

霉豆腐里的乡愁



对故乡的思念，源于一坛霉豆腐。那是母亲的一手杰作。

做霉豆腐的原材料是黄豆。黄豆是自家地里土生土长的。

种瓜得瓜，种豆得豆。夏至前后三天，是豆种下地的黄金时期，温度适宜，泥土湿润。点一个小坑，撒一二粒黄豆，覆一抔土，播种一气呵成。

一切都是那么顺风顺水，生根、发芽、生叶、长枝，一天天地，黄豆上演着草本生命的传奇。豆类的生长周期长达三个月，这段时间里，我们见证了一棵豆苗长成高大的豆树，枝繁叶茂，开花结果。一个个绿荚挂满了豆枝。成熟是黄豆从夏到秋的生长主题，在风吹、日晒、雨淋的渲染下，在我们的眼皮底下日渐突出。

■文/赵光



该来的总会在某个节点赴约，比如收黄豆。秋意渐浓，父亲挑着箩筐，母亲拿着砍刀，一前一后，走进了田野深处。

豆秆粗壮，非锋利的砍刀不可，割稻子的镰刀是无能为力的。砍黄豆的力气活交给父亲，母亲则负责装箩筐。远处的山峦和田野被秋风一吹，染上了金色、淡黄、青黄，层层叠叠，斑斓如画。

从地里砍回来的豆秆，铺展在晒坪上。打黄豆之前，得让豆荚晒太阳。我们坐在屋里，时不时能听到豆荚“毕毕剥剥”炸裂的脆响，时起时伏，时密时疏。晒坪为舞台，阳光当指挥，晒得透彻的豆荚都是激情饱满的乐手，共同演奏着一曲丰收交响乐。你几乎能想象到，那些在豆荚襁褓里安睡数月的黄豆，终于在此刻欢快地挣脱荚壳的怀抱，跃入秋日的暖阳中，它们怎会不激动、不兴奋呢？

能从豆荚中蹦出来的黄豆，大多像极了那些生性活泼的孩子，好动、调皮。而绝大多数的豆荚保持沉默的状态，等待一把连枷敲开荚门，将它们释放出来。

母亲挥起连枷，熟练地敲打豆秆。噼啪啪，豆子们不再胆怯羞涩，一跃而出，欢蹦乱跳，舞之蹈之。从这头到那头，连枷落地有声，地面震颤，把整个午后时光砸得如雷。在乡下，我们常常与这粗犷的声响撞个满怀。

母亲又将豆秆翻过来平铺在晒坪上，紧接着是又一轮富有节奏的捶打。多轮下来，豆荚几乎全部炸开，黄豆滚落一地。

阳光和暖，黄豆在晒坪里摊晒几日就干燥了。风车先车去豆壳、叶片等杂质，再细心地用簸箕簸去夹杂其中的泥粒，黄灿灿的豆子便装袋归仓了。

进入腊月后，打豆腐成了母亲的头等大事。从袋中搬出一桶黄豆，浸泡一夜。第二天一早，泡发的黄豆鼓鼓胀胀，一捏就碎。母亲是个急性子，说磨了豆浆回来做早餐，并把我叫起床当她的助手。

往磨眼里舀豆子是我的任务，母亲是磨手。石磨清洗干净后，磨豆浆正式开始了。石磨吱吱呀呀，乳白色的豆浆从磨缝汨汨而出，缓缓流进了木桶。好像那洁白的晨光掉进了磨眼里。

当第一缕冬阳从大门口射进来时，母亲总算磨完了豆浆。她用袖口轻轻擦去额头的汗水，喘出

的粗气缭绕在了空气中。磨豆浆也不轻巧哦。

煮浆、摇浆、点卤、压模，豆浆摇身一变，化作一块块方块状豆腐。母亲打的豆腐相对偏老。熏盐干子、炸油豆腐、做霉豆腐，非老豆腐不可。

将老豆腐切成四方块。找一只团篮或一个篮盘，底部垫上稻草，将豆腐一一分开摆放。可以垒积多层。篮口要遮盖，置于温暖的场所，比如火塘房、睡房等。气温低的环境不利于豆腐发酵。豆腐充分发酵需半个月左右。豆腐会长出一层棉花似的白色绒毛，叫做菌丝，也就是我们平常所讲的豆腐长了霉。这便是霉豆腐称谓的由来。

备一碗高浓度谷酒，配料是辣椒粉、食盐，先在盆中拌匀。待一切停当，制作霉豆腐进入关键阶段：调味。

筷子夹出发霉的豆腐，在酒里打一个滚子，其目的是消毒杀菌。再置于辣椒粉里，使霉豆腐每一面都黏上辣椒粉。

调好味的霉豆腐，要存储在密闭的环境中。母亲早就备好了一只酱色坛子，洗净并沥干了水分。霉豆腐一块一块地码入坛中，一直垒到了坛口，将剩余的辣椒粉全部倒进坛中，又洒了一些酒。盖上坛盖，在坛沿放凉开水，以此隔绝坛外的空气。

坛中腌制20天左右，酒香及椒盐从其蜂窝状的孔隙中驱驱直入，渗透了整块霉豆腐。它在坛内再次发酵，“凤凰涅槃”。我们蹲守在坛边，总会看到一个气泡从坛沿冒出来，咕噜咕噜地响，像鱼儿在水中吐出的水泡。

等待的日子总是漫长，考验着每个人的耐心。我们掰着手指盼望开坛的时刻能早点到来。那激动人心的场面是母亲郑重地揭开坛盖，筷子伸入坛中，夹出了几块泛着酱香的霉豆腐，馋得我们直咽口水。

霉豆腐是餐桌上的一碟小吃，有着画龙点睛的神奇作用，能让一桌饭菜顿时活色生香。那种独特的咸香微醺的味道，配上刚出锅的热米饭，口舌生津，回味无穷。简直就是寻常烟火里的一道味觉盛宴，浓烈中不乏霸气，醇厚中不失绵柔。

寒冬腊月时节，胃口常被鱼肉荤菜的油腻浸透。若是来上一碟霉豆腐，必定让人眼前一亮，食欲大增。那种美滋滋美味，可谓妙不可言。

一晃，我已人到中年。母亲做的霉豆腐，早就成了我心底的一味乡愁了。