

饮饌琐记

## 水豆腐

李启胜

进入腊月的某一天早晨，在北方那个大山深处的小山村，娘便忙活起来，准备做一道孩子们最爱吃的水豆腐。

天刚蒙蒙亮，伴随着几声鸡鸣，懒散的炊烟依然睡意朦胧，迟迟不肯从梦中醒来。院子里石磨声“嗡嗡”响起。那是娘把泡了一宿的黄豆放在石磨上磨。豆腥味混合着甘甜的山泉水，在转动的石磨中变成奶白色乳汁的豆沫子，缓缓流到石磨沟槽里。

娘用她瘦弱而娇小的身躯，一圈圈推动着比她体重还要重很多的老石磨，也不知道她带着沉重的石磨需要机械般转多少圈。

记得年少时，有一次受好奇心驱使，我夺过娘手中推动石磨的木棍，一股子虎劲上来，把石磨转动几圈后便累得气喘吁吁。那时我心里纳闷，瘦弱的娘到底是从哪儿来的神奇力量，把这盘死沉的石磨鼓捣得在她手里那么听话。

娘用她那坚韧不拔的步子一点点消耗了几个钟头的时间，把豆子变成一大盆冒着无数白泡泡的豆沫。然后她歇都不歇，倾尽所有的力气，翘起端起沉甸甸的装有豆沫的瓷盆，一步三摇迅速放到灶台上。她乌黑的睫毛和额头刘海儿上都沾着晶莹汗珠。

娘虽然生在北方，但身形娇小，眉眼间有一股子江南女人的韵味。她高高鼻梁，弯弯眉，手指纤细，就连说话声音都柔柔糯糯。

她俯下身子，抓一大把焦黄的杨树叶，那是秋天她在青柳河畔那片杨树林中捡来的落叶当引火用。在杨树叶子的引导下，那些干枯的柴火被激情点燃后，在灶膛里啪啦烧起来，好似在相互庆生。火焰红光映照在娘美人坯子的脸膛，别提那一刻是多么地俊美。

当大锅里的山泉水在柴火炙烤下，水翻滚起来，娘把盆子中的豆沫倒入锅中，又快速地往灶膛添上几块干透的柴火，她用铲子不停搅动锅中豆沫，不多时，堂屋中便充斥一股豆沫清香的味道。屋里弥漫着水蒸气，娘继续不停地用铲子搅动锅中的豆沫，发出嚓嚓响声，乳白豆沫随着温度升高开始翻滚。娘柔声喊我乳名，让我去把放在后窗台上的罐罐拿给她。我搬过木凳子踩着，从后窗拿下黄釉罐罐交到娘手里。平时娘把这个罐罐当宝贝一样放在高处，那里面装的是点豆腐的卤水。娘是怕家里小孩子嘴馋把冰糖模样的卤水当冰糖放在嘴里吃。卤水点豆腐是一物降一物，但是人食用多了会中毒药死人。

娘从罐罐里拿出一块透明卤水放在舀子里，用开水化开，又往灶膛加了几块小一点的柴火，等火焰旺起来，她把卤水分三次倒入烧开的豆沫中，不多时，白汤汁一般的豆沫渐渐开始凝固起来。点卤水是门技术活，需要掌握好火候，多了豆腐不好吃发苦，少了豆腐不成形状。娘是点卤水高手。忙完最后一道点卤水的重要工序，娘立马找来一个柳条编的大筐子，铺上白纱布做成包袱，把灶膛里的柴火用铁钩子撒出来，屋里一股烟熏味。

娘用白铁舀子把已经成豆腐脑一样的豆沫很快舀到包袱里，滚烫的豆腐脑冒着热气。娘一点点把包袱口收紧，她的手烫疼了，嘴里发出“噗噗”吹气音。在包袱口一点点收紧后，豆腐脑中的浆水从包袱缝隙涌出。

娘又松开包袱口，喊我拿来两个大白碗。我早就站在一旁等得不耐烦了。娘用勺子挖出两块颤颤悠悠的水豆腐，放在碗里，豆腐里面一会儿流出黄色豆浆。娘把早已经剥好的葱花撒在上面，淋上几滴香油，一碗可口的水豆腐就做好了。

那时我和父亲在小饭桌前一人一碗，用勺子挖着吃起来。水豆腐又嫩又细滑，还有一股豆子的清香味。爹还会就着水豆腐喝上一杯瓜干酒。

蛇年春节，记忆里又想起娘做的水豆腐，那是慈母对儿女一生的爱。

往事如昨

## 为了吃一顿好饭

刘甲凡

过年这些天，亲朋好友凑到一块唠嗑，都说现在已经没有什么食材算好饭了。不像早年间，到亲戚家“出门”，中午能吃一顿大饽饽和酥鱼、酥肉炖大白菜，肯定都能撑得大肚溜圆、饱嗝连连。那时候，好饭对于大家的诱惑力太大了。有一回为了喝一顿羊肉汤，我简直就要拼上命了。

那是1980年，牟平县秋季物资交流大会期间，我们城关公社建筑队四分队正在工商大街一个建筑工地施工。离工地200多米远，就是老牟平一中门前的护城河边。那里是一大片光溜溜的土坡，交流会的那些大锅羊肉汤的芦席棚就搭设在那里。在芦席棚的尽头，并排着架起两口大锅和一口小锅。锅灶是由大油桶改制的，铁烟囱高高直立在芦席棚顶上，鼓风机把火苗鼓得旺旺的，闪着蓝色的光。大锅里放着整只羊的骨头，乳白色的汤汁咕嘟地翻着滚，远远就会闻到那股诱人的膻香味，直让人的馋虫都从嗓子眼里钻出来了。

我当时担任四分队队长，手头管着工地上材料卸车费 and 卖旧水泥袋那点钱，就决定让大家开开荤、解解馋。要吃中午饭了，我招呼上工友们，急匆匆地往芦席棚那里赶，若是晚了就没有座位了。到了那里，分成两组围着方桌坐定，9分钱一两的牟平白干每人3两，8

分钱一个的发面火烧每人两个。不大一会儿，五毛钱一砂大碗的羊肉汤端上来了，热气腾腾，上面漂着葱花和翠绿的茼蒿。看着这些，工友们一个个脸上立马就绽开了一朵花，随即便急火火地调配好盐、醋和胡椒粉，就吆五喝六地开嚼了。看那一个个猴急的吃相，用“饿鳖吞沙”来形容那是再恰当不过了。

一转眼的工夫，碗里的汤喝得差不多了，就喊一声“服务员，添汤！”服务员应声就把一大勺子滚开的老汤端了过来，一边依次给大伙添汤，一边笑呵呵地要我们可劲儿喝，说是汤不另加钱。我们那时候都是身强力壮的棒小伙，争强好胜，一个个较着劲，每人都是“呼呼隆隆”两三碗，硬是生生把服务员吓住了，眼瞅着锅里的老汤快要见底了。

等我们酒足饭饱走出芦席棚的时候，一个个都撑得腆着肚子，腰杆往后仰了。

过了两天，工地上的砂浆搅拌机出了故障，我把维修班长刘日伟叫来修理，忙活了大半个上午，搅拌机总算修好了。已是天近中午，肚子“咕咕”叫唤了，我就随口说了一句“要是现在有羊肉汤，我能喝3碗，还能吃6个火烧”。不料，我慢不经心的一句话，刘日伟一听立马瞪着眼和我叫起了板，说是如果我吃下这些就由他来付钱。就

这么着，我俩你一句我一句就较上劲了。最后，还“推举”瓦工班长李克恒当见证人，谁反悔了就从当月工资里双倍扣除。

下了班，我们几个就直奔羊肉汤大棚而去。一进门，刘日伟就急火火地要了满满3大碗羊肉汤和6个火烧，放到我面前一字排开。

第一碗羊肉汤和两个火烧三下五除二就下肚了。可等吃下第二碗羊肉汤和两个火烧，肚子已经是鼓鼓的了，我只得站起来晃晃身子，还一连打了好几个长长的饱嗝。看我这个架势，刘日伟脸上露出了一丝丝得意的微笑，他觉得我是输定了。因为那3大碗羊肉汤就足以把肚子灌得鼓鼓的，还有那6个火烧，那可是用一斤二两的面粉做出来的。

到了这般时候，打退堂鼓是万万不行的。如果那样的话，我不但要赔给刘日伟6碗羊肉汤和12个火烧，肯定还要被大伙当成笑话。这时已经不能坐着吃了，我就直直地站着，把两个火烧掰成小块放进第三碗汤里，等泡得软了，再慢慢咀嚼着咽下去。就这样费了好半天，这碗羊肉汤总算全部下肚了。

不用说，这场赌局我赢了。刘日伟毗着大牙对着我晃了晃大拇指头，乖乖地结账付了钱。不过，整个下午我在工地楼上楼下没停脚下脚步地走，一直也没敢弯下腰……

## 骨头馅饺子

刘美花

俗语说“好吃不过饺子”，中国人有过节吃饺子的习惯。饺子里蕴藏着丰富的文化内涵，饺子馅里包的枣、栗子、钱等都蕴含美好的寓意。风捻起了时光的衣角，吹来了饺子的香味，往事如一泓清泉涌上了心间。回想小时候，我们家只有在过大年时才能吃上一顿饺子，于是我就天天盼望过大年。

我们家八口人，只有父母是劳动力，再怎么劳累，也挣不出平均口粮。过去小麦产量低，白面不够吃，我们家用的饺子皮只能是地瓜面和白面两样的。虽然买不起猪肉牛肉羊肉啥的，我们家的饺子馅却更具特色，经常是骨头馅的。冬天，父亲约几个家里有猎枪的村民，领几条狗去山里打猎。他们去打猎的时候带一顿饭，一打就是一整天，天不黑不归，不收货不回，最少也打几只麻雀回来。战绩好的时候就是两人分一只野兔或者一

只野鸡，一家得一只的时候极少。

农家户外就是一个“大冰箱”，父亲把分到的野物挂在室外的屋檐下，一直挂到过大年。我们姊妹天天看着屋檐下的野物馋得流口水，掰着指数日子，盼的是过年能吃顿饺子。我家过年一定会做骨头馅的饺子，因为打的猎物不够一家八口吃，又没钱买猪肉。野物的骨头要去村东的碾子房碾碎，再在石臼里捣碎，我反复捣只为更碎些，冻得手麻木了、累得浑身没一点力气也不能停止。把碾碎的碎骨头带回家，加上切碎的萝卜丝，加油盐搅拌后，饺子馅就做成了。大家七手八脚，擀皮的擀皮，包饺子的包饺子。母亲告诉我们地瓜面皮不结实，包的时候菜少点，不要积压饺子馅。早已煮好的枣、栗子和钱，也要包进饺子。为了能吃到钱，我和妹妹们会在包钱的饺子边上偷偷捏几个褶皱作为记号。

待包得差不多了，年龄小的孩子坐在炕头等，我去拉风匣烧火。妈妈下饺子时，大妹已搬饭桌上炕，三妹负责拿筷子，热气腾腾的饺子很快就一碗碗摆上饭桌，八个人，八双筷子，十几碗饺子，满满一桌子，各就其位，个个吃得狼吞虎咽。我说：“黑面饺子容易碎，吃起来倒是很滑溜。”妈妈赶紧说：“挣了好，明年能吃上白面饺子。”我们都炫耀自己吃到的钱数，得钱数少的，即使吃饱了，也要再吃几个，好去小卖店多买一块糖。我为了多吃到钱，曾经撑得肚子痛。爸爸满足地说：“村里也许有人吃的不是肉饺子，咱们都满足吧！”妈妈看孩子们吃得欢，脸上洋溢着笑容，便会接着说：“我们家如今比上不足，比下有余，能不挨饿就知足。”

小孩子们欢声笑语，窗外的雪映着红窗花，父母脸上的笑纹比饺子褶还密。