

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,小杯嘬视为常态。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,至明朝普遍。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,方可使得豆腐清清白白,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。

塞北人吃的食品,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,小杯嘬视为常态。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账号。

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

