

豆腐脑与老豆腐

李德禄

不少人都以为老豆腐和豆腐脑是一码事，只不过是叫法不同罢了。其实，尽管这两者的原料都是黄豆，都需要磨成浆、滤去豆渣而制成，但它们却有着很大的区别。首先是选料上，老豆腐用得是寻常的黄豆，无论新旧皆可。而豆腐脑则要精心挑选，不但要用新的黄豆，而且要把那些带有虫蛀、破口、发瘪的剔除出去，然后用清水泡上一天，再磨成豆浆，用粗布做成的网兜滤出豆渣，用微火煮开，稍加冷却，然后倒进砂锅里，闷上约10分钟，豆浆便凝固成豆腐脑了。其次是两者所用的凝固剂不同，豆腐脑用的是石膏，老豆腐用的则是盐卤，就是人们常说的“盐卤点豆腐，一物降一物”中盐卤点出来的豆腐，待时长、有韧性，所以叫老豆腐；而用石膏凝固成的豆腐脑，则是特别的细白嫩软，质感如“脑”，因此而得名。这一个“老”字，一个“脑”字，便将两者形象地区分开来，准确地点出质的差别。

老豆腐与豆腐脑的另一个重要区别，那就是卤汁的佐料不同。豆腐脑浇的卤汁，是用口蘑、羊肉片、淀粉勾芡的，浇在细白雪嫩的豆腐脑上，呈现出晶莹剔透的红黄色，喝到嘴里软滑香醇，不用牙嚼，顺着嗓子眼儿滑入肚中，再来两根油条或糖油饼，那真是一顿绝配的早餐。老豆腐一

般不打卤，用芝麻酱、韭菜花、辣椒油等作调料。另外，豆腐脑多在早餐时出售，而老豆腐则大多在午间正餐用。其实，老豆腐本身并没什么味道，好吃不好吃全在佐料上。从前的老豆腐摊儿，有的宾客盈门，有的却是冷冷清清，原因多在佐料上的差别。譬如说芝麻酱，是用纯芝麻磨的，还是掺了假的了；拌芝麻酱用的是水还是香油，看似相差无几，那味道差的可就不是一星半点儿了，东西之好赖可以蒙得了人，但绝对骗不过嘴。时间稍长，优劣自分，人们哪怕多绕上几步道儿，也一定去他们信得过的地方，图得不就是个顺口吗？

现今的北京，挑担子、摆摊儿卖老豆腐的几乎看不到了，这与以前的老北京正好颠了个儿。以前，老豆腐摊遍布京城各个角落，有固定设摊的、有推车挑担的，大都摆在街巷的路边上。他们把推着的手推车，或是挑着的担子往路旁一摆，支上几张小桌，卸下装满老豆腐的圆桶，把放

着各种佐料的小瓷罐，逐一摆放在架板上，老豆腐摊儿就算支起来了。这样省去租赁房屋的费用，也方便了食客。无论南来的北往的，也不论闲待的还是繁忙的，谁也不愿早上空着肚子做事，喝上一碗鲜热的老豆腐，心里那个舒坦劲儿就甭提了。

看到客人围拢过来，小贩麻溜儿地打开圆桶的盖子，用一个形似铲子的平勺，从上面平平地铲出一块中间厚四周薄的老豆腐，稳稳地放进瓷碗里，浇上勾兑好的热汤，然后放上几种主要佐料，至于辣椒油、蒜泥，用或不用，搁多搁少，皆由客人根据各自的口味自取。老舍先生在小说《骆驼祥子》里有一段精彩的描述，真实

地再现了老北京卖和吃老豆腐的真实场景。“祥子到桥头吃了碗老豆腐，醋、酱油、花椒油、韭菜末儿，被热的雪白的豆腐一烫，发出点顶香美的味儿。香得使祥子要闭住气；捧着碗，看着那深绿的韭菜末儿，他的手不住的哆嗦。吃了一口，豆腐把身里烫开一条路；他自个儿下手又加了两勺辣椒油。一碗吃完，他的汗已湿透了裤腰。半闭着眼，把碗递出去：‘再来一碗’……”

豆腐，大约产生于汉代淮南王时期。最早的记载是五代陶谷所著的《清异录》，说豆腐自西汉产生以来，就逐渐在安徽地区扩展，并且在市场上进行买卖，成为当时人们喜爱的一种食物。《宋拾遗录》记载，淮南王刘安在炼丹后，把多余的豆浆倒出来，用当地山中所含的盐卤，发生化学反应后而生成了豆腐。豆腐生产自淮南地区，逐渐形成了以“鲁豫皖三角地带”为中心的豆腐发源地，从而传向全国。华北地区是豆腐生产传入较早的地区，可追

溯到东汉晚期。豆腐脑的起源，有的说源于安徽八公山，也有的说源于陕西的乾县，但真正传入北京的却是山东白家人。早在清朝同治年间，白家豆腐脑的创始人，由山东进入北京，因手艺出众，豆腐脑很快成为名动京城的老字号——“豆腐脑白”。那时，在牛街、菜市口、天桥、厂甸，都能看到白家的身影。

1935年，在北京大栅栏的“门框胡同”，诞生了一家名为“西域斋”的门脸儿，店主人正是“豆腐脑白”的第二代传人白玉山，这是他在北京的拓步之店，也就是如今的“南来顺”。店内的豆腐洁白如玉，顺滑如脂，加之黄花、木耳、鸡蛋、羊腿肉等食材，与口蘑汤熬制成的卤子，再加上做出来的豆腐脑，名气越来越大，传递着北京的舌尖记忆。

如今，卖豆腐脑的店铺比比皆是，而卖老豆腐的却寥寥无几。究其原因，我想不仅是口感的不同，做工的粗细有别，重要的是现在生活水平大为提高，“白菜、豆腐保平安”的年代早已去而不返了。豆腐不再是餐桌上的主流，亦并非那么不可或缺，如今，制作豆腐、卖老豆腐的已淡出城里，多见于乡下。但是，无论如何它都给北京人留下了清晰的记忆。

初夏里的月月红

李琳



太行深处

张彦禄/作

初夏，悄然来临，一抬头，树木已经枝繁叶茂，微微长出的嫩芽，一夜间，全都舒展开来。初夏，比春天多了些许热烈，不只是气温，还有人的精气神儿。

如果说春天是万物生发，那夏天便是万物生长。而北京的春天总是很短，即便是气温的回升，也还是带着冬天的冷劲儿，而过度到夏天，就完全不一样了，气温快速攀升。人们想要出来玩耍，植物想要快速生长。我们被路边一簇簇的色彩吸引，不再着急赶路，不再害怕寒冷，时不时地驻足，看看那些绽开的花朵，寻着香气，拍下那

争奇斗艳的瞬间……

身在绿水青山之间的门头沟，不必要远行，身边的风景就足够好看。2025年5月门头沟将举办第九届国际月季大会，如果说月季的学术研究和咱们普通人关系没有那么密切，那么要说到月季花，应该是人人都有话要说的。月季作为北京市的市花，在很多的地方都能见到，机动车道中央的隔离带、街心公园的花坛、老百姓平房的房前屋后……

我们社区也有一片月季花园，虽说面积不算大，也就不到10平方米，却也是绿地一隅的一道风景线。这些

月季种下已有年头了，年年开得热闹。月季花大概有二十多株，品种不一，有红的、粉的、黄的，错落有致地排列着。这里的月季要比普通的大很多，花开的时候特别饱满，颜色鲜艳，微风吹来，花朵摇曳，颇有风姿。

这片月季花中，有一朵种在角落，却开得最盛。花朵有碗口大小，花瓣层层叠叠，像少女的舞裙，颜色是玫红色。我最喜欢它们雨后的样子，雨珠落在花瓣上，晶莹剔透，花瓣经过雨水的洗礼，干净得愈发娇艳。雨后空气，泥土和青草的清香中夹杂着淡淡的花香，沁人心脾。

月季花期长，所以别名月月红。虽不似牡丹富贵、兰花清雅，却自有一番朴实的美。它不挑地方，不嫌贫瘠，给点阳光就灿烂，给点雨露就生长，花开时热闹，花落时也不寂寞。

看着月季一年又一年的盛放，其实生活何尝不是如此？像这月季一样，在属于自己的角落里静静绽放，给世界添一抹色彩，给生活添一份美好，便足矣。在这年复一年的时光中，像月季一般，看似做着循环重复的事，却经历着不同的风雨，也盛开着自己不同往年的美，品尝甘露，散发芬芳！

流金岁月

随着气温的升高，很多人出去郊游，但也有很多的大爷、大妈们外出，在大自然里到处寻摸“野味”。因为在大自然里，有可以吃的野菜、野花、野果，这些都是纯天然，没有打过农药的，都是大自然最宝贵的馈赠。

在榆树上长出来的翅果儿，就是一种非常美味的佳肴。气温暖和了，榆树便挂满了“钱”。那钱不是铜的，也不是银的，乃是嫩生生的榆钱儿，青里透黄，一簇簇挤在枝头，随风摇曳，让人看着垂涎欲滴。

那些去大自然里挖野菜、野果的人们，其实不是为了那口吃食，而是为了能找回的那些快乐时光。在20世纪的50—90年代，谁还没有吃过从野地里挖过的小菜呀。可是，那些泛黄的悠悠时光，一去不复返了。

在我年幼的时候，市场上流通的物品不像现在这样琳琅满目，想吃什

么就能买到什么。那时候我和小伙伴们外出玩耍，看到榆树上一串串的榆钱儿，开心的不得了。小时候零食不多，但是能从大自然里吃到这些健康的、免费的小零食，简直是解馋了不少呢。

那时候空气好，水质也好，榆树长势旺盛。我们从树枝上捋一把榆钱儿，也不用清洗直接放在嘴里。嚼一嚼，这种天然的绿色汁液流溢于唇齿之间，翻腾在整个口腔里，搅动了整个的味蕾。

记得每到榆钱挂枝时，去姥姥家玩，大人和小孩们便显出几分热闹来。姥姥支使动作麻利的表哥们爬上榆树，专拣那最嫩的捋。弟弟们爬树极在行，三窜两窜便上了树杈，骑在枝上，一把一把地捋。榆钱簌簌落在筐里，也落在我头上、肩上，青涩的气息便裹住了全身。

“够了够了……再捋，树就该疼

了。”姥姥在树下喊，我和表哥们树下哈哈笑。那些弟弟们便溜下树来，裤管上蹭满了树皮屑。

姥姥将榆钱淘洗几遍，漂去小虫与灰尘，将洗好的榆钱沥干水，拌上玉米面，再捏一小撮盐。水要一点一点地加，搅到榆钱与面你中有我、我中有你，能攥成团又不粘手才好。我蹲在灶边看大人们揉面，手腕一翻一压，那青黄的面团便渐渐有了筋骨。

窝窝头捏成塔状，底部用手指旋出个窝。姥姥说这样容易蒸透。蒸锅上汽后，将窝窝头码进笼屉，盖严了锅盖，我和表哥们便负责烧地火，柴要架得空，火才旺而不烟。20分钟后，锅盖一揭，白汽“呼地”窜起，待雾气散尽，便见一笼碧玉，榆钱窝窝头出笼了。

蒸好的窝窝头，黄绿相间，特别美妙，在我眼里是世间最绝美的配色。橙黄色的玉米面略带香甜味儿，青绿

色的榆钱儿被裹挟其中，带着翠绿的新鲜味儿，轻轻咬上一口，软软糯糯、香香甜甜、清清爽爽，越嚼越有麦芽糖的甜味儿，味道可口，营养丰富，一口下咽到肚子里，还存留着榆钱儿的缕缕清新味儿。

榆钱的清甜混着玉米面的香，简直比肉味还来得实在。姥姥笑我们馋，自己却也掰了半个，我们几个就站在灶台边，一口窝窝一口稀饭地吃起来。

如今，我偶尔也能在超市买到新鲜的榆钱，一样蒸锅窝窝头，却总不及记忆中的滋味。想来不是榆钱不鲜，亦非手艺失传，大约是少了那骑在树杈上捋榆钱的欢快，少了蹲在灶前等揭锅的焦灼，更少了与我分吃半个窝窝头的那双糖红的手。

原来，食物终究不过是食物，因了人和那段童年时光，才成了千丝万缕的念想！

乡间的小毛道儿

胡焱

我们村前有一条穿过田野，伸向树林，傍着小河，沿途五里的小路，这是我每天去邻村上下学必走的路，庄稼人叫它小毛道儿。它是通往学校最近的路，是村里人抄近踩出的小路，蜿蜒曲折又细又长，清新静谧，虽然是泥土路且坑洼不平，但经长年累月的脚踩也硬实光滑，虽没有公园里的甬路靓丽文雅，却也朴实恬静。

一尺多宽的小毛道儿曲曲弯弯，起伏伏，被两旁碧绿的田野簇拥，像一条绿色的缎带，将村庄和田野连在一起。它的两旁长满野草和野花，清晨，我们背着书包，迎着朝霞，淡淡的晨雾笼罩着原野，花草上的露珠儿打湿了我们的裤脚。

初夏时节，放学路上，我和同学走进了刺槐林里的那段小毛道儿。林子

里一片雪白，一串串、一簇簇刺槐花的清香扑鼻而来。一群蜂嘟嘟、胖乎乎地小蜜蜂围绕着馨香四溢的槐花，“嗡嗡喻”“嗡嗡喻”地轻歌曼舞。我们边吃着槐花，边把一串串槐花塞进了书包。

这片刺槐林里有许多铁蛰蛰，我们叫紫头王，叫声此起彼伏，像开了锅一样。放学路过，我们把擒住的蛰蛰装进事先用林结编的笼子里，经常比拼看谁的蛰蛰叫声响亮、叫声最长，甚至让彼此的蛰蛰互相厮杀。

河边的那段小毛道儿丰富多彩，翩翩起舞的蝴蝶，在那些五颜六色的野花丛中飞舞；自由自在地蜻蜓在茂密的苇丛中徜徉；清脆的蛙声时高时低，像多声部的合唱……

我和同学走到河边柳树下，常让推磨虫为我们“推磨”玩儿。它是天牛的

一种，黑灰色的甲壳上有白色斑点，它最喜欢在柳树上钻洞，掏出成堆的木渣。最简单的，是找一块小石子，用细线一端拴住推磨虫，一端系在石子上，它就绕着石子不停地飞，一直飞到精疲力尽。

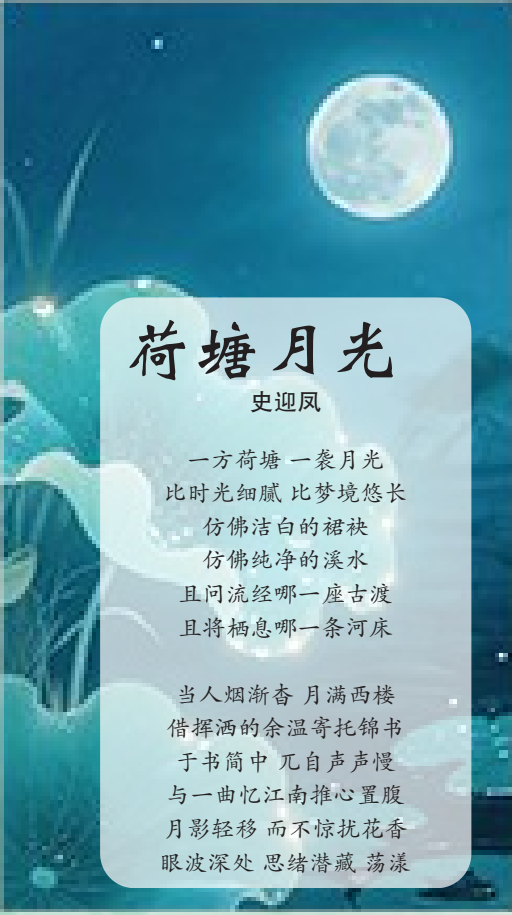
小毛道儿上，农夫牵着牛马，去田间趟地；庄稼人挑着蔬菜、瓜果去赶集；农妇背着柴禾回家……雨后的的小毛道儿泥泞不堪，稍不注意经常有人会滑倒。记得一次雨后，我光着脚丫背一捆喂的草，走在横穿玉米地的小毛道儿上，由于路滑，脚下一味溜，跌个前趴虎，那捆草散了，我的手上、脸上全粘着稀泥。

小毛道儿给我留下许多美好的记忆。我和同村师妹初中毕业后都去了小学母校当代课老师，那时，我俩都是初来乍到，对教学比较生疏，两人就互

相切磋，彼此遇到困难都尽力帮助。一次放学后下起了淅淅沥沥的小雨，两人撑着一把雨伞，肩并着肩，走在湿滑的小毛道儿上。一路谈起《钢铁是怎样炼成的》《牛虻》《简·爱》，谈得兴致勃勃。那是生活里最温馨的画面，那是人生中最美好的时光，5里多的路程，不知不觉就到了家，后来，她就成了我的妻子。

今年八月，在公园里偶然遇见在乡小退休的同事徐友德老师，我们聊起了乡村的许多往事，他问我：“乡村给你留下最深印象的是什么？”我说：“是咱村前的那条小毛道儿。”它为乡村增添了一道秀丽的风景；记录了庄稼人生活的艰辛；它给我苦涩童年带来无穷的乐趣。

如今，小毛道儿早已被村村通的公路所取代，而小毛道儿那质朴的风姿和故事却总在我心头萦绕。



荷塘月光

史迎凤

一方荷塘 一袭月光
比时光细腻 比梦境悠长
仿佛洁白的裙袂
仿佛纯净的溪水
且问流经哪一座古渡
且将栖息哪一条河床

当人烟渐杳 月满西楼
借挥洒的余温寄托锦书
于书简中 兀自声声慢
与一曲忆江南推心置腹
月影轻移 而不惊扰花香
眼波深处 思绪潜藏 荡漾