

那一锅炖豆腐

方华

天寒日，喜欢慢火炖一锅豆腐。当乳白的豆腐在沙铫里发出轻微的咕嘟，雾气沿铫盖弥漫，那种温和、敦厚的香气沁入鼻息，像是一双微茫却温暖的手，轻抚记忆。

旧日乡下，只有到年关，家家才会制作豆腐。平时想吃豆腐，要步行很远到集镇上购买，或是等那一声拖了长音的“千张豆腐干子哎”在村中的茅舍间响起，从那挑担子走村串户的“豆腐郎”手中购得几块。

购得的豆腐，母亲会先切块用井水浸泡、沥水，然后放入兑水的砂锅，大火煮沸，小火慢炖，直到白嫩光洁的豆腐被炖出“马蜂（窝）眼”，才热气腾腾地端到不知咽了多少口水的我们几个仔子面前。

过去的豆腐基本是石膏点卤，那样的豆腐豆香浓郁，炖煮起来不易碎，今人称作老豆腐，不像现在一些豆腐坊用配制的化学制剂点卤，豆腐凝固迅疾，却松软易碎，豆香淡薄。

母亲做炖豆腐基本不放复杂调料，只加几片生姜、几瓣蒜、一撮盐，至多再添一勺自家晒制的蚕豆酱。现在想来，恐不是母亲不愿在锅中加

入其他食材，而是当时物资太匮乏的缘故吧。不过，母亲的这道简单的炖豆腐，却暗切了大味至简的美食之道。

上桌前，母亲会挖一小勺猪油在浓浓的豆腐汤中融开，再撒上一点葱花，一道绵浓香醇的炖豆腐便慰藉了寡淡的胃口和那些清寒的日子。

地方志记载和民间传说，我的家乡是豆腐的发源地，八公炼丹无意发明豆腐，后将其方献与淮南王刘安，这才有了后来淮南豆腐的盛名。

既是豆腐之乡，豆腐又是一种百搭的食材，家乡人便将豆腐弄出百般的花样，煎炒炸煮拌，搭配出家乡人的味觉密码。

但在用豆腐做料的各种烹饪制作中，我最钟爱的，还是炖豆腐。那在灶台上文火慢炖的时光，是寒凉日子里极温暖的一幕。在我记忆中，它已不是一道简单的菜肴，而是一件时光的载体，亲情的寄托。

后来，家从乡下搬到城里，城滨大湖，炖豆腐中自是有了银鱼、虾米之类的湖鲜，母亲沙铫里的炖豆腐也就增添了“新鲜”的内容。其中银鱼

洁白晶莹，与豆腐同炖，母亲谐音其“盈余都富”，寄托着一种美好的愿望。

在湖鲜炖豆腐中，最有名的，当是鱼头炖豆腐。鱼头有鲢鱼、青鱼的，最好是胖头（鳙鱼），因其头大肉厚，与豆腐相炖，不但鱼肉软嫩，豆腐细滑，且汤汁奶白，鲜香四溢。寒冷的日子，品鱼头、啖豆腐，喝一碗浓稠的鱼头豆腐汤，别提多鲜美舒坦。

在我乡，还有一道传统名菜，叫“鲶胡子炖豆腐”。当地鲶鱼头扁、口大，体呈灰黑色，有不规则暗色斑块，上下颌有四根胡须，乡人称为“鲶胡子”。此鱼肉质细嫩、无细刺，与豆腐同炖，鱼的鲜味融入豆腐，豆腐的清香渗入鱼肉，相得益彰。

鲶鱼周身无鳞，但身体表面多黏液，难以完全洗净。见母亲将鱼剁块，入锅加菜籽油煎至黏液收干，下姜片、葱、料酒等调味，加清水煮沸去沫后，转小火加入豆腐，开启慢炖模式。让我们在渐渐弥漫开来的氤氲里，等候一场鲜美在舌尖上舞蹈的温馨时光。

虽然现在日子富得流油，但仍偶思母亲的红烧肉炖豆腐。红烧好的

五花肉与煎成四面微黄的豆腐在沙铫中相遇，在水乳交融中相依相爱，气味相投，成就一段难以释怀的美味姻缘。

记得曾问过母亲为何这么喜欢炖豆腐，母言：豆腐啊，就是要温火慢炖才入味。还记得母亲说过：豆腐就像一个实诚人，你怎么对待它，它就回报你什么味。

看着豆腐在沙铫中咕嘟咕嘟地鼓着气泡，袅袅热气携带着特有的香味在房间里弥漫。这气味朴素却直抵我心，像极了母爱——不张扬，却无处不在。

清人袁枚在《随园食单》中曾言：“豆腐得味，远胜燕窝。”此刻深以为然。这看似普通的炖豆腐，却有着那些珍馐佳肴无法替代的滋味——那是家的滋味、母亲的滋味。

香气弥漫开来时，恍惚间又回到了旧日的时光，看到了那在灶前忙碌的身影。当一家人围坐在桌前，豆腐在沙铫的汤汁中微微颤动着诱人的香气时，我忽有所想，这人间至味，往往不在山珍海味，而在这平凡日常的一碗炖豆腐的烟火气中。

一碗腊八粥

方华

我年少时是没有吃过腊八粥的。岂止没吃过，连听都没听过。或许是我生活的地方没有此风俗的缘故。现在想来，即便当地有此风俗，那时也是不可能吃到那样香糯的美食的。

清代《燕京岁时记·腊八粥》中记述：“腊八粥者，用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红豇豆、去皮枣泥等，合水煮熟，外用染红桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛穰、松子及白糖、红糖、琐琐葡萄，以作点染。”小时候，想吃到一碗红豆稀饭都是难事，能熬上一锅花生米粥也是稀罕，哪里有许多食材熬制腊八粥这样的美味。

记得小时候吃得最多的是白米粥，家中储存的一点糯米、花生米要

等到腊月里打糖果，以备过年用。秋天山芋收获后，吃得最多的是山芋稀饭，一直要吃到来年的春天。最怕吃的是山芋切片晒干后与米煮成的稀饭，寡淡无为，食之难以下咽。偶尔也能吃到外婆熬的糯米粥，和上红糖后，一匙入口，真是美妙难语，于我幼时就是无以伦比的美食了。

初进工厂当工人，同事来自天南地北。某个冬日，一北方同事说其母亲煮的腊八粥如何如何的好，邀请品尝，这才知道经常吃的稀饭，也可以做成这样的丰富多彩有内容。那是我第一次认识腊八粥的真面目。

腊八粥的食材，因各地物产不同而食材配制不同，食材品种的多少也各取所好。也有配合腊月初八，以八

样东西混合煮食，称为八宝粥。

知道了腊八粥，便开始自己尝试，按照个人的喜好以及顺手可取的食材熬煮。吃多了，爱人和孩子皆吐槽：甜腻腻的，难吃。连我自己也觉得有点腻歪了。真是生活过好了，美食也只能是偶尝为止。

后来知道，腊八粥不仅是甜味一种，也可用青菜、胡萝卜、豆制品、肉丁、腊肠煮成咸的，也可加入胡椒粉、姜末等熬成辣的。偶尔为之，也是别有一番风味。

前几天，见一寺院发布告示，说要在腊八节那天派送八宝粥。心想，现在这个物质丰富、生活小康的社会，还需要这样的施舍吗？朋友笑我不谙佛事，原来，腊八粥的另一传说

即来自古天竺国，因农历十二月初八是佛陀成道纪念日，佛称“法宝节”。腊八节布粥，是广结善缘、祈福消灾之意。清代苏州文人李福即有诗云：“腊月八日粥，传自梵王国，七宝美调和，五味香掺入。”

也有居士告诉我，以前，一些名刹古寺会将化缘收集的杂粮剩饭晒干积存，在腊月初八煮成腊八粥分赠信徒和穷人。当时寺僧这种爱惜粮食之美德，在当今近乎奢靡的社会中尤显珍贵。

“今朝佛粥更相馈，反觉江村节物新。”陆游的诗句，让我在一碗腊八粥中品出些新的味道来。

沸腾的年夜(组诗)

蔡同伟

年夜的鞭炮

在辞旧迎新的年夜里
男女老少兴奋着心情
传承古老方式
点燃脆响的鞭炮声
宣泄佳节的欢乐
抒发丰年的喜庆

鞭炮声中
门庭院落繁花吐艳
大街小巷飞金流红
城镇乡村一片欢腾

鞭炮将年夜炸开
爆出灿灿的春景

年夜的烟花

伴着此起彼伏的声响
璀璨的烟花
在除夕夜空
激情地绽放
斑斓的形状
绚丽的光亮
俨然仙境童话
天宫殿堂

唯美的烟花景象
渲染出喜悦和吉祥
惊艳观者的眼眸
掀起腾跃的涛浪
辉映喧闹的城乡
融入新年的曙光

年夜的灯笼

每年的除夕之夜
人们总会心怀虔诚
高高地挂起
一盏盏大红灯笼
挂起千年的风情
挂起鲜艳的愿景

红彤彤的灯笼
耀亮千家万户门庭
辉映男女老少笑容
璀璨节日的吉庆
渲染生活的绚丽
昭示日子红火

年夜的街巷

锣鼓亮嗓
铿锵佳节的喜庆
秧歌出动
扭出火爆的场景
烟花联盟
璀璨深邃的夜空

鞭炮齐鸣
宣泄豪放的激情
灯笼相会
展示斑斓的造型
春联火红
辉映喜悦的面容
老少同乐
撒下脆亮的笑声……
不眠的街巷
传统风俗交相汇融
闪耀五彩缤纷的光芒
荡起经久不息的欢腾

年夜的家宴

圆圆饭桌
丰盛佳肴飘香
全家老少
依次围坐厅堂
举起酒杯
碰着幸福时光
暖心祝语
伴随笑声荡漾
浓郁亲情
彻夜恣意流淌……

年夜家宴
是一种团圆和守望
新的一年
正从东方启航