



编者按

天气寒冷,闲坐灯下,你会想起家乡的味道。时光酿就醇厚悠长的香气,一碟红红的豆腐乳可就一碗香喷喷的白米饭,母亲做的酸菜有独特的味道,那是岁月凝结的香气。民以食为天,精食雅饮是生活,清粥小菜可养胃,粗茶淡饭也知足。“白菜青盐糙米饭,瓦壶天水菊花茶。”很喜欢郑板桥的烟火人生。俗世生活,很廉价的饭菜,却有很清雅豁达的味道。本期策划饮食专版,愿食物的温暖驱赶读者冬日的寒冷。

时光酿就烟火的味道

醉腐乳

■冯广博

从鄂西北老家回来,总得带点什么。太多选择,真不知道带什么好,这个时候,必须懂得放弃,不然带来也吃不赢,浪费了。但,豆腐乳是必带不可的。

不敢说吃遍了全世界的腐乳,但就我吃过的腐乳来说,最好吃的还是我老家竹溪自制的豆腐乳。这跟我童年味觉记忆固然有一点联系,但是,没有这个味觉记忆不是老乡的朋友,吃过竹溪腐乳之后,也有同感,说,这是他们吃过的最好吃的豆腐乳。所以,经常有人问我:“你家还有豆腐乳吗?来一点吧!”当然特指的是老家竹溪的农家豆腐乳,不是超市随处可见的腐乳。

小时候,我见过母亲做豆腐乳,但印象已非常模糊,母亲现在快 80 岁了,没有足够的体力打豆腐制作豆腐乳了。倒是大姐夫,每年都会做一些。腊月里,大姐夫将打好的豆腐,选一些比较老的豆腐,切成小块,在簸箩里垫上干净的稻草,将一小块一小块的豆腐放在上面发霉,过三五天或者更久,等到它上面长了绒绒的白毛,那就算霉好了。然后蘸作料,作料一般是辣子面、花椒粉、五香粉、盐等,每块豆腐都蘸满,用一个瓦罐坛子密封。数月后开坛,香气四溢,即可食用。

竹溪好山好泉好黄豆,这样制作出坛的豆腐乳,味道已属上乘。但是,如果再在密封前加香油多勺,加高度白酒数两,量以坛子大小为准,腐乳装九成,香油和白酒填满,直到满坛为止,然后将坛子密封,放 3 个月之后再开封。这时候,开封的秘制腐乳,酒香、油香、霉豆腐本身的香、作料的香味完全融合在一起,简直可以说是满屋飘香,沁人心脾,闻之即醉,唾液满嘴,渴望加饭,立刻到嘴。

而这个时候,如果闻到酒味,就算是失败了,所以至少需要密封 3 个月,甚至半年,不然,酒香盖过腐乳,就喧宾夺主了。就像炒菜时用酒焖鸡,酒味完全融到鸡肉味中才算焖好了,如果吃起来一股酒味,真是大煞风味。

我之所以这么强调没有酒味,是因为我几年前保存过一坛香油白酒泡腐乳,半年后开封,味道之香醇惊到我了。我称之为“醉腐乳”,有个朋友强制性剽走一小瓶,只好忍痛割爱,忍痛啊!

这腐乳,居然已有一千多年的历史了,早在公元 5 世纪,北魏时期的古书上就有“干豆腐加盐成熟后为腐乳”之说。在《本草纲目拾遗》中记载:“豆腐又名菽乳,以豆腐腌过酒糟或酱制者,味咸甘心。”宋人周紫芝《竹坡诗话》说,苏东坡最喜欢吃猪肉,他在被发配黄州时亲自动手炖肉,炖肉时先把带皮的五花猪肉切成方块,文火煮半日,加豆腐乳和香料,吃起来肥而不腻。清代袁枚居然也把这块小小的豆腐乳收进了《随园食单》。而著名的绍兴腐乳在四百多年前的明朝嘉靖年间就已经远销东南亚各国。鄂渝陕三省交界的竹溪县,西周时属古庸国,明成化十二年(公元 1476 年)定名“竹溪县”,其腐乳工艺什么时候开始传承,暂无看到相关史料。绍兴腐乳当然好,但如果让我选择,我首选竹溪自制“醉腐乳”。

其实,我的口味已经慢慢有了改变,吃腐乳的量越来越小了,但对腐乳的喜爱却并没有减弱,偶尔一碗白米饭就这一点腐乳不用菜就能吃到饱。

今年我必须再秘制一瓶。

半年后,我的秘制“醉腐乳”才会开坛。口水要忍这么久,真是太残忍了。

(作者为竹溪籍作家,现居广州,此文转载于《菜农笔记》一书)

腌酸菜

■柯洵洵

在天寒地冻、万物凋零的日子里,人们需要新鲜的食物来维持生活,所以先辈们很早就掌握了储菜过冬的技艺,而腌制就是其中最重要的方式。《诗经》记载:“中田有芦,疆场有瓜。是剥是菹,献之皇祖。”菹就是腌酸菜,这说明西周时期腌菜已经较为常见。

大约在宋朝以前,南岭以南的地区并不腌菜,因为那里一年四季都有新鲜的蔬菜,只有北方人才会吃这些气味难闻的腌制物。但是时间会改变很多事情,腌菜也在历史长河中广泛传播,人们从不喜欢到喜欢,再到发展出泡、榨、脯、齏等五花八门的腌制技艺。这些技艺创造出丰富多彩的舌尖美味,给平淡寡味的生活掀起了波澜,让人们在艰难的岁月里对一日三餐还有盼头。

大多数十堰人是无酸不欢,在许多人的记忆里,童年可能就意味着一碗酸菜面、一坛酸白菜、一碟酸辣椒。在我老家房县,几乎家家都腌酸菜,一般是将青菜洗净,晾干残留的生水,平放进大瓦缸里,放一层菜撒一层盐,用青石压好,加满新汲的井水,密封后放到阴凉处发酵。腌菜技术易学难精,虽然每家腌菜的工序都大同小异,可是酸菜的味道却各不相同。我至今依然记得奶奶腌的酸韭菜,色泽青黄,鲜香扑鼻,酸味十足,从菜坛里捞起来就可食用。要说有何诀窍,那就是奶奶腌韭菜时,先将韭菜结一个环,然后在环中嵌入一个青辣椒,发酵过程中韭菜与辣椒的材质深度融合,散发出一种特有的酸香味。这味道,也许便是令人难忘的故乡味。

如果把房县的腌菜方法称为“冷腌法”,那么郧阳地区的腌制方法则可以叫

做“热腌法”。郧阳人腌菜时,先将菜在开水锅里轻焯一下,杀青变色后放进瓦缸里发酵,一般不放盐,不加水,即便是做酸浆需要加水,也只能加凉开水。这样腌制出来的酸菜酸味内敛,不及冷腌的酸爽脆嫩,在以酸为主的竹溪菜里是不用的。但是清淡无盐的酸味使它更显得百搭,在做酸菜面条、配炒菜上比冷腌的酸菜略胜一筹。郧阳人腌酸菜不喜放盐,所以菜缸里常有臭味,酸菜也保存不久。不过现在的防腐技术很先进,腌酸菜早已批量化生产,在大小超市都能买到各色腌菜。

今天十堰人的餐桌上已经离不开酸菜,虽然市场上新鲜蔬菜供应不断,但是每到霜降时节,人们都会开始腌制储备一年的酸菜。陆游在《咸齋十韵》里写道:“九月十月屋瓦霜,家人共畏畦蔬黄。小甕大瓮盛涤濯,青菰绿韭谨蓄藏。”在秋高气爽的日子里,家家户户把盆盆罐罐拿出来洗干净,腌制白菜、萝卜、韭菜、辣椒,这简直就是对竹溪、竹山、房县地区农家腌菜场景的生动描写。郧阳人腌酸菜却没有这么壮观,因为要焯,所以选用的材料是腊菜、芹菜等,对时节的要求并不像冷腌法那样严格,只要想吃随时都可以腌制。

腌酸菜能开胃,能去油腻,酸菜煮鱼、酸菜炒猪头肉都是名菜,但是要做得更好并不容易。十堰大多数面馆、粥店会切一盆腌酸菜让人自取,一般的家庭或多或少都存有腌酸菜。过去食物短缺,人们靠酸菜度日,现在生活富裕了,酸菜成了饱食之余的小惊喜。如果能从大鱼大肉的酒场中抽身,把精力投入到微妙的生活细节中,回家煮一碗面条,切一碟酸白菜,撒上香油葱花,这样的日子才是平凡生活的真谛。

(作者地址:东岳路 8 号)

