栏目主编：赵卉寒 huihan-zhao@sgcc.com.cn

当豆花遇上面条

文／肖冬梅

最早对豆花有印象，是在大学时。因为从小生活在军工企业的封闭环境中，周围又大多是北方人，因此我对贵州的各类特色食物并没有特别的印象。自进了大学，离开了部队一般的生活环境，我立马感觉来到了另一个世界。肠旺面、怪噜饭等好吃的食物，一股脑地涌进了我的生活。

记得在大学宿舍大门口的栅栏外，有一排当地居民专门为大学生设置的小食街，不想吃食堂的饭菜，或是下了晚自习肚子饿了，这条街上的食铺便是学生们最好的去处。

初识豆花便是在这里。

豆花，本质上是介于豆腐成品与豆浆之间的一种豆类制品。据一位精通美食的南方朋友介绍，豆花在北方人看来就是豆腐脑，只不过相较于南方的豆花，豆腐脑更为嫩滑，而豆花韧性更强一些。

豆花的制作，核心是豆浆煮开后，用卤汁凝固。在制作过程中，需要一手持瓶，均匀洒下卤汁，另一手用漏勺不断轻拨豆浆，让卤汁能上下散开，使豆花均匀凝固。随后，用筲箕之类的弧形器皿，不断轻压豆花，使其凝固成形，又不过分紧致。随后就可投入大锅，终日温煮，随吃随舀。

在四川和贵州，豆花是最平民化的食物之一，它可以与众多食材搭配，调制出可口的美食。例如，以猪肥肠和嫩豆花制成的肥肠豆花、以草鱼为主原料做成的鱼豆花、和牛肉片搭配制成的豆花牛肉，还有最为普通的用小白菜或嫩豆角作为主要食材的素豆花……

近年来，豆花与面条这种特殊的搭配开始在贵州各大面馆流行开来。但据当地人说，“豆花遇上面条”其实由来已久。豆花面最早发源于贵州的遵义。在《遵义市非物质文化遗产代表性项目名录》中有这样一段介绍：“传说，清代光绪年间，遵义有一行善人家，长年吃斋念佛，为了行善积德，在湘山寺山脚下开了一家面馆，专卖豆花素面，方便烧香拜佛的善客。”

到了抗战时期，有位老城人李筑屏，别出心裁，用鸡丁、鱿鱼丁、榨菜丁、精制豆瓣酱等调配蘸碟，招待食客，获得称道。

豆花和面条，不管在南方还是北方，都是家喻户晓的食材，但是，当鲜嫩的豆花遇见热情的面，就呈现出了这样的场景：一碗热气腾腾的宽刀面，盖着一团滑嫩绵软的豆花，面条浸泡在豆浆中，旁边是一小碟红绿搭配香辣开胃的蘸水。一碗色香味俱全的豆花面，视之清新活泼，闻之豆香诱人，食之美味可口，面香中融合了豆香，令人食欲大增，口感满足，回味无穷。

据有关资料记载，在红军长征途中，邓小平同志就喜欢遵义的地方小

吃。当他1958年来到遵义时，接待部门在遵义的豆花面馆为邓小平同志安排了早餐，其中就有豆花面和羊肉粉。

据当时担任警卫任务的公安民警冯林等人回忆，小平同志一行从遵义宾馆经公园来到红花岗附近的一间豆花面馆。当时的面馆是一间约100平方米的茅草屋，但室内非常整洁。小平同志在品尝豆花面时，对服务员说：“请给我烧几个糊海椒来。”然后，他一边吃，一边说：“不错不错，味道好，很好吃。”

2006年，遵义豆花面被收录为遵义市第一批市级非物质文化遗产名录。

如今，走在遵义或者是贵阳的大街小巷，豆花面的招牌随处可见，来遵义的游客也总要寻找遵义豆花面馆，吃上一碗豆香诱人、鲜香嫩滑的遵义豆花面。

说到豆花面选用的食材，其实都是很普通的东西，但这普通的食材却有着不为人知的“秘密”。豆花，是采用贵州本土的黄豆，洗净泡发后进行磨浆、熬煮、过滤，最后点化而成。它的独到之处在于最后的点化，一般点豆腐或豆花是用胆水或石膏，而遵义豆花面的豆花是用自然发酵带有微酸的窖水点化的。

用这种窖水点化的豆腐，既没有石膏或卤水的苦涩味，又比一般豆腐细嫩，比豆腐脑紧实，回味里还有一丝独特的豆香。

豆花面的面条，是采用上等面粉加足量鸡蛋、适量盐及碱水制作而成的。俗话说“盐筋碱骨”，这种加了盐又加了碱的面条，下锅煮熟后软硬适中，不浑汤，吃起来特别有嚼劲。这种面比常见的韭菜叶子宽，又比一般的宽面窄，所以当地人形象地称它宽刀面。

煮面也是有讲究的，要用豆浆煮，宽薄的面条，更容易吸收豆浆的精华，面香中融合了豆香，风味独特。

而豆花面的蘸水，则是味道的灵魂。蘸水很有讲究，有素、荤两种。“素辣椒水”配有五种保密的佐料。“荤辣椒水”还配有瘦肉丁、鸡肉丁、油炸花生米、豆腐皮等数十种佐料。

食用时，用筷子将面条和豆花挑进“蘸碟”内，边蘸佐料边吃。一定要趁热吃，鲜香嫩滑，食欲顿开。待到吃完后，再来一口热面汤，面汤还有煮面时残留下来的咸味，一口喝完，将之前吃面的辣味压了下去，吃饱喝足，大汗淋漓，真乃人生一大美事！ 能