橡子不语，母爱有声

□王兴寨

逐字逐句拜读了《达州晚报》9月3日第7版达州作家杨云新先生的散文《橡子豆腐》，这篇散文以一碗寻常的山野橡子豆腐为线索，串联起饥荒年代艰难求生的记忆、母子相伴的温情、川东乡土的灵秀风物。那些藏在字缝里的人间至纯母爱、岁月沉淀的人生哲理，还有刻入灵魂深处的乡愁，一下子就撞进心底，让我忽然想起老家堰池湾那片青冈林。这哪是写一道寻常的山野家常菜，分明是一辈子没出过远门的母亲，用大半辈子的时光，给远行的孩子留下了一碗热热乎乎的念想。

杨云新早年以小说创作见长，近年写散文，佳作不断。世人常说，最动人的文字，从来不是辞藻的堆砌，而是用真心写下的真情。一碗橡子豆腐，往远处说，是穿越饥荒岁月的救命粮食；往近处看，是镌刻在家族血脉里的岁月印记。我忽然想起娘在世时时常坐在院坝的青冈树下，摇着蒲扇念叨：“二十世纪五六十年代闹饥荒那些年，我们全家人吃过树皮，扒过观音土……那么难的日子，现在回头想，都不知道是怎样熬过来的。”在那个物资匮乏的年代，漫山遍野的橡子，仿佛是上苍特意给山里人的一份馈赠，一颗颗小果子，成了山里人咬牙渡过生存难关的救命粮。作者只用寥寥数笔，就勾勒出那段沉重的过往：这颗不起眼的小果子，是母亲踏着晨露、踩着荆棘，从房前屋后的青冈林里一颗颗拾回来的，再经过数道工序精心研磨，变成一碗碗滑嫩可口的豆腐，在最艰难的日子里，给一家人撑起了活下去的底气。这些细节没有半分刻意煽情，每一笔都是生活的真实体验，很容易引起读者的共鸣。

这份藏在山野食材里的恩情，母亲念叨了一辈子，敬畏了一辈子。从作者步入职场、成家立业，“要不是那几餐橡子豆腐，你哪有今天？”无论岁月如何变迁，这句家常细语从来没变过。没有惊天动地的告白，没有轰轰烈烈的举动，可这句从烟火里熬出来的话，却藏着最深沉的母爱，也藏着母亲对那段岁月最真切的感念。在懵懂的年纪里，作者记不清橡子豆腐具体的模样与口感，可在他长大的岁月里，母亲一遍遍地念叨，慢慢唤醒他沉睡的记忆，让这碗带着山野气息的豆腐，成了他心中最独特、最珍贵的味觉坐标，无论游子走到多远的地方，一想起那股清润的香，就知道回家的方向。

最让人动容的，是母亲做橡子豆腐那整整六天的慢。从拾果、脱壳、漂水、磨浆、过滤、沉淀到熬制定型，每一步都是时光的淬炼，每一道工序都是耐心的沉淀。作者细致描写了母亲制作橡子豆腐的全过程，文笔细腻生动，画面感扑面而来。石磨转动的吱呀声、山泉淌过橡子的叮咚声，仿佛都顺着文字传到了耳边。如今，我们身处快节奏的现代社会，粉碎机几分钟就能磨好浆，外卖下单十分钟就能送到嘴边，可这碗橡子豆腐偏要和时间“较劲”。这“慢”哪是慢在工序上，分明是母亲在心里珍藏了几十年的心愿：从儿子第一天去机关上班，到后来结婚生子，她的青丝慢慢熬成了白发，总念叨着“等清闲了再说”，可山里的农活永远做不完，家务永远理不清，这碗橡子豆腐就成了挂在嘴边的念想，拖到八十多岁，终于在儿子难得的公休假里，踏踏实实地落了地。

文章里那句“心急吃不得橡子豆腐”，是山里人在日子里摸爬滚打一辈子悟出来的道理。日子从来都急不得，橡子里的涩味要在泉水里慢慢漂洗，磨好的淀粉要在缸里慢慢沉淀，就像那些从饥荒岁月走过来的人，没有被苦难磨掉骨子里的韧性，反倒把艰难岁月里尝过的苦涩，一点点熬成了生活里的清甜。

读到文末时，泪水早已模糊了双眼。橡子豆腐刚做好没多久，母亲就得了脑梗，连话都说不清楚，可她还记得这件事——她终于等到了清闲，给儿子做盼了大半辈子的橡子豆腐，她心里是欣慰的。这哪是一碗豆腐，分明是一位大山里的母亲藏了一辈子的温柔：她把饥荒年代自己扛过的苦，用六天的慢熬，熬成没有一丝苦涩的香，端到儿子面前，把当年“你哪有今天”的念叨，变成实实在在能攥在手里的圆满。这份沉默无言、厚重深沉的母爱，足以治愈儿女一生的岁月风霜。

如今再回到老家，满山的青冈树长得比当年更茂盛，当年磨豆腐的石磨，安安静静地靠在老屋的墙角成了老古董，山里人再也不用靠拾橡子来果腹，可这碗橡子豆腐里装着的东西，永远都不会变。那是青冈树下光着脚奔跑的童年，是山里人刻在骨子里关于苦难、坚守和团圆的记忆。橡子不语，母爱有声，这碗漫过四十年成香的橡子豆腐，就是大山给每一个远行的游子，寄来最厚重的乡愁回信。

橡子本是山野里最平凡的果实，却因为其中蕴藏的母爱而变得无比珍贵，因为岁月变得格外厚重，因为牵挂变得满是温柔。每一个看过这篇文章的读者，都能在字里行间读懂那位八十多岁的老母亲藏在细节里的大爱，也更能读懂眼前的安稳日子来之不易，更会懂得珍惜当下的每一缕烟火、每一份陪伴。



橡子豆腐

□文/图 杨云新

我利用公休假，回到巴山大峡谷深处的老家小住几天。

妈妈说：“来来做橡子豆腐。”

虽是已经约定的事情，但我还是格外惊喜。

在饥荒年间，妈妈从山上寻回橡子，做成豆腐，让全家人迎来了转机。不少本地人，正是因为那几餐接不上趟，没能翻过那道坎。那时，我还是顽童，橡子豆腐是什么形状什么口感，没有什么记忆。懂事以后，再没饥荒，橡子豆腐也没上过桌。当我到县级机关工作时，当我结婚生子时……妈妈总会念叨一句：要不是那几餐橡子豆腐，你哪有今天？

时常挂在妈妈口头上的橡子豆腐，既不断唤醒我的感恩之心，又反复激活我的味蕾，好几次请求她做橡子豆腐，她总是说：等清闲了再说。农活家务总是做了又来，来了又做，妈妈的青丝成了白发，依然难得清闲，橡子豆腐一直在路上。

我们家房后的悬崖脚下，有两种结橡子的树，结出的果实，可做橡子豆腐。一种是青桐树，干直，树皮粗糙，像鳄鱼皮。秋天，青桐树上的橡子熟了，松鼠上蹿下跳，啃食橡子，吃饱之后，又把橡子叼到岩洞深处，做越冬的储备粮。落在地上的橡子，就像地上的眼珠儿。色泽浅黄，大如板栗，椭圆底，顶端平，是部颇生我们三[illegible]儿，在橡子[illegible]部正中钻个小孔，插入火柴棍一样的竹签作把子，一声口令，同时使劲一拧，丢在地上，橡子就会高速旋转，许久才慢慢停止。橡子，既能救命，又能娱乐。另一种橡子，结在槲树上。树干不高不直，叉上分叉，树冠向四周辐射。其果亦名橡子，形状修长，娇小玲珑，像手枪子弹头。

退耕还林后，橡树满山，橡子取之不尽。我想吃橡子豆腐的事，妈妈一直记在心上，说再拖的话，就拖不起了。终于约定，等我回老家娶公休假时，了却心愿。

妈妈端出一摞其橡子，抡起铁锤，适度用力，砸裂橡子壳。我打帮手，用螺丝刀先撬后剥，半天时间，[illegible]完成。妈妈[illegible]橡仁倒入大号金属盆，加入清水，连漂四天，每天换两次水。最先泡过的水，颜色污浊。妈妈说，等到水清，才打成浆。如果漂不好，味道苦涩，苦得嘴巴都张不开。四天满，水至清，妈妈就捞出橡子，倒入粉碎机，打成浆。当年没有粉碎机，得用石磨加工。加令，石磨已成了被遗忘的古董。妈妈在横梓上架起十字形搁架，四端拴上一米见方的布帕四角，布帕悬空，开成锅状，倒入橡仁浆，两手握搁架，把握平衡，连续摇晃，橡汁浸出布帕，被底下的金属盆接住。布帕里的橡渣滤成了一团，妈妈叫我倒进几瓢清水，橡渣又疏散开来，在天斯摇晃中[illegible]地流出[illegible]复加水[illegible]是尽[illegible]

[illegible]了[illegible]很欣慰[illegible]粉，妈妈才丢开摇架，让盆里液沉淀。这时要做的事就待，虽然不付出体力，但要付心，至少半天时间，汁液才逐渐。妈妈指挥我小心翼翼地盆中之水，沉淀的是淀粉，色，妈妈用手抹去表面薄薄黄色，底下就是洁白淀粉，底，有一寸厚。我以为该熬了，妈妈却说还要漂几次。在盆里渗满水，搅动，改变淀沉淀状态，一夜之后，水已清，将水慢慢倒掉，继续漂水布帕过滤，是滤尽橡渣。用漂，是漂尽苦涩之味。

漂了两天，终于大功告妈妈将淀粉加入清水，装入布放上灶台，火先猛后弱，铁瓢搅拌，搅到锅底，不能停下，就要粘锅，烧糊。渐渐地，淀清到稠，咕嘟咕嘟冒气泡。成熟，色泽纯黄，使熄火降温固定型，完全冷却，成了富有的豆腐。妈妈将其切成块状入油盐酱醋花椒面，吃在嘴里腻嫩软，毫无苦涩味。

品橡子豆腐，品着品着，一句话：心急吃不得热豆腐，也吃不得橡子豆腐，需要耐难怪妈妈一直没有做橡子豆腐

妈妈已八十多岁了。这了橡子豆腐不久，她就得了脑一直言语不清，但有一天，我她的意思，就是等到清闲

广 告

百业商情

@致客户 提供相关资料，办理简便快捷。 @关于收费 小格600元/3周 1000元/6周 大格1000元/3周
@致读者 使用本栏信息，请依法签合同。 @关于我们 咨询电话：0818—2377273 19382875827(微信同号)

助力乡村振兴
壮大乡村产业

免费刊登 手续简便

招 租

一单位所属通川区永兴路(广电中心C区)门市一间(50m²)；通川区健民路14号门市一间(17.8m²)；通川区通川中路108号2栋1-2-1号住房一间(106.29m²)对外公开招租。本次采用公开竞价方式，以价格最高者确定承租方，详询：唐春梅19382863251；王瑞林19382869381。

门市招租

我单位位于通川中路267号(79.11m²)、219、221号(68.04m²)、253号(9m²)、261号(32.76m²)、263号(43.68m²)的商业门市、位于西外福森国际建材家居批发市场(二期)2-1-23号、2-1-24号(两个共76.78m²，可单租)商业门市招租。
电话：2398799

开江贡米

国家地理标志产品，生态种植，营养丰富。
联系电话：
18780852111



达州市青鸟印务有限公司
承接印刷、CTP印版输出业务

该公司是达州市融媒体中心下属国企。拥有印刷设备北人45A机单、双塔报纸及书刊(正度)高速双面8色轮转机各一台；印版输出设备全自动CTP机2台；印刷及印版输出专业人员共20人。现常年对外承接报纸和书刊等印刷及印版输出业务。
任老师(18881838248)