

念念不忘的豆腐汤圆

□欧阳科渝

俗话说，一方水土养一方人，其实一方水土在滋养一方人的同时，也催生了一方原汁原味的独特风味美食。

我的婆家在浙江兰溪。这座小城地处三江之汇，七省通衢，历来是浙中水陆交通的枢纽，商贸繁华之地，文化昌盛之乡。自然也应运而生了林林总总脍炙人口的美食。

我自1964年踏上这片土地，走进这扇家门，种种风味美食就一一沁入我的味蕾，成为我对老家的念想。

豆腐汤圆是我每次返乡时亲人们给我端上的第一碗美食。

它，朴实无华，犹如天然未加粉饰的小村姑；

它，精灵古怪，柔软无筋骨的身躯里竟魔术般地孕藏着你意想不到的鲜美滋味。

看看洁白无瑕、饱鼓鼓的

它，嗅着那飘入鼻腔的淡淡清香，端起来先喝上一口汤，顿时旅途的劳累尽数消散。我真真切切地感到我又踏上了故土，又投入了亲人的怀抱。

汤圆，是南方人的至爱，它的主料通常是糯米。它黏糯又易成型，可包藏各种馅料。但你可曾见识过、品尝过豆腐做的汤圆。豆腐，乃水的女儿。它软、柔、滑、嫩、娇，物美价廉，向来不“珍馐”之列。然而充满智慧的兰溪人，却用这三江汇合的清冽的江水，在平凡中独创出奇特的豆腐汤圆，增添了生活的美和情。

做豆腐汤圆可是个工夫活。第一步，首先要把几块软硬适中的农家豆腐放在淘米箩或洗菜箩里滴尽水分，然后用一把竹木筷子（五双为宜）握在手中按顺时针方向将其捣碎，同时放入适量的盐和味精。可不能偷懒啊！因为豆腐捣的细腻

程度决定了汤圆的嫩滑。第二步是拌馅心的肉末。这肉以肥瘦相间为宜，太肥腻人，太瘦少卤汁。再加上点料酒、糖和酱油。第三步是在炉子上烧一锅掺有高汤的水。看着这一盆白白的豆腐泥，一碗红艳艳的肉馅，怎么把它们黏合在一起做成汤圆呢？看，诀窍就要一步步揭示了。用一只小碗盛上半碗散落的小麦粉，一手托碗，另一只手并拢五指（或用勺子）一边转，一边沿碗壁把小麦粉紧紧实实地压住。下面就到制作的关键时刻了。舀一勺豆腐泥放在左手托着的小碗里，摊开，右手夹一团肉馅放在豆腐泥上，而后用勺子把肉馅裹入其中将其合拢，成圆球形，再将豆腐团放在麦粉碗里四下翻滚，最后将这沾满了麦粉的豆腐团一个个投入已沸腾的汤锅。此时要将大火改为小火，以免豆腐汤圆被冲散。就这样小火慢

炖，随着一股热气袅袅升起，一只只白白胖胖、柔软晶莹的豆腐汤圆你挨着我，我挤着你，轻轻地上下翻动，浮到锅面，争先恐后地跃入你的眼帘，煞是壮观。

盛出一碗碗带汤水的豆腐汤圆再撒下切得细细的葱花，舀上一小勺红红的辣酱，抖下些许香香的胡椒粉。看着那白里点缀着红红绿绿的色，圆圆胖胖饱鼓鼓的形，嗅着那淡淡的诱人的香辣味，食欲大开，真恨不得一口吞下它。可是老话说，心急吃不得热豆腐，你还得沉住气，吹散热气，一小口喝汤，一边轻轻咬开，顿时豆腐的滑嫩、肉馅的鲜甜、各种调料搅和一起的香辣，一股脑溢满你的口舌，唇齿留香，直沁入肺腑，爽快至极！早些年，我能一口气吃下六七个。

这就是老家兰溪一道朴实无华而又让你念念不忘的豆腐美食。

微观



桂

云梅

小区分四苑，我家处于北部的桂雨苑，从这个名称就知道苑内遍布桂树。而我住进来的两年，都是先闻桂香，方见桂花。它们该来之时翩翩来，该走之时悄无声息走。一年当中的某一天，不经意之间闻到桂香，于我来说，意味着轮回，意味着回望，意味着归入以往的美好。去年小区桂花繁盛之际，曾细心观察颜色竟有五六种之多，香味也有些微差别。从极淡近乎白色的黄，浓至近乎红色的橙，那香也是密疏有别清甜入心厚达腻味。我要把桂花开在心里，然后让整颗心儿也香香美美。我要把时间浪费在诸如这些美好的事物上，期待自己由内而外生发出美丽，刻骨铭心的悠远绵长。

塞肉回锅油条

肖玉峰

“塞肉回锅油条”是汪曾祺先生发明的一道特色菜。按照汪先生在散文《家常酒菜》中写的做法，我兴致勃勃地烹饪了一回，味道“杠杠”的。此菜的做法很简单：买油条两三根，劈开，切成一寸多长一段，在窟窿里塞入拌了剁碎榨菜及葱姜末的肉馅，入油锅炸熟即可。汪先生形容为“嚼之声动十里人”。

到新家，喜悦之情，又油然生。

大门外，路口间。团圆饭吃完，我坐在车内，一些旧时光沿着坐标轴又向回移，冷风、雨雪，都变成温暖内心的物件。

“以后想来就来，快走吧，不然天黑了，不安全。”奶奶笑着撵我们走，向我们挥了挥手。汽车启动，我们离开。我转过身，望向奶奶。她望着我，渐渐地，我们都看不见对方。

楼房内，窗户边。内心的喜悦让我无法入眠。起身拉开窗帘，灯火阑珊，车笛振响，烟火满天，一切都是新开始。

新的房间，新的街道，我走出了儿时那片狭小的土地，见到了更多的人，看到儿时不曾看到过的光景。我习惯了每个星期放假时去看看奶奶，她也习惯了每个星期给我打几个电话。我们都开始了新的生活。

我想，所谓别离，就是你看她，她看着你，渐行渐远，直至不见，而后你们都开始新的生活吧。伤感会有的，只不过比伤感更重要的，是平静地面对和豁然的心境。在另一个开始里，彼此都可以活得更好。就像这炊烟的草木灰气息，飘出来留下苦味，飘走后留下清香，何尝不是另一个开始。

联想到妻子在家做饭，照料岳母。时常抱怨菜难买、菜难做。我悄悄鼓励她，搞点创新，菜就多了。拿“塞肉”为例，就可以“塞”出好多佳肴来。有“塞肉青椒”、“塞肉田螺”、“塞肉鲫鱼”、“塞肉油面筋”，还有汪曾祺先生独创的“塞肉油条”等。

如此看来，买菜做饭跟写文章一样也需要有创新意识，要有想象力，要爱琢磨，不能在传统菜肴上做“死文章”。正如汪先生所说：“很多菜都是馋人瞎琢磨出来的。”你要去瞎琢磨，才能烧出五花八门的美味来。

找个伴

陈玉梅

前段时间，我买了一只小花猫。六岁的儿子非常高兴，一有时间就逗小花猫玩。

昨天，儿子对我说：“妈妈，我觉得你应该给小花猫找个伴，这样，如果我去上学了小花猫在家里就不会孤单了。”我想了想，说：“好，我明天再买一只回来就是。”

儿子听了，急着说：“妈妈，你应该买一只老鼠回来，这样小花猫每天就可以和老鼠玩猫捉老鼠的游戏了。”

青石街来稿邮箱
xinfukan2@126.com



《梦中女孩》木刻 佚名

拍张父子照

□张帮俊

家里的相册里，母亲的照片很少，那个年代照相的机会不多，即使照一次相，母亲都把宝贵的机会让给我和妹妹，她总是说自己长得不好看，不上相。我与母亲的合影还真的没有，母亲都离开我们15年了。翻相片时，猛然发现，我与父亲的合影也只有两张，一张是我少年时，另一张是我结婚时。

八岁这张与父亲的合影，拍摄在南京中山陵。照片上的我还是青葱少年，一脸稚嫩，父亲用一只手搂着我，我则笑吟吟地注视着前方，当时，父亲是个年轻英俊小伙子，洁白的衬衫，手上还戴着块手表，眼神中透露的是一种青春。这是我第一次走出家门来到这么远的地方旅游，也是我第一次照彩色照片。至今还记得，那位给我们拍摄的叔叔，留着个小胡子，微笑地对我说：“东子（我小名）笑一笑，看着镜头，别眨眼！”这张彩照成了父亲的最爱，退休后，我常见他把照片拿出来欣赏，还常对我说：“瞧我那时多帅！”

我结婚那天，父亲忙前忙后，累并快乐着。照相师见状，把我拉到一旁说道：“在你大喜的日子，可不要冷落了父亲，和父亲照张相，感谢这么多年来的养育之恩吧！”我点点头，忙把父亲拉过来。父亲还不好意思拒绝，笑着说：“瞧我这老树皮的样，还是把胶卷留给小媛（妻子）吧！”我笑道：“爸，这是数码机，不用胶卷的，快坐好！”把父亲按在沙发上，见真要照相了，父亲理了理不太合身的西服，用手弄了下头发。照相师举着相机说：“父子俩靠近点，儿子可以把手放在父亲的肩上，这样更亲近些。”

我们按照相师的提示做着动作，“对！很好！1、2、3茄子！”“咔嚓”一声，留下了这张珍贵而温馨的父子合影。照片洗出来后，父亲把它放大还用相框框着，放在他的卧室里。每次我回父亲那，那面相框总是一尘不染，显然，父亲每天都擦拭过。

结婚到现在都快七年了，也没与父亲再拍过合照，因此，这个重阳节，我决定拉着父亲再去拍一回，事先不告诉他，到时给他个意外之喜。

另一个开始

□司昀凡

那些曾经以为会渐渐淡忘的事，在这一刻，从记忆中拉扯出来，像黑白电影，映出一个熟悉的世界。

厨房里，老灶旁。柴火噼啪地烧着，灶台四四方方，活像一个老人。奶奶坐在灶台前，用火钳向灶中添加柴火，锅上摞着一层又一层笼屉。

我向旁边凑去，奶奶竟让我走。

“小孩子瞎凑什么热闹。”

“我冷，烤烤火。”她又心软让我坐下。

不一会儿，包子出锅，爷爷拿来笆斗，把蒸笼布铺在笆斗内。父亲拿来一笼，将包子倒入其中。霎时，厨房充满白雾，飘飘然如仙境一般。

屋顶上，烟囱处。手里拿着三四个包子，踩着小铁梯上了屋顶。天空冷得凝成灰蓝色，屋前的银杏落光了叶子，密集的树枝，像水墨画一般，吹出枝丫。

这个住了十年的地方，我就要与它别离了吗？旧电线，老平房，故亲友，一切都是那么熟悉。草木灰的气息钻入鼻孔，着实难闻，刺得鼻子疼。等不及伤感，却已消散。想想要搬

雁过

□路来森

雁过的时候，秋，深到最深处。

大地干净，天空也干净。干净的天空，蓝得像一块深厚的蓝刚玉，让人看到了一个季节的明净，也看到了一个季节的厚度、一个季节的硬度。

天空，还挂着半轮秋月——水晶上的半轮秋月。大雁，便呱呱叫着，从远处飞来了。一字行，人字形，翩翩跹跹，舞蹈晨空。锐利、嘹亮的叫声，划破雁翅上闪烁的月光，

划响寂寞的秋空。

一年又一年，一群大雁，舞着，歌着，成为秋空中一个大美的影像，成为一个季节的永恒。

雁飞霜月天，雁阵生寒，秋凉抵心。

地上的人，望着飞过的大雁，一直望着，一直望着……望断南飞雁。

他们看到雁尾上飘逸的雪花，看到“回雁峰”前，那群大雁，回望的期待——殷殷的目光里，散发着秋月的明亮。