

人间烟火

# 爷爷的米豆腐

文魁

米豆腐是家乡攸县的一种传统小吃,其名谐音“米逗福”,有招来幸福吉祥之意。其形润滑鲜嫩,食之美味可口,特受乡亲们欢迎。每至秋凉冬寒,爷爷就会加工制作并叫卖米豆腐。

爷爷制作米豆腐的手艺是新市老街一位老师傅传授的,一干就是十几年,手艺精湛由此可见。米豆腐选材可谓相当讲究,一般选取早籼米,因为这种黏性的米区别于糯米和晚粳米,熬制时易冷却成型且下锅煮时也不易碎。先将米淘洗干净,用水浸泡近十二个小时,再沥干水,加入适量井水没过大米,开始磨浆。磨米浆是用传统石磨,爷爷推转石磨,切切用勺舀米添料,添料和推磨的速度都需要匀称有度配合无间。一圈圆推,一圈圆转,雪白的米浆缓缓流入底盘中。

接下来便是煮浆熬制米豆腐,正所谓柴米油盐酱醋茶,柴当先,得烧得一番旺火。说起烧柴火,需要一踩干柴禾和烧火技巧。柴禾一般由杉木、竹子、泡桐树木为主,拿刨屑点火,竹蔑引火,杉木皮助燃。烧柴火也是个技术活,常听爷爷说“火要空,人要通”,这是最朴素接地气的农民智慧,意思是说烧柴禾时,通常架空些,才能烧得更旺。柴火灶是由土砖垒砌而成,刚好放一米直径的厚实大铁锅,跳跃的旺柴火舔上锅底,球形锅底导热均匀,下几勺菜籽油,涂匀整个锅底,待油热下半锅井水,继而加入生石灰水,稍微加热后,把大盆的米浆倒入锅内,用锅铲搅拌使其与水混合均匀,整个过程节奏舒缓,并按顺时针方向搅拌。

水和米浆搅拌均匀后要加大火力,搅拌的速度要逐步快起来。爷爷半俯身双手按顺时针方向不停转动,将近半个小时,米浆也慢慢变黄,且开始粘稠起来,在边缘处冒出腾腾的气泡,此时就要减少火力。香喷喷的米浆糊要出锅了,香气飘满屋子,把米浆糊倒入木盆中任其冷却凝固。

拂晓,爷爷起床后把米豆腐用冰凉井水浸泡半个小时后,用刀划成手掌大小的方块,刀法也是极其讲究,卖相非常好。五点钟左右准时出发卖米豆腐,那时,一般是去往新市镇方向,从当时的桐树下一直卖到新中,从槐塘一直卖到洞井。我总是记得,腊月严冬里我总会在被窝里听到爷爷出门的声音,他一肩膀压着一副钢丝扁担,挑着一个竹藤篮和一个铝制提桶,里面装着沉甸甸的米豆腐并用水浸着。出门最重要一个工具便是木质秤杆,挂好秤砣,放平秤盘,一提挂绳,一斤二斤的生意就这么成了。价不在高,质佳则名,依据季节和成色会卖一块到一块五毛钱不等,几乎没有讨价还价的,全是靠回头客。

迎着晨曦,穿街走巷,便开始吆喝:“卖米豆腐”,那种方言乡音“米”字拖得很长,响彻街头巷尾。老街坊们拿到新鲜的早餐食材,便开始张罗早

餐,美好的一天从一碗香喷喷的米豆腐开始。冬日里取成块冰镇米豆腐,用刀切分一公分左右长宽的块,那色泽润绿明亮,果冻般沁人。新鲜猪肉末放入锅中加猪油翻炒几下,待肉半成熟下干辣椒粉和辣椒,大火煸香,加入滚热开水配汤,根据个人口味加入蒜末,再加入盐、酱油、味精、香油等,若有猪筒骨吊出来的汤,构成汤煮主食的底味,那更是回味无穷。滚汤两分钟后,将米豆腐入汤中煮,稍作翻滚并要保持米豆腐块不破碎。待到锅中全面透彻沸滚起来,吸足油脂肉汤鲜味,出锅后,用白色瓷碗一盛,在上面撒上一小撮青葱花,架上一匹羹勺,热气和香味并出。

我迫不及待地享受这美味,那种滚烫且滑嫩的质感顺着舌尖,滑向喉咙,胃中暖暖。一碗绝佳美味的米豆腐应该具有汤汁鲜美,辣油红艳,葱葱翠绿,米豆腐黄亮,口感温和的五大特点。虽说它只是一个早餐小吃而已,但是同样还是讲究色、香、味、形和器,这也是一种精致生活态度。植根于平凡生活中的一道小吃,同样蕴含一位辛勤老者的技艺和一种家乡菜的人生况味。看似一个普普通通的小吃,其中不乏劳动者的出神入化和菜肴的精美绝伦。

我的爷爷用手的温度,呵护传统食物的生命力,用肩的坚韧,承担自食其力的家庭担当,用喉的醇厚,唤醒千家万户的美好一天,用脚的勤快,丈量大街小巷的柴米油盐。米豆腐是大米的味道,土地的芬芳,时间的度量,人情的温馨。浓重的冬天气火气在那久远时光里和怀念,念旧,乡愁糅合在一起,才下舌尖,又上心头。



米豆腐。

图片来自“南宁厨娘”微信公众号

# 笑一笑

1. 两船相撞,即将沉没,大家都在争抢救生圈。唯独有一个人,却十分淡定,他拿出火腿肠等零食吃了起来。人们不解,问其故,他说:“那天看到一个短视频,说不能空腹喝海水,伤胃。”

2. 女朋友生日,男友给她买了一大盒巧克力。结果女友却说:“你买的是白的,可我只喜欢吃黑的!”男友听后,说道:“这好办,你稍等。”不一会儿,男友拿来一个墨镜,给女友戴上。

3. 今天给老公买了条新裤子,他出去不到十分钟就回来了,膝盖摔破了。我就怒了:“刚买的裤子不到十分钟你就弄破了!”谁知老公委屈地说:“对不起,摔破的时候来不及脱裤子。”

4. 一哥们早上在小区门口挂了个牌子,剃光头2元。下午三点小区门口来了三十几个老头在那等,哥们收了钱领着老头来到小区隔壁的寺庙,只见寺庙里的老和尚拿了把扫把跑出来,大怒道:“臭小子,这是第三波人了,看老衲今天不收给你!”

5. 一天媳妇正弄油炸花生米,这时电话响了,于是……花生米被炸得黑黑透透,这仅仅是前奏,她还把糊了的花生米用洗洁精洗掉油,晾干,用干磨机磨碎,给我当咖啡喝,我竟然没喝出来……一直到她笑趴下了,才告诉我。

6. 昨天,教练又要我去上路练车。开车途中,我突然发现前面有一棵树,顿时手忙脚乱地使劲按喇叭,教练说:“如果今天这棵树能给你让路,我拜你为师。”

7. 表弟的班主任在班里宣布:为了制止逃课现象,我们班实行罚款制。具体办法是:逃一节课罚款五角,以充班费。我表弟听后,看了看课程表,然后掏出五毛钱,说:“今天下午第三节,我逃五毛钱的。”

8. 我问哥们:“怎样才能在网上吸引美女的关注?”哥们道:“学P图,把自己的相片P成帅哥。”我摸着脸道:“P我这相貌也太难了,有没有简单的?”哥们说:“有啊,P你的存折就好了。”我惊喜:“有道理啊!”

桃源科普

## 炎陵县桃源洞国家级自然保护区

### 黄麂

“三有”保护野生动物



图片来自网络

## 黄麂:可爱的“三有”保护动物

几年来,炎陵县桃源洞自然保护区的红外相机拍到过几次黄麂的身影。黄麂,俗称麂子,也叫小鹿,是鹿的一种。哺乳纲,偶蹄目,鹿科,小型草食性哺乳动物,也是国家“三有”保护动物。“三有”保护动物是指国家保护的有重要生态、科学、社会价值的陆生野生动物。

### 黄麂长得像鹿,但不是鹿

成年黄麂的体重不超过35公斤,体长75~115厘米,肩高约为40~50厘米,腿细而有力,善于跳跃。毛色大抵为黄色至棕色,头部为鲜棕色,毛为棕褐色,颈背部暗褐色。雄性黄麂有兽角,但并不长,还有发达的犬齿。雌性黄麂腹部为白色,没有兽角,但额顶有凸起。幼鹿身上有白色斑点,长大后便消失。

黄麂看起来像鹿,长得像鹿,但不是鹿,不像鹿那样特角直接从头顶长出。黄麂的模样非常可爱小巧,但声音却有点难听。它们看似灵敏,其实有些胆小,受惊后会马上到草丛和树林里躲起来。

### 喜欢生活在丘陵、丛林里

黄麂在我国分布主要集中于华北、华南等区域,它们喜欢草木茂盛的地方,大多生活在山地、丘陵、森林、草原和湿地。森林中的树木和杂草能为其生存提供一定的保护,以躲避天敌,繁衍生息。黄麂也能适应较为崎岖的地形,它们的身形较小,比较灵活,经常在山地和树林里穿梭。

### 以草本植物为食

黄麂食用草本植物的叶子、果实等,植

物纤维构成了其食物的主要组成部分。因而丛林草地和水草丰茂的地方能看到它们的身影。黄麂的口腔结构适合于割食植物,它们的上颌骨较长且突出,能够帮助它们有效地咬下植物的叶子和茎。为了有效地消化这些植物纤维,黄麂拥有特化的消化系统。它们的食性选择还起到了传播种子的作用。黄麂的视觉和听觉敏锐,分泌物有气味,雄性黄麂会通过头部和颈部的分泌物来标记领地。

### 喜夜间活动

黄麂喜欢夜间活动,以便在较为安静的情况下寻找食物。白天,黄麂通常会选择隐蔽的地方,如草丛、灌木丛或树林中的密林,以免被天敌发现。黄麂采用很多种方式交流,其中分泌物气味是重要的一种。黄麂的交配季节通常发生在秋季,幼仔黄麂在出生后非常脆弱,需要母亲的照顾和保护。近年来,森林砍伐、火灾、生态破坏等问题对我国黄麂的生存特征和适应能力,对于加强其保护具有重要意义。目前,桃源洞自然保护区内红外相机拍到的黄麂都很健康,在保护区生活得很好。

### 温馨提示:

禁止伤害、出售、收购“三有”保护野生动物。如有发现伤害、出售、收购“三有”保护野生动物,或侵占、破坏其生长环境的行为,请向当地林业主管部门举报。

参考资料:今日头条、百度百科、“人之外的那些”微信公众号

## 公益广告

# 你欣赏城市的美景, 城市欣赏你的文明。