

阿墩子的豆腐

▲陈见坪

自记事起,我孩童时代的火塘边饭桌上,就几乎每隔两三日就有那么一碗白花花散落着星星点点红辣油的下饭菜——炖豆腐。

阿墩子的豆腐似乎是有着它自己的时代和地域的特点的,就是大坨。从生产豆腐的作坊里的那些家伙什上就看得出来,大锅大灶大柴块,大瓢大缸大簸箕,都是大。当然,大豆的大却不是颗粒大,只是名曰大豆。虽然此物因为气候和海拔的原因,在阿墩子的土地里产不出。但不知从何时起,豆腐这一大众食材,就已在这藏地的大山深处,实实在在地混迹于百姓的餐桌上,且与洋芋一起成为人们的当家主菜。

与现在大不相同,上世纪中期那个时候的农户中,最基本的物质生活需求——饮食保障,是老百姓大如天的事。人们之间张口就来的那一句问候语:“吃了吗?”,就很可以说明。人们一日三餐的摄入量里,营养单一,所需热量主要靠的谷物粗粮,哪来现在这般的讲究什么蛋白质、氨基酸、脂肪、维生素、膳食纤维以及必得满足舌头上味蕾无休无止百般奇妙的口感,而是只求一个混得饱。

阿墩子的豆腐,块头大,方方正正的一大坨,有个斤半到两斤不等。何以就如此大呢?原因有二;其一是上世纪六、七十年代的计划经济,物资匮乏,只有票券限量的粗杂粮搭配及少得可怜的肉食、油脂。叫做“口粮”,国家供应,很规范。

而传统家庭生活结构的百姓家里丁众多,一般为三代七、八口人,有的人家十余口人。那么多张大嘴小嘴和一个个缺少油脂的干瘪肚囊,就一定得要有些分量的饮食。况且,那时的人们热量消耗大,使力流汗多呀。“工业学大庆”,使大力;“农业学大寨”,流大汗。此可谓阿墩子豆腐的时代特点,大者。其二,这方土地上人们的性情使然。豪放豁达,横来直去不太绕弯,气息粗豪,不拘小节,少有不切实际的小巧儒雅。因之,与人

们的性情一样,大坨大坨的豆腐,是其地域特点。内地的豆腐就不是太大坨,一般也就半斤左右,一寸三分的厚度,小方块。我知道的大理的乔后那个地方的豆腐是以对子论价的,一副扑克牌大小的两坨为一对。整整齐齐一对一对摆放在摊子上的木框里,看着秀气,有些商品陈列的门道,或买或卖都透着会过日子的人的精细。

改革开放的八十年代中期以前,阿墩子的豆腐作坊有两处,国营制的县商业局饮食公司和集体制的联合社,前者人们简练顺口地称之为“德钦饭馆”,整个县城惟其一家的国营饭店。后者称之为“阿佳豆腐”,是几位着传统大褂,头戴红色市帕的中老年妇女劳作生产。

儿时的同学中,都有那么几个会在放学后绕道或顺道去买豆腐,从书本不多的书包里掏出一只搪瓷小盆或是大茶缸什么的。那时候根本没有什么购物方便袋,听都没听说过。买好后小心翼翼地上,颤颤巍巍地端着、提拎着带回家,也算是一桩正经的家务事了。就是今日人们说的:“出去打酱油了”一样。曾经有一个调皮的男同学,放学后豆腐倒是买好了。可小城外远处山坡上,那些跳跃在树杈间叽叽喳喳,鸣叫声煞是悦耳动听“袅娜”鸟,生是不识时务地招惹吸引了他。橡皮弹弓在他的裤兜里鼓囊着,顽皮的小心脏在他的胸腔里按捺不住地蹦跳着,又兴奋又紧张。于是,他假思索地把装着豆腐的搪瓷钵放进书包,掏出弹弓,背包战士一样躬身猫腰地向“敌人”发起进攻,跑呀追呀,爬高上坎,迂回进攻。可是,最后小鸟们硬是把他给耍了,扑喇喇飞得无影无踪……回到家,豆腐已细碎地烂成一滩,无奈地挨了好一阵斥骂狠揍,耳朵被拧成两个通红的麻花,屁股狠狠挨了几脚,哎呀!虽然涕泪横流的哭声中不会有太多委屈的成分,但也就是人生中头一次不小的心理落差了啊……

由此可见,那时的人们要正儿八经美美地吃

顿豆腐,也不是太容易的事。

不同于今日的电力机械化生产,过去做豆腐是一项繁琐费时的体力活,头一晚筛选好的大豆已放入大木缸里泡好,第二天天还未亮,“豆腐师傅”起一大早,扒开灶膛里头晚捂好的炭火种,用小柴引燃,错开间隙地架上大柴块,这是烧柴火的窍门,所谓“火要空心”。然后才往大锅里倾进一桶一桶的清水,大火烧开。这边又从木缸里舀起泡发好了的豆,连水带料稀里哗啦一瓢一瓢不急不慢地倒进大石磨的沟眼里。另一人这边甩开膀子推拉石磨,一阵阵低沉的石磨转动的声音响起,白色的豆汁渣浆就从上下两扇磨盘的缝隙间一股一股地均匀流出,顺着磨盘周遭的围槽,流淌进下面接好的大桶里。这一情形,连同石磨发出的隆隆响声,作坊里雾气腾腾地荡漾着一种别样的生动节奏,在清晨的朦胧中回荡。这就是我见过的做豆腐的很原始的劳作方法的第一步骤,并不神奇,只是浑厚地散发出十分质朴的劳动气息,有烟雾升腾的生活热力,有呼呼作响的炽烈火焰,还有从窗口缓缓透进来的黎明曙光。

待到磨完了所有的豆料,就开始熬煮豆浆了,由于量大,要不时地用一根大木条向锅底刮捌着搅拌,以免糊锅。又是湿漉漉的白色气雾与从灶膛里腾起的红色火焰的一阵阵交织,火光与蒸气把整个作坊渲染得十分的蓬勃热烈,这样的劳作场景,虽然算不上是一种高大上的生活画卷。但这是人们从从容容面对困窘生活的不息抗争,是对未来充满希望的平凡而又具有生命力量的付出。豆浆大锅开沸了……

点豆腐是一种神奇的物质转化,央视纪录片《舌尖上的中国》里早有专业的描述:用硫酸钙制成的卤水,使大豆蛋白凝固后形成半固状的豆腐脑,俗称“豆花”。

煮沸后的第一道浆是带渣的,盛入大张的棉

纱布里搂成兜状吊起来,让纯的豆浆从底部滤出,回入锅中用文火保温,点化的关键工序在这儿,按经验兑入卤水搅匀后上盖焖锅,保持温度。看不见的转化过程就在锅里随着时间的流动而完成。不知事物究竟的头脑里的思绪,是一连串的问候,我就觉得奇怪。那些山上的灰白石头拿回家里用火烧烧,就变成石膏,然后制成卤水就可以把大豆熬煮出的浆汤,生生点化成了状态湿润白花花、看着十分养眼、入口带甜的美妙食物,啊哟?纪录片里也没说是哪一位伟大的老祖先发现的这一神奇事件。哎呀!管他呢。总之,物质转化了,发生了质的改变和升华。由此,生活就更丰富多彩了。豆腐来了,也就有了后来的臭豆腐、豆腐皮、包浆豆腐、内酯豆腐、千丝豆腐等等。豆腐老祖衍生出这一大群繁盛的后子孙孙,兴旺了近千年,漂洋过海行走大半个地球,还弄出了日本豆腐,韩国豆腐还有美国豆腐,家族着实壮大了。

回到咱们阿墩子豆腐作坊来。转化好了的半固状的豆花又舀入布兜里包好,放入箴制的簸箕里压实。豆腐的老或嫩由这一道工序决定,时间长短由“豆腐师傅”的经验来安排。揭开棉纱布,压好的一大整块豆腐一览无遗地显摆在眼前,厚实的边缘由于是用布包裹着压实的,所以呈半圆的弧线形,像胖娃娃的圆屁股一样,肉感有弹性,轻轻拍一下还突突抖动。“豆腐师傅”把整块的豆腐划成一个三个三、四寸见方的坨,我就经常喜欢买下边缘的那一坨,有一种鲜嫩、初始的纯洁。

少年时,家家户户饭桌上的那一碗豆腐大致都只是一、两种做法,有肉汤就用肉汤,没有肉汤时舀一小匙猪油放进清水里。直接用手把豆腐掰成刚好能放得进嘴里的大小,轻盈地丢进汤水锅里猛火烧开,文火慢炖。出锅前下足盐巴、辣子,还加入少许的大料粉,以去除豆腐本身稍带着特有的豆腥气。炖好后盛入大汤碗里才撒

“胆小”的父亲

○孙志昌

说父亲胆小,这是我的看法。母亲不过我这样说,父亲自己也不承认。不过,母亲偷偷地说过父亲胆小。

有这样三件事,才让我有了父亲胆小的结论。

第一件事。二十世纪八十年代,家里就父亲一人上班,我姊妹四个读书,母亲在家务农,身体还不好,家里的生活就可想而知了。父亲在单位当会计,按说,父亲完全可以在单位弄来一些吃的用的,而不至于全家过的那么艰难。虽然我才十几岁,但也知道家里的情况。有一次,我说:“爸爸,有好吃的,你就不记得给我们拿回来一点嘛。”父亲严肃地说:“我可以随便吃,但不能拿回家,那是公家的。”我根本听不进父亲的解释。心想,就你胆小。当时,我不认为我说的错,就断定

是父亲胆小。

由于工作原因,父亲调到城里,全家也随父亲搬到城里。周末,大家都休息,父亲是一天不落的,天天去上班。母亲说,你说人家上班,还有休息的时候,他这上班的,没有休息的时候,即使他休息了,也不在家,非要到单位去,说怕有事,能有什么事情啊,好似单位离了他就不转了。母亲这样说,父亲还是照去不误,没有丝毫的改变。母亲就说父亲胆小,怕自己不去,领导说他。

最近,父亲退休了,身体大不如从前。父亲感觉身体不舒服,我告诉他去看病。他说过几天吧,说不定慢慢就好了。等真的检查了,确诊为溃疡性结肠炎。此时,父亲对县医院的检查与治疗,不放心,非要去省城医院检

高黎贡山的雪

■马昌丽

放在哪里,真是顽强可敬。

起身散步到木屋外,抬头仰望高黎贡山,雄伟的高黎贡山亦如一幅巨画拉开在我的视线里,洁白的雪花将其速写出一副可人的模样。近处的雪花已漫过脚丫,远处的呢,却已有少许在阳光下渐渐淡化露出几棵大树的枝头,倒是为这春天带来了几分写意。

高黎贡山的雪是慈祥的,像母亲的手,抚摸过高黎贡山的每一寸肌肤,便是可以遥想一个青山碧绿的春至;高黎贡山的雪是柔美的,像是贤惠的妻子,在这壮美的高峰之上,盛开出一簇桃红;高黎贡山的雪是干练的,像是仿佛它又是温柔的少女,攀岩在山峰、散步在大地、轻舞在枝头、安放在河岸,哪里有生命的气息,它便是将家安

上切碎的葱花,要是是那一阵扑鼻的葱香,和鲜艳的白、绿、红。哇!就着干锅熬熟的粗面粑粑,再倒上热腾腾的酥油茶一碗,啊啧啧!山珍海味不过如此。

今日丰富多样的生活格调,可是把豆腐的加工制作和烹调方法,玩出了太多的花样,色、香、味、样,不一而足;名目琳琅,数不胜数。豆腐这一食材,从百姓餐桌到高端盛宴都一直的保有着它不可撼动的显著地位。

不可想象,世界上若从来就不曾有过大自然慷慨赐予的大豆。这种土黄色滚圆滚圆的小豆粒,并开发出这一奇妙的物质转化,衍生出如此庞大繁盛的豆氏族谱。地球人的生活,餐饮文化,将会是比现在暗淡失色很多的吧?因此,人们该当怀揣感恩之心,真诚地呵护大自然,不再无休止地去破坏、去索取,不再任由自己的欲望一无止境地扩充、膨胀而使得大地满目疮痍。

我们希冀,人类的某些思维、理念,对自然万物的态度。可如大豆般地被“点化”而“升华”,从而使得世界充满和谐的祥瑞之光。

阿墩子的豆腐最令我难忘,是因为它独具的大坨分量的外表,和曾经蕴含的时代特点。成长中的少年,最能记住那个岁月里自己愿意揣摩的事。阿墩子的豆腐在我的记忆中越来越清晰,越来越明朗鲜活,一直是大模大样的大白坨。



市井三题

★杨增廷

一举成名

眼下城里人兴起一股极时髦的减肥热,不仅摩登女郎风流少年争购洁士苗条霜,连那些耄耋之年的爷爷奶奶们也生怕得了肥胖病,每天黎明即起做扭腰甩臀的减肥保健操。

土医胡寿,年逾四十,卖中草药兼治外伤风湿骨痛杂病,只因长得干筋瘦骨,加之行为委琐,便得了“狐瘦”的绰号。胡寿医术低下,常受妻子冷落,邻人嘲笑,为此心中不快,暗暗发誓不当上名医不出人头地不腰缠万贯不算男子汉大丈夫。

一日无事外出闲逛,见胖男胖女三五人从医院快快归来,一迭声埋怨那些会挖肉补疮治愈癌症的医学专家也无减肥高招胖人只有自认倒霉活受罪。胡寿听罢,心有所动,急忙忙奔回家写了一纸广告张贴于闹市,“名医胡寿,专治肥胖;祖传秘方、药到病除,收费合理、服用简便、三月见效、无效退款。”

广告贴出之日,便有肥胖病人寻上门来买药。胡寿先把事先准备好的“减肥散”、“定型丸”吹嘘一通,还说“历经三年坚持在自己身上试验百次方得成功”。病人见胡寿狐狸般精瘦灵活,更加深信不疑,于是不惜花重金争购特效神药。

患者遵嘱先服下一包“减肥散”大泻三日,待到头昏耳鸣眼前金蝇飞舞全身发软无力动弹,再服一枚“定型丸”止住腹泻。胡寿拍胸保证请每三月服药一次,自然腰细腿瘦薄如纸四肢苗条人比黄花瘦。

消息不胫而走。从此求医购药的人络绎不绝,胡氏诊所门庭若市,每日创收数百元。嘻,果然是真人不露相,露相不真人。一时之间胡寿名声大噪成为远近知名人物,街坊邻里人刮目相看。

胡寿常在妻子面前摆出一副傲然模样,妻不服,揭其短:“昧良心的瘦狐狸你用泻泻药克减肥散止泻药当定型丸欺骗胖子小心老天爷把你瘦死!”

鬼也,胡寿。

两次戒酒

《本草纲目》有云:“酒,天下之美禄也。……少饮则补血行气。壮神御寒,悄

构建绿色丝绸之路

环境保护部等4部委联合发布《关于推进绿色“一带一路”建设的指导意见》搭建环保合作平台

为进一步推动“一带一路”绿色发展,近日,环境保护部、外交部、国家发展改革委、商务部联合发布了《关于推进绿色“一带一路”建设的指导意见》(以下简称指导意见)。指导意见系统阐述了建设绿色“一带一路”的重要意义,要求以和平合作、开放包容、互学互鉴、互利共赢的“丝绸之路精神”为指引,牢固树立创新、协调、绿色、开放、共享发展理念,坚持各国共商、共建、共享,遵循平等、追求互利,全面推进“政策沟通”“设施联通”“贸易畅通”“资金融通”和“民心相通”的绿色化进程。

指导意见提出,用3年~5年时间,建成务实高效的生态环保合作交流体系、支撑与服务平台和产业技术合作基地,制定落实一系列生态环境风险防范政策和措施;用5年~10年时间,建成较为完善的生态环保服务、支撑、保障体系,实施一批重要生态环保项目,并取得良好效果。指导意见从加强交流和宣传、保障投资活动生态环境安全、搭建绿色合作平台、完善政策措施、发挥地方优势等方面作出了详细安排。

共建绿色“一带一路”是“一带一路”顶层设计中的重要内容。2015年发布的《推动共建丝绸之路经济带和21世纪海上丝绸之路的愿景与行动》就明确提出要突出生态文明理念,加强生态环境、生物多样性和应对气候变化合作,共建绿色丝绸之路。习近平总书记强调,要着力深化环保合作,践行绿色发展理念,加大生态

环境保护力度,携手打造“绿色丝绸之路”。此次发布的指导意见,旨在深入贯彻落实党中央、国务院的相关部署要求,加快绿色“一带一路”建设进程。随着指导意见的进一步落实,将切实提高“一带一路”沿线国家环保能力和区域可持续发展水平,助力沿线各国实现2030年可持续发展目标,把“一带一路”建设成为和平、繁荣和友谊之路。(州环保局供稿)

绿水青山就是金山银山

绿水青山就是金山银山

