

# 盐卤点豆腐

□杨秀蓉

食堂中午烧了盐卤豆腐汤，满屋里飘着豆香味儿。吃了一碗热滚滚的豆腐汤，顿觉齿颊留香，温暖的感觉勾起我儿时回忆。

做豆腐工序复杂又耗时。过年前，母亲会选择一天挑早豆，将小石子、有瑕疵的早豆拣出来，然后加水泡上一晚。一粒粒圆鼓鼓的早豆经过浸泡慢慢变软，第二天再次挑拣，清洗干净。父亲清洗好豆腐桶、豆腐磨等工具，并安装好，母亲边带磨边不时地添磨（往磨眼里加水，和泡好的早豆），孩子们手扶磨担顺着母亲带磨的方向协助推动磨盘，大家配合着磨完早豆。

与此同时，父亲在灶膛里架起柴火烧水。水烧开，早豆也已经磨成了浆，加入滚水后在灶上过滤，滤出的豆浆直接往锅里流淌，留在滤布上的就是豆腐渣。豆腐渣留着炒菜或分给邻居享用。

等锅里的豆浆烧到即将沸腾时，父亲便将灶膛中的柴火撤去，防止豆浆溢出。锅面上豆浆起皱皮了，母亲拿起长长的竹棒从皱皮下穿过并迅速提起插到橱柜门或挂在梁下的箴篱上。一面面像旗子样的豆腐皮在空中散发出阵阵香味，馋得我们直流口水。此时，母亲就会给我们几个分别打个鸡蛋，加点葱花和酱油，舀出热腾腾的豆浆冲泡一碗鸡蛋豆浆。乳白色的豆浆里漂着丝丝蛋花，活色生香，让我们美美地享用一番。

接下来便是用盐卤来点豆腐了。母亲右手拿着勺，舀上一勺自制盐卤，勺底沿着豆浆表层，从锅中间往锅边方向顺时针一圈一圈慢慢将盐卤加入锅中。豆浆点卤后形成凝絮沉淀，糊状或者块状的豆花和清汤，也就是我们平常吃的“豆腐脑”。再等一会儿，豆花变浓稠结成团状时，就可以捞出来压豆腐了。将豆花捞出锅，装在豆腐箱中进行压榨，脱出多余水分，成型为块状豆腐，一方“盐卤豆腐”就算制作成功了。当

即切下一块，加点酱油撒点葱花伴着吃即可，抑或是切成片放锅里煎一下，再加葱、姜、蒜、盐翻炒即可出锅，质地嫩滑。母亲每次做了豆腐，第一件事就是切几块分给邻居，互帮互助，几十年的邻里乡亲，早已亲如一家了。

豆花悉数舀出后，便能看到有一层豆腐锅巴紧紧贴着锅底。锅巴在火的余温下变黄变焦，用锅铲铲出来，像旧时蚕网样的，嘴馋的我们还是要忍不住品尝一下。吃进嘴里微微发苦，但是细嚼之后回味微甜。大人们会哄骗我们说小孩子不能吃豆腐锅巴，否则会麻皮，长大了没人要。可我们已经吃过了，也不管三七二十一了，只能指望通过努力读书来改变现状，不是说“腹有诗书气自华”吗？

制作盐卤豆腐的方法就是这样，从磨豆到点盐卤一点都不能马虎。盐卤豆腐最特别之处就在于点卤，采用盐卤作为凝固剂，做成的豆腐颜色乳白，质地细腻而有韧性，且蛋白质含量更高，口感更佳。

宁波前童豆腐是远近闻名的，豆腐白嫩、爽滑、鲜香，无论红烧、清炖、油煎还是凉拌均有不同风味。陆游在《山庵》诗中写道：“旋压犁祁软胜酥。”元人郑允端《豆腐赞》咏道：“色比土酥净，香逾石髓坚。味之有余美，玉食勿与传。”空心腐色泽金黄，中空外结，脆而不碎；香干色泽黄亮，香滑细韧，结实耐嚼；干张色浅黄形薄如纸，可凉拌、小炒、煮食、肉卷；豆腐皮薄而有筋，可以做汤煮面，还可以做成腐皮黄鱼、春卷、包子等营养美味。

“腊月二十五，推磨做豆腐。”豆腐与“头富”音似，被人们寄予新年“富贵”的希望，是节日餐桌上备受青睐的食品。

以一方白嫩身躯融入天下百味，酸甜咸辣各有风味，有谁不爱？香喷喷的豆腐里传递着人们对当下生活的寄托，也是一种蕴藏着诗意、值得细细品味的乡味。

# 闻香食茼蒿

□钟正和

总第7278期

配图 李昊天

投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

于我儿时的记忆中，每年一到西风萧瑟、万物凋零的农历九月，待一场秋雨过后，晴个两三日，趁着土质变得酥软，勤于劳作的外婆便要准备种植小白菜、雪菜、菠菜、大蒜等各类秋菜了。茼蒿，也是这时下种的。

外婆将储存下的茼蒿籽拿出来，或泡或晒，借个沾露的清晨或迷离的黄昏，撒到事先平整好的菜园里。

茼蒿易伺候，只要有一块合适的土壤，播种前施足底肥，便不用费太多心力维护。两周不到，茼蒿籽已蹦出了两片圆圆的仿佛小伞般的可爱嫩叶，细细碎碎，在地面上铺展开一层怡人新绿。

渐渐地，茼蒿越长越精神起来。兴许是知道自己不久便将经历重重的风刀霜剑，它们那呈锯齿状、宛如花边的肥厚叶片，一边努力积蓄着野性，一边低调漫溢开灿烂、自信与活力。

茼蒿，也叫“蓬蒿”，这个名称很形象。茼蒿蓬蓬松松，每一株都尽情扩展着自己的地盘，仿佛一只只随时准备起飞的小鸟。长在一起，会将相茎遮盖得满满当当，密不透风。

与菠菜一样，茼蒿格外能长。不仅很修剪，且长势奇快，一冬春能剪好几次。故而，每过一段时间，外婆就会叫我去地上剪茼蒿嫩头，回家炒了吃。

当一盘翠绿的清炒茼蒿端上桌时，单是那叶水灵灵缱绻于白瓷碟内的模样，看着已是一番享受。配上白米饭仔细咀嚼，既滑又嫩，香甜里带着一点点苦涩，苦涩中透着一种自然的、淡淡的如菊芬芳，别具一种回味悠长的美。

惜乎，由于自家种植的茼蒿，比菜场售卖的更为鲜嫩。有时明明摘了满满一篮，下锅一经翻炒，最后只剩下浅浅一盘，吃起来总有意犹未尽之憾。

明人王世贞《甲申元日试笔》诗云：“暂施冠服候呼嵩，爆竹声残续晓钟。天上元正开白虎，山中初九爱潜龙。数枝椒柏和玄醴，一亩蓬蒿谢素封。五十八年犹未是，于今化日始从容。”诗人将茼蒿当成春的使者。

开春后的茼蒿，越长越茂盛，人走近时，能嗅到它们散发出的幽幽清香。“茼蒿”一名，指其气味与蒿相同。而所谓的“蒿气”，是在芬馥菊香之外，另多了一丝淡淡的水腥气，既成为诱人食欲的开关，又没有强烈到令人反感，这也是茼蒿广受追捧的原因。

此外，不似其他一些大棚里精耕细作的蔬菜，茼蒿虽经人工栽培多年，野性犹存。正是这股特殊的气味，使之不生虫子，可称是真正的绿色食材。无怪乎，当年的外婆时常唠叨：“这是农民的保健菜，是一种天然的营养菜。”

茼蒿的料理多种多样，除了箸箸茼蒿一口饭，春意冉冉满心间的清炒及凉拌，这种佳蔬还有一吃法，也是农家饭桌上的常客，那就是烧汤。水锅中一把茼蒿跃进，瞬间滴翠，汤中劈两块豆腐最好，更显得小家碧玉般清秀。装碗后上桌，汤雪白乳化，茼蒿清淡，鲜香异常。

客岁秋日种下的茼蒿，一茬茬采食到来年三月，去菜园瞧瞧，已是葳蕤一片。只是，此时的它们已起苔丢蕾，恍若刚刚睡醒的缱绻少妇，不复农家小女初长成的娇嫩姿色，再难胜任炒、拌等吃法，倒是可用来烧成菜饭。这道家常又极能展现生活美学的饭食，口感丰富。吃在嘴里，饭柔而不黏，醇厚绵长。茼蒿特有的菊之甘香与大米草根香，糅合于一处，外加起增香之用的猪油串味其中，不单能予人至为扎实体贴的抚慰，还氤氲出一种别样的田畴温馨。

