

喝一碗清晨的豆浆

文 / 石头



自“舌尖体”一夜爆红后，相继又出了好些美食记录片。2019年，一档记录国人早餐的节目以100集的片长，缩短了大江南北的距离，呈现出一道道热气腾腾美味的早餐。足以说明我们早餐文化如同一本厚厚的“辞海”。

把全国各地的早餐全摆一桌可媲美满汉全席，如果每天吃一种，一年365天不重样。但说到喝什么来搭配，豆浆肯定排在前三。

南方的烧饼油条、热干面、葱油面、炸酱面必搭配豆浆；北方吃煎饼果子捎带一杯豆浆不论严寒酷暑必不可少。所谓有吃，当然必须就要喝，特别是早餐，豆浆显得尤为重要。

读小学期间，有一阵子每天早自习后全校学生都必须在教室里喝豆浆。不知起于何时又止于何时，每个学生每月需要交给学校10块钱，响应号召一起补充营养。几乎是准点的，班里两个值日生抬上一大缸热豆浆摆在讲台旁，下边的学生们也早早把自备的“杯具”放在课桌一角蓄势待发，不管你是爱喝不爱

喝的，都必须喝。之所以这么说，是因为我对那股气味有些抵触，完全就是浓浓的“甜豆腐汤”。

那会儿的豆浆浓烈如卤水豆腐的气味，不似现在那么柔和。很长一段时间，豆浆于我而言是避之不及的。

人的味蕾其实也是随着年纪的增长逐渐被打开的，可能孩子只尝到单纯的甜，不能参杂其他。所以豆腐味的豆浆和中药一样，都是不好喝的。

然而全国各地都做豆浆，也都有自己的方法，但万变不离其宗，无非是黄豆的品质和研磨熬煮方法所决定其味道。中国地大物博人杰地灵，总有人剑走偏锋会捣鼓出不一样的东西。

在广西梧州，独特的“冰泉豆浆”起初只是默默地占据着自己的一席之地，是不为外人所知的。“冰井泉香”自唐朝已享有盛誉。《梧州府志》记载：“梧州城东有井出冰泉，井水甘凉清冽。”冰泉豆浆之所以出名就是因为用了这般得天独厚“冰井泉香”的井水，才香、滑、浓而独具风味。

我们所熟知的台湾永和豆浆已经沦为快餐文化，而一家后起之秀却不经意般的掳获人心。王家卫在第八届北京国际电影节上发言：“前几天，我去到一个店里吃早餐，它的豆浆，碗底印了两行字：我愿意为你，磨尽一生”。

古朴的瓷碗搭配上这句拍案叫绝的比喻，实在叫人难以抵抗。而王家卫所感叹的这家早餐店所坚持的古早味，如同它的名字“桃园眷村”，把生活沉湎于时间，唤醒人们朴实的初心极为难能可贵。

传统石磨在研磨泡发过的黄豆时，空气能充分接触黄豆，使其完全释放蛋白质。重力的挤压研磨和现代豆浆机封闭式打磨风味完全不同，这就好比速溶咖啡相较于手冲咖啡是没有灵魂的。

更多人注重豆浆的本味得益于懂它的人，也得益于分享它的人。可能我不会自己去选豆研磨，但我会不远万里去寻找，只为在清晨听着鸟的第一声轻啼出发，让豆浆的热气扑在脸上，滋味自然涌上心头。■