

饮饌琐记

谁馅豆腐满街香

崔启昌

小寒日历掀过后，难得遇到云淡风轻的暖阳天。阳光洒满院落，村西崖的耄耋老人杨二姨拉开屋门，右手端着一铝盆清水，左手攥着一只崭新的饭帚，蹒跚地踱步到院东墙附近梨树下的水磨前，蘸着清水用饭帚仔细清洗落在磨盘顶上的落叶、草屑及鸟雀污物。

“哟！老姐姐，你又要馅小豆腐了？”比杨二姨小三岁的南屋朱婶见了，热络地问。“菜窖里余了些半大个儿的青萝卜，磨豆腐馅着吃，当家的老头子，还有孙辈们都好这口呢！”聊着家常，杨二姨已将头晚泡好的大豆倒在了清洗干净的磨盘上，套好绳扣，别好磨棍，未及推磨走上两圈，白花花的豆糊和着香馥馥的豆味气息便顺着上、下磨盘的空隙流了出来。

胶东人喜食小豆腐。二十世纪八十年代初，我和同事空闲时转了烟台、威海两地不少村庄，还逛了海边、广场、食街，所到之地每遇饭点儿都

有小豆腐的清香弥漫。深吸一口气，我和同行的几位都能辨别出哪些气味是萝卜小豆腐的，哪些气味是散叶白菜小豆腐的，哪些小豆腐是掺了蛤蜊肉、扇贝柱的，哪些小豆腐下锅煮豆糊时是事先搁了五花肉炒香的，哪些小豆腐出锅时是加了猪油脂渣的。虽然我们几个家住青岛、日照，但不同菜料的小豆腐常吃、爱吃，那些熟悉的味道早已在我们各自的味觉、嗅觉中烙下了深深印记。况且，那些被视为“大锅菜”的小豆腐每每蒸熟出锅，香且鲜的气味总会迎面拂来，这些曾果腹充饥的吃食之味怎会不激起记忆的涟漪呢！

胶东人把上得席面的成方成块的白豆腐唤作“大豆腐”，而用水磨磨成细沫糊的豆浆与切碎剁细的蔬菜制成的豆腐称为“小豆腐”。大豆腐制作时滤去了豆渣，提取了其中的“精华”，身价金贵一些。小豆腐馅制时不去渣，只是把黄豆泡发后进行了较细的研磨。小豆腐廉价，

胶东人烹做小豆腐是糙菜细做，这话不假。早春，胶东乡间蔬菜“青黄不接”，上年冬窖藏的白菜、萝卜已帮蔫心糠，熬着吃，抑或炖了吃拌了吃，都没了先前水灵灵、脆生生的那缕好味了。磨细豆沫糊，剁碎糠心蔫帮的萝卜、白菜，分别馅一锅小豆腐，盛满一碗，淋几滴小磨香油，铲半匙韭花酱，边吃边拌，入口细嚼，香鲜盈口。此时，本该弃至猪栏鸡舍的糙菜竟摇身成了碗中粮食，这是胶东人的巧处。

盛夏，光照充足，雨水充沛，畦子里的蔬菜纷纷拉开了旺长的架势。金色的扭辫菜五六天不采摘，便覆垄遮畦，瘫叶烂梗，泡豆磨糊，馅一锅扭辫菜小豆腐，汤白菜鲜。园边和畦埂上密植的辣菜，那绿油油丛生的缨子晚两天采收就会变老泛黄。还是那样，泡豆腐糊，将缨子剁碎焯水，去掉内里的辛辣之

气，收敛其张扬的硬梗韧筋之态，锅热糊沸之际将其入锅旺火熬煮，及至蒸气冒出改小火，最后借余烬盖锅慢煨十余分钟后盛出，铲一匙或再多一些炒香的芝麻碎、花生碎调拌，拌饭、直接做主食，都是上好吃物。

秋季来了，瓜豆满架，叶菜、茎菜、根菜每每都是满筐满篓，平常法烹饪的菜着略显乏味。馅小豆腐吧，刚下田的新茬蔬菜营养未失，当季新打的豆粒圆润饱满，两相结合，在缭绕烟火催撵中馅制而成的小豆腐香气弥漫，扒吞一碗、两碗，熨帖而惬意。院落墙头密密匝匝的眉豆藤叶经了秋风吹拂，已是疲态尽显，成穗的红眉豆、绿眉豆早就皮胀籽鼓，除了蒸熟蘸蒜泥料汁，似再无其他吃法了。胶东人不愿让其充当糙菜，干脆也磨了豆糊，去了眉豆的筋蒂后照例起刀剁

味加细盐、淋香油、搁炒熟的花生碎增味。吃派饭的人进门坐炕，不点烟、不喝酒，聊罢家常，就扒拉两碗小豆腐，吃两块玉米饼子或焐热的熟地瓜，临走还不忘将当顿的伙食费和粮票悄悄压在碗下面。

大概八九年前，我采访一位热心公益的八旬退休老干部，他无意中说起三十几年前在哪个乡哪个村多次吃派饭，还夸人家女主人馅的小豆腐鲜香味格外好吃，一直忘不了。我听罢，笑了，那不就是俺家吗？馅豆腐做派饭的女主人是俺母亲哟！

时光荏苒，岁月流转，胶东城乡早已物阜民丰，人们手捧的饭碗中荤素不缺。曾经喜食的小豆腐受到

是典型的大众吃食，既可当菜拌饭，又能直接作主食充饥，小豆腐这种大咧咧的泼实劲儿，是身居“高位”的大豆腐所不具备的。早年，胶东乡间每遇春耕春播或秋收秋种等农事繁忙季节，常有家长叮嘱上学的孩子或行将出门赶集进店的大人：“扒两碗萝卜小豆腐吧，别晚了课。”“赶集工夫长，吃上碗眉豆小豆腐，耐饥饿呢！”

我曾问过乡间许多长者，他们都说自己记事时家里就有小豆腐吃，只是当时日子清苦，黄豆稀罕。看着祖辈、父辈们推水磨磨的差半杵就满桶的细细豆沫糊，小辈的人晓得，浆水占了多半，落在桶底的“实料”并不多。即使这样，馅好的不同菜料的小豆腐也照样诱人，每有饱嗝打起，易满足的胶东人便感叹：别看豆沫糊稀薄，别嫌弃菜糙不沾荤腥，捧起满满一碗热气腾腾的小豆腐，那可是咱们饱腹的口福，享了这道口福，谁不身热心暖哟！

碎馅小豆腐吃。新鲜豆糊的香、眉豆粒的香，还有小茴香、姜丝、葱碎儿等一众调味料的香相互帮衬交融，硬生生将一碗上不得大席面的眉豆小豆腐推上了高位次。如此，少有人贬眉豆为糙菜了。

隆冬，胶东多雪，当家蔬菜是小雪节气完成生长周期的萝卜、白菜。除了白菜肉馅饺子、萝卜肉馅饺子，抑或煎白菜叶春卷、炸萝卜菜丸子，再是白菜猪肉炖豆腐粉条、蒸萝卜肉馅盒子，馅白菜小豆腐和萝卜小豆腐一定是少不了的，他们惯常用的赞美话多年一致：充饥、营养、诱人。暖屋子、热炕头，盛上冒尖的一碗白菜小豆腐或萝卜小豆腐，转头瞅过院内耀眼的积雪，“能饮一杯无”的诗句猛地缭绕耳畔。于是，温热一壶酒，就着白花花、香馥馥、鲜腾腾的小豆腐，恣悠悠的心情便油然而生。

冷落了吗？没有！不但没有，胶东人还把这传统吃食推广得声名大噪。除了不同季节馅小豆腐消化糙菜，家有来客，常会把应时的贝类、虾类海货弄一些，巧妙地安排其与豆沫糊为伍，精烹一顿融了海洋气息的小豆腐。

逢年过节，举家在酒楼食肆落座，席面中间老爱要一份蒸汽升腾、鲜香四溢的小豆腐置上，拉呱聊天、推杯换盏时，店家大厨精心馅好的小豆腐总会先于肉、蛋、鱼、虾之类的主打菜肴清空。

恋着清苦日子里那口充饥的吃食吧！鸡鸭鱼肉盘满碗溢的日子，俺们这些从那时过来的人对小豆腐给予的温饱总是难忘哟！

老照片里忆年味

马连炜

午后的阳光透过窗棂，暖暖地爬上书桌，落在书架上的一本相册上。我随手打开，一张张泛黄的照片映现在我的眼前——那是三十八年前的除夕，我和弟弟都穿着一件灰色的中山装，依偎在父亲母亲中间，背景是贴着大红春联的老屋，每个人的脸上都挂着暖洋洋的笑意。

儿时的年，总有一种说不出的滚烫感。过了小年，家里就忙开了。母亲系着花围裙在灶台前打转，忙着蒸年糕、做馒头，蒸笼腾起的雾气里裹着新年的甜香；父亲则在院子里噼噼啪啪地准备柴火，粗壮的木柴劈得齐齐整整，放进灶膛里，红红的火苗舔舐着锅底，映衬着他慈祥的脸庞。剁肉馅可是力气活，把肥瘦相间的猪肉搁在案板上，菜刀起落，“当当当”地敲打着新年的节拍，我和弟弟也耐不住手痒，撸起袖子轮流上阵，没一会儿就把肉块剁成细腻的肉泥，撒上切碎的葱花、姜末，淋上酱油和盐，握住筷子顺着方向使劲儿地搅，肉馅便即刻鲜亮起来，散发出诱人的香味。这边，老母鸡刚炖进大铁锅，父亲放上了冰糖、八角、桔梗和桂皮，小火慢煨；那边母亲又开始炸丸子，将调好的肉馅和上面糊，团成圆形，下到油锅，滋啦一声，金黄的油泡就直接冒上来。年糕的清甜、鸡肉的鲜润混合着炸丸子的油香，在屋子里绕来绕去，一缕缕、一丝丝径自从狭小的门缝里蹿出去，风一吹，那股子香气，仿佛是大老远都能闻到的年味。

除夕是除旧迎新的日子，贴春联、挂年画、擦玻璃、清扫院子……等一切收拾妥当，父亲便从柜子里小心翼翼地取出他的宝贝相机，叫上家人围坐在一起，在老屋的门前合影留念。我和弟弟总爱抢着坐在中间，你推我搡，把冻得通红的脸颊凑到镜头前，大门上的对联因为涂抹了糨糊，飘出淡淡的墨香，“咔嚓咔嚓”，定格了一年初始的团圆祥和。

这张照片，就是那年拍下的。照片里的父亲很年轻，一头乌发，炯炯有神的眼睛里闪烁着对新春的憧憬，也流露出对亲人的呵护。母亲穿上心爱的红棉袄，手里还捏着一只没来得及放下的饺子勺，而我和弟弟互相拉扯着手，微微翘起的嘴角难掩幸福的喜悦，那时的我们，满眼都是雀跃的光。

后来，我们慢慢长大，进了城，父母也已渐渐老去。当初的那个相机早已淘汰，换成了现在的智能手机，过年的方式也有了新的变化。如今的我们再也不用去赶集买手写春联了，年夜饭的餐桌上除了饺子，还多了许多山珍海味。除夕晚上，一大家子也不用光守着春晚，等待新年零点钟声敲响的激动时刻，而是左手抢红包，右手晒美食，朋友圈里祝福拜年，表情包和流行段子目不暇接。

这年味没有灶火的熏燎，没有走街串巷的喧哗，和过去相比，总觉得少了些传统意义上的仪式感。唯有这本相册，被我一直珍藏在书架上，承载着我的过往，记录着过年的快乐。