

# 古老的下酒菜：豆腐筋儿和豆腐干儿

老人喝酒，咂的是个味儿。对瓶吹自不会重现，小杯啜视为常态。酒杯边的碟子里，还是豆腐筋儿和豆腐干儿。

谢金晶

关于豆腐的起源，历来有三个说法：一者言其乃汉高祖刘邦之孙淮南王刘安偶然间所制；二者言豆腐自五代发明，发明者不详；三者言其源自唐朝末年。不论哪种，都说明豆腐源远流长。

豆腐真正的大发展，真正成为人们重要的食品，宋朝是个开端，至明朝普及。在我的家乡张家口，但凡以豆腐闻名的地方：赤城龙门所，万全右卫城，怀安柴沟堡、左卫，阳原、蔚县，无一不是明朝时期的九边重镇。

戍边的将士忍着天寒地冻，筑长城、守边墙、战入侵，需要大量的蛋白质，惜肉食金贵，不能时时获得，较为廉价的豆腐填补了此处空白，颇受欢迎。

众所周知，做豆腐不仅需要好豆子，更需要好水。我游走家乡，赤城龙门所前行十几里，便是塘子庙温泉，万全右卫怀安、左卫左近是水源保护地，阳原、蔚县出好豆腐之地，多处于温泉矿脉，这不是巧合，而是必然。

温暖清澈的水，造就了温暖朴实的

人。这里、那里的人们，以淳朴的情感制作的豆腐，方可使得豆腐清蛋白白，豆香压过了豆腥。

软糯的豆腐老少咸宜，地处苦寒之地的人性格坚毅，他们在制作豆腐之余，又制成了有弹性、有韧性的豆腐干儿、豆腐筋儿，把塞外的风霜雨雪融在里面，配一壶烧酒，看云卷云舒，品岁月冗长。

塞北人吃的食物，求一个咸鲜。别看豆腐筋和豆腐干，皱皱巴巴，有黑有黄，卖相实在不佳。咬一口，咸香入口，质地筋道，唇齿间有了嚼磨，免了在美食品面前打架的担忧。若是好酒之人，此时此刻只有一个念头——来壶烧酒。

豆腐干为片，豆腐筋儿为条。点面结合，便是一方天地。

我们在无数的文学作品和影视剧中看见，豆腐筋儿和豆腐干儿，是下酒良佐，它易得、便宜、耐嚼，真正的喝酒之人，一小块儿能喝下半斤酒。此不是妄言，在我儿时，村子里的庄户汉子，馋

酒了，去村口小卖部打上半斤或一斤酒，顺手买几块豆腐干儿、几条豆腐筋儿，花不了几个钱，便是一顿酒。

天气暖和时，大树下，墙根儿的阴凉处，三五人聚集，或席地而坐，或弯腿圪蹴，或找块石头垫坐，面前平铺一张从大队部顺来的报纸，豆腐筋儿、豆腐干儿散放其上，间或有些花生米、兰花豆，酒也不用杯子，个个对瓶吹。

那些爱吃豆制品的，食指、拇指拿一块儿豆腐筋，食指、中指夹一片豆腐干儿，滋溜一口酒，趁着酒劲没下去，小小地咬一口豆腐，酒香、咸香、豆香在嘴

里混合，据说有柴鸡炖肥猪肉的意境。

山中时日短，酒里岁月长。当年喝酒吃豆腐干的汉子们，如今已垂垂老矣。他们或随子女进城，在送孩子做饭等领域发挥余热；或留守村中，在孤独和倔强中，一遍遍地巡视着熟悉的土地。

时间消磨了他们的一切，却也让他们更珍惜现在的生活。酒，除非身体不允许，那是戒不了的。老人喝酒，咂的是个味儿。对瓶吹自不会重现，小杯啜视为常态。酒杯边的碟子里，还是豆腐筋儿和豆腐干儿。

酒里，有他们值得回味的往事；豆腐制品中，有他们充满力气的青春。他们吃着喝着，不为前路迷茫，不为过往心伤。那份从容与淡定，让酒的辛辣黯然失色，让豆腐的弹性失去活泼。屋外春风拂面，酒桌上世事如烟。

有一天，我们也会这样。希望那天到来时，诸位朋友都能万事顺遂，记起过往，仰头一杯酒，低头一口菜，吐出胸中浊气，道一声：“再来！”

欲了解更多美酒资讯，请关注华夏酒报微信公众号。





## 中国红 红西凤

### 三千年传承的风香

全国统一售价：**1499元**

陕西西凤酒股份有限公司 招商电话 **400-860-1919**