

走过青春

# 初次做豆腐

田新民

1969年初,我来到陕北农村插队,开始了艰苦的农村生活。

初来时,我还感觉不到艰难困苦,可几个月后,我就尝到了生活的艰辛。

每日面朝黄土背朝天,顶着火辣辣的太阳出工下地劳动,顿顿吃腌酸菜、窝头加玉米面粥,偶尔能吃顿面条。可浇面条的汤也是腌酸菜撒点辣椒面,再加盐。吃肉更是妄想,几个月见不到一点荤腥。老乡家偶尔还能做点豆腐吃,以改善生活,这让我们很是羡慕。

可做豆腐对于我们这些初来乍到的知青们来说,简直就是天方夜谭。过去在家时都是买豆腐吃,哪有自己自己做豆腐啊!

可看到老乡家有豆腐吃,就不由眼馋。于是,我们知青打算自己动手像当地人那样做豆腐。

前些日子,房东家在做豆腐时,我曾仔细观察了做豆腐的每一道工序,准备等有机会时也做回豆腐试试,改善一下我们的伙食。

老乡家做豆腐,不单是为了改善生活,还为了给猪弄一点饲料。因为豆渣及豆腐做完后的泔水都是喂猪的好饲料。

巧妇难为无米之炊。知青灶上除了国家供应的麦子和玉米豆之外,做豆腐所需的材料一无所有,看来只有想方设法解决了。

于是,我们与房东商量,借用他家的锅灶与做豆腐的用具,做完豆腐剩下的豆渣及汤水都归房东家所有。房东听后,很爽快地答应了。

房东家的三儿子也积极支持我们知青做豆腐,他还主动指导我们

准备各种做豆腐的材料。

我们用灶上的玉米粒与房东换了一升半黄豆。第一天,我们将黄豆清理干净后放到石碾子上压一遍,使每粒黄豆都裂开,从而黄豆能够很快泡软,便于磨浆。然后用大盆将碾压过的黄豆用清水泡上,以备第二天使用。

第二天,我们搬来房东家的“石拐子”,即磨豆浆的专用器具。然后在石拐下面放置一个桶,大家每人分得一小盆泡好的黄豆,开始将自己分得的那份黄豆在石拐上研磨成豆浆。

做豆腐还需要卤水。于是,房东家的三儿子就带着我出去寻找卤水。

用来制作卤水的原料也是就地取材,在大自然中寻找。

他带着我转了几个村中的茅厕。我心中不由纳闷儿:找点豆腐的卤水材料,到茅厕转悠什么?

他似乎看出了我的疑惑,对我说:“只有茅厕里的土才能过滤出最好的点豆腐用的卤水”。

随后,我俩来到了一个很陈旧的茅厕里,拿出小簸箕,在离地面一米高的地方,顺着墙皮将表面薄薄的一层土刮下来装到篮子里抬回了家中。然后将取回的土倒入了一个盆中,加入了大量的清水,将盆中的土与水搅浑。等待沉淀后,再将水倒入铺有麦秸的篮子里,下面用盆接着,反反复复过滤了三次,点豆腐的卤水就取制成功了。

磨豆浆的活也是费时间的。大家各自将本人的那一盆泡好的豆子

在石拐子上磨成了豆浆,就算完成任务了。

磨豆腐的石拐子摆放在院子当中,火辣辣的太阳下,我们一手摇着石拐子的把儿,一手用铁勺连水带豆子地舀起,然后倒入石拐子的孔中。豆子经过了一夜的浸泡,已经很软了,倒入石磨后经过压磨就变成了浆水,从石磨的缝隙中流出,流到下面的桶里。

烈日当头,再苦再烦,也要将自己的那份黄豆磨完。

下午,豆浆终于全磨好了。我们将豆浆装入布袋中,通过挤压,让纯豆浆流入大锅,然后加火烧开,剩下的豆渣儿也就按照事先约定,全部都留给房东家喂猪了。

看着白花花的翻滚着的豆浆,我们几个按捺不住激动的心情,每人都盛了一碗,痛痛快快地喝了起来。

当豆浆沸腾时,在房东的指导下,我们将过滤好的卤水一勺一勺地缓慢加入锅内。只见锅内的豆浆渐渐变成了一团一团的絮状固体。

这时,我们又忍不住每人捞了一小碗老豆腐,放了些盐和辣子。离京半年多了,终于吃到久违的老豆腐了!虽然佐料不全,但是也心满意足了。

在卤水的作用下,大锅中的水与豆腐都分离了。我们将成絮状的豆腐捞进笼屉中,将笼屉四周的布卷起,上面盖上盖帘,在盖帘上压一块石头,使豆腐中多余的水分被挤压出去。不一会儿,豆腐就做好了。

当我们吃着自己亲手做的白花花的豆腐时,心中万分激动。自己做的豆腐,所有材料都是纯天然的。那时,做豆腐的黄豆也是当地的土黄豆,做出的豆腐嚼在口中感觉很筋道。



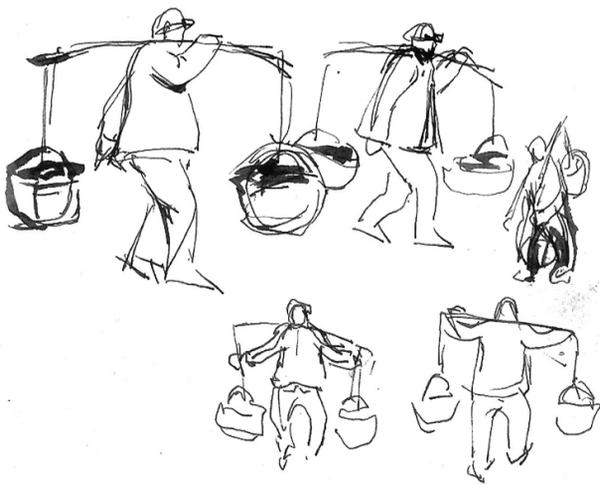
## 邢仪眼中的陕北



● 开社队干部会



● 干活



● 积肥



● 陕北的炕

# 在张村驿粮站的那些日子

张黎

1970年夏,村党支部书记来通知我,说公社又派我去粮站。那时,这种事情叫“派工”。书记诚恳关切地对我说:“去吧,不然下次招工还没有你。”我点点头。

粮站在张村驿镇,镇里有百货公司、邮局、医院、粮站、屠宰场,还有个长途客运站。车站虽然不起眼,但在方圆几十里独一无二。再说当年红军长征进陕北的时候还路过张村驿镇呢,所以说张村驿镇是很有名气的地方。

我们村距离张村驿40里,村附近没有长途车站。即便有,我们也没钱乘车。为了去粮站,我们第二天一大早动身,走了足足一晌午,中午1点多才到。

当时,粮站的同志很热情,让一个年轻人带着我们先去饭堂吃饭,说工作的事等下午上班后再说。当时,粮站的职工们都已经吃过了,大师傅正在收拾锅碗瓢盆。看到我之后,给我盛了碗菜,说馒头在簸箩里,自己拿。看到白馒头后,我的眼珠子都快瞪出来了!坐下吃的时候,发现菜里竟然有几块肉。我连忙夹起来送到嘴里,真香!半年多没吃过肉了,猛吞下几块肉,肠胃以为是“外来物种”,害得我饭后闹肚子。

下午上班后,依然是那个年轻人带我去见粮站的副站长。一路上,年轻人告诉我,他是站里的会计。来到副站长办公室,他指了一下坐在办公桌后留着中分头的男人,对我说:“这是苟站长。”我一听,差点没笑出声。幸亏苟站长低头看报没有抬头。我不是故意的,是《百家姓》没学好,不知有“苟”这一姓氏。

苟站长虽然姓和发型有点怪,但人很随和。他先询问我是哪个公社、哪个村的,又说我们村的麦子不错,水井很深,看来他很了解我们村。随后他给我分派了工作,让我上午在机房磨面,下午的活随时安排。并告诉我说机房在粮站院子最后面,机房边有间小屋,让我与之前来的知青同住。最后又关切道:“有啥困难和问题,可以随时找我或粮站的会计说。”

出了副站长办公室,我直奔院后找我的搭档——那位先我而来的知青。来到小屋,只见那位知青正坐着看书。他见我进来,起身朝我笑了笑,像是一直在等我的一样。他个子真高,足有一米八。身材匀称,白脸,五官清秀,很像教师。他说他姓刘,比我大几岁。还笑道:“以后咱俩就挤这一张床上了。”我这才

发现屋里就一张床,比单人床宽点。看来只能各睡一头闻脚臭了。

第二天吃过早饭,我俩一起上班磨面。机房有几百平方米大,像个车间。一进门左手有两台电动磨面机,磨面机出门口下方是一个体积三四立方米的木箱,用来盛面;另一个口出没磨净的麸皮。磨完一遍,把麸皮再填入上面的进口继续磨,第二遍、第三遍……一直磨五遍。最后剩的麸皮极少。电动磨面机比驴拉磨速度快多了,人得时时盯着往里添麦粒。好在麦子不用像村里那样先撒些水浸了,是直接磨干麦粒。刘学长给我示范,开机、添加麦子,不一会儿面粉就磨出,落到木箱里。磨完一遍后,就把面粉用水铲到一边。磨完五遍后,再把这些颜色有差别的面粉搅拌均匀继续磨。我俩往机器里添加麦子,每人轮流干半小时,因为站在磨面机旁时间长了,人震得受不了。搭档说,在我没来时,他都是干一小时,出去歇会儿再干。该我干的时候,我刚在机器旁站了十几分钟,耳朵里就灌满了机器的轰鸣声,脑子木木的,别人要对我说话,大声喊,我都听不出喊啥,只能凑到我耳边大声说,我才能听清楚。下班后吃午饭,都没吃出昨天那样的香味。后来我俩商量着早点来上班,早点下班,让身体恢复一下,这样做,我们的工作效率翻倍,工作质量也很好。苟站长开会时还表扬了我俩。

粮站里的技术活是验粮。夏季验麦子,秋季验玉米、糜子等杂粮。夏季活多,收麦、验麦,还有日常销售,需要的人也多,所以我俩才来。张村驿粮站有个验粮员,我们都叫他王师傅。胖胖的,中等个儿,爱笑,但一站到验粮岗上就没了笑容,谁递烟都不接。我下午没活时,就喜欢站他身旁,长见识,拾乐趣。中医讲究望闻问切,我看他也是个医术精湛的中医。他是“望闻尝插”,望和闻容易理解,尝是抓一小把麦粒,双手搓搓,吹一下,再拿出一粒放进嘴里,用后槽牙咬。如果“嘎嘣”一声咬断,说明麦子干。即便这样他还不放心,拿在手里细细看麦心白不。反之,咬后麦粒没有响声,那就是没有晒干,不合格!所谓“插”,是用一根金属钎子插入装麦子的麻袋,每包粮食,王师傅都要从麻袋的上、中、下分别插三次。钎头有个空心机关,每插一次,就能取出一小撮麦粒,进行检验。听说常有熟人甚至亲属

受托请王师傅在验粮时关照一下,但他就是不给面子。他这样做,国家利益是保住了,可不知得罪了多少人。

粮站里,每周还有一次政治学习,多是读报。读报是我的搭档刘学长的活。他读报很有水平,不仅字正腔圆,声音也非常好听,我就是听他读报时才听出原来逗号和句号停顿的长短是有区别的。站里从领导到一般员工都喜欢听他读报,我听后都有点崇拜他。从这也能看出,他中文功底一定很好。

粮站里风气很正,应该是受两位站长的影响。由于他们的培养教育,年轻人工作认真,积极上进。给我印象最深的是那个年轻的会计,粮站就一个会计,无论钱还是公粮的账都由他一个人忙活。那时交公粮不直接兑现,只开条子。条上注明交了多少粮,什么等级,等等。年底村里凭条领钱,所以马虎不得。交粮时,等着开条的人一个挨一个,有的村距离粮站很远,所以计算、写得快得准。他知道自己责任重大,一有空就在屋里练打算盘,有时还两个算盘一起打,算出的结果一样证明正确,反之重新再来。一次与他聊天,他说下这么大力气练算盘,不仅是为了自己,也是为老站长和咱们粮站,不能因为他的计算错误给领导添麻烦,给粮站的招牌抹黑。

不仅正式工觉悟高,临时工也不逊色。我刚来粮站时,一次食堂大师傅来机房要面蒸馒头。当时,木箱里有刚磨了三遍的面。见我挺着急的,就说:“先把这个面铲两下拿去蒸吧!”他听后说:“不行,这面太白,铲了等于占顾客的便宜。”看他坚持,我也再没说话。

大师傅还管着食堂吃饭的账,菜是一人一碗有数好记,馒头等主食就吃多吃少不一样了。大师傅有个专门记这笔账的账本,账本就放在饭堂的桌子上,职工吃完饭离开食堂前自己记账。大师傅说大家相信他,他更相信大家。我以为到时候他把账一汇总就完事了。可一天下午,大师傅来找我,说:“你中午吃的馒头数量写错了。”我以为少写了,很不好意思。我说:“少写了一个吗?”他说:“你多写了一个。平时看你最多吃三个,可今天写了四个。”这虽然是件小事,但他做得这么细这么认真,能不让人尊重吗?

天下没有不散的宴席。派工是季节性的,忙完夏季,知青就要回队了。算工钱时,会计给我按每月34元结算的。此前我问过会计,他的工资是每月32元。便疑惑地问他不是算错了,怎么比他的月薪还多两元?会计笑着解释道:“你是临时工,没有其他福利待遇,所以工资比我的多两元。”我听后,有说不出的感慨。