是怎样争相探出头来,那些蜜蜂蝴蝶该是怎样急急地赶路。春天才刚刚开始,好日子还在后头呢!这世间的道理原本就是这样:只要你愿意等,好雨应时润万物,春风从不误人时。