



## 红豆包

山东青岛 王贤芳

刚进腊月，母亲便托人带来我爱吃的红豆包。一个个拳头大小，白白的面皮，里面包着红豆、红薯干揉搓成的馅儿。咬一口，红豆的香、薯干的甜融在一起，年的味道也在我的舌尖慢慢地弥漫开来。吃了红豆包，就往年根跑。从记事起，每年腊月，母亲都会提前准备包红豆包用的材料。在包豆包的前一天，母亲将红薯干和那早就拣好的颗粒饱满、色泽鲜艳的大红豆，一同洗净，放到大盆里泡上多半天；然后就放进大锅里煮。煮的时候要先大火后小火，还要不时地掀开锅盖搅动，以免糊锅，直到薯干变软、红豆变黏，锅里的水焅干为止。这样红豆包的食材就初步完成了。

包红豆包的时光，也是我最温馨的回忆。那时的我最喜欢洗净手，和母亲一起坐在温暖的炕上，在雪花纷飞的日子里包豆包。母亲先把煮好的红豆和薯干一遍遍地揉搓，直到把两者合二为一，变成红薯干馅，然后才开始包。姐姐帮忙擀出一个个大小均匀、圆圆的面皮，母亲就用小勺挖一大团红薯干馅，像包子一样把它们包在一起，然后在面板上滚一滚，让它更圆更好看。而我要做的就是将面板上已完工的豆包小心翼翼地拾到簸箕里。再大点的时候，我就代替姐姐擀皮，后来我还学着包过豆包。其实，儿时包豆包，最美的感觉是在包的过程中偷偷地吃一口红薯干馅，母亲看到了，也不生气，反而会笑着给我和姐姐往嘴里填上一大块，那个香甜劲儿现在想想都口舌生津。接下来，就是蒸豆包了。这个时候，父亲也会来搭把手。

他点上火，热着锅。母亲把豆包搬进灶房，一个一个放进预热的笼屉里。蒸豆包烧火的活是父亲的，



毛躁的我们是干不了的。父亲先大火烧开锅，然后就改成慢火，大约得蒸一个小时。这样蒸出来的豆包不糊、入味、好吃。

豆包蒸好了，母亲拿一根筷子，蘸着红颜色，在每个豆包上都点一个圆圆的红点，寓意就是新的一年，家人团团圆圆、日子红红火火。此刻，我们则静静地等候在院子里，时刻准备着吃一个。这也是我们最幸福的时光。多年后听到“别拿豆包不当干粮”这句话时，我不由就觉得好笑，年少的时候，豆包就是我们最可口的点心，既好吃，又充饥。刚出笼的红豆包，香甜四溢，我和姐姐总是忍不住吃掉一个又一个，直到打着满是红豆清香的饱嗝。

如今，我和姐姐都生活在城里，每年到了腊月，母亲依旧保持着蒸红豆包的习惯，也依旧会在豆包上点上一个红红的圆点，只是身边少了两个馋嘴的孩子，她蒸的豆包也越来越少。

“红豆包，年年好”，这份祈福，想来已转化为母亲对儿女最朴实的祝福和爱意了。又到腊月，又是红豆包飘香的季节，我也不由开始想家了。

## 做豆腐

安徽合肥 李云斌

进入腊月，家家开始忙过年，以往在农村做几箱豆腐是必需的，数九寒天豆腐好保存，只要浸没在水里，中途勤换水，十天半个月不会变质。

豆腐食用方法多，可以单独做菜，也可与其它荤菜或素菜搭配，春节期间大油大荤不断，白菜豆腐保平安，老少咸宜。

家庭人口多，单独做，家庭人口少可几家合伙做。挑选颗粒饱满的黄豆放入缸中浸泡，选择水质很重要，直接影响出浆率和豆腐的色泽、口感。首选山泉水，次之天然塘水，山泉水和塘水属软水，井水和自来水属硬水，含有较多可溶性钙、镁等化合物，浸泡时与黄豆中蛋白质反应，影响出浆率。合肥地区不靠山，只有选用塘水，尤其是粉白色塘水最佳。黄豆浸泡六个小时左右，用手指轻轻拈开豆瓣，豆瓣中间扁平，说明吸足了水分，已达标，豆子没泡好也直接影响出浆率。将泡好的黄豆捞起，去池塘边淘洗边搓揉，漂去大部分黄豆皮，留下的黄豆皮不易磨烂，最终成为豆腐渣。

磨豆浆开始，有人负责推磨，有人配合向磨孔中均匀添加豆子和水，乳白色的豆浆像瀑布般顺着石磨周边流入下面的盆中。

在房梁下吊起十字形木支架，准备一块边长一米左右的正方形白色包袱布，将四角捆扎在支架端点铁环上。下面放一口缸，把豆浆舀入包袱布中，握住支架的两个端点上下左右晃动，豆浆汨汨流入缸中，筛布中留下豆渣。有时也会特意留下部分没有筛过的豆浆，和入糯米面，蒸年糕，既有豆香味又软糯。清水养着，春节期间可和面条同煮，也可同粉扎同煮，是一道别具特色的风味食品。

筛好豆浆倒入锅中煮沸，撇去浮沫，停止加热片刻，豆浆表面会凝结出一层薄膜。用细木棍或竹子插入薄膜下方，轻轻向上挑起一

张薄如纸的圆形腐竹，挂在阳光下晾晒，如此反复，可挑出多张腐竹。家庭做豆腐一般不愿挑腐竹，认为腐竹是豆浆中精华，挑出腐竹影响豆腐的质量。豆浆千万不能煮糊，糊豆浆做出豆腐有股烟熏味，许多人不喜欢这股味道。现在用蒸汽煮或电加热，基本不会煮糊。

煮好的豆浆放入缸中冷却，将事先准备好的石膏粉加入凉水调和，让石膏充分溶解于水，石膏用量要根据天气变化、水质、豆浆温度和浓度等，直接影响豆腐的口感。豆浆温度降低到七十度左右，用盛饭的勺子边搅和边将石膏溶液轻轻倒入豆浆中，关注豆浆的变化过程，出现丝状凝固物，证明豆浆已开始凝固，停止加石膏溶液。在缸上加盖，让石膏和豆浆充分反应。准备下一道工序，摆放好豆腐箱，铺上包袱布，万事俱备，静候豆腐脑出缸。

用筷子轻轻插入豆浆中试试，筷子能直立，说明豆浆已充分凝固成豆腐脑，将豆腐脑舀入箱中。想做老豆腐或豆腐干在箱中浅放，正常做豆腐可将箱放满，把包袱布折起盖严实，放上盖板，加重物压实。浆水哗哗向下流淌，中途可调整重物位置，让整箱豆腐都得到充分挤压。两个小时左右大功告

成，卸去重物，打开包袱布，一箱箱洁白细嫩的豆腐呈现在眼前。等冷却透，将豆腐切割成块，捡起轻轻放入装清水的缸中。



## 酱骨头

北京 张亚萌

前几日看到一则视频让人感动，视频中在外打拼的女孩打车回乡陪奶奶过生日。看到车灯闪烁，奶奶着急地迎上前，接到孙女回家后，又忙不迭地把饭菜端到桌上。在那桌团圆饭里，有一盆红得发亮的酱排骨被摆在饭桌中央。这似曾相识的一幕将我的思绪一下拽回到了十年前，那是外婆还在世的时候。

外婆住在农村，小时候家里还没有轿车，我却很喜欢和妈妈搭公车回外婆家。车子一进村，路就变得颠簸起来，我被妈妈抱在怀里摇摇晃晃的，哼着小曲很兴奋。嘴馋的我知道，外婆一定已经早早起床，为我炖上了一锅热乎乎的酱骨头。冬日里，进村的小路格外宁静。公车还没到站，我便伸着脖子，用两只小手趴在车窗边向外张望，外公戴着瓜皮棉帽早已守在村口了。

“姥爷！”我跑着过了马路，扑在外公暖和的棉衣里。“快回家！吃酱骨头去！”

下过雪后，洁白的冰晶把路两旁的垂柳枝条冻成了树挂。村子里的小路很窄，地上有泥水，坑坑洼洼的。外公奋力地蹬着三轮车，小小的我盘腿坐上三轮车斗，满心眼里都盼着赶紧尝到酱骨头的美味。才进胡同口，炖酱骨头的味道就一股股地飘出来。外公脚下用力一蹬，三轮车一耸就上坡进了院。四方的合院墙内，浓浓的骨头香被闷在院角的柴锅里，伴着“咕嘟咕嘟”的声音是那样诱人。

“炖大骨头咯！姥姥！”我嘴上叫着外婆，却第一时间跑到锅边。炖骨头的柴锅被稳稳地架在灶台上，有三个炒锅那么大，焖锅的盖子却轻薄得很。我欠着脚，悬吊着胳膊，也顾不上锅边红烫，猛地掀开锅盖。浓郁的酱骨香气聚成一股白烟，直朝脸上扑，渗进我的每一根头发里。这一下，烟气飘散开来，院子里全是肉香。我站在原地，仰着头用力地吸着。

终于等到开饭了，我第一个就洗好了手坐在圆桌边，两条腿悬在半空中开心地摇摆。“骨头来咯！”妈妈掀开门帘，外婆端着满满一盆热气腾腾的酱骨头进了屋。银白色的瓷盆被端正正摆在圆桌中央，热气袅袅地腾起。这一大盆里有排骨，还有棒骨、腔骨，被外婆擦成一个小山堆。白浆似的骨髓经过一上午的时间，被炖煮得化成了水，融在浓稠的骨头汤里。

好脾气的外婆在这时候化身成了指挥官，我和妈妈、外公围坐在桌边等待着外婆的部署。外婆对着瓷盆一番观瞧，终于瞄准一块肉多又带脆骨的排骨，小心地从瓷盆里拣出来，我早已端好盛满香米饭的碗在旁边守候着。酱骨头终于落在了我的碗里，我早着急了，口水流个不停。碗里的排骨被炖煮软烂，脱了骨，一整个被我放进嘴巴里。

“姥姥，太香了！”我的脸蛋被撑得胀起来，鼓囊着嘴说着。外公起身又给我夹了一块。妈妈更懂我，用勺子舀了一勺肉汤帮我浇在米饭上，我笑嘻嘻地拌了饭，呼噜呼噜地吃起来。家里的猫咪闻到香味，也“喵喵”地叫，徘徊在外婆脚边磨蹭着不肯离开。外婆打趣着夹起一块肉，“来吧，给你也尝尝！”

今年夏天，我又来到外婆家，站在院墙内陪着老猫玩耍。院子里清静了许多，门口的枣树又开满了黄澄澄的小花。那口炖酱骨头的柴锅还在，我走过去，慢慢地打开锅盖，再没能闻到酱骨头的香气。外婆，又到冬天了，我好想再回到小时候，好想那一锅酱骨头的味道。