

豆腐传佳话，佳节倍思亲

舌尖上的许昌年味儿



豆腐味道鲜美，吃法多样，颇受古今文人雅士喜爱。汪曾祺、梁实秋都曾写过以豆腐为主角的散文，娓娓讲述中，道尽豆腐之妙。

而在许多人的记忆中，豆腐给人带来的，不仅有嫩滑、鲜美的口感，还有每逢佳节时挥之不去的一缕乡愁。

| 记者 张辉

石象豆腐成为许昌美食

豆腐是中国传统美食，相传为淮南王刘邦之孙刘安发明。传说，他崇尚道学，一心寻找长生不老之灵丹。一次，他采集泉水磨制豆汁，意欲栽植丹苗。不料，豆汁和盐卤结合凝固成块。炼丹失败，淮南王弃“豆块”于民间。有胆大的人将“豆块”带回家食用，发现其口感细腻、味道鲜美，遂争相食用，流传至今。

关于这点，民间虽有异议，但有诗佐证。明代苏平在《咏豆腐诗》中云：“传得淮南术最佳，皮肤退尽见精华。”宋代著名学者朱熹的《豆腐诗》中说：“种豆苗稀，力竭心已苦。早知淮南术，安坐获泉布。”其实，无论豆腐“出身”何处，其味道广受欢迎是不争的事实。宋代文学家苏轼在湖北黄州为官时，经常下厨做豆腐，味醇色美。友人吃了赞不绝口，亲切地将其称为“东坡豆腐”。陆游也曾“拭盘堆连展，洗釜煮黎祁”，将豆腐做成美味佳肴，款待亲友。

智慧的中国人以豆腐为原料发明了很多美食，豆腐皮、豆干、酱豆腐……不胜枚举。以豆腐为原料制成的菜肴更是多种多样，每一样都各具特色，食罢令人口齿生香，回味无穷。在许昌，提起豆腐，人们都会想起长葛市石象镇生产的豆腐。“石象豆腐质地细嫩、弹性好、有光泽、后味儿香。”长葛市级“非遗”传承人白二湾说。如今，石象豆腐已成为当地特产，影响力不断扩大。石象豆腐成为许昌美食。

豆腐富含蛋白质和多种矿物元素，热量低，适合各年龄段的人食用。在崇尚健康饮食的今天，走在许昌街头，经常能看到以豆腐为主打菜的饭店，门庭若市。由此可见，许昌人对豆腐的喜爱。

豆腐丸子里藏着浓浓的年味儿

鸡蛋豆腐渣、福袋豆腐、番茄脆皮豆腐……在以豆腐为原料制成的美食中，最令赵贺难忘的是做法简单的豆腐丸子。

“小时候，我们村很多人会做豆腐。每到过年，整个村里都飘着豆腐的香味。”39岁的赵贺说，“虽然离开家乡十几年了，但我仍然忘不了家人做的豆腐丸子。”

赵贺是襄城人，她所说的豆腐丸子是每年除夕她家的必备菜品。在她的印象中，每年春节前，她的父母都会买一大块豆腐，用来做豆腐丸子。刚刚做好的豆腐丸子外酥里嫩，咬一口唇齿留香。无论做烩菜还是蒸菜，它都是绝佳的配品。

每次母亲炸豆腐丸子时，她都会守在旁边眼巴巴地等着，趁父母不注意，偷吃从油锅中捞出不久的豆腐丸子。“那种温热、醇香的感觉，我现在都能感受到。”赵贺说。

“做豆腐丸子最好选用传统卤水豆腐，味道醇香、甘甜。”豆腐宴创始人马旭说，“将新鲜的豆腐挤成豆腐泥后，反复捶打1个小时，直至豆腐泥变得筋道。然后，在豆腐泥中加入调料，搅拌均匀，就可以挤豆腐丸子了。最后，将挤好的豆腐丸子过油。当然，也可以加入肉、蔬菜等调味。”

豆腐丸子的吃法多样，既可以作为配菜，也可以做红烧丸子、椒盐丸子等。“红烧丸子入口味道浓郁，椒盐丸子入口酥香，能够满足各年龄段人群的口味需求。”

对于在郑州定居的赵贺来说，豆腐丸子的味道更多的是全家人在一起的温暖。“外面飘着雪花，一家人围坐在一起，吃着妈妈做的豆腐丸子，觉得一整年的辛劳都在那一刻消散了。”赵贺说，“于我而言，豆腐丸子充满了魔力，能够轻易勾起我许多美好的回忆。那里有与亲人团聚的喜悦，也有生活的酸甜苦辣……”

最爱父亲做的第一碗豆腐

对于在异乡的许昌人赵贺来说，豆腐丸子是无与伦比的美味。而对于在许昌的异乡人张文东来说，他最爱的是父亲做的第一碗豆腐。

1月10日，腊月十六，市区各大农贸市场卖豆腐的摊贩明显多了一些。文化路上一个摊位洁净的案板上，白嫩的豆腐从洁白的纱布下露出一角，打量着过路的行人。

张文东下班回家时被豆腐散发的清香所吸引，不由得停住了脚步。闻着豆腐散发的清香，他恍惚中看到了父亲端过来的那碗刚做好的豆腐。

张文东的老家在豫西山区，交通不便，经济落后。20多年前，肉对于张文东来说是奢侈品。更多的时候，豆腐是肉的替代品。过年的餐桌上，最常见的是豆腐烩菜。为了省钱，豆腐通常是自制的。

每年进入腊月后，张文东的父亲便将秋季收获的豆子从阁楼上搬下来，翻拣、晾晒、清洗后，泡在甘甜的井水中，等待其吸足水分。之后，经过磨浆、熬煮、点卤、压实，豆腐便做成了。刚做好的豆腐白嫩、美味，让人忍不住想咬一口。“最好吃的要数刚出锅的第一碗豆腐，滑嫩、香甜，什么佐料都不放，就足以令人大快朵颐。”张文东说，上大学时，每年寒假父亲问他想吃什么，他的回答永远是豆腐。

2002年，离家求学工作后，因为距离较远，也因为杂事缠身，他很少回家乡。如今，由于工作需要，他经常参加应酬，吃过各种各样的豆腐。可父母做的第一碗豆腐的香味总萦绕在他的舌尖，无法忘怀。春节临近，他愈发想念父亲做的豆腐。

“不知父亲是否已经如往年一样，早早地将颗粒饱满的豆子泡在冰凉的井水里，等着我回家为我做一碗豆腐……”张文东望着家乡的方向出了神。



卤水点嫩豆腐
(本版图片除署名外均由马旭提供)



黄金方块
记者 张辉 摄

红烧豆腐丸子

镜花豆腐

新闻连连看

按凝固剂不同 豆腐主要分三类

以盐卤为凝固剂制作的豆腐多见于北方，称为北豆腐，含水量在85%—88%之间，较硬。

以石膏粉为凝固剂制作的豆腐多见于南方，称为南豆腐，含水量在90%左右，较软。

以葡萄糖酸-δ-内酯为凝固剂制作的豆腐，称为内酯豆腐。这种方法出品率较高。