

竹溪懒豆腐

■滕沁

记得小时候,物资匮乏,很多家庭经常为了三餐发愁。在那个年代,填饱肚子是一个家庭面临的最大难题,能解决这个难题的父母基本上可以称为村里的人。我的父母肯定属于人,因为父母不仅把我们兄弟姐妹七人养活了,还把我们养得很好。所以,我的父母在我们村里是被交口称赞的!现在回想起来,父母当年确实不简单,不仅让我们衣食无忧,还尽力让我们读完了初中、高中。

那时,爸爸在市政府工作,每月只有几十块钱工资,妈妈在家全职打理家务。妈妈把家庭打理得井井有条,我们兄弟姐妹几个不仅没受到饥饿的困扰,反而能吃得津津有味,尤其是饮食方面,我的印象特别深刻。在那个物资匮乏的年代,妈妈用各种杂粮变着花样改善我们的伙食,真是大幸福了。

在我的印象中,妈妈除了会做竹溪懒豆腐,还会做酸辣子鸡、菜蛋、红焖兔肉、大酥、小酥、豆腐圆子等家常美食外,还会做我们家乡的名吃“秘制猪头汤”和“懒豆腐”。尤其是懒豆腐,妈妈做得特别好吃,我时常想念。

“懒豆腐”从字面上理解,一般人可能认

为是懒人做的豆腐或者是懒人吃的豆腐。其实不然,懒豆腐的做工非常繁杂,它是竹溪的一道特殊的亦饭亦菜的地方美食。在我们家乡,一说起懒豆腐,大家一定会口舌生津,几乎家家户户做,人人爱吃!

做懒豆腐用的豆腐大抵分为四个流程,即磨浆、过浆、煮浆和点浆。每个流程都要好好把握火候,才能做出地地道道的懒豆腐。

每到夏末初秋,黄豆成熟的时节,妈妈总会想办法改善我们的伙食。听妈妈讲,所有好的食材再结合最恰当的时令,做出的饭菜是最香可口的。在做懒豆腐之前,一些准备工作是不可少的,那就是在前一天的上午将黄豆好豆,用水洗去杂质,再用井水浸泡十二个小时,然后用水冲洗干净,再把泡好的黄豆用石磨磨成粉浆状,这个过程要反复两次,以保证粉浆的细腻。磨豆浆是整个生产过程中非常重要的一环,也是非常费力的一个环节。这个环节需要一个人往石磨里放豆,另一个人推磨。一把泡好的黄豆,加半瓢清水,水磨来回三圈,这是一个标准流程。推磨一般是几个人轮流完成的,放豆子由我来操作,推磨的工作自然落在几个年长的姐姐

和哥哥身上。随着石磨飞转,嫩白的豆浆沿着磨壁流到石磨下方的盆里。看着那些堆积起来的白色泡沫,一股浓浓的豆香味就飘荡起来了。我们在推磨的过程中,如果累了就会唱妈妈教的歌谣“推个磨,拐个弯,喂个猪娃儿肥嘟嘟,多肥肉,妈喝汤,轮到娃娃儿啃个骨头棒棒……”一阵欢笑过后,感觉精神气儿立马就恢复了。

豆浆磨好了,接下来是“过浆”。“过浆”就是把磨好的豆浆倒进过滤浆布(一种过滤豆浆的工具,即用一根绳索固定在屋梁上,绳索的下端缠住吊杆。吊杆的下方有两根七八公分十字相交的木头,木头的顶端缠住一块粗纱布的四个角),等豆渣和豆浆完全分离,即完成“过浆”。下道工序是“煮浆”,煮浆不能急,把豆浆倒进锅里之后,只能用“文火”慢慢煮。此时,灶台边必须有一个人拿勺子不停地搅动,因为稍不留神就会糊锅。那样做出来的豆腐口就会大打折扣。接下来是“点浆”,就是用适量的石膏磨浆化成水(点浆最难把握的是石膏的用量,过多过少都不行。否则做的豆花始终不成形状),再搅均匀,然后慢慢倒进翻滚的豆浆里,这时停止搅动,只待它慢

慢凝聚,变成雪白的豆花,再把豆花舀到铺着白色纱布的竹筐上,滤去多余水份,这样,豆腐的制作就基本完成了。

接下来是煮饭,就是用自家田里的稻米加上做豆腐控下的水煮稀饭,待到米开花时,再在稀饭中放入拳头大小的豆腐块,再煮浓稠,懒豆腐就基本成功了!不过,竹溪有句老话:“没有一碗好的煮浆辣子的懒豆腐是没有灵魂的。”所以最后一道工序是制作煮浆辣子。煮浆辣子看起来简单,实则复杂,就是把上好的干辣椒放在没有油腥味的锅里炕香,再用刀捣碎,加姜末、葱花、蒜苗碎、亮姜末、盐、鸡精、酱油等少许调料拌匀,再把芝麻油烧开倒在辣椒面上,最后用稀饭上面的一层汤水拌和辣椒面,至此,一碗香喷喷的煮浆辣子就完成了!整个厨房都会被这种独有的辣椒香味所覆盖。此时,迫不及待地盛上一锅热气腾腾的懒豆腐,再淋上煮浆辣子,吃上一口,那味道让人终生难忘。

长大后,我还是会经常想起妈妈做的懒豆腐。如今妈妈不在了,可妈妈做的懒豆腐的味道我始终清晰地记得,这大概就是人们所说的“妈妈的味道”吧!

有的人

——致驻马店市残联理事长张银良

■吴善宏

有的人,
把自己活成一盏灯,
照亮别人,温暖自己。

有的人,
把自己当作那一阵风,
冷了别人,没了自己。

有的人,
用残肢诠释圆满;
有的人,
用健全制造残缺。

有的人,
用岁月收藏善良;
有的人,
用虚饰掩饰欲望。

有的人,
用责任书写担当。
有的人,
用权力滋养疯狂。

是您,燃烧热血,
用汗水与苦难时杖,
托起中残联的希望!

是您,踽踽前行,
用并不高大的身影,
赢得所有人的仰望!

您是鹏飞远航,
您如流星划过,
照亮夜空,温暖城乡。

您是千里奔驰,
您尽千帆,初心不忘。

您,与您的友,
在时光流转里,
堆积幸福,放飞梦想。

您,爱随您的足印,
在天地大地的原野上,
莺飞草长,鸟语花香……

人物简介

张银良,中共党员,河南省驻马店市残疾人联合会党组书记、理事长。幼时因患小儿麻痹症而落下残疾,但他从小就自立、自强、自信。参加工作后,他从一名赤脚医生干起,从乡党委书记到残联负责人,作为驻马店市60万残疾人的“大家长”,他把造福残疾群众作为毕生追求,凭着坚定的理想信念、顽强的拼搏精神、高尚的人格力量,艰苦创业,开拓创新,驻马店市残联先后被评为全国“学雷锋树新风”先进单位、全国“人民满意的公务员集体”,驻马店市先后荣获“全国残疾人工作先进单位”“全国残疾人康复工作先进单位”“全国残疾人文化体育建设示范市”等“国”字号荣誉。他个人先后荣获“感动中原”十大年度人物、全国残联系统先进个人工作者、全国残疾人体育工作先进个人、全国岗位学雷锋标兵、中国好人等荣誉。

七律·魅力十堰

(外一首)

■王克胜

衡山吐月撒明珠,

霞蔚云蒸展画图。

虎踞龙盘楚楚楚,

沧浪之水圣贤流。

百滩棋道崇宏策,

万顷琉璃灌碧壶。

浩荡东风施雨野,

文明十堰古今殊。

赞山村新貌

乡村振兴一重重,

脱贫致富春风。

花溪流淌蛙鸣,

田间锦簇果香。

铁牛耕作绿满,

网络营销胜。

阵阵风吹红,

脱贫致富路上。

车城的激情岁月

■千江人

武当山下,汉水之滨,一座新城威武雄壮;物华天宝,人杰地灵,十堰车城声名远扬。南望神农,北屏秦嶺,西依巴渝,东邻襄阳。拥武当而揽汉水,控秦巴而扼荆襄;据荆楚而望长安,倚神衣而眺长江。南船北马,东来西往,川陕咽喉,四省商衢。三千载风云变幻,历尽沧桑;五十年艰苦奋斗,谱写华章。仙山秀水,彰显美丽风光;汽车名城,更添风流韵味。群山丛中,高楼鳞次栉比;汉江河畔,灯火灿烂辉煌。两万三千多平方公里,处处生机勃勃;三百五十万英雄儿女,个个意气风发。脱贫致富,筑梦理想,十堰大步迈进小康;魅力中国,歌声嘹亮,车城首登荣登金榜。正所謂,山高水长,凯歌频传东风浩荡;海阔天空,雄鹰高飞展翅翱翔。十堰,是一个人人称道的地方!

追溯历史,溯源流长。柳暗花明重化石,证实此地史前兴;青曲古猿人颅骨,改写人类进化篇章。女娲补天,织女牛郎,野人洞谷,湮水沧浪。神话传说荟萃,人文典故流芳。夏商周方国林立,隋唐魏杨均,各路诸侯雄踞一方;秦汉晋修魏四起,三国蜀魏争雄,成王败寇风云一场。隋唐以来,十堰遂成通迁之地,皇家国威敕建此乡;成化年间,郢阳重又设治建府,黎民百姓胥悦纳粮。城长历史悠久,亘古无双,尹吉甫奉旨采风,《诗经》传唱。《黑暗传》汉族史诗,武当山皇家道场,桃花源世外仙境,房陵唐宫廷秘藏;古康国建都五峰,唐文化楚之盛地,上津关天子渡口,韩家洲英雄故土,关隘口朝秦暮楚,白浪镇一脚三方,风物独特,热烈壮观。人文荟萃,底蕴悠长。说不尽历史悠长,道不完世道沧桑。

五十年前,风云激荡,领袖号召,备战备荒,三线建设,奉为圭臬。选址十堰,建设二汽工厂,一生,割荆的草原千后,作为“硬骨头”们过火的“主粮”;另一方面,当时还有普通使用化肥,把那些牲畜们不能吃的青草,熬成粪肥,撒在田里,作为农家肥。随着夕阳的余晖,步入就近的山岗,漫山遍野的绿,让人心旷神怡。偶然看到一蓬蓬的紫菜,被或青或黄或淡或红或紫的菜果覆盖,心中豁然一亮,这不是久等了多年的刺莓儿吗?摘下不同颜色的果品,品尝,青涩、淡黄的酸得倒牙,火红的已有甜味,这就是我已经多年没有吃过的记忆中母亲摘的刺莓儿。

父亲们都称这种野果为刺莓儿,书名却不知道。我借助现代科技,用手机对着查找,方知它的学名叫“插田莓”。

记忆中,每到草木茂盛的季节,母亲总要去挖一大筐。一方面,家里喂猪要喂点“硬力”;一方面,割荆的草原千后,作为“硬骨头”们过火的“主粮”;另一方面,当时还有普通使用化肥,把那些牲畜们不能吃的青草,熬成粪肥,撒在田里,作为农家肥。随着夕阳的余晖,步入就近的山岗,漫山遍野的绿,让人心旷神怡。偶然看到一蓬蓬的紫菜,被或青或黄或淡或红或紫的菜果覆盖,心中豁然一亮,这不是久等了多年的刺莓儿吗?摘下不同颜色的果品,品尝,青涩、淡黄的酸得倒牙,火红的已有甜味,这就是我已经多年没有吃过的记忆中母亲摘的刺莓儿。

母亲摘的刺莓儿

■虞文晖

通常,在青草较多的地方,经过一两个小时收割,可以收割一背篓的草料。背篓内的草料一般是散放的,但需经过一次又一次的深压,目的是多装一些草。超出背篓主体后,就得把草料扎成小把堆在上面。这样不仅装得多,而且草料不会轻易掉落。所以,满满一背篓草料,自圆形收口外,又堆成圆锥状,用一根绳子(俗称绳圈)用力地由上往下拉下来绑紧。如果草料堆不好,装的草料就不够多,而且背运的过程中容易散落。

满背篓青草,通常在五十公斤左右。母亲得从陡峭的山上平安地背回来,所以割草的每一步都必须踩稳。在炎热的天气,整个背部与背篓紧密接触,一路归来,母亲的衣服不知湿了干湿了干了几次来。回想当年母亲的辛苦,我总会泪流满面。

在收割草料的过程中,母亲一般会注意哪个地方有刺莓,等割草的母儿熟了母亲就会去采摘。装莓儿的容器,一般是就地取材,多数是用一片大的桐树叶,把茎部的叶子两两对折,用细的草木杆儿固定一下,成一个漏斗状,然后把莓儿装入其中。装得差不多留出的树叶足以包裹住刺莓儿后,将叶子

二白,满目荒凉。主席思想,指引方向。搭棚蓬河边,隔水相望;盖房于沟里,与山互伴。芦席棚,干打垒,马灯精神放光芒;树雄心,立壮志,敢教山河换新装。攀路险峻,结庐峻峭;栉风沐雨,夷夷筑室。自力更生,斗志昂扬,艰苦创业,奋发图强。开山劈岭,铺路架桥,顽强拼搏,饱经风霜。二汽十堰,共生共荣,因车而建,因车而昌。唇齿相依,互为臂膀。从无到有,从弱到强。甘苦同心,荣辱共享,而今十堰,方得兴旺。武当山灵,太极湖广,山水迢迢,重卡轰鸣。三张名片,赫赫煌煌。丰功伟绩,青史留芳。以汽车产业为主导,以旅游服务为支撑。以智能生物为重点,以文明创建为动力,十堰将以崭新的精神面貌再创辉煌!

君不见十堰山川巍峨,莽莽苍苍;江河奔流,浩浩汤汤。风景迥异,物华璀璨。牛头山沧浪山九华山偏头山多座森林公园,鹿鹿草木葱葱,曲径幽深;九龙潭驴头峡五龙河嘴嘴几处山山秀水,处处风姿绰约,激情荡漾。十八里峡风光旖旎,四方山公园鸟语花香。养生太极,问道武当。汉江东流,堵河北淌。丹江大坝,锁住龙魂。造福于民,固若金汤。南北北调,移民他乡。山苍苍兮水茫茫,天蓝蓝兮云悠悠。风雨兼程雨雪凄凄,情切切兮意昂昂。十堰人民,敢于担当。为国分忧,风格高尚。可歌可泣,可敬可哀。

新时代,新风尚;新时期,新气象。青山与蓝天同在,鲜花与彩云齐放。城市与森林长绿,凯歌与掌声齐鸣。如今的十堰,高速四通八达,国道交织如网;清水送达京津,飞机降落空港。国家卫生城市,中国宜居城市,国家园林城市,国家森林城市,各项荣誉纷至。青山富丽堂皇。争创文明城市,行动正在路上。回顾以往,我们心潮澎湃,热泪盈眶。展望未来,我们豪情满怀,一路昂扬。母亲的正确领导,有习总书记指引方向,我们坚信,十堰的未来更加灿烂辉煌!

荷塘清趣
鄧觀樓作

折起,再用细草木杆儿封住,借助桐树叶长长的茎,倒提起来,成一个下方上圆的刺莓儿包,拴在背篓上。有时遇到的刺莓多,或是时间充裕了,母亲总会尽可能多摘几包,因为家里孩子多,母亲尽量让每个孩子都有一包。

母亲包刺莓快回家时,我们姊妹都会翘首以待。一旦母亲到家,大家都会围拢上去,尽可能地帮母亲扶住并放好背篓,接着便在草堆中翻找那期待的刺莓儿包。每包这时,母亲总会喊道:“慢一点,慢一点,每个人都会有的。”我们姊妹们会拿着刺莓儿包,拆掉草木杆,那黑黑透红的刺莓儿即刻展现在眼前。我们迫不及待地直接用手抓着吃。如果母亲当天没有将刺莓儿包背回家,而是提装在背篓中,就有可能把刺莓儿包压烂。这样,熟透的刺莓儿汁就会被压出来,顺着包裹的树叶缝漏向外流。遇到这种情况,我们就把刺莓儿包拿到手的第一件事,就是对着树叶吸刺莓儿汁。尤其是在最初制作包时,树叶茎根部总有一小空隙,刺莓儿汁顺着那个小洞向外流是常有的事,对着那个小洞吸食刺莓儿汁,有一种说不出的惬意!

吃完刺莓儿肉,我们还会将附着在树叶上的汁液全干。吃完刺莓儿后,我们手

上,脸上都是紫红色,姊妹间偷偷在对方的脸上再加上几道汁印。在吸食刺莓儿汁时,稍有不慎,各自的衣服上也会留下斑斑的汁迹。也因此为,每每小伙伴们一起玩时,就会用衣服上刺莓儿汁印痕的多少来比试谁吃的刺莓儿多。

当然,不同的季节,母亲会给我们采摘不同的野山果:桃子、梨子、李子、核桃、板栗……不胜枚举。在那些物资匮乏的年代,母亲想方设法丰富我们的食物,同时也充实了我们的童年。

外出求学之路后,就难以吃到母亲摘的刺莓儿了。若干年过去,再次看到当年的“稀罕物”,不免想起母亲当年苦苦劳作的情景。在物资富饶的当下,刺莓儿类野果可谓“奇珍异果”。

母亲慢慢老了,尽管她仍然生活在老家,而我想拿出大把的时间陪伴她已不可能,但确保她吃上时令水果已不再是难事。山上的野果依然存在,但想亲手去采摘,也渐成奢侈。即使偶而兴致所至,费大气力去采摘些野果,但母亲当年的味已荡然无存。

离开母亲的视野太久,但儿时的小山村已永久存入我的记忆。