

固墙豆腐

■司新国

在北京工作的朋友回来，人在火车上，电话却早已打过来：“晚上吃饭别忘了弄盘固墙热豆腐。”我知道朋友以前在家就好这口，如今快两年没进家，肯定馋。

刚参加工作，我和朋友都在县城上班。下班后，我们常常相约吃热豆腐，一般在发过工资兜里有几个小钱的时候。出县委院右转第一个十字路口向南，就可看见豆腐摊和卖豆腐的老汉。他个子不高，看上去弱不禁风，冬天头上戴着“火车头”棉帽子，夏天穿着对襟粗布短袖衫。长年的辛勤劳作和风刮日晒，他的额头上布满沟壑般的皱纹。他总是拉个架子车，车上放着盛豆腐的罗圈，上面盖着一层白布，旁边放着几个粗瓷大黑碗和一个罐头瓶，瓶子里面插着几双筷子，紧挨着的是盛辣椒的小铁桶。

老汉分别在中午 11 点、下午 5 点左右出摊，从没听过他的吆喝声，但总有许多食客寻着正宗固墙豆腐而来，在他的摊子前围成一圈。他把盖在豆腐上的白布掀开半边，豆腐冒着热气，一股豆香扑鼻而来。他的豆腐很有特色，来自二十里开外的固墙。初看，这豆腐和其他地方的没有两样，细看才能看出豆腐嫩白、细腻、紧实。他的豆腐入口醇香，毫无苦涩之味。最令人叫绝的是他的辣椒汁，用辣椒、小磨香油、精盐和香椿叶等制作而成，浇在豆腐上红绿相间，煞是好看。吃到嘴里有芝麻的焦味，香椿的清香。

老汉切豆腐不用秤，说切多少基本错不了。只见他用刀切下一块放在左手手掌，右手用刀把豆腐一片片削入碗中，然后用木勺将辣椒汁浇在热腾腾的豆腐上。即使平时不吃辣，这豆腐配上辣椒汁吃起来就成了“不怕辣”，女孩子也成了“辣妹子”。吃起来，谁也顾不上斯文不斯文了，吃得嘴唇通红，浑身冒汗，有时吃的舌头打着卷直往下吞。老汉总会说：“辣椒太辣，吃多了会上火。”说归说，但食客让他放多少辣椒汁，他就放多少，一点也不会少放。所以，他的辣椒汁每天都要消耗一大瓶。

豆腐相传是淮南王刘安“弄拙成巧”的作品。刘安为求长生不老药便与方术之士在八公山炼丹，偶将石膏点入丹母液豆浆之中，经过化学变化，成了鲜嫩绵滑的豆腐。炼丹失败，“豆块”弃于民间。有胆大农人食之，口感细腻、味道鲜美，遂众人争相食用。之后，豆腐技法流入民间，唐代鉴真和尚东渡传入日本，宋代传入朝鲜，18 世纪传入欧洲，后陆续传入北美洲、非洲，逐渐成为世界性大众食品。淮南王是豆腐的发明创造者，有诗可证。明代苏平在《咏豆腐诗》里说：“传得淮南术最佳，皮肤退尽见精华。”宋代著名学者朱熹《豆腐诗》：“种豆豆苗稀，力竭心已腐，早知淮南术，安坐获泉布。”

豆腐不但有悠久的历史，还有很高的营养价值。豆腐中含有丰富

的钙、铁等微量元素和人体必需的 8 种氨基酸，营养十分丰富。清代诗人林兰痴盛赞豆腐：“莫将菽乳等闲尝，一片冰心六月凉。不曰坚乎惟日白，胜他什锦佐羹汤。”

十年前我去过安徽八公山，淝水之战即发生于此，“投鞭断流”“风声鹤唳”“草木皆兵”等成语亦源于此。当地朋友介绍八公山不但是闻名中外的古战场，还是豆腐的发源地。“莫道豆腐平常菜，大厨烹成席上珍”，在八公山，好厨师用一块豆腐，能做出 108 道菜。那天中午朋友带我们品尝了豆腐宴，留下很深印象的有鸡浆豆腐、桂花豆腐、五彩豆腐、蛋挞豆腐、淮南豆腐排、金丝豆腐虾、菊花豆腐盅、凉架豆腐果、杏仁豆腐球等。说实话，后面的几个菜都只是尝了尝味道，等到主食水饺上来，看饺子晶莹剔透，吃一口，居然又是豆腐，朋友说这叫清汤白玉饺。这令我们眼界大开，过足了“豆腐瘾”。

豆腐有南北之分，主要在于点豆腐的材料不同。南豆腐又叫水豆腐，一般以石膏点制，质地细嫩，富有弹性，含水量大，味甘而鲜，宜拌、烩、余和作羹等。北豆腐又称老豆腐，一般用卤水或石膏点制，硬度较大、韧性较强、含水量较低，口感有点“粗”，味微有涩苦，宜煎、炸、焖、煮及作馅等。而固墙豆腐则以独特的清浆点制，制成的豆腐口感细腻，涩苦全无，且韧性十足，拌、烩、余皆宜，煎、炸、煮俱佳。

所谓清浆，又称酸浆，是老豆浆放置一星期左右，发酵至深红色香油状。点浆后，豆腐焖半个小时翻一下，再等六七分钟即可。豆子必须精选，夏天泡制五六个小时，冬季泡制 8 到 12 个小时，豆子泡至掰开内部凹陷处胀平方可。而且煮浆必须用劈柴烧火，温度在 110℃左右停火冷却至 90~95℃点浆。这是固墙豆腐的精华所在。正是清浆点制，泡制得法，劈柴烧煮这三个关键环节，使得固墙豆腐口感细腻、营养丰富、洁白如玉。更为神奇的是，固墙豆腐还能够用秤钩钩起而不散，掷于汤中久煮而不碎。这使得固墙豆腐独具特色，风靡大江南北。据说 1997 年，时任国务院副总理的朱镕基视察周口，品尝固墙豆腐后连声说好，使固墙豆腐赢得了高度赞誉。

记忆中，小时候我家附近就有豆腐坊。过了农历腊月二十，年味就浓了，豆腐坊里人来人往，忙碌起来。石磨很大，得三四个人推。有时也用驴拉，但要给驴带上“碍眼”（眼罩），让它只知道围着磨盘转圈，而不能打磨盘上豆子的主意。灶台很大，烧的是劈柴。我们小孩子能帮上的忙也就是拿劈柴、拉风箱。把提前泡好的豆子慢慢倒进磨眼里，且不时地加些清水。在石磨的磨道里碾压出的豆浆，沿着两扇磨盘的缝隙流出来，越聚越多，如瀑布般跌落在桶中，溅出一朵朵洁白的花。然后用干净的白布滤出豆浆中的豆渣，过

滤后的豆浆就可以煮了。豆浆在锅里快烧滚时，冒出蓬松的白沫，像一层厚被盖着豆浆。此时要继续用大火烧，只等到白沫在锅里一起一伏时，豆浆才算烧滚了。用勺子拨去白沫，扬起沸腾的豆浆，香气四处飘逸，这时候就可以出锅了。

大人们把豆浆舀到大缸里，开始点卤。点卤这道工序是最重要的环节，因为豆腐的口感由它决定，所以这个环节也是最难的，没有一定的经验是干不了的。老辈人爱说做豆腐是水里求财，“看温度，慢点卤，卤水不能一次足”，磨浆、煮浆、扬浆、点浆都有很大的学问，需要掌握好火候。讲究的往往要根据豆浆的温度，点 5 次卤水，每点一次卤水，用水瓢顺缸边慢慢推浆 5~7 圈。点完卤水后盖上缸盖，男人就可以喘口气，吸袋烟了。

等到屋里烟雾缭绕，女人和孩子被呛到咳嗽时，再揭开缸盖，豆浆已变成了雪白如玉、嫩滑的豆腐脑。接下来就是最后一道工序，在特制的四方形木箱里铺上一层白布，把豆腐脑用瓢舀到箱子中的白布上，随后收起布的四角按压，豆腐脑里的浆水就会从箱子下方流出来，待觉得水基本沥净时，解开布的四角，铺平，盖上压板，放上重物，压上一段时间，豆腐成形，整个工序就结束了。

其实在商水，不仅仅是固墙豆腐，每个乡镇的豆腐都各有特色，只是固墙豆腐出名早、传播远、特色更突出、工艺更精湛而已。和其他豆腐比，固墙豆腐无论怎样煎炒炖煮，都不会碎，反而越来越香、越来越筋道。“千盘转磨银汤漾，商水固墙豆腐香”说的就是固墙豆腐的产业规模，磨豆腐已成为固墙百姓脱贫致富的法宝。

最喜欢吃用固墙豆腐做的家常豆腐。先将豆腐放在开水锅里焯一下，然后切成块，切的厚度要适中，不能太薄。接着在锅里加入适量的油，等油烧至六七分热时，将豆腐一片一片放入锅里煎。等到豆腐一面煎黄了之后，再翻过来煎另一面，待两面都煎至金黄色时盛出备用。尖椒切段，大蒜切片，老姜切丝，豆瓣酱剁细备用。再在锅里加入适量的油，等油烧热了之后将尖椒、姜丝、蒜片和豆瓣酱一起放锅里炒出香味，接着把煎好的豆腐放入锅里翻炒均匀。接着加入酱油、生抽一起翻炒，等到豆腐都上色了，加入适量的白糖，再加入少量的清水。最后收汁起锅，起锅时加入适量的盐和鸡精装盘，在豆腐上撒上葱花，一道色香味俱全的家常豆腐就做好了。这豆腐吃起来外焦里软，唇齿留香。一般在阳城农村婚丧嫁娶的席面上，都能看见这道家常豆腐。

当然，如果不喜油腻，也有简单省事的做法，来个清爽的小葱拌豆腐或者香椿拌豆腐。豆腐放沸水里焯一下去除豆腥，捞出放凉或放入凉水中，然后切成方形小块，小葱切

碎拌入，加入调味品即成，切记不可用大葱，大葱的味道远不如小葱。香椿拌豆腐最好用春天头茬嫩香椿头，将香椿放入开水稍烫一下变为碧绿色后立即捞出，待凉后揉以细盐切碎，拌入切好的豆腐中。有人喜欢再加入些芝麻油，其实大可不必，反倒遮住了香椿本身的香味。一筷入口，唇齿生香，最是下饭之物。

至于现在年轻人喜欢吃的臭豆腐，则是豆腐中的另类。臭豆腐闻着臭吃着香，各地皆有，但最有名气的则是长沙火宫殿的油炸臭豆腐。长沙当地人称其为臭干子，猛一闻臭气扑鼻，但仔细嗅浓香诱人，因为毛主席一句“火宫殿的臭豆腐还是好吃”，从此闻名全国。

大概十年前，我和朋友曾去长沙。老乡福来兄在火宫殿附近的酒店为我们接风，特意点了臭豆腐。吃了两块，除了盛放臭豆腐的青花瓷盘极其精美外，竟然没有吃出什么好来，心想所谓名吃不过尔尔。饭后，福来兄陪我们欣赏火宫殿的夜景，但见俊男靓女摩肩接踵，小吃摊遍地皆是，其中一个摊位前排起长队，卖的正是臭豆腐。摊主把臭豆腐放进烧沸的油锅里，拿起筷子扒拉几下，只听噼里啪啦响了几声，一股臭味迎面扑来，透出一种特殊的香味，弄得我直咽口水。福来兄见我驻足直盯着臭豆腐看，于是走过来问我要不要来几串，我爽快地答应了。同行者尽管刚吃过大餐，但还是未抵抗住“臭”的诱惑，每人弄了两串。炸好的臭豆腐串在竹签上，浇上佐料，刷上一层芝麻酱、辣椒酱。待臭豆腐到手，我先把上面刷的酱汁舔上一舔，然后咬一块细细咀嚼。两串进肚，一抹嘴全是臭豆腐的油香。它虽然颜色墨黑，其貌不扬，但外焦里嫩，鲜而香辣。难怪毛主席在长沙求学时常常去吃，后来回韶山时专门在长沙又吃一次。于是一句“火宫殿的臭豆腐还是好吃”远远胜过在央视一套投放上亿元广告。

记得那天回到宾馆，我在床上辗转反侧，难以入睡，一直在思考为何酒店做出的臭豆腐竟不如街边的小吃摊呢？我忽然想起不久前，一位关系极好的朋友从北京返乡，当天中午的饭局，他已经吃过专门让人从固墙带来的热豆腐，但下午非让我带他找固墙热豆腐吃。见我不解，他笑着说：“中午的热豆腐吃着不赖，但吃不出来小时候的味道。要吃就找个摊，不管环境好赖，人越多越嘈杂才好。切上一碗，浇上辣椒，站着或者蹲着吃，才能吃出家的味道，儿时的味道。”

