



豆

腐

◇ 董宏猷

个关东大汉，手持铜板，唱的不是『大江东去』，而是『杨柳岸，晓风残月』。

最具武汉特色的豆腐脑，当数『什锦豆腐脑』了。不少朋友向我倾诉其对武汉小吃深厚的感情时，均提到了什锦豆腐脑。在一碗豆腐脑中，放入馓子、糯米、大米糊、榨菜末、叉烧肉末、五香菜末、酱瓜末、虾米，再配以酱油、味精、胡椒、葱花等佐料，再淋上香喷喷的芝麻油，不将你的馋虫勾引出来，那才是咄咄怪事呢，哪怕那馋虫是唐僧脱胎。而我等凡人之馋虫，大约是鲁智深或者猪八戒变的，面对这醇香的什锦豆腐脑，铁打的戒律恐怕也不起作用呢。

而我对豆腐脑今生不忘，是因为母亲去世前两天，突然地想吃豆腐脑。母亲是在量弟家突然脑溢血倒下的，送到武钢职工医院时，已经病危。那天清晨，母亲突然从昏迷中清醒过来，喃喃地唤我的小名，说想吃豆腐脑。我不知道红钢城有没有豆腐脑，但我却飞一般地奔向每一个早点摊。跑啊，跑啊，终于寻到了一大搪瓷缸，飞回病房，扶起母亲，一口一口地喂，见母亲满意地吁了一口气，我比自己吃了人参果还要高兴，恍惚中，便觉到这卖豆腐脑的是菩萨化身小贩，为善良的母亲送来的。

如今母亲的坟头，想必是碧草青青了。母亲，您生前最爱听猷儿学那街头巷尾的各种叫卖声的，那么，就请您再听我吆喝一声吧：『豆腐脑——喝！』



脑

武汉的豆腐脑，一般是由小贩挑着游动叫卖的。那担子一头是木桶，盛着热腾腾的豆腐脑，另一头则放着碗、勺、白糖罐，以及洗碗的清水。碗是那种细瓷金边描花的小碗了，舀豆腐脑的瓢呢，则是黄灿灿的又扁又薄的铜瓢。我儿时最爱看小贩舀豆腐脑了。那么一个精壮壮的中年汉子，用骨结筋络凸现的大手，握一利刃般的铜瓢，在白白嫩嫩的豆腐脑面柔柔地划过；另一只手托着两个小碗，粗糙的大手与细腻精致的瓷碗亦形成鲜明对比。又白又嫩的豆腐脑，撒上白糖，滑润可口，且使一颗心也颤颤地对那豆腐脑顿生怜爱之情。多少年后，当我撞到『柔若无骨』以及『娇柔』之类的词句时，都情不自禁地想起了豆腐脑。而充满阳刚之气的壮汉挑一担颤颤嫩嫩的豆腐脑，又使我想起了霸王与他的虞姬，以及



萧继石/作

严格地说起来，豆腐脑应是北京的传统小吃。北京的各种庙会中，除了『爱窝窝』、『驴打滚』、『豌豆黄』等著名京味小吃外，也少不了豆腐脑的。邓云乡先生在《鲁迅与北京风土》一书中，曾介绍过北京人过去在正月逛厂甸的盛况，其中便提到这东门外吕祖祠前的豆腐脑。鲁迅先生居北京时，厂甸是他常去的地方，当然，先生去厂甸主要是逛旧书摊和古玩铺，而且游兴颇浓。『历览众肆，盘桓至晚方归』，想必肚子也会饿的，也许会喝一碗白花花的豆腐脑，而且一定会加糖。