

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：“做人家粥的智慧，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，熬制出一种保健食品。

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，这是我从以前生活的一种致敬、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、有灵魂的碗，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。

文峰塔

宋锋

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

□ 思湲

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

□ 柯美柘

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



秋韵

记者 吕超峰 摄

老豆腐

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。