

沙址卤腐辣又香

□ 杨树荣

大雪之后，村里腌卤腐的人越来越多了。我的老家在鸡足山脚下的沙址村，当地人将卤腐俗称为腌豆腐。那罐浸透了山水灵气的腌豆腐，尤其是我二姐亲手做的，更是刻在记忆深处的味道。

二姐做腌豆腐，每一个环节都透着白族妇女对生活的敬畏与坚守。选材上，二姐从不含糊，容不得半点将就。黄豆必须是颗粒饱满、色泽鲜亮的，这样的黄豆磨出的豆腐才够细嫩、够香浓。做豆腐的水，要用从鸡足山上引来的山泉水，那是顺着山间溪流流淌，经岩层过滤，清冽甘甜的水，没有一丝杂质，用这样的水点出来的豆腐，自带一股天然的清甜。辣椒要选本地的红辣椒，辣度醇厚不燥烈。花椒、生姜要选上好的，食盐选粗盐，油要用本地压榨的菜籽油，酒也要本地的玉米酒，加上其他所需调料，每一样食材，二姐都要亲自挑选、细细甄别。卫生方面，二姐更是严苛到极致。做豆腐、霉豆腐、腌豆腐所用的器具，从大的陶罐、木盆，到小的竹筷、勺子，都要提前用沸水烫洗过，再放在阳光下暴晒晾干。

做工程上，二姐严格遵循老辈传下来的规矩，一道都不会省。泡黄豆、磨豆浆、煮豆浆、点豆腐等环节环环紧扣，认真对待，一直到

把豆花舀进铺好纱布的木模，用重物压制挤干水分，做成紧实细嫩的豆腐，再切成大约15厘米长宽的方块。最关键的霉豆腐环节，她把切好的豆腐块均匀摆放在干净的竹筛子里，每块之间留出空隙。然后把竹筛子放进温暖湿润的地方。二姐说，霉豆腐的关键在于“控霉”，既不能让霉长得太少，也不能让霉长得太旺，要的是那种薄薄一层、细密均匀的白霉，这样发酵出来的豆腐才够香、够嫩。

到了配料和腌制环节，二姐把晒好的红辣椒、花椒舂成粉末，洗净晾干的生姜切成细细的姜丝，再和粗盐、酒和油等调料混合拌匀，搅拌时动作轻柔而有力，确保每一份调料都充分融合。接着，把长好白霉的豆腐块再次切成约3厘米长宽的方块，放进调好的调料里，轻轻翻滚，让每一块豆腐都均匀裹上一层调料，白色的霉裹着红色辣椒末、黄色姜丝，色彩已然十分诱人。然后，二姐小心翼翼地把豆腐块码进陶罐，码放时松紧适度，既不松动也不挤压，直到所有豆腐码完，最后再淋一层菜籽油，确保油面刚好没过豆腐，隔绝空气，让豆腐在罐子里继续慢慢入味。封口时，二姐用干净的食品袋盖在罐口，系紧绳子密封，最后把陶罐放

进地下室，交给时间慢慢酝酿。

今年76岁的二姐，是个心灵手巧的白族妇女。她做腌豆腐的手艺是年轻时跟着母亲学的，一晃几十年过去，母亲早已不在，但二姐把这门手艺完好地传承下来。如今她做的腌豆腐，色泽诱人、味道醇厚，仿佛和母亲当年做的一模一样。在我的家乡沙址，腌豆腐不仅是一道土特产，而且是饭桌上不可或缺的风景，更是衡量家庭主妇是否心灵手巧的重要标准。平日里，饭桌上总会摆上一小碟腌豆腐，皮面是红红的油亮亮的辣椒，里面是金黄色的腌豆腐，用筷子轻轻放在口中一尝，入口即化，又辣又香，回味无穷。家乡人常说，看一个主妇会不会过日子，就看她做的腌豆腐好不好吃。

随着鸡足山旅游业的发展，二姐的腌豆腐也走出了家乡。二姐儿子开的“朝山灵境”民宿，来往游客络绎不绝。每次有游客住宿就餐，二姐都会上桌一小碟自己做的腌豆腐，来自四面八方的游客尝过之后赞不绝口，不少游客临走时，都会特意买几罐带回家分给亲友。每当这时，二姐就笑眯眯地拿出干净玻璃瓶，小心翼翼分装，用麻绳系好瓶口。看着游客们满意离去，二姐脸上总是洋溢着幸福的笑容。

>往事

饼干盒里有个秘密

□ 管笛琴

去朋友家送东西，看见她家厨房台面上摊着一堆花生，我问她摆这么多花生做什么，她笑着说自从小就喜欢吃花生，对花生情有独钟。经常买回来煮熟，晾在台面上，随时抓一把当零食。“你看，这些吃完了再买一些，吃完了再买。”她说他们一家人一年能吃掉好几十公斤。

她边剥花生边回忆：“我也纳闷为什么这么喜欢吃花生。有一次问我妈，她说，小时候家里穷，有一袋花生是留着做种子的，袋子上有个老鼠咬的洞。我就老偷偷从那个小洞往外抠花生吃，等我妈发现，半袋都被我掏空了。我爸知道后，要不是我跑得快，肯定得挨一顿揍……”

我打趣道：“没想到你还有这‘本事’，看来在那个年代，你家生活条件还不错嘛。”我也拿起一颗花生剥开，放进嘴里，花生香气扑鼻，也勾起了我小时候偷吃饼干的一段往事。

那时候的饼干，都是用牛皮纸做内衬，再在外面包一张光亮的印花包装纸。这种饼干一般人家不舍得吃，通常是买来走亲戚用的。有趣的是，逢年过节或谁家有红白喜事，一盒饼干常常被送来送去——我家送出去，亲戚家舍不得吃，转手又送到另一家……一盒饼干不知道要辗转多少家亲戚。

我听大人这么说，心里就动起了“歪心思”。正巧，小姑娘要给孩子办满月酒，来通知舅家人。我看到母亲把一盒饼干收到客房炕柜里。从那以后，我满脑子都是“我要吃饼干”的念头，它像一只执着的小飞虫，赶不走，也按不停，折磨了好几天。

终于有一天，母亲去赶集了，我觉得机会来了。我推开客房的门，刚抬腿要进去，一只猫突然从里面窜出来，吓了我一大跳。定下神后，我轻手轻脚走进去，直奔炕柜。打开炕柜，那盒饼干果然安静地躺在那里，仿佛正等着我带它“重见天日”。

我掏出事先准备好的小刀，小心翼翼地找到包装花纸的接缝，轻轻划开，再掀开里面的牛皮纸——一股麦香味顿时扑鼻而来。做贼心虚，我的心怦怦直跳，像揣了只不安分的小兔子。我一边紧张地瞄了瞄四周，一边用手拿饼干。指尖刚碰到，心跳得更快了，又是紧张，又有点窃喜，连呼吸都屏住了。我蹲在炕沿下，本来只想吃几块，可饼干太香了，竟一口气吃光了。

吃完才意识到闯大祸了。我赶紧照着原样，把事先准备好的小木块整齐地摆进去，手忙脚乱地重新包上牛皮纸。可手一直抖，包装纸怎么也合不拢，越急手越抖。就

在这时，猫“喵”地叫了一声，吓得我直接蹲坐在地上，半天没缓过神。生怕母亲突然回来，我着急忙慌地用糨糊粘好牛皮纸，再把外面的花纸按原来的模样折好、粘牢。反复检查觉得没问题了，才迅速塞进炕柜，从客房里跑出来，长长舒了一口气。

俗话说“做贼心虚”。之后，虽然母亲一直没发现，可我心里总是不踏实，巴不得她赶紧走亲戚把这盒饼干送走。

真是怕什么来什么。那天母亲下地前没有准备干粮，巧的是父亲那天休假回来了，二叔看到过来串门。他们煮起罐罐茶，却没有馍馍配茶喝。父亲就把炕柜里的那盒饼干拿出来，一打开——饼干盒里的“秘密”藏不住了。母亲气道：“肯定是哪个孩子干的，等我查出来非收拾他不可。”父亲当着二叔的面没多说什么，只劝道：“不一定是咱家的孩子，算啦。”

等二叔走后，父亲没有直接骂我们，而是讲了一个“小时候偷针，长大偷金”的故事。他说，偷吃一盒饼干是小事，但养成偷拿的习惯，会害自己一辈子的。他希望我们做一个诚实的人。

虽然一直没有勇气承认饼干是我偷吃的，但父亲那句话，我一直记在心里——做人，要诚实。

本栏目不接收纸质稿件，投稿邮箱：ccwbfk@163.com
来稿请注明联系电话、身份证号码和银行账号

>故里

又到柚子丰收时

□ 黄大荣

当武陵山脉的晨雾染上初冬的清冽，乌江与酉水河两岸的风便裹挟着一缕缕甜香漫过山岭。十二月的酉阳，像被大自然打翻了金漆，漫山遍野的柚子树挂满沉甸甸的果实，肥硕的果子在阳光下泛着温润的金光，山民们穿梭林间的身影与此起彼伏的欢声笑语，勾勒出一幅最动人的丰收画卷。这些熟悉的身影和诱人的柚香，是故乡不变的邀约，更是刻在游子心底的印记。

酉阳的柚子，是山水馈赠的珍宝。平均海拔800米的武陵山区，四季温润，光照充足，富含矿物质的土壤如同天然养分库，乌江与酉水河的潺潺流水滋养着每一寸根系，让这里成为柚子生长的绝佳秘境。祖辈们顺应天时，在山间河谷开垦出一片片柚林，将农耕智慧融入年轮。如今，从板溪镇的撂荒地变身260亩蜜柚基地，从乌江畔清泉乡的2000多亩的蜜柚基地，到酉水河镇6000余亩柚林连绵起伏，这些柚子树不仅延续着古老的种植传统，更见证着故乡的变迁。摘下一颗“酉水蜜柚”，果皮薄脆易剥，饱满的果肉晶莹剔透，入口化渣的清甜中带着山野的纯净，那是阳光、雨露与土壤交融的本味，也是刻在童年记忆里最深刻的甘甜。

柚香深处，藏着酉阳土家族苗族儿女的文化密码，甲骨文里“酉”通“柚”的记载，暗示着这片土地与柚子的渊源早已跨越千年。而最令人称奇的，莫过于被列入市级非物质文化遗产的酉水河镇“土家柚子龟”。盛夏时节，艺人们采摘拳头大小的青柚，在掌心反复捏搓至松软酒香四溢，掏瓢塑形、竹刀刻纹，以野花椒核点睛，经七七四十九天曝晒，便成了憨态可掬的寿龟，敲击时竟有金石之声。这小小的柚子龟，曾是农耕时代的火种容器，是孩童颈间驱瘟避疫的香囊，更是青年男女的定情信物，正如土家情歌所唱：“树上柚子结麻蛇，成双成对个挨个。捏个金龟送情妹，妹不挨哥挨哪个？”如今，装满中草药的柚子龟成了“重庆好礼”，远销海内外，让土家文化在柚香中代代相传。

丰收的季节，是故乡最热闹的时光。天刚蒙蒙亮，山民们便背着竹篓、提着竹篮走进柚林，指尖轻转，金黄的柚子便滚落篮中，枝叶间的露珠沾湿衣角，却挡不住脸上的笑意。酉水河镇的智能化选果厂里，机器轰鸣不停，每小时两万斤的分拣效率让新鲜柚子快速分级装箱，一部分沿着“一带一路”走向欧洲市场，一部分通过电商平台销往全国各地。村民们在家门口务工，既能照顾家庭，又能拿到可观的收入，年底还有土地入股分红，日子过得比柚子还甜。我总想起母亲执意要亲自进山采摘的模样，她不是贪图果实，而是眷恋泥土的清香与丰收的气息，那是与土地打了一辈子交道的农人最朴素的喜悦。

柚香袅袅，乡情悠悠。离开故乡后，我尝过许多地方的柚子，却始终找不到记忆中的味道。那味道里，有童年时爬上果树的青涩，有外婆用柚子皮煮水的暖香，有邻里分享丰收果实的淳朴，更有土家族文化浸润的厚重。如今，柚香谷落户酉阳，万亩标准化基地让古老的柚子产业焕发新生，无人机运输破解了山区运输难题，“龙头企业+基地+农户”的模式，让柚香成为乡村振兴的甜蜜动力。故乡的柚子，早已从山间野果变成了致富的“黄金果”，从承载乡愁的信物变成了走向世界的文化名片。

又是一年柚子丰收时，武陵山脉的柚香再次穿越千里，牵起游子的乡愁。那挂满枝头的金黄果实，是山水的馈赠，是文化的载体，更是故乡人对美好生活的期盼。无论走多远，故乡的柚香始终萦绕心头，提醒着我根在何处。愿这柚香永驻，愿故乡的日子永远甘甜，愿每一个丰收的季节，都能让漂泊的人找到心灵的归宿。