

豆腐

□白水文 老五图

【饮饌琐忆】

周作人称为“天下第一的豆腐”，是贫食者的唯一救星。初中的三年里，每星期都要消化一包袱干煎饼，一瓶子生咸菜条。其时，也是身体最需要养分的阶段。时间长了，怕我吃不消，母亲每隔一段时间就给我背上点麦子，到镇上换一张大饼吃，但菜还是没有的，仍然是咸菜。后来，家中情况稍好一些，有时塞给一两块钱让我去买菜吃。学校食堂一份大锅菜，也得五毛钱，哪会舍得吃它。食堂打菜的窗口，从来都是我羞于驻足之地。

每天早饭时分，会有一位卖豆腐的小贩儿，用脚踏车带着一个筐篮准时来学校卖豆腐。揭开包豆腐的细白纱布，有时豆腐还是热的，有浆水偶尔滴落下来。学生们端着自已的小搪瓷碗，一拥而上，小贩儿转眼就成为焦点人物。可他并不慌张，冷静地选中一个有利位置，老练地把车支好，自车兜里从容地取出工具来——一柄白亮的小切刀，一杆精致的小秤，便开始了他的工作——根据学生购求，把豆腐从大块上切下，约好秤，就秤盘内切成条块，将豆腐推入学生瓷碗内，再从车兜内取出一个玻璃瓶(里面是碎点辣椒、加酱油加水调和的蘸水)，瓶口麻利地冲瓷碗内一甩，洒上蘸水，然后，收钞找零。



投稿邮箱: www.85193207@163.com

一般情况，学生们都是买两毛或者三毛的豆腐来解馋，会过日子的吃一半，留一半到中午再就煎饼吃。母亲给的零钱，大多就派做这用场了。一连啃了好几天咸菜疙瘩，偶尔吃吃这冷豆腐蘸辣椒水，觉得真是难以言说的美味盛饌。古人说豆腐，和肉以当肉，穷学生们虽不是和尚胜似和尚，正在充任苦行僧的角色，说吃豆腐胜似红烧肉亦是当然的幻觉。

豆腐，常食肉食的人们又是拿它当蔬菜来吃，作为必要的调节。岳父大人是嗜肉如命的，什么饭菜不吃，白嘴吃肉就可吃饱，真是好胃口。据他自己说，哪一天要吃

不上肉，就浑身不得劲儿。从医院离休后回家，自己又开了一间诊所，收入自是可观的，卖猪肉的每天有事无事都到他门前转悠，长一声短一腔地吆喝：猪肉来！但我去的时候，每次晚饭，都见他面前桌上有一大碗的白水煮豆腐，还有一小碗辣椒汁水。他吃豆腐，亦如吃肉一般饕餮。我有时好奇，也挟一两筷子，好吃。原来以为豆腐在水里煮那么长时间，已经老了，却一样鲜嫩好吃。老婆遂在一边鄙夷道：千滚豆腐万滚鱼嘛！

小葱拌豆腐，已然入了民谚垂传不朽。香椿拌豆腐，竟然也出现在大酒店的餐桌

上。平常的香菜炒豆腐，白菜炖豆腐、菠菜豆腐汤，虽然是家常菜，但都很好吃。甚至，光棍泼皮的韭菜熬豆腐，虽有点无厘头的风格，我想应该不会太难吃吧。无味者使之入。豆腐也可能太清淡，从来没有单吃的，即便是白水煮豆腐，也得有一小碗辣椒来配它。其实，只“麻”以粗盐而自制的豆腐干，晒至半干不湿的境地，白嘴吃最得豆腐的清香风致。但这已经不是菜，是副食零嘴了。

说到这里，可能就会有朋友掩嘴而笑：知道你又要说什么！说吃就说吃呗，莫乱扯什么文化啊文章。好，那我就

【问茶齐鲁之十六】

吃萝卜喝茶

□许志杰

以卖个好价钱，加上郑县官为人清高，从不容易把自己的字画送人，使之更加珍贵。

据说这是潍县萝卜作为贡品走向京城的第一回，郑板桥也成为用诗歌的形式推介潍县萝卜第一人。潍县萝卜能有今天之风光，这位郑大人功不可没，广阔的萝卜地头理应有一尊郑板桥先生的塑像，甚至在萝卜丰收的季节供上几个，记住他老人家的

好。现在潍县萝卜的价钱的确已经超过烟台苹果、莱阳梨。因为这两种上佳水果都比较甜，在糖尿病高发的当代社会，兼具水果和蔬菜两种功能的潍县萝卜，必然大受追捧。据说，现在的潍坊人送一箱萝卜可以走亲访友，有两箱萝卜就能进省城京城办事了。尤其当聪明的潍县人把吃萝卜与喝茶幸福地放到一起，推出了养生、养性的新理念之后，吃萝卜之事就大了。听听这话：“吃萝卜喝茶，气得郎中满地爬”，身体康健乃性命之源，这般吃来喝去，定是人生之终极追求。茶道何意，说一千道一万，不就是一个仁和为寿，生命不止吗？道家的祖宗老子一生修炼，最后活到了160岁，很多典籍都记下了这个人生极值。一些传说中的炼丹之士，多从种茶开始，喝茶而终，所谓虚无、淡静，其实是一种莫须有的心灵抚慰。我的解释是：干这事就别想那事，清静而无为。

话再说回来，吃萝卜喝茶怎么就把郎中气得满地爬，实际是茶和萝卜的多种营养元素的强强联手，滋养了人体本身的性命源头。人在旅途茶可做药用，人在青春茶可是“青春欲动”，人在老年茶事延寿。神农氏就是我们的炎帝，被称为中国农业和医药的发明者，还是茶的鼻祖。现在的人能吃什么，不能吃什么，都是炎帝亲口尝出来的。一次他吃了汇聚“72毒”的一种植物，顿觉头昏肚子痛，生命即将终止之时，炎帝伸手把一棵树上的绿叶摘下填到嘴里，霎时雨过天晴，所有的症状全无。此后，炎帝满山遍查这种可以救命的树叶，后来还真的找到了，当时尚无文字，不断从口中发出的“查查查”，就成为那时候的叫法。仓颉造字之后，也把这种叫法延续了下来，这是茶字发音的来历。

萝卜呢，按照郑板桥的说法，首先是驱魔道，就是树立人生之正气，无邪念杂道，道法自然，这是一个有高度的理论问题。接下来的“兼顺气”就非常好理解了。吃过潍县萝卜的人都知道，它的顺气作用的确相当了得，吃萝卜嗝气，说明你的身体是健康的。英国佬喜欢下午茶，广东人吃早茶，山东人吃萝卜喝茶，排毒养生，便是齐鲁文化之菁华。上床萝卜下床姜，再加好茶一杯，胜似华佗好药方。



镜头里的金黄

□王金龙

【行走齐鲁】

济南趵突泉公园的戏台前，有十几棵高大的银杏树，每年秋天举办菊展的时候，银杏叶子染就了一派金黄，惹得我这两年也没了拍菊花的心思，到得公园就在那里拎着相机流连忘返。这金黄是成一大片、一大团的，单看每棵树上的叶子都那么细细小小不起眼，集合起来却不得了，透过镜头审视，美艳得竟不知如何取景与构图。

银杏树下，有卖大碗茶的，有听戏的，更多是匆匆的过客，少有人抬头朝那些银杏树看上几眼。而那些摆在泉边地的各色菊花比起来，这些树确实太高了，不愧是公

园里长得最高的植物。当那些垂柳仍在玩弄一树树婆婆绿意的时候，高高在上的银杏树更多把它们

的金黄展览给天空，只在地面上形成人们惯称的“绿荫”。树荫下，孩子们在嬉戏打闹，一位老太太在捡拾落在地上的白果，一对恋人在条椅上睡着了，只有我“傻傻”地关注着半空中的那一片金黄。最早留意银杏叶子，是10年前在美国，所留学的那个城市在新英格兰地区，以红叶而著名。所实习的当地那家报社的楼旁，有两棵银杏树，一场秋雨过后，叶子落了，把树下的一小片铺成了金黄。在青草的衬托下，叶

片上莹着细细的水珠，显得是那么珍贵而高傲。

闲暇时拍拍照片，想来竟然对“金黄”情有独钟。曾经在清明时节，坐着火车去婺源，只为拍那金黄无边的油菜花海；曾经在无数个黎明与黄昏，到大明湖超然楼上，去迎接城市的第一缕阳光，去走走太阳最后的光辉。那辉煌的日落日出，是一轮轮温暖的金黄，像蛋壳里的核心叠印在楼顶，在工地上的塔吊，碰巧了还有成群的信鸽，不成群的鹭鸟，以及飞得快而不久的灰喜鹊，通通成了金黄色的剪影，几乎纤毫毕现。去年春节回老家，迫不及待的一件事就

是到黄河岸边，重温儿时的日出时光，不同的是，手里多了一架相机，可以从容地框住日出，以及日光笼罩下的旷野里的一切，包括静树、飞鸟、走狗，以及没有建成的桥梁。也曾经去留意城市道路两旁的黄桧以及城外的八角枫，一树一树的金黄，看哪个都怦然心动。

静下来细想，儿时的乡村时光，麦子熟了，布谷叫了，麦田里的麦穗是一派金黄；秋日里玉米熟了，大豆熟了，是成熟的金黄。在城市流浪久了，是这金黄带我回到心灵的故乡。哪怕只是一小块地方，让你平复下来，安了，静了，不再烦躁，不再妄想。

【民间记忆】

地瓜是我们老家的传统作物，什么时候开始种的没人能说清，反正我生于上世纪50年代，从记事起，几乎一天三顿，顿顿吃地瓜或者地瓜干。我父亲今年八十六了，我问过他：“你小时候吃什么？”他说：“从记事起就吃地瓜，有时候地瓜还不管饱，吃了几辈子谁也不知道。”后来我从订阅的《中国国家地理》和查阅网上资料知道，地瓜学名番薯，又名甘薯、红薯、白薯、红苕、山羊等，原产于墨西哥、哥伦比亚，1492年哥伦布发现美洲，16世纪后期，在美洲成功殖民的欧洲人在南亚建立殖民地时带入东南亚缅甸、越南、菲律宾(吕宋岛)等国。史料记载，1593年，福建商人陈振龙从菲律宾带回福建，后分三路北上，山东属东路沿海道进入。仿佛命中注定，番薯传入中国100多年后的1749年，陈振龙的五世孙陈世元到山东胶州经商，正逢此地连绵天灾，便将番薯引种进来，从此当地百姓竞相种植，清康熙、乾隆年间已遍植山东。

地瓜是一年一季作物，春天栽，秋天收。地瓜的栽

法主要有两种，一种是栽“窝瓜”，一种是栽地瓜芽。所谓“窝瓜”，就是春天用一个地瓜当种瓜，打好垄后，直接栽在地里，秋收时一个地瓜可以繁殖一窝地瓜，这大概就是为什么叫“窝瓜”的来历。这种栽法很省事，但效益不行，投入大，产出少，每亩地一般栽2500-3000棵，如栽3000棵就需要3000个地瓜，成本太高。另一种是栽地瓜芽，就是春天挑一些长相好、无疤痕的当种瓜，在炕上或者屋前垒一个地瓜床，把它们种上，盖上沙子，经常喷水，有时还需要烧点火加温。半个多月后地瓜芽就长出来了，一个地瓜可以长十几棵或者几十棵芽，当长到20厘米左右的时候就可以拔芽了。整好地，打好垄，栽上地瓜芽，一亩地一般栽3500棵左右，然后浇水、除草、翻蔓，秋天收获。这是主要栽法，投入少，产出多，记得上世纪70年代我在县里工作时，县里有一个村地瓜亩产过万斤，创全国纪录，获得国家表彰，全县庆祝。

我们那个年代，从小就边干活边上学，栽地瓜、锄

地瓜、刨地瓜，是重要的农活，我样样都干过，都会干。给我印象最深的是两件事，一是砍地瓜蔓。就是秋天下霜以后要收地瓜，我们叫刨地瓜。秋天雨少地干，刨地瓜是重体力活，一般由大人干。刨之前要先砍地瓜蔓，这是我们中学生的活。早晨很早起床下地，一把镰刀，一人一垄(一行)，弓着腰，边砍边收，干一两个小时回家吃饭，然后上学，有时候为了帮助秋收，学校也放几天秋假。

另一件是晚上抢救地瓜干。地瓜刨出来后，把鲜地瓜在地里直接加工成地瓜片，晒成地瓜干，有时候赶上下雨收不及就烂了。那时天气预报非常不准，秋雨经常毫无兆头说下就下，有时半夜睡梦正香的时候，天下雨了，被大人从被窝里拖起来，跌跌撞撞向山里跑去。下雨时天又黑，只能凭感觉摸模糊糊看到有点白的就往篓里抓，雨下大了捡不完再可惜也只好扔掉。所以，长大了我才真正体会到，老百姓为什么把秋收和麦收都叫着“抢救”，不抢一年的辛

地瓜渊源

□郑忠德