

熬一碗生活的粥

□ 李迎春

熬粥,是把原本坚硬挺拔的米粒熬弓身子,并与水完美交融,它是黎民百姓的温饱诉求,更是生活哲学,熬一碗稀粥,便是熬一碗哲学。

粥是米与水的双人舞,温柔,缠绵,如胶似漆,是“和”的形象体现;饭是米的独奏曲,明明与水结伴而来,最后却牺牲了水成全了米。其实,国人似乎更欣赏粥的融通与温和。

生活不是你死我活的争斗,而是合作共处的陪伴。母亲曾说:“做人学粥的智慧,学米与水的相处,学它们的圆通、大度、包容,然后你会懂得与他人的相处之道。去盛上一碗粥,好好看看。”

我盛起一碗稀粥静静端详,米化于水中,水融入米内,二者看似彼此有别,却在无形中相互交融,这是我国传统哲学,“和”理念的精妙演绎。

粥满怀悲悯之心。听老辈人讲:一碗粥,九分为水一分为米。它是贫苦百姓最后的尊严,它为饥寒中的人们献上一份慰藉、些许温暖。它可稀薄,但能满足人们的口腹之欲,使人重燃生活的

热情;它亦可黏稠,就像今天的粥,不仅黏稠,而且可以配以各种富含营养成分的辅食,熬制成一种保健食品。

从前,粥仅是人们赖以充饥的果腹之物。它也许有时会光临富贵门第,但更多的是进入普通人家。盛一碗稀粥,是普通百姓对生活的尊重,对自身尊严的维护,对苦难生活的应对,更有对未来生活的希冀。能盛上满满一碗粥,已是多么不易。

即使现在的生活远比过去富足,我还是愿意喝上一碗稀粥,这是我对从前生活的一种致敬、一种铭记。我不愿意因眼前的繁华盛世忘却曾经的艰难,让胃记住从前生活的不易,再传达给心,会远比口头上的允诺更刻骨铭心。在记住盛满一碗粥的不易时,我的内心深处也会增添一种悲悯情怀——感受、同情、记住别人与自己曾经的痛苦。

人活着应该就像粥,经过人们的巧手,加上赤色的枣、金色的菊、墨色的豆、素色的莲……便会由朴素的白粥变得美丽多姿、香甜可口,营养丰富。

再平淡无味的生活,只要人们心中有美有爱,也会变得有滋有味;再苍白的

生活,只要人们心中有绚丽的色彩,生活就会被染得五彩缤纷,鲜明生动。

熬一碗生活粥,里面加上你想的、你要的、你爱的……你的面前便会是一碗清香怡人的莲叶粥,一碗香甜可口的红枣粥,一碗甜蜜沁人的桂花粥,一碗五味俱全的海鲜粥。生活可以多姿多彩,亦如粥可以多滋多味一样,其在于你的选择与创造。

原本枯燥苍白的生活,经过人们巧手一挥,便是一个斑斓的天地。生活本如稻米般坚硬,但熬着熬着,清香来了,甘美来了,再辅以美好的生活情致,便是斑斓馥郁了。

取一只朴素的碗盛上粥吧!粥多种多样,多滋多味,生活亦然。凝神端详盛粥的碗,你会蓦然发现,人便是碗,生活便是粥,人是生活的容器。我们虽然决定不了自己的质地和大小,但可以决定自己盛装的是什么样的粥,盛装的是什么样的生活。

人是易碎而有思想、有灵魂碗,你的生活便是盛在你碗里的粥,好好熬制你的粥吧!熬一碗粥,便是熬一碗生活的哲学。

秋韵

记者 吕超峰 摄



老豆腐

□ 黄汉臣

近段时间,宅居家中,足不出户,看看电视,浏览手机,听听戏曲。有了空闲时间,老伴儿变着法儿做农家“家常饭”,不是烙油馍,就是摊菜馍,蒸地锅手工酵子馍,手擀捞面条等。

昨晚,她泡了两碗黄豆,说是第二天要做豆腐脑吃,顺便再做一块老豆腐。我问能成吗?她说只管试试吧!

经过一个晚上的浸泡,干豆子吸水膨胀后捞出淘净,用小型打浆机打碎豆子、过滤豆渣,豆浆上锅熬煮,等豆浆煮沸后,将食醋、适量清水倒入锅内,等待豆浆浆水变清晰和豆腐脑分离即可。

盛出部分豆腐脑倒入稀布包内,放在塑料漏筐中,上面压适量重物挤出水,待水分冷却、定型,便可食用老豆腐了。部分豆腐脑留在锅里加入洗干净的青菜、油盐、葱花,调料倒入搅好的淀粉,煮沸就可以吃了,这是一顿传统的农家饭,叫大豆腐脑汤。

老伴儿说这叫一豆多吃,即能喝豆腐脑还能吃豆腐,豆腐渣还能炒熟卷烙馍吃。剩余的豆腐渣加入适量面粉、红萝卜丝、碎花生仁、鲜红薯叶等食材,再用油、盐、葱花、姜,调味上锅蒸制成菜

窝窝,蘸着蒜汁也是一道美食!

看到老豆腐的制作过程,我回忆起童年时代母亲做一豆多吃的场景。那时候,人们以红薯为主要口粮。秋收时节每户按人口和工分,可以分到少量的玉米、高粱、谷子、黄豆等杂粮。

其中,黄豆的食用价值最高,平日里都不舍得做豆腐脑吃,更不会用来换豆腐,因为拿黄豆换豆腐,就吃不上豆腐渣了。当时,黄豆的主要食用途径是做豆面面条,那时的豆面面条和现在的不一样,主要是利用豆面的柔韧性,加入大量的红薯干面粉擀成面条吃,单红薯面或加入其他面粉都擀不成,唯有豆面能和红薯面,这叫粗粮细做。

有限的黄豆要做好常年慢用的打算,不敢浪费。喝豆腐脑、吃豆腐在当时是人们最期盼的饭食,但也只能在特殊的纪念日,或家里来了重要的客人,才会做这道美食。

记得小时候,每当母亲做豆腐脑或老豆腐时,首先要做好各项准备工作,然后到有石磨的人家借石磨,随后到村里的豆腐房掂酸浆。豆腐房称“浆角”,是长期发酵后的老酸浆,它是做豆腐脑的必用之物,比用食醋做出来的好喝,有句老话叫“一物降一物,酸浆点豆

腐”。另外,还要备上一些新鲜的红薯叶、或野齐齐菜,没有青菜时候泡上点干菜也可以。

各种材料备齐后,石磨架在锅上。两扇石磨,下面为定扇,上面为动扇,用手转动定扇,将豆子带水一点一点倒入磨眼,不停转动定扇使豆子均匀磨碎变成糊状。然后用小布袋过滤,使豆浆和豆渣分离,豆浆在锅内生火烧开,煮沸一段时间后慢慢加入酸浆,豆浆变成脑后,加入备好的青菜,倒入搅好的面糊,煮熟后便可食用。吃一顿豆腐脑要忙活大半天,除自家食用外,还要端给关系好的左邻右舍一碗,让别人也尝尝,这叫礼尚往来。

20世纪80年代以后,农村土地实行联产责任制,分田到户,粮食产量大幅提高,家家都有了充足的黄豆,自己就不再自制豆腐了,都是用豆子去换豆腐,到了春节还要联系豆腐房,加工几公斤豆腐让人吃个够。

现在,随着豆浆机的使用,石磨已经渐渐淡出人们的生活,这种老物件只有在农耕文化展品中才能见到。豆腐在大小超市都有卖,用手机直接扫码购买,拿黄豆换豆腐的现象已成为过往云烟。

文峰塔

宋鋒

本期版头题字:宋锋

浪淘沙 学悟

□ 来向阳

绘复兴蓝图，
如火如荼。
恢宏时代辟新途。
矢志笃行昭日月，
使命依初。

商国事齐呼，
吾道不孤。
集思广益万民书。
华夏梦圆谋崛起，
四海惊殊。

七律 落叶

□ 思爱

秋来次第陨零频，
难舍春华未了因。
畴昔枝头飞鸟雀，
只今草畔碾泥尘。
沧桑每见庾郎赋，
漂泊还如杜老身。
红败黄残兼冷雨，
焉能对此不凄神？

壬寅立冬

□ 柯美栢

重来莅职不逢时，
气暖风轻秋去迟。
峭壁乔枫伸绿掌，
高堤湖柳挂青丝。
方闻鸟跃清欢语，
复见鸿飞逸兴姿。
草色菲菲何日去，
春光欲占万山枝。

初冬

□ 云无眠

寂月映萧墙，菊花篱下黄。
秋风知柳意，杏雨染寒江。
白发舟头坐，醉眼夜沧桑。
犹吟千万里，化作点点霜。

莲城诗话



栏目主持:庄生