

年味·豆腐情怀

□ 潘法如

豆腐是过年家家必备的食物之一，因为豆腐的“腐”与“富”同音，人人都喜欢“富”字，皆喜欢讨个吉祥的口彩。在过年的时候，民间有个不成文的规矩，只讲吉祥话，忌讲不吉话。所以，农村一般人家送灶后就开始准备蒸“发糕”做豆腐了，讨个“早发早富”的口彩。

这做豆腐看似简单，却蕴涵着技巧，同样多的豆子，手法不同做出来的豆腐或多或少。原来点豆腐都用卤水，现在也可用卤块、石膏等，用不同的点料做出来的豆腐口味也不尽相同。

记得有一年，送灶后的第二天，家里阴冷阴冷的，门上挂着吊搭挡风御寒，妈妈就坐在小火盆边，开始用簸箕滚豆子，挑选籽粒圆而大的黄豆准备做豆腐用。那时做豆腐和现在有所不同，

都是手工操作，没有任何机械协作。把挑选好的黄豆放在水里浸泡，发透。然后用石磨，妈妈拐，奶奶往磨眼里添豆子，磨成豆糊子，兑水稀释，再用纱布晃浆子，晃出豆汁，当然晃浆下面要有等浆的豆腐缸。奶奶两手抓住两根晃浆杆子，妈妈用水瓢一瓢一瓢地往晃浆里舀，接着奶奶两手旋转晃动晃浆杆子，豆浆汁不断地流入浆缸。豆浆晃好后，再把豆浆舀入大锅，奶奶坐在锅边一把草一把草地把豆浆烧开，再从锅里舀入豆浆缸里。估计八九十度时，妈妈再从卤坛里舀出平时挑着卤水桶走村串户的大爷那买来的卤水，小心翼翼地边往豆浆缸里点滴，边用铜勺轻轻地往豆浆缸里转，嘴里还不停地念叨“卤水点豆腐，一物降一物”，看到些许豆花为止，然后盖上盖子，待到满缸豆腐，一层清汤就好了。妈妈用蓝边大白碗，盛一碗

豆腐脑端到奶奶面前，请奶奶尝尝鲜，然后用小花碗盛一碗豆腐脑给我。妈妈的额头上累出许多细细的汗珠子，还是乐呵呵的，我用小勺舀一勺送到妈妈嘴边，请妈妈先尝一口。妈妈满脸喜悦地说：“乖，你吃吧！”

边说边连汤带豆腐脑舀入铺好纱布的豆腐筐里，滤出豆腐卤，剩下一筐白白嫩嫩鲜鲜的豆腐。这才是真正的卤水豆腐，带有浓浓的豆香气，吃起来鲜嫩可口。是卤块或者石膏做出来的豆腐所不能比的。用石膏的好处就是出豆腐率高，现在的豆腐商追求高产量，高效益，且石膏采购储存方便，备受豆腐商所青睐。

民间有“有了豆腐不用肉，没有豆腐不成席”的说法，可见人们对豆腐的喜爱。豆腐的吃法颇多，可煎可炸，可煮可焖可卤，因人口味而异，喜好而异。

且搭配随和，营养丰富，配伍得当还可以防治富贵病，降压补钙抗血栓等。

豆腐传为淮南王刘安所造，原名“黎祁”，后来改名为“豆腐”，更贴近百姓生活。历朝历代多少文人墨客为之挥毫泼墨。宋朝陆游的“拭盘堆进展，洗釜煮黎祁”，元朝郑允端的“磨砻流玉乳，蒸煮结清泉”，大明文人孙大雅诗中描绘制作豆腐的艰辛“戎菽来南山，清漪浣浮埃。转身一旋磨，流膏入盆盎”，精彩绝伦。清朝胡济苍以《豆腐》诗“最是清廉方正客，一生知己属贫人”来赞美人的品质。本地尚有童谣曰：“吃大鱼，食大肉，悦来豆腐吃不够；自家吃，朋友带，悦来豆腐真不赖。”

如今，虽然人们奔跑在小康路上，生活宽裕富足，农村人过年总忘不了做上一些豆腐，城里人也少不了称上几斤豆腐，讨个“富”的口彩。

炒米花

□ 胡可群

严冬的乡村，除了听见轿车和电瓶车的鸣笛声外，就连新农村小区也看不到人影。转过一条僻静的小巷，见小区远远地围着一小圈人，人群中还有闪烁的火花。近前一看，原来是在爆米花。这爆米花在我们农村也有多年没见了，我跟女儿很兴奋，挤到人群中去看。爆米花的是一个老人，脸上沟壑纵横，手上青筋暴起，一只手缓缓地转动着一个小铁锅，另一只手拉着风箱，炭炉上正燃着蓝莹莹的火。转了几分钟，老人取下铁锅来，放到一个黑色的皮囊中，嘴里叫着：要炸了要炸了。小孩子们赶紧捂住耳朵，把脑袋栽到大人怀中，却又抬起头来，斜着眼睛来看。只听得“轰”的一声，皮囊鼓起一个大包来，从里面倒出来，是炒米，随着炒米一起倒出来的是一股奇异的香味，那香味和着久远的回忆一下子千头万绪汹涌而来。

炒米的味道，总是跟年挨着的，有了炒米，做了新衣，就要过年了。小时候，我住村子最西边，那时候农家的孩子哪里有什么零嘴儿，只有到了过年前的一些日子，才会有老人背着他的铁锅和风箱，走村串户地爆米花。待到了我们村里，一村的孩子都兴奋起来，回家扯着大人衣角嚷着要爆米。其实可爆许多东西的，比如：花生、玉米、蚕豆、黄豆等等。但我们那个村子里，爆米的多，爆出来就叫炒米。因为丰收，也因为要过年了，这时候大人都是慷慨的，大人们提着一小袋米，孩子们呢扯着大人的衣角，挤到老人身边来。孩子们性急地想先爆自己家的米，老人总是笑呵呵地说：“别急别急，一个一个来，都有都有。”男孩子们挤得紧紧地，围着老人，而胆小的女孩子呢，远远地看着，还没炸呢，就捂住耳朵来。刚爆出来的米，特别的香，原本雪白的米粒变大了，颜色也变成了浅浅的黄色。只是米粒失去了原有的水分，变得轻飘飘的。自己家里的爆完了，孩子们不肯散去，还围绕着老人，看别人家都爆些什么，爆了多少。有时候，天空会飘起雪花来，红红的炉火印着老人和孩子们的笑脸，还有爆米花香甜的味道，格外的温暖甜蜜。

炒米拿回家，祖母总是把它们放在一个椭圆形的坛子中，上面用水盖盖好。那时候村子里的人家几乎家家都有这样一个炒米坛子。这以后的早晨，隔三差五的，祖母总会泡一碗炒米给我吃，炒米被水泡过以后，一个个圆润地飘在碗上，喝一口，又香又甜又暖和。有时候祖母在做事，准备过年的事情，嫌我在旁边碍手碍脚，也会抓一把炒米给我，我乖乖地用双手捧着炒米，看看，舔一口，干燥的炒米粘在舌头上，慢慢地被浸湿，融化了。依着祖母，晒着太阳，吃炒米，真是宁静而又幸福的时光。如里家里来客人了，来不及预备早点，祖母也会用这炒米救急：冷水下锅，打两个鸡蛋，待鸡蛋浮起，抓几把炒米放进去。起锅时，滴几滴香油，放几勺白糖过去，就是一碗香喷喷的炒米荷包蛋了。

记得八十年代有一部电视剧《严凤英》，里面有一段《打猪草》的唱段，陶金花对金小毛说：“我妈妈不在家，快来吃鸡蛋泡炒米哟。”每每听到此段，总是忍不住要笑，这些童年时代简陋的吃食，原来也温暖过别的贫寒人家孩子的心。站在我们面前的，就像童年时代村子里的玩伴，在田野里歌唱，跟邻家孩子斗嘴，后来又和好了，互相唤着回家去吃鸡蛋泡炒米。

后来，年岁渐长，读到汪曾祺先生的《炒米与焦屑》时，觉得有说不出的亲切。汪先生的家乡在高邮，除了泡炒米，另外一种吃法是：用猪油煎两个嫩嫩的荷包蛋，抓一把炒米和在一起吃。

味觉是有记忆的，童年时尝过的那些味道，很多年以后也不会忘记的，与它相比，时光真的不算什么。这些味道，埋藏在心底，只等待下一个机缘再被触动，记忆深处泛起来的还有与之相连的人和岁月。现在，隔了这么多年，站在街头，看看那暖融融的火，那些在我们清寒的年代给予过我们温暖的食物。还想起祖母，想起在祖母身边度过的那些幸福的时光。

年味

□ 梁洪来

迎面扑来的是新年的味道。

大街两边的路灯杆上，已经挂起了红红的灯笼，街两边摆起卖年画、卖烟花爆竹的摊子。那些平时喜欢舞文弄墨的人，见缝插针把一张方桌放在路牙边，桌上摆满已裁剪好的红纸，毛笔浸润浓黑的墨水，饱鼓鼓地攥在手里，桌前围满一群人，有人沾着口水翻那《新春对联》小册子，查找适合自己职业、心情、愿望的对联：“喏，就帮我写这个。”写字人一声“好嘞！”毛笔在碗边上当当，运足神气，在红纸上龙飞凤舞，只几分钟，带着浓浓墨香的火红对联已拿在手上。

商场里挤满了购物的人流，小喇叭不停地呐喊着：“羊年吉祥，全场商品七折售。”那些长年在外地务工的人，年根钱口袋鼓鼓的，拖儿带女地在柜前选购商品，给儿子买一件新潮的玩具，给女儿买一件漂亮的棉袄，顺便也给自己、给老人买一件新衣服，好好款待自己及家人一年的辛苦，欢欢喜喜

过一个团圆快乐的新年。

小巷深处有一家做年糕的，平时鲜有人问津，这时也被团团围住。眼快手快的夫妻两个手脚不停地忙碌着，和面、压糕、上笼、揭笼、点上红红绿绿的花点，捆扎牢，一句“拿好！”再忙下一个顾客。

菜市场里货物堆积如山，人头攒动，卖肉的、卖鱼的、卖生姜的、卖大蒜的，都一股脑儿地吆喝着。买菜的人都没有空手的，满满的一篮青枝绿叶，沉甸甸地提着，有人大大地买了半斤猪肉，气喘嘘嘘地背着走。

下班回家的巷子里，飘来炸肉圆的香味。推开自家的门，母亲正和妻子、弟媳有说有笑忙着和馅鲜，包馒头，白白胖胖、团团圆圆的馒头摆满几簸箕，眯着嘴朝你笑。父亲已将一年不用的蒸笼从墙上取下来，放在水盆里浸泡着，准备上锅蒸馒头。

小小的县城一下子沸腾起来了，连夜晚也不得安静，鞭炮噼里啪啦地响，烟花吆五喝六地叫。

新年的脚步真的近了，站在门槛里，也能听到它踢踢踏踏的奔跑声。



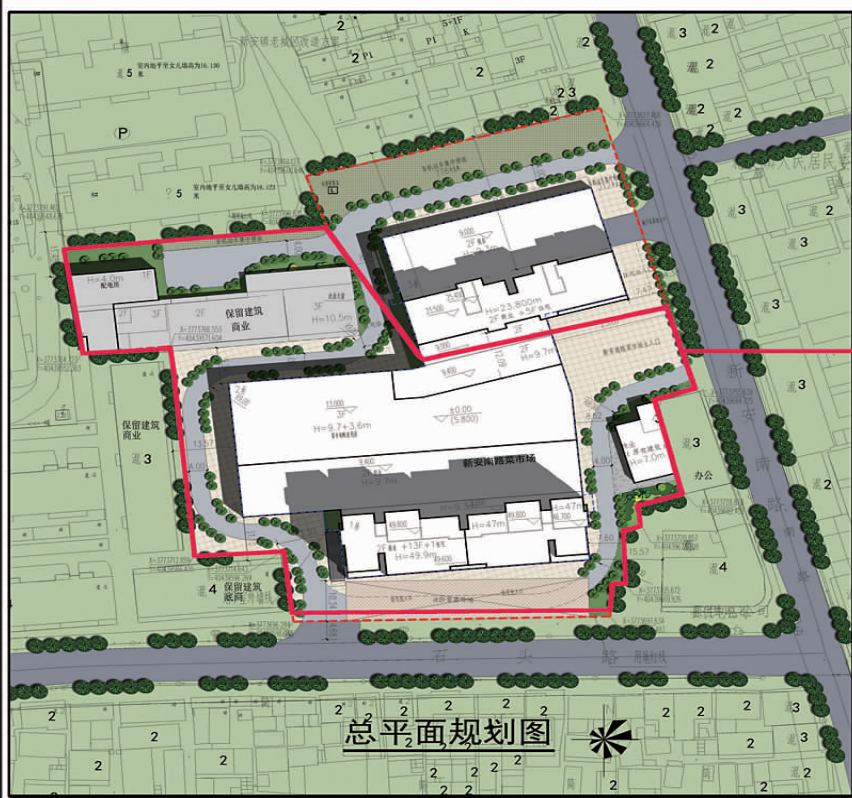
年 尤子龙 摄

灌南县行政审批局建设工程规划许可公示牌(批前)

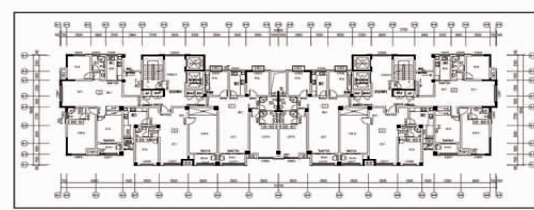
建设项目基本概况：

工程名称：新安南路农贸市场（1#、2#）
 建设单位：灌南尧顺实业有限公司
 用地性质：商业兼容居住用地
 建设地点：新安南路西侧，石头路北侧
 建设层数：详见总平面图
 建筑高度：详见总平面图
 周边关系：
 东至：新安南路道路红线
 西至：锦绣华都用地红线
 南至：石头路道路红线
 北至：锦绣华都用地红线

此规划为新安南路农贸市场（1#、2#）。建设工程规划许可证办理前公示。内容为用地范围内的建筑布局及周边关系，若相关利益关系人对该规划调整有异 议或意见，请于公示期间将书面材料送交县行政审批局 政策法规科。待征询公众意见、改完善后将按程序报批。
 公示时间：2019年2月1日至2019年2月10日
 联系（监督）电话：0518-83896100（政策法规科）
 公示单位：灌南尧顺实业有限公司
 监制单位：灌南县行政审批局
 本公示图可在灌南在线：
www.guannan.gov.cn 网站查询



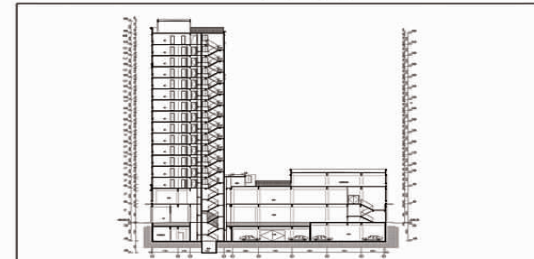
总平面规划图



平面图



立面图



剖面图