

难忘豆腐香

□董富俊

儿时过年，赶在除夕前，家里都会请村里的豆腐坊专门制作一方大豆腐，囫圇个沉甸甸的，攒足了全家人过好年的底气。

刚抬进家门的豆腐热腾腾的，掀开淡黄色笼布，热气便扑面而来。在几双小眼睛的瞪视下，父亲从整个豆腐一角开始，用干净菜刀切出三厘米见方的豆腐丁，分别置于几个大白瓷碗里，拌上金褐色的酱油，再淋上透亮的香油，分给小孩子们每人一碗。

几张小嘴巴早已迫不及待，恨不得这些步骤一下子就完成，豆腐碗一到手，便狼吞虎咽地吃起来。在持久不减的温热中，豆腐的香软滑嫩与酱油的咸鲜醇厚融合着，碗中所有的味道，被香油包裹成亿万粒跳动的微小颗粒，连续攻击着你的每一个味蕾，弥漫成一个美味的世界，唇齿间充满了满足幸福的滋味。这就是儿时迎接除夕豆腐衍生出的独特年味，是多少年来不会淡去的美好记忆。

当地人将豆腐坊做豆腐叫做“出豆腐”。出一方整个的大豆腐过年，这比起平常的日子是奢侈的。平日里一次只割一两斤豆腐食用，而一年一次的春节在人们心里如此隆重，为了过大年，一次出个五六十斤重的大豆腐也不会犹豫。

对我来说，家乡的味道，就是腊八蒜的味道，那是让我魂牵梦绕难以忘怀的味道。

每到腊月初七回到老家，就看到母亲在火炉边剥蒜，还有几个洗净的玻璃瓶子晾在一旁，是母亲又在准备做腊八蒜了。一想起腊八蒜，我的心中不禁掠过蒜香的味道，母亲剥的那些白白的大蒜似乎已经变成了碧绿色的腊八蒜。

母亲做腊八蒜是很讲究的，初七要把大蒜剥好，放在篮子里晾干表皮水分，然后等到初八清晨太阳升起以前把大蒜放在玻璃瓶子里，再倒上米醋，用盖子封好，把瓶子放在既不能结冰又

今年北方冬天的大雪比起以往格外的多。进了腊月之后，小寒、腊八、大寒，天空踩着节日或节气的节拍连下了三场雪。

雪估计是夜里停的。即使是第四场，清晨醒来后，我仍旧迫不及待地外出观雪。小城的人民公园是最好的去处，园内有山有水，树木林立齐全，在一片洁白无瑕中，另有一番风味。银装素裹的石山，一马平川的冰面，极目远眺，不见太阳，一片灰蒙蒙的天空。

心闲才能赏此美景。就在转角处，偶然一抬头，迎面撞上了一棵身披白色长袍的雪松。叶如针状，难以载雪，但叶子聚集在一起就可以托起一簇簇的雪团，寂静清美。偶尔微风来，细碎的雪花缓缓飘落，雪松又化为散花

在菜品不够丰富的年代，豆腐可以制作出许多花样美食，一方面可以帮助应对节日来往待客之需，同时过年图个吉利，人们借用了豆腐“兜福”、“多福”的谐音，以此希望全家人在新的一年里会幸福平安。

豆腐的制作最常见的是炸豆腐片、炸豆腐丸子、冻豆腐做酥锅。将豆腐炸成金黄方正的薄胚，可以热炒可以凉拌，更可以用鸡汤熬成鲜美的肴酱豆腐。炸成豆腐丸子，油热后能单独摆盘上桌，也能在炖汤菜时加入以丰富味道增加营养。切成大块豆腐丁，置于器皿中放在屋外呆一晚，就会制成乳黄色的天然冻豆腐，成为当地制作酥锅不可或缺的原料。当然，留一部分原汁原味的白豆腐是必须的，在春节宴席上酒足之后想要饭饱，一道猪肉炖大白菜加豆腐粉皮，用大瓷碗盛着端上，自然是最后隆重登场的角色。

那时的冬天也是够冷，每年都要有一场大雪，化雪时屋檐上总是冻挂着长长的晶莹剔透的冰溜子，不见阳光的冷屋子便是天然的大冰箱，每年制作的豆制品菜肴以及其他年货，都会放在这个大“冰箱”里精心储藏，甚至可以保存食用到正月初十。

每年帮我们出豆腐的是村南开豆腐坊的老姑父，姑奶奶是自家未出五服的，平日里走动得

不能吃热的地方。以前我曾经对母亲非得初八早晨做腊八蒜提出异议，母亲说，腊八蒜，顾名思义就是在农历腊月初八这一天泡的蒜，因为进入腊月正是数九天气，只有天气寒冷而泡的蒜才会呈现碧绿色的颜色，太早太晚都出不了腊八蒜的味道。我小时候曾对母亲所言将信将疑，有一次在春节那天利用吃完腊八蒜的瓶子腌了些，可是大蒜始终没变绿，没有出现那种腊八蒜的味道，想必是天气转暖的原因吧。

我喜欢腊八蒜的味道，是因为腌制好腊八蒜后就离过年越来越近了。我的童年处在比较困难的年代，一年四季大多数时间

的天女。“雪松负雪”，我反复念叨，越品越有韵味，仿佛此刻的雪松真正拥有了灵魂。

驻足欣赏之际，忽有几句诗词跃上心头，张葆斋曾写下“雪压青松松愈秀，松含白雪雪悠然”，其意境悠远，美妙至极。

《论语》中孔子曾赞松曰，“岁寒，然后知松柏之后凋也。”《庄子》中也有过记叙，“受命于地，唯松柏独也正，在冬夏青青；受命于天，唯尧舜独也正，在万物之首”。并肩尧舜，松柏一下子从百家争鸣之中勇立潮头，在历史和文学上占据了重要位置。

悠悠岁月中，松与雪一次次入诗。白居易有诗云，“岁暮满山雪，松色郁青苍。彼如君子心，秉操贯冰霜。”范云咏寒松道，“凌风知劲节，负雪见贞心。”陈毅赞

多也自是亲切。到了年根，父亲就打发我用自行车提前送去足量的黄豆。黄豆都是自家山地里播种收获的，按现在的话说，那是百分百“非转基因”的本地天然黄豆，豆粒长椭圆形，豆脐明显，间或在豆脐附近会排列着一些垂直于纵轴的微小褶皱。

豆腐做好了，父亲就喊上我，拿着扁担，将整块豆腐连同定型豆腐的专用木屙一起抬回来，整套东西加起来沉甸甸的，回家把豆腐卸下来再还回木屙。一路上要一直保持好木屙的水平，父亲要调节好木屙四角的绳子长短，尽量往自己那头抹去抬绳，以减轻我肩头的重量。路上两人要小心脚下高低起伏的冰土疙瘩，年少的我还要咬牙坚持着尽量不要换肩，最后要用上两手上举着扁担，帮助肩膀分担重量，一想到这是全家人用来过年的重要食材，心里却是欢喜的。傍晚的夜色中，从村南到村北，一路上父子俩简短地对着



吃着玉米面窝头，那时吃顿饺子还是一件比较奢侈的事情，家中不多的白面要准备到过年吃，于是，我从腊八以后每天都要好奇地去瓶子边看它怎样变绿，盼望着新年的到来，因为在年三十的早晨，腊八蒜才会开启，当夹起一个放在嘴里，舌尖就会触到那种酸中透辣，辣中裹酸的滋味，那碧绿碧绿的颜色、辣辣的醋和酸酸的蒜，都会给春节的饺子增添浓浓的年味。它是我小时候最为陶醉的味道了。

后来我参军成为一名人民海军战士，1994年我在部队过第一个春节时，特别怀念母亲做的腊八蒜。那时过的是集体生

活，上哪去找那一瓣酸、甜、辣、香俱佳的腊八蒜？年三十晚上愈加怀念那种味道，想必是想家了。冬去春来，我在部队服役十六年，只在家度过四个春节，有十二年春节是在没有腊八蒜的味道中度过的。

现在转业在老家一个政府单位上班，可以每年陪伴在母亲的身边，在年三十的晚上，就着母亲做的腊八蒜，吃着母亲煮的热气腾腾的饺子，那是一种温馨和幸福。我看着逐渐长大的女儿想，长大后你能吃出爸爸吃腊八蒜的味道么？

扬道，“大雪压青松，青松挺且直。”诗人们皆是将至雪的松树与君子高洁品行紧密关联，以此衬托松树的坚心与高节。历史给予松树“岁寒三友”之首的称号，这是松树实至名归的荣誉。

就连文坛称为“坡仙”的苏轼也是一生爱松，“少年颇知种松，手植数万株，皆中梁柱矣”，他种上成片的松苗以此纪念病逝的妻子。十年后，苏轼在一个明月当空的夜晚，再次来到短松冈上悼念亡妻。即使如今已过千年，物是人非，而真挚的思念却同松树一样永世长存，感天动地。

天地寂静，我屏息静思，眼前的松不只是一棵树，不仅是一种园林景观。它从遥远的喜马拉雅山区而来，从距今两亿五千

年前的三叠纪而来，它被注入了华夏文化的血液，而且历久弥新，继续流淌在波澜壮阔的中华文脉之中，不畏严寒炎夏，不畏岁月漫长，怀着一颗中国心，寄放着华夏民族的魂魄。

雪松，宛如一位来自雪域高原的刀客，身披恒古不融的雪花，仿佛只需要轻轻抖擻一下，便可以唤醒高冷的灵魂。微风再起，雪花飘零，微微摇晃的树冠，我想那是他在对我微笑。

腊八蒜

□孟令旭

雪松负雪

□李哲



文学