

豆腐脑

一次偶然 一个经典

□ 全媒体记者 薛莉

核心提示:《故都食物百咏》中称:“豆腐新鲜卤汁肥,一瓯隽味趁朝晖。分明细嫩真同脑,食罢居然鼓腹旧。”豆腐脑最佳之处在于细嫩如脑,才名副其实。

食色生香·睢宁菜系

心急吃上了豆腐脑

都说心急吃不了热豆腐,但是一次心急的等待,意外发现了另一个经典。

众所周知,汉武帝时,汉高祖刘邦的孙儿刘安承袭父亲封为淮南王。他喜欢招贤纳士,门下食客常有数千人。为了解决这么多人的吃饭问题,他们利用淮河流域产盐,有卤水做凝固剂的条件,发明了豆腐。此后,豆腐成了饭庄酒肆的佳肴。

在一种偶然情况下,一些等着吃饭的客人实在没有耐心等豆腐成型后再加工成菜肴端上桌来,就跑到厨房,看见那锅内还慢悠悠煮着的嫩豆腐,便要店主卖给他们。因为没有充分凝固,无法煎炒,只能用盐兑水蘸着做“下饭菜”。人们惊喜地发现,这样吃比起煎炒过的老

豆腐更加鲜美可口。就一传十,十传百,豆腐脑便传开了。

还有一个故事,说清朝雍正年间,武将军羹尧美食佳肴吃够了,

膳食非常难伺候,于是手下就找来一位擅长做豆腐脑的士兵。年羹尧一吃非常满意,便把这个士兵留在身边,专门给他做豆腐脑。由于年

羹尧喜欢吃,于是上了宴席,有人说豆腐脑上宴席就是从这个时候开始的。后来,年羹尧因恃功骄傲、专权跋扈,被雍正皇帝削官夺爵,列

大罪九十二条,赐自尽。这位擅长做豆腐脑的士兵遂辗转逃回睢宁老家,以卖豆腐脑为生。从此,豆腐脑在睢宁流行了起来。



一瓯隽味趁朝晖

洗干净,浸泡4~8小时后,磨成稠浆,倒入细箩内边过滤,边兑入清水把浆汁滤净为止;浆汁倒入锅内,用微火熬浆,不能溢锅,使豆腐脑不糊、不苦、不涩;加入卤水烧开后盛入缸里,然后将缸口盖严,20分钟即成豆腐脑。

我一直都很喜欢吃豆腐脑,一直都很迷恋它细腻纯白的样子和滋润爽滑的口感,当然还有那绵厚醇美的香味。豆腐脑的吃法有很多,若吃咸味的,加入一点切得碎碎的萝卜干,撒几粒葱花,再倒几滴麻油;若喜欢辣味,便来一点辣椒油。用小勺轻轻搅拌,把萝卜干

和油均匀地混合在一起,再舀起一勺送入嘴里,连同驻满口鼻的香味一同滑入腹中,那感觉,一个字:爽!甜味的豆腐脑也有,但并非睢宁饮食的主流。

很长时间我都沉醉在豆腐脑中不能自拔,享受那份润滑,在那样的畅快淋漓中,挥洒着英雄般的豪气。于是,豆腐脑在我的饮食生活中得以完整。

对豆腐脑情有独钟,不仅源于它的味道,更是源于对过往岁月的感念,对童年生活片断的珍藏。记忆中,老宅巷口就有一个卖豆腐脑的摊点。卖豆腐脑的是一个

老奶奶,握着一个手掌大小被敲得薄如蝉翼的小铁勺,在一大锅的豆腐脑上一层层的滑动,速度极快,就像是在激流中自由驰骋的船夫,驾轻就熟。盛上大半碗豆腐脑,再浇上热滚滚的汤汁,每每都觉得一碗不过瘾。

小吃摊上坐满的人,从吃豆腐脑人那吱溜溜吃着丰富表情上就可以看出,那滋味是十分受活与享受。

现在城市里摆摊叫卖豆腐脑的几乎不见踪迹,这些摊点早已改成了门店,记忆中的口味没有变化,就餐的环境也干净整洁,却找不到童年的感觉了。



以睢宁人对豆腐的喜爱,对豆腐脑自然也是爱不释手。

豆腐脑其实就是豆腐制作过程中的一个步骤。将黄豆拣净杂质,淘