

家乡味道·一味一故乡

翻过千山万水，难忘家乡豆腐香

◎豆汁儿

我总想起睢宁的清晨，是从一口大锅里漫出的豆香开始的。那味道不张扬，却绵绵地渗进巷子的每一寸空气里，湿漉漉、软扑扑的，像是从梦里飘来的一缕温柔。它不是浮在表面的香，而是沉在锅底、熬了又熬、从豆子的“魂”里一点点逼出来的——那是睢宁豆腐的味道。

做豆腐的是邻家的王婶。天还没亮透，她就已经在灶间忙活了。黄豆是前一天晚上就泡上的，胀鼓鼓的，捏在手里像是一粒粒小小的月亮。石磨吱呀呀地转，乳白的浆汁顺着磨槽缓缓流下，那声音不紧不慢，像是时光在低语。王婶静静地添豆、舀水、看火，偶尔伸手试一下浆温，那神情专注得像在抚摸孩子的额头。

点卤是最见功夫的。卤水不能急，不能多，要顺着勺沿一点点滑进去，轻轻搅动，看豆浆从流动到凝结，从混沌到清澈，像是一场静默的仪式。渐渐地，豆花浮起来，一团一团的，像是云落在了水里。这时候，王婶会舀一小碗给我，撒点白糖，那滋味嫩得几乎不用嚼，只在舌尖一抿，就化作一口清甜的暖意。

压制成型后的豆腐，方方正正，白白净净，还微微冒着热气。刀切下去，不碎不裂，断面光滑如脂。睢宁人吃豆腐，不喜花哨。有时只是简单地在沸水里焯一下，浇一勺酱油、点几滴麻油，撒一把青蒜末；或是与青菜同烧，豆腐吸饱了菜汁，入口绵软却又带着韧劲，豆香不减，反而更添几分清鲜。

小时候，我常端一只小碗，站在王婶的豆腐摊前等她切一块刚出锅的豆腐。回家的路上，我捧着那碗温热的豆腐一路小跑，生怕凉了。晚饭时，母亲把它和毛豆粒、小虾仁一同炖了，汤汁乳白，豆腐颤巍巍地浮在汤里，用勺子舀起来还微微抖动。那一口下去，不只是豆腐的嫩，更有家的暖。



AI插图

如今在外，也吃过不少地方的豆腐——有的太老，有的太酸，有的嫩则嫩矣，却少了那股扎实的豆味。这才明白，睢宁豆腐的好，不在多么细腻，而在那一口纯粹的豆香，那是水土与时光共同酿就的味道。

有时深夜难眠，会想起那个雾气氤氲的清晨，想起王婶从锅里捞起一方豆腐，包好递给我，说：“趁热吃，凉了就不是这个味儿了。”

是啊，有些味道，离了那方水土，就再也寻不回了。一方豆腐，看似平常，却承载了睢宁的清晨与春秋。它不言语，却温柔；它不张扬，却难忘。

翻过千山万水，尝过五味纷呈，心底最念的，仍是那一口清白、温润、如故乡月光般的睢宁豆腐。



脱口秀走红，解锁城市快乐新场景

本报记者 彭家一

11月19日，“苏脱杯”徐州赛区比赛现场，大徐和无数年轻人一起，在灯光暗影中，被一个个“梗”精准击中笑点，掌声与笑声此起彼伏。一支麦克风，一个人，就能点燃满场，这就是徐州现在最火的娱乐新方式之一。

这股势不可挡的“喜剧热”，正强力拉动消费，成为点燃城市夜间活力的新引擎。在社交软件上搜索，“二两包子”“肆笑喜剧”等脱口秀剧场的“种草帖”比比皆是；票务平台上，演出场场爆满，一票难求。

脱口秀是一门源于都市生活的喜剧艺术。在演出中，演员们将职场内卷、婚恋焦虑等公共议题，包装进

一个个独特的个人故事里。这种从“我的烦恼”到“我们的共鸣”的转换，恰恰满足了年轻群体为高质量“精神愉悦”付费的核心诉求。

值得深思的是，脱口秀在徐州的生根发芽，揭示了一种更为细腻的文化变迁。与传统戏曲的程式化、小品的结构化不同，脱口秀的魅力在于其即时的、针砭时弊的互动性。演员与观众在短短几分钟内建立的默契，考验的是整座城市的文化共情能力。

徐州市民对脱口秀的接纳，也体现着城市文化心态的开放程度。当人们愿意为一段关于城市特质的幽默调侃会心一笑，为一种尖锐而不失温情的观察鼓掌叫好，说明这座城市正在培养一种可贵的文化自信：既不沉溺于过去的荣光，也不盲从于外部潮流，而是以从

容姿态参与当代文化话语的构建。

娱乐之余，脱口秀还带有强烈的社交属性。在电影院、咖啡馆之外，线下脱口秀也为年轻人提供了社交新场景。近年来，徐州文旅市场人气火爆，在深厚的历史遗存与风景名胜之外，一场高质量的脱口秀也可以为他们提供一次丰富、独特且富有共鸣的文化体验。

从更广阔的视角看，脱口秀这种喜剧业态的蓬勃生长，不仅给商圈和景点带来了消费力，也为徐州文旅融合发展开辟了更大的想象空间。

当传统的厚重与鲜活的脱口秀在舞台上相遇，当工业文明的坚韧与信息时代的幽默交织融合，来自“快乐”的文化流量正在悄悄变为徐州这座城市的消费增量。

徐州报业传媒集团

城市体验官

真人探访 + 角色体验

来真的！不做旁观者！

《城市体验官》以“00后记者”的第一视角，亲身体验各行各业的奋斗点滴，定格温暖瞬间，触达城市变迁



徐州发布



徐州发布

