



老街豆腐坊

◎郭明远(河南宝丰)

老街豆腐坊,是我家六叔开的,在三里五村很出名。

上世纪八十年代,六叔出村卖豆腐,只要进邻村吆喝几声“割——豆腐”,一会儿就会被抢光。

六叔家临着大街,坐北朝南,门前有棵大榆树。豆腐坊位于他家的两间西厢房里,门口左侧垒着一个石台,石台上安放着一块边沿高约4厘米、宽约3厘米的长方形凹槽形青石板。青石板前开凿了一个宽约4厘米的出水口。青石板旁时常擦着几个长方形坯模一样的木模具,模具长约100厘米、宽约45厘米,四周竖立的木板厚约0.8厘米、高约10厘米。模具旁叠放着几个比模具大点儿的长方形托盘(算子)。

豆腐坊最南边支着一盘石磨,磨盘上空吊着一个灰色瓦罐,瓦罐下凿了一个小眼,小眼上扎着一根黄豆般粗细的小水管。石磨西北不远处挂着一个吊单(十字架的木棍四个端点绑着一块稀布的四角),吊单下放着一口锅。吊单北面是灶台,灶台上支着一口大锅,锅台边放着一口缸。

磨豆腐。六叔把泡好的黄豆掖到磨扇中间,堆成一个尖锥形,套上小毛驴,用一块布蒙着眼睛,给驴戴上笼嘴,把瓦罐加满水。紧接着,六叔把瓦罐的水塞打开,驱赶小毛驴。随着磨

扇吱吱扭扭地转动,一粒粒黄豆便滚进磨眼,豆汁顺着两个磨扇中间的罅隙,欢快地流进磨盘上开凿的环形凹槽里,渐渐汇成一条乳白色的小溪,从凹槽出口流到下面接豆汁的桶里。

其间,六叔不仅要用小炊帚把黄豆不断往中间拢,防止石磨空转,还要不停往磨扇上和瓦罐里添豆、加水。看着磨盘周围小毛驴坚实的蹄印,我便会想起“磨道里寻驴蹄——啥时也现成”的歇后语。

滤豆汁。桶里的豆汁注满了,六叔就把豆汁倒进吊单里。六婶在一旁有节奏地晃着吊单,豆汁哗哗流进了下面的锅里。待豆汁过滤好,六婶把吊单往上一抖,豆渣便跳进锅旁的箩筐里。晃吊单的全过程就像表演舞蹈,煞是好看。

熬豆汁。把过滤后的豆汁舀进灶台上的锅里进行熬制。熬制时,灶台下火苗呼呼舔着锅底,锅里的豆汁细浪翻腾。熬了大约20分钟,豆汁便熬成了“稀里糊涂”的豆浆(豆花)。

点豆腐。点豆腐前,六叔把锅里的豆浆舀到缸里,左手端着装有调配好石膏水(卤水)的盆,将石膏水缓缓倒入豆浆里,右手握着一个另一头带着小木板的木棒向上抖。倒一点儿石膏水,用木棒向上抖一下,并仔细观察翻

起来的豆浆的色相。如此三番,直至恰到好处,才停止加卤水和搅动。少顷,缸里的豆浆就分离成了上面漂着清水、下面是块状物的豆腐脑。这就是“卤水点豆腐——物降一物”的由来。

压豆腐。用舀子把缸里上面的清水撇出来,把木模具放到算子上,在算子里罩一张稀白布。然后,把豆腐脑注入模具里,待添加到约8厘米高时,用这块稀白布把豆腐脑包起来,在豆腐脑上放一块比模具略小的长方形木板,再往木板上压一块石头,豆腐脑中的水就被压出来,流进下面的桶里。

二三十分钟后,豆腐脑中的水完全被挤压出来时,把石头搬开,模具去掉,揭开稀布,一块四方四方、白白嫩嫩、冒着热气的豆腐便呈现在眼前。

“心急吃不了热豆腐”。热豆腐吃着烫嘴,烧喉咙,要晾一会儿才适口。这句话提醒人们无论是办啥事,都要遵循事物的发展规律,不能操之过急。

现在,老街豆腐坊像六叔一样渐渐隐去身影,他的儿子在城里开了一个现代化豆腐坊,但老街豆腐留下的传统手工艺,留下的纯正地道的豆腐气,仍让我觉得回味无穷,不能忘怀。



母亲的唠叨

◎李国献(河南舞钢)

唠叨是母亲的专利。专利有回报,但母亲的专利历来不图回报。

打我记事起,母亲的唠叨就像出家人嘴边的“阿弥陀佛”,习惯成自然了。母亲一睁眼,唠叨就醒了。只要母亲不睡觉,唠叨就趴在喉咙眼儿里,一张嘴就蹿出来了,像鼓槌一样敲打我的耳鼓。现在母亲九十多岁了,依旧时常听到她的唠叨。

母亲是地道的农家妇女,小时候读过几年私塾,算不上文化人,但斗大的字也能装满一箩筐。花轿抬进门,她就是家族中学历最高的人。从闺女变成媳妇,衣来伸手饭来张口的日子就到头了,母亲天天围着锅台转,原来积攒的那一箩筐

字都被岁月的牙齿嚼碎了,变成粉末沉淀到血液里。她嘴里吐出的虽然不是莲花,却有莲花一样的清香。

小时候每次与小朋友一起出门玩,耳边就响起那句话:“别人家的东西再小也不能拿。”这不正是“小时偷针,长大偷金”的道理吗?上学了,母亲常挂在嘴边的就是:“不要和同学捣气。”这不正是“事成于和睦,力生于团结”的意思吗?每次看到我写完作业就跑出去玩,她就把“只要有恒心,铁杵磨成针”的古训换个方式告诉我:“地没有白锄的。”我成家立业后,母亲的唠叨也与时俱进。我每次回老家,她总把内心的担忧变成唠叨。热天,她说:

“咋不戴个草帽?”冷天,她说:“穿的衣裳太薄了。”不热不冷时,她又说:“瘦了,多吃饭啊!”临走时,她准备的唠叨比让我拿的柴鸡蛋都沉。“别打牌”“少喝酒”“开车慢点”……

当初,我总嫌母亲的唠叨太烦人,认为她是灶王爷扫院子——瞎操心。直到我有了孩子,当了爷爷,才体会到母亲唠叨的价值。那看似脱口而出的唠叨,是盘根错节生长在母亲生命土壤里的一棵菩提树:叶子可以制药,让我洞悉善恶;种子可以酿酒,让我智慧言行;枝干可以敲响晨钟暮鼓,让我觉悟人生。

如今,我也遗传了母亲的唠叨,但比起母亲少了许多耐心和执着。

我眼中的“滢”字

◎薛西超(河南鲁山)

说起“滢”字,不少人恐怕不认得。

从鲁山去平顶山,过应河桥往东约500米,路旁有个牌子,上面“滢阳镇”三个大字引起了我的注意。

我的职业是平面设计,常与刊物打交道,之后时不时见文稿中出现这个字。为一探究竟,趁着闲暇,我坐在案旁,仔细翻阅书刊,并上网查询。

原来,“滢”是古水名,指的就是鲁山境内的沙河。说起滢水,不能不提郦道元。这位北魏著名的地理学家,曾任鲁阳(今鲁山)太守多年。在鲁任职时,他做了一件功载千秋的大事,那就是为《水经》作注,全面系统地记载了我国水道所流经地区的自然地理和地貌。他在《水经注·滢水》篇中,述其源流,曰:“滢水出南阳鲁阳县西之尧山……发源岩穴,潏沆洋溢,箭驰飞疾者也。”

想起尧山镇边上的那条河,迂回曲折向东,一直流至鲁山城南,又一路欢畅,顺势而下。作为淮河的重要支流,它从鲁山昭平湖到平顶山白龟湖,又经叶县汇入襄城县汝河,再入舞阳、漯河进入澧河,一路流经郾城、商水、周口、项城、沈丘,至安徽上沫河入淮河。其流域面积之广,令人称奇。

查阅资料时,我还看到沙河为“郦水”一说。我猜想,可能是后人为了纪念郦道元在鲁期间所作的伟大贡献,才把滢水也叫“郦水”吧。

此外,蚩尤之族曾在滢水渔猎。著名历史学家、考古学家孙作云考证蚩尤部落曾在今鲁山沙河一带生活。随着部落不断壮大,蚩尤东迁北上,长驱直入山东济水流域,收服当地土著,成为拥有81个部落的九黎首领。后来黄帝、炎帝部落联盟与蚩尤部落在涿鹿之野大战,蚩尤战败,三族合为一体,演变出华夏民族的雏形。

一个“滢”字,充分展现了鲁山这个千年古县厚重的历史及地域文化。

普洱温情

◎顾迎春(河南叶县)

午后,我端起一杯热腾腾的普洱茶,看那黑黑的叶片,把白开水晕染成黄褐色,喜悦便氤氲开来;细啜慢品,茶香在五脏六腑中荡漾开来的刹那,有关茶的记忆也一一苏醒。

小时候,乡亲们不买茶也不喝茶,他们没日没夜地在田地里刨温饱。四姑在海南茶厂工作,常寄茶叶回来,那包装像火箭的茶叶,承载着思乡之情,从天涯海角向中原腹地不断投奔。

我家的茶叶都用来招待客人。所谓客人,大多是乡镇干部。那时候我们村没有村部,父亲当村党支部书记,我家就成了村部。因为茶,他们停留时间相对久一点儿,谈工作、谈村子的发展。谈着谈着,一桩桩难题解决了,一笔笔贷款下来了,我们村也成了远近闻名的养牛专业村。

长大后,我学着喝茶。绿茶,携着漫山遍野的浩荡清香,让我太过

清醒,整宿睡不着觉;后来喝红茶、白茶,喝了半宿睡不着。因影响休息,我对茶叶感情淡漠,保持距离。

谁料人到中年,我与普洱结缘了。“秋风秋雨愁煞人”,那个晚秋,我在郑州学习,正好遇到雨天。一个同学耳闻我在郑州,打电话说晚上约几个同学聚聚。那晚,二十多年未见的同学终于团聚。菜香、酒香,还有普洱茶香在屋子里弥漫。我们喝酒吃茶,笑谈往事,畅叙友情。临别时,同学几块茶饼塞到我的手提包里,说:“陈年普洱,经常喝喝,养身,专门给你带的。”

回到酒店,掏出茶饼的那刻,秋风秋雨带来的悲凉消失得无影无踪,普洱的温情又把我带回那纯真美好的青葱岁月。从那时起,我了解到普洱茶是深藏在西南边陲的地方传奇,陈酃、透润且养胃,还不影响睡眠。于是,开始喝普洱茶,像品

味恰到好处。同学情。

普洱茶产自原始森林。从青青叶片到圆圆茶饼,要经过采摘、摊放、杀青、揉捻、晾晒、发酵、压制诸多环节。野生茶树独坐深山老林,吸纳日月精华,浸润山风苦雨,采摘时叶片又被老篾旧篓装过,蓬头垢面,自带野性。经过岁月沉淀,微生物菌群多年的吞食、转化、分泌、释放,让人担心的不洁不净,慢慢变成了大洁大净,贮存越久味道越醇厚。

流年匆匆,生活中我们不断地丢失又不断地捡拾。告别生命中那些不必要,安静地读书,从容地工作,闲散地喝茶。愿你我,都被陈年普洱暖润得知足安乐。

