

「美文选粹」让传统手艺悠悠传承

作者 | 李武 赏析 | 王碧蕾



【编者寄语】

每个地方都有自己的特色美食，白沙镇的豆腐便是当地一绝，其以色香、味美、口感细腻著称。在作者笔下，这里的人们保留了制作豆腐的传统工艺，泡豆、磨浆、点卤、压制，每一道工序都浸泡着白沙人辛勤的汗水，表现了白沙人对传统手艺的坚守。“煮豆为乳脂方酥”“味之有余美，玉食勿与传”，白沙豆腐鲜美，因为这其中珍藏着时光的味道和故土人情的味道。这些味道，混合着作者的情感流淌于笔端，让我们在阅读中细细品味其中的滋味，慢慢体会其中的情怀。

【披文入情】

时光里的豆腐	标题点明写作对象。以“时光里”作修饰，增添了一种岁月的积淀感。
①雨，就是在黎明开始落下来的，一声一声，一阵一阵，伴随着此起彼伏的狗吠密集地打落在白沙这个小镇每家每户的屋顶。河对岸的几户人家已擦亮灯火，他们将头天晚上浸泡在木桶里的黄豆沥干水，再一瓢瓢把黄豆灌到石磨眼，父子俩或母女俩拉磨的身影被头顶晃来晃去的油灯拉得很长，随着头顶油灯的晃动，身影也跟着在墙上晃动。	点明环境。以动写静：密集的雨，此起彼伏的狗吠反衬出黎明时分小镇特有的一份宁静，同时也暗示了镇上磨黄豆的人家动身之早。
②到白沙人做豆腐的时间了。	引出话题。
③院子里公鸡开始打第三次鸣，整个镇子炊烟四起，到处充满着烟火的味道。闻着柴火的味道，就立即明白，豆子已经磨好，马上要将磨好的豆浆放大铁锅里煮沸后点卤了。点卤是做豆腐至关重要的一环，豆腐做得好与坏，全靠这点卤的技巧。点卤的原料是生石膏，生石膏买回来后，放灶膛里用火烧透烧熟，烧熟的石膏用清水搅拌均匀，再在烧开的豆浆里点卤。一手端着石膏水，慢慢往豆浆里倒，倒完再充分搅拌均匀整整一大木桶豆浆，盖上木盖后坐等“豆腐来”。（寥寥几笔，将点卤的技巧生动形象地展示在读者面前。）一大锅豆浆放多少石膏进去，做出来的豆腐才会口感嫩滑，白沙人经验十足——做豆腐是祖祖辈辈传下来的，到底多少代了连自己都不记得，做豆腐是白沙人的日常，成为了一种习惯：有事没事做点豆腐吃。	公鸡打第三次鸣的时候，勤劳的白沙人已将豆子磨好，将要煮沸、点卤了。此段详写点卤过程，展现了白沙人祖祖辈辈传承下来的制作工艺。 
④所谓“豆腐来”就是等水豆腐成形，这个时间大约二十分钟，白沙人很有经验，不揭开盖子则已，一揭开就是一整桶白花花的水豆腐。水豆腐很受小孩们的欢迎，用饭碗盛一碗，加点白糖，咻溜咻溜几口下去，不单喝热了身子，还具有清热泻火的功效。	具体解释“豆腐来”及水豆腐的食用功效。短句、拟声词的使用生动地表现出水豆腐的受欢迎程度及其可口的特点，勾起读者品尝的欲望。
⑤将一块正方形的纱布完全摊开，平铺着放进一个方形的木箱子里，将水豆腐一勺一勺舀进去，直至填满方形木箱，再将多余的纱布覆盖在豆腐上，盖上木箱的盖子，最后提一大木桶水或搬一块大石头压在盖子上，就不用理了，听任木箱下面滴滴答答水流的声音和着雨声不绝于耳。做豆腐的人这时搬来一张椅子，在大门屋檐下坐下来，擦根火柴点根烟慢慢抽，大黄狗也懒得动，伸着懒腰躺在主人身边。不远处的石板巷里，	制作豆腐的最后一道工序。“摊”“铺”“舀”“盖”“压”等动词的连续使用交代出豆腐最后的制作步骤，字里行间流露出一种缓慢的、静候时光的味道。

不时飘来几句打闹的童声，河边码头上，聚集了不少家庭主妇在浆洗衣服。	
⑥木箱完全不滴水了，移开箱子上的重物，将木箱倒扣过来，轻轻拿起木箱，成形的豆腐就端坐在盖子上。将上面的纱布轻轻揭开，就是一整块豆腐；横着几刀竖着几刀，就成了一片片的豆腐。拿豆腐的手法很讲究，重了，豆腐就烂了，轻了，会拿不起来。白沙人做豆腐吃豆腐，甚至拿豆腐都很有一套。	豆腐成形。简洁的文字里呈现出白沙人做豆腐的娴熟技艺。
⑦最家常的做法是小葱拌豆腐，热锅里放油，将豆腐再切成若干小块放进锅里，加少许盐，待豆腐表面微微起壳后，加点清水可使整个豆腐盐味均匀。起锅时放干辣椒、滴麻油、撒葱花后装碗，一碗最为家常的豆腐就做好了。也可以做成油豆腐，将切成小块的豆腐放进沸腾的油锅炸，炸至表面金黄捞出，待冷却即可直接食用。油豆腐惯常的吃法是调好高汤，放入油豆腐煮透，撒点芹菜、香菜等佐料食用。油豆腐做火锅配菜是绝配，豆腐内里浸透火锅汤汁，一口咬下去，汤汁和着豆腐特有的味道一齐涌入味蕾，异常满足。浏阳蒸菜里可以蒸油豆腐，油豆腐切小块，放碗里后撒少许盐、豆豉、干辣椒，滴几滴酱油，最后一定要放山茶油，蒸约十五分钟端出，拌匀，山茶油浸到油豆腐内里后，非常鲜香。	豆腐的吃法。略写小葱拌豆腐，详写油豆腐的吃法，步骤具体，文笔生动、形象，字句间似乎都溢出豆腐成菜后的鲜香。
⑧除了白沙豆腐，白沙镇还有一座白沙老桥，还有石板巷，有几十年的传统理发店，有保留完好的吊脚楼，有一条清澈见底的河在流淌，河两岸有洗衣码头，似乎光阴都堆积在这里，时光在这里呈现。	结尾点题，深化主旨。白沙镇的豆腐、老桥、理发店、吊脚楼……在时代的变迁中积淀下来，时光在这里呈现。
2019年03月13日20版 选自《人民日报》作者：李武	

【文章珠玑】

将一块正方形的纱布完全摊开，平铺着放进一个方形的木箱子里，将水豆腐一勺一勺舀进去，直至填满方形木箱，再将多余的纱布覆盖在豆腐上，盖上木箱的盖子，最后提一大木桶水或搬一块大石头压在盖子上，就不用理了，听任木箱下面滴滴答答水流的声音和着雨声不绝于耳。做豆腐的人这时搬来一张椅子，在大门屋檐下坐下来，擦根火柴点根烟慢慢抽，大黄狗也懒得动，伸着懒腰躺在主人身边。不远处的石板巷里，不时飘来几句打闹的童声，河边码头上，聚集了不少家庭主妇在浆洗衣服。

【思考探究】

1. 文章的第①段给读者以独特的审美感受，请从描写角度和句式运用两方面简要赏析。
2. 本文标题“时光里的豆腐”意蕴丰富，请结合全文简要分析。



扫描公众号，查看思考题参考答案

（本篇解析老师：陕西省咸阳市永寿县中学 王碧蕾）