

“酿”进豆腐里的爱

■ 刘雪峰

周末闲暇之余,我独自一人坐在窗台上读着汪曾祺老先生的散文名篇《豆腐》,瞬间勾起我儿时许多有关豆腐的记忆。从小到大,豆腐那独特的味道,一直都是家的味道,这种味蕾上浓浓的爱,是任何的山珍海味所不能比的。即便时光流转,它也宛如岁月深处的一瓣心香,让我温暖回味,念念不忘。

二十世纪七八十年代,那时在农村如果能够隔三岔五吃上一顿豆腐,已经算是改善生活了。曾记得每逢圩日,邻村那位长得高大、黝黑的刘三叔总是挑一肩颤巍巍的热豆腐,竹扁悠悠地来到村口的时候,马上拉高嗓门:“豆——腐——,卖豆腐呦!”远远就听到洪亮而悠长叫卖声的父亲手里拿着大碗,三步并作两步跟上喊道:“三叔,给我5毛钱豆腐。”

豆腐买回来后,父亲亲自下厨,我负责生火,先把铁锅里面的油烧热,然后,父亲一手拿着正方体的豆腐,一手用菜刀就把巴掌上的豆腐切成块,然后小心翼翼放进铁锅里,慢慢地煎,父亲不时还在锅周边添了点油,豆腐立即起着一个个气泡,发出“滋滋”的响声,顿时香味四溢,我眼疾手快夹上一块塞进嘴里,这时嘴里

还发出“呼哧呼哧”的响声,烫得眼泪汪汪。大家都笑我贪吃,母亲用筷子敲敲我的手。父亲却笑盈盈地说:“孩子要记住,心急可吃不了热豆腐啊!就像你做什么事也都不能够操之过急。”

在我印象中,一到夏天,小葱拌豆腐这道菜就成了父亲的最爱。父亲把豆腐切成小方块,撒上葱花和盐搅拌几下,只见大碗里豆腐白白嫩嫩,小葱青翠欲滴,香气逼人,此时,我便依偎在父亲怀里问父亲:“爸,你为什么那么喜欢吃豆腐,而不喜欢吃肉呢?”“豆腐又嫩又滑,营养价值高。”父亲微笑着说。在一旁的母亲只是轻轻地摇着头叹气,唉……此刻,父亲又语重心长地对我说:“这道菜不仅好吃,而且我们做人就要像这盘小葱拌豆腐那样,简简单单,清清白白,不能有任何污点,要成为一个善良的,守本分的好人!”那时还小,对于父亲说的话我似懂非懂。

岁月悠悠,随着我年龄的增长,从母亲那里得知,父亲原来那么喜欢吃豆腐,那是当时家里穷,5毛钱豆腐可以吃饱一顿饭,知道我们正在长身体,要把肉留给我们吃。

现在我们三兄妹出来工作了,生

活条件比以前好多了,我家餐桌上依然少不了我们百吃不厌的豆腐这道家常菜,三五天都会弄一次。父亲也年纪大,有许多东西嚼不动了,我就做他喜欢的各种各样豆腐美食。在去年父亲住院的时候,医生说:“要吃饱饭,营养要均衡,身体才能恢复得快。”但我见到父亲憔悴不已又茶饭不思的样子,着实心疼。我心生一计,亲自掌勺为父亲做他喜欢的酿豆腐。于是,我匆忙到商场买回豆腐,三分肥七分瘦的猪肉和一些木耳,首先把猪肉、木耳洗干净后剁碎,接着把半个巴掌大小的豆腐对角切开,变成两块三角形豆腐块,然后把肥瘦相间的猪肉和木耳剁成的馅儿酿入豆腐里面,最后把做好的豆腐酿放进铁锅里煎,由浅白到米黄,再由米黄煎成金黄色便起锅。当父亲吃着我亲手做的滚烫的、香喷喷的豆腐酿时,他那张眉头紧锁的苦瓜脸终于舒展开来,嘴角上扬着,这时一种巨大的满足感从父亲的心底里升起来。

那一方方清白软糯的豆腐,在淡淡的生活中散发出沁人心脾的芳香;那一块块方方正正的豆腐,滋润着厚重一生的爱早已融入了我的生命……

三月三,我在琅江拥抱你

■ 红叶

三月三的晨曦,轻轻洒在琅江上,江畔的绿叶闪烁着希望的光芒。我在此岸,静静守望你的身影,等待风来,将我的思念送至你身旁。

江水潺潺,述说着古老的传说,你的笑容,在碧波中泛起涟漪。我踏着清晨的露水,向你走去,心中满载着对你的思念与期许。

我们曾共同漫步在这江边,那时风儿轻拂,你我欢声笑语。如今我再次来到这熟悉的地方,只为赴一场与你的浪漫之约。

三月三的阳光温暖而明媚,就像你的怀抱,让我沉醉。我张开双臂,向着你的方向奔去,在琅江畔,我紧紧拥抱着你。

这一刻,时间仿佛静止,只剩下你我,与这琅江的美景。我们彼此凝望,眼中满是深情,仿佛要将所有的爱意都融入这拥抱中。

三月三,我在琅江拥抱你,让这份温暖与爱意流淌在心间。无论未来如何变迁,我都会记得,在琅江畔,我曾紧紧拥抱着你。

莹莹乌榄,千年赤诚

■ 黄江勇

有深山老林的地方,往往环境美,物产盛,故事多,令人神往。高州市新垌镇就是这样的一个地方。它地处丘陵地带,东北方向群山矗立,流水潺潺。亚热带季风性气候,光照充足,气温适宜,植被茂盛丰富。那一方水土烘焙的烟火,熏染了多少红尘渺渺的梦。

这次踏足新垌镇,是冲着了解久负盛名的新垌乌榄(黑橄榄)而来。

乌榄加工基地在上下岭村,白天榄农上大山采摘乌榄回购销站收购,傍晚七点开始加工,半夜十二点收工。

我们相约傍晚七点到达乌榄加工基地参观的。一下车,只见小作坊炉火熊熊,蒸汽弥漫,人们已忙开了。一筐筐胶篮子,一排排长方形簸箕盛满了油亮亮的乌榄。随行有朋友兴致很高:“莫不是黑珍珠加工场?物华天宝,人杰地灵!”

年轻干练的村主任和敦厚睿智的老板站起来用微笑热情欢迎我们到访。

我们充满好奇心,不懂就问,总能得到清晰的解答。

那神鬼莫测、山气氤氲的博大山脉,云雾缕缕,仙袂飘飘,杂生着各种新老果树。其中乌榄就有上万棵,扎根于黑沙泥石中,矮山树稀少些,高山树则很浓密。有些老树已有三四百年年轮,几个人都围不过来,有三四层楼那么高,没有病虫害,不用喷洒农药,果实品质特别好。每年九月至十二月初是乌榄收获时节,产量有五六十万斤。现在乌榄收购价是每斤六七元钱,经济价值相当不错。人们不但不愿意伐树制作家私了,还积极种植嫁接,嫁接的五至八年挂果,不嫁接的要十多年才挂果。但嫁接树不如直生树的果实香味儿浓。

现在果树都分到农户家庭管理,也是自己采摘。等到果实由黄变乌黑了,农民就一大早进入大山采摘。一个人一天大约能采摘两三百斤,由于请人采摘要300元一天,加上涉及安全问题,农民一般就自己采摘。他们绑着绳索吊坐在树杈上一粒粒地摘,既要敏捷又要胆子大啊!简直就是“狡捷过猴猿,勇剽若豹螭”的游侠儿。为什么不拉网用棍子打?若打就会有伤痕,加工制作出来就

会有硬口,有酸臭味儿,所以惯着打不得。到了午后,他们要用扁担挑回购销站收购。果实是不能用袋子装着放在肩上扛的,这样会变软了,制作的榄角就易烂了。

在加工基地,只见一筐筐的乌榄要先用井水冲洗干净,然后用五六十度的温水泡去苦涩味,浸泡十至十五分钟起桶,然后倒在塑胶篮子里沥干水。

接下来就是热闹的介榄啦!做榄酱的较少,主要产品就是制作榄角。妇女儿童们围坐在长形的竹箕旁。竹箕上堆放浸泡过的乌榄,尼龙小丝线一头缠在竹箕边缘上,一头缠在右手指上。他们把乌榄肉对半切割,就是用这丝线,比小刀快多了。无论老少,都是心灵手巧,飞快而溢满神韵。但见榄碰丝线,榄肉即刻分为两半,榄核雀跃而出,跳进与榄肉不同的箱子里。这情景,不光是劳动,更是在弹奏,嘈嘈切切错杂弹,奏响热情的生活!

榄角加盐生晒保存,人们常用来作佐料蒸鱼、煲猪腩肉等等。营养价值高,风味诱人。

乌榄全身是宝,果核是不会扔的。果核晒干之后,要用刀子斩出果仁,也是纯手工,机器帮不上忙,熟练工一天最快斩三斤左右核仁。拇指食指定位榄核两端,贴在木砧上,一刀,取出能取出的果仁。还有那两小半,若还藏有果仁,也要定位各一刀。用力要适度,刀法要灵巧,可以磨炼心性,可以造就江湖刀客!榄仁主要作原生态香料,用于月饼点心馅料。乌榄仁目前市价每斤250元,黄榄仁每斤150元。乌榄仁若再手工除去褐色的皮衣,可卖到400多元一斤。

乌榄提取核仁之后的核壳骨头,可以压铸成高密度板,也可制造环保炭。若榄核不破损的,可用于雕刻、做佛珠、珠帘等工艺。所以说,乌榄全身没有任何浪费的。

真不枉此行,立于天地间,我领略了古村落的万般风情,感受到乌榄热情的千年续约,农人的赤诚热烈,乡村振兴的如火如荼。回望农村历史的风烟,切实感受到大自然的无私馈赠,勤耕力作农民的可敬可爱。



橘红花开。
梁尚娣 摄



扫码关注,快捷投稿

看荷花

■ 清晨

七月末的一个清晨,和几个同是喜爱荷花的友人相约去观珠镇葛山村看荷花。出发时,蓝蓝的天,白白的云,阳光明媚,整个大地一片晴朗明亮。经过一个多小时的车程,终于来到了目的地。

穿过一段林荫水泥路,七十亩荷花跃入眼前,绿叶丛中,像娇羞的小姑娘的荷花,紧紧躲藏在碧绿的荷叶里,露出绯红的脸庞,扭捏地露出微笑。那些刚露出尖角的小荷,蜻蜓停落在叶尖上,时不时转动一下轻盈的身子,像舞者在展示优美的舞姿。那些半开的荷花,似情窦初开的少女,用双手托住脸庞,含情脉脉地注视着过往的游人,期盼在游人中寻到她的白马王子。那些完全盛开的荷花,似成熟的女子,千娇百媚,丰神绰约,向游人露出嫣然浅笑。绽开的花瓣,露出了金黄色的花蕊和嫩黄色的莲蓬,散发出阵阵芳香,使人心旷神怡,悠然自得。那些掉光花瓣的,露出碧绿的莲蓬,莲蓬面上布满密密麻麻的小孔,像嵌着

一颗颗凸起的小绿眼珠。这些矗立的莲蓬,更像绿色的花洒喷头。

等莲蓬里的种子成熟了,圆滚滚的,乌黑黑的,直接剥开壳,鲜莲子的清香扑鼻而来。荷花全身是宝,荷叶消暑利湿,莲子养心安神,是夏季最好的滋补食材。一阵清风徐来,荷香沁人心脾,浑身上下顿觉清爽。荷田的荷叶,被风吹得一起一伏的,像一道道绿浪在翻滚。晶莹剔透的露水,在荷叶上滚动,一阵风吹来,荷叶上的露珠像银珠一样往下流。此时,我在暗暗扪心自问,自己到底喜欢荷花什么呢?

看到翠郁荷塘中亭亭玉立的荷花,猛然想起宋人周敦颐《爱莲说》里的“予独爱莲之出淤泥而不染,濯清涟而不妖,中通外直,不蔓不枝,香远益清,亭亭净植,可远观而不可亵玩焉。”想到这些句子,我仿佛找到答案:我喜欢荷花,是因为它象征着美丽,象征着希望,象征着在污浊环境中仍能洁身自爱的品性。