



“二十五,做豆腐”,是昔日家乡过年的习俗之一。过了小年是腊月二十五,这天家乡人就忙着做过年豆腐了。

我队二十几户的过年豆腐,几乎都是在匡姓豆腐世家那间低矮的豆腐作坊里做的。这男主人是独子,为人忠厚老实,是个热心肠,读过十多年老书,毛笔字写得好。当年,土改工作队喊他做文书,他死活不去,说,一个人住单间房,怕。从那以后,他就随父在家务农、做豆腐,再也没去过别的地方、做过别的工作。

在他的作坊作豆腐,除免费提供纯手工做豆腐的全套把式外,他还无偿给人指点、掌本,让做豆腐者做出自个心仪的豆腐,过年图个好彩头。因此,每到腊月二十五日,那家作坊就吃不赢了。后来,有一年临近做过年豆腐了,作坊主人特召集大伙协商:“各位乡亲,敝坊狭窄,小船不可重载。每年腊月廿五只有一天,只能做十来锅豆腐。常言道,规矩是呆板的,可人是灵活的。因此,我提议,我们队上做过年豆腐定在二十五、二十六日。大家意下如何?”大伙觉得他言之有理,便齐声答应了。但谁家先做,谁家后做呢?作坊主人有办法:按报名的先后排次序,排到前,就做在前。接着,他再三嘱咐大家,千万做好预备工作,别窝工。从那年以后,我队做过年豆腐就由一天变成两天了。

我高一那一年寒假,家里被作坊主人

二十五,做豆腐

■邓潇泓

安排在腊月二十五日下午做过年豆腐。

那天一大早,母亲就带着姐去破了一道工序,就是先将选好的豆子用石磨破开,除去豆壳。接下来将其倒入桶内,再按豆子的分量,加入适量的井水浸泡三四个小时。尔后,母亲把它挑到豆腐坊,倒入豆腐黄桶,用石磨就着浸液磨成乳白糊状生豆浆。磨豆浆是个体力活,那时没有磨豆浆的机器,劳动强度蛮大,母亲和姐姐轮流着磨。

磨完豆浆之后,开始过生豆浆。过生豆浆与过红薯粉淀粉没有什么区别,只是包袱和摇架小些。过生豆浆是体力活,更是技术活。过生豆浆的包袱的四个角被紧绑在交叉的竹制摇架下,摇架悬在坊梁上。其下是架在土灶上的大荷叶锅。姐姐负责用有提把的小木桶舀起乳白生豆浆往包袱里倒,并适时往包袱里添水释稀。

母亲是摇包袱的里手,专司摇包袱。当姐姐把一桶生豆浆倒入包袱,母亲就有板有眼地摇起包袱来。左一摇,右一晃的,极具节奏感。在“吱呀吱呀”声的叫唤下,乳白色浆液欢快地流进荷叶锅里。一手生豆浆摇干净了,姐姐就用木瓢舀出豆腐渣,再倒一桶生豆浆,母亲接着摇包袱。如此循环往复,一锅生豆浆不知不觉摇完了。

母亲取下包袱,盖好锅盖。姐姐点柴,烧起旺火煮豆浆。我什么也不会干,坐在灶眼盘子烤火,看着母亲操作。一会儿,豆浆沸腾了,母亲就立马用适量的清水和适量的熟石膏粉末调好,倒进豆腐黄桶内。然后

就开始余豆浆,母亲拿起大木瓢不停舀起沸了的豆浆,从一定高度往黄桶里倾倒,姐姐则拿起搅棒不停地搅拌。一锅余完后,母亲立即用大锅盖罩住黄桶。过了一会,母亲掀开锅盖,拿一根竹筷插入豆浆,试了老嫩。她用瓢舀了豆腐脑,倒进身后桌上放好白糖的两只饭碗里,让我们趁热喝。我明白这是母亲对姐与我的犒赏。我因闹不惯那股气味,没有喝,母亲便端起喝了。之后,她立马将热气腾腾的豆浆舀入有大包袱皮垫着的方形木制豆腐匣里,把包袱四角拉直包好,盖上压板,放上秤砣和砖石以榨出豆腐水。

匣内的豆腐榨干、沥尽水,母亲就除去秤砣、砖石,揭开盖板,取走匣子,掀开包袱四角,把豆腐整齐地划成一块一块的,拿米筛盛回家。

依照习俗,我们家乡过年不吃水豆腐,只吃油豆腐。因此,母亲把所有豆腐块都分割成若干豆干块,再把它们分批次放到翻滚的油锅里炸。那豆干块在沸油锅里翻滚着,吱吱地吸油,伴着油的芳香逐渐膨胀、脆黄。这时,母亲将它们捞起沥油,放入盘子。直到那锅水豆腐全部炸成油豆腐。留足过年的油豆腐,母亲便拿来一只瓦缸,在底部垫一层豆壳,再放一层油豆腐,洒上少许食盐,再洒一层薄豆壳,又放一层油豆腐……这样,油豆腐码满了瓦缸。母亲再洒上一层薄豆壳,盖上缸盖,以塑料纸密封好。这样贮藏的油豆腐,到来年二三月都不得变霉变味。

婆婆妈妈豆腐娘娘

■谢冬梅

被里压,压成豆腐后,留几块做白豆腐,其余的下热油锅炸。这些工序说起来容易,若动手来做,站在黄豆面前,一套豆腐要用多少斤黄豆都不知道。

做豆腐的全过程最重要的是干净,不管哪道工序,动手之间必须先洗手,孩子更不许靠近,豆浆沾不得咸,一沾,豆腐就会“走”了。所以不管在哪里,如果见到有豆腐这道菜,尽管吃,干净。做豆腐时还要和豆腐娘娘讲好话,求豆腐娘娘关照,别让豆腐“走”了。“走”是指豆浆没有变成豆腐,豆浆依然是豆浆。黄豆收成不高,手指缝里挤出来的一点省着过年做豆腐,若是豆腐“走”了,年夜饭桌上就少了一道主菜。

到家后,母亲也正在做豆腐,她说做套豆腐小年吃。我故作惊奇,这也太奢侈了吧,过个小年就做一套豆腐。母亲要我去拿碗来装豆浆,热腾腾的,一人一碗。我站着没动,想起以前豆浆出来,只给祖母和村里长辈各送一碗,我们连尝一口都不许,还哄我们说,一碗豆浆就是好几块豆腐,到豆腐炸好一定给我们多吃几块,到了炸豆腐,又限到年更饭才让我们吃。母亲再次催我去拿碗,我大声说,不喝不喝,太可惜,一碗豆浆就是好几块豆腐。

做豆腐用的敞口缸子我们管它叫高屋,不是用来装水的那种大高屋,做豆腐的高屋小一半。母亲从高屋里舀豆腐脑放入粗布包袱,抬起头对我说:“这个豆腐箱你还记得不?是你婆婆送给我的。”

刚刚在路边看到的那户人家也正准备压豆腐,她的粗布包袱放在粗米筛里,粗米筛下放两根木棒,木棒架在大铝盆上,大铝盆接豆腐里压出的水。母亲的粗布包袱放豆腐箱里,豆腐箱木制,正方形。母亲说,豆腐脑在豆腐箱里,四成四方,厚薄均匀,只有你婆婆才会这么讲究,想出做豆腐箱的

主意。

婆婆确实是农村里极少见的讲究妇人,土砖房屋的窗台能擦得锃亮锃亮,木格窗户上蒙的白胶纸整齐皎洁,连边角处也找不到皱褶和灰尘,泥巴地面比我家的水泥地面还干净,家具虽只有桌、凳、床和柜,摆放得却像是主人收拾停当准备外出一段时间,方方正正,各就各位,没有一丝歪斜和逸出。农村有句古话,最苦莫过熬糖做豆腐。为供三个儿子读书,婆婆这两件最苦的事都做了。

婆婆四十多岁患上类风湿,后来住我家时间较多。记得有一次她要回家,两岁的孙女不同意,将她的鞋藏起来。孙女留她是好意,她却因找不到鞋坐沙发里哭。我到现在才明白她的心情,那时公公已去世,她孑然一身,纵使与我们在一起,偶尔也会生出孤独感和漂泊感。她想她的家,想她的丈夫。

我生孩子后,母亲就住到我家照顾我和孩子。母亲与婆婆相处得像姐妹一样,两人一起去菜场,一起到学校接孙女,一起逛商店,买同样的衣服。婆婆年轻时劳累过度,五十岁就行动不便,母亲搀着她,依旧同出同进。又过几年,婆婆瘫痪在床。我那时年轻不懂事,都是母亲替我照顾,吃喝拉撒从没怠慢过。

婆婆在行动不便的时候,把老家房子送给住在同村的小姑子,家具用品也一并送予。婆婆五十九岁过世,除了送给小姑子住着的三间旧土砖房,几乎没有留下念想之物。婆婆过世后不到一年,在我们的帮助下,姑妈于原来的旧房基地建新房。婆婆手里留下的三间旧土砖房也隐于尘土,唯一留下来的就只有婆婆送给母亲的这个豆腐箱。

如今,婆婆过世近二十年,她亲手做的豆腐箱还在用于做豆腐。



糊墙贴画的期待

■谷彦平

又到年关了,忽然想起小时候糊墙贴画的事。

上世纪八九十年代,在湘南农村,村民住的大多是土砖房。进入腊月,屋子里用纸糊的土砖墙早已斑斑驳驳,露出它的泥土本色。也难怪,那么脆弱的纸墙完好地在烟熏火燎的泥墙上呆上一年,还真不是件容易的事。

糊墙又叫裱墙,是湘南农村每家每户每年冬天一件非常隆重的事情,讲究的人家会先糊上一层旧报纸,然后再在报纸上贴上书法作品、年画、对联、剪纸等。

买年画、买红纸、白纸是当年赶集要置办的重要年货。糊墙要全家总动员,家里孩子小或男人不在家,还要求亲靠邻来帮忙。

糨糊是自家做的,在铁锅里烧上半锅水,然后加入米粉,搅匀,开锅后盛到盆里。糨糊要熬得稀一些,刷在纸上不能看到米糊的痕迹。刷糨糊的刷子是从棕树上砍下来的,来阳话叫棕帚。把镜子、相框、挂钟等拿下来,搬开所有的障碍物,如碗柜、面架等,我们要糊墙了!

报纸厚些,可以多刷点糨糊。糊白纸就麻烦一些,由于白纸薄些,就少了些韧性,糨糊不能刷得太多,薄薄的一层就行了。刷糨糊和糊墙的动作要连贯,刷一张,贴一张,否则白纸被糨糊酒的时间长了,再想用两只手捏着纸角提起来就难了。纸刚刚糊上去,糨糊没有干,屋子里仍然和旧墙纸时一样黑暗。等糨糊干了,那一片崭新的、洁白的墙纸,我现在回想起来仍然有一丝兴奋。家焕然一新,新的一年也让人充满期待。

墙纸糊完了,贴上孩子们获得的奖状,贴上年画。年画多是电影画,如《天仙配》《打金枝》《白蛇传》《贵妃醉酒》等。或者是《莲年有鱼》《南极仙翁》《鹿鹤同春》《喜鹊登梅》等。美丽的仙女,骑着鱼的大胖孩子,天蓝色的背景,饱满的笑脸,美艳的装束,寄托着我们的美好憧憬。年画两边贴上红红的对联,我记得的有“喜鹊登枝唱;乳燕衔春歌”“江山无限好;祖国万年春”等。有的还要请有文化的人(一般是民办教师)写几幅书法作品贴在墙上,如苏轼的《念奴娇·赤壁怀古》、毛主席的《沁园春·雪》等。也有的人家要在正中间贴上毛主席像,两边贴上约四指宽的红红的对联:“翻身不忘共产党;幸福搭帮毛主席”。

会剪纸的女人们还会把写对联剩下的红纸,剪一对趾高气扬的大公鸡,剪“招财进宝”,剪“喜鹊登枝”,剪“人寿年丰”“福禄寿禧”。贴到墙纸上,这才叫热闹,这才叫喜庆!

接下来,把整整一天的零乱拾掇一下。重新叠好被子,挂好穿衣镜。镶照片也是一件很隆重的事儿。同一个相框,辈份高的在上,辈份低的在下,后面衬上一张好看的彩纸,大大小小的照片,或直立,或构成扇形,错落有致,经过一遍一遍的掂量、调整,然后挂到墙上。一切变得小心翼翼,变得娇贵起来。

春节马上到了,每到此时,我们都有一个焕然一新的家,一份崭新的梦想。