

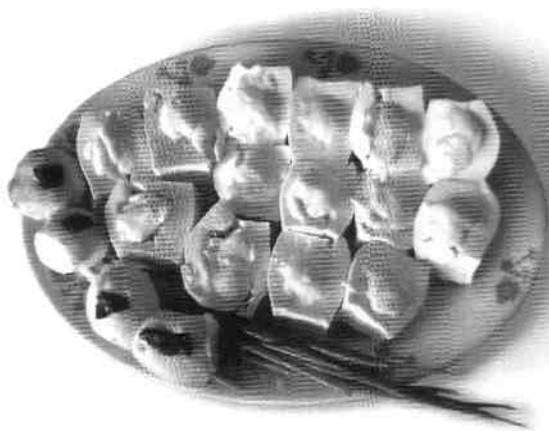
钟林斌

客家酿豆腐与北方包饺子

酿豆腐的“酿”字，客家话读作“让”。酿豆腐是客家美食，粤东北客家人逢年过节或者招待客人时都少不了这道美味。岭南各地的客家饭店，也无不把酿豆腐当成招牌菜。由于其荤素结合、色泽白嫩、滋味浓郁，因而备受各路食客的青睐，不限于客家人士。

酿豆腐堪称客家美食中的一绝，不妨说说其制作程序。准备好几大块压掉水分的白嫩豆腐，切成一寸见方的若干小块儿；将适量肥瘦参半的猪肉和去刺的新鲜鱼肉一道剁成肉末，拌以葱末、姜末、五香面、粉面子及少许酱油；将调匀的肉末嵌进小块豆腐里面，但千万不能把豆腐穿透；以清水青菜为锅底，将酿好的豆腐平放其上，再浇以香油及豆瓣酱或上等老抽，中火焖十多分钟，即可装盘食用。清朝同治、光绪年间，粤东北乡土诗人张子筠曾写过《酿豆腐十二韵》，将此物的制作过程诗化。诗云：“来其清且洁，

况兼美在中。剖云分片片，切玉镂空空。料选鱼和肉，香储酱与葱。敲砧声欲碎，举匙派偏公。酝酿功深得，包罗式更丰……调剂资人力，酝酿借火攻。”（民国21年版《竹人诗集》）表明此物至迟在清末已名声大噪，但其作为客家菜肴的历史，却更为久远。



在粤东北客家地区流传着一则故事。两千多年前，年轻的将军赵佗奉秦始皇之命入粤，被任命为龙川令，在今天称之为佗城的地方建立城池，作为粤东北的军事基地和行政中心。赵佗是河北真定人，他的部

下也大多是黄河中游地区的农家子弟，他们身处异乡未免想家，每逢节日便希望能吃上一碗水饺，以慰乡思。可是此地只出产水稻，不产麦子，想吃饺子只是一种奢望而已。不过，当地土著人家有做豆腐的手艺，于是北方来的伙头军便想出了用豆腐块包肉馅的妙招，做成今天称之为酿豆腐的菜肴，以代替水饺，聊且宽解老乡们的思乡之苦。这则传说将酿豆腐的历史追溯到遥远的秦代，并且和赵佗联系起来，未必可信。但是，说此物是客家人的创造，与客家人思乡情结有关，恐怕是毋庸置疑的。

粤东北地区客家人的先祖大都来自河南、河北或关中平原，迁居此地的时间有先有后。他们或者是秦末随赵佗南征的军人，或者是南北朝时期从中原到此避难的家族，或者是明初受命到此屯垦的军户，或者是清初、清中叶从中原经由江西、福建辗转到此谋生的小民。当年南粤王赵佗发迹之地、今天被确定为省级文化名城的龙川佗城，全镇人口不过4万多一点，居然有89个姓氏（据《佗城镇志》），而这些姓氏家族的根大都在中原地区。如笔者家族早先宗族祠堂的祖宗牌位上就刻着“河南府颍川堂”6个字，表明钟氏的族源在河南许昌一带。遥想当年客家先民背井离乡，备极艰辛，为了在陌生之地生存下去，在衣食住行方面，无疑要借鉴中原老家世代积累的经验，同时又要参照岭南的气候、物产、习俗等条件加以变

化。包括酿豆腐在内的客家饮食习惯以及诸多客家文化现象，都是中原文化与岭南土著文化及其自然环境相融合相适应的产物。黄河中下游平原地区有悠久的种植小麦的历史，百姓习惯吃面食，并且乐于吃包馅的食品。在商品经济极不发达的古代，迁居岭南的客家先民显然没有条件包饺子，可是祖祖辈辈形成的饮食习惯却促使他们将包饺子的技巧加以改造，发展为酿豆腐、酿菜卷、酿豆皮、酿苦瓜等以酿为特色的客家食品系列。民间传说客家人酿豆腐源于北方人包饺子，是思乡的产物，当非信口开河。

古时候，中原小百姓要吃上肉馅饺子，也非易事。逢年过节包饺子，往往是家庭的大事。包饺子的活儿全家人都可以参与，男女老少都能伸把手。从和面、擀皮儿、调馅儿、包馅儿直到下锅煮饺，一家人都来忙乎，这就自然形成了热闹、喜庆、融洽的气氛。所以包饺子的意义不仅在于饱了口福，而且在于在操作的过程中密切了人伦关系，使得家庭更为和睦。可以想象得到，客家先民回忆起在中原老家包饺子的情景，其感情应是甜蜜而又复杂的。怎样才能将和睦家庭的包饺子传统传承下去？他们也许正是在全家人参与酿豆腐的过程中找到了这种感觉。

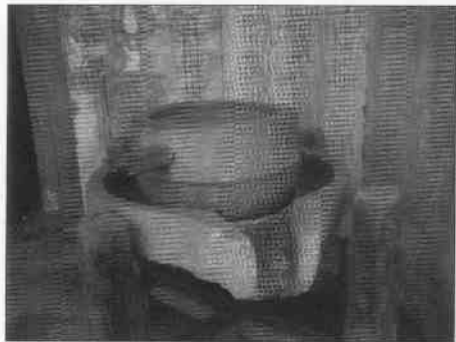
粤东北并非大豆主产区，因为土地资源有限，客家人只能将大豆的种子播在水田的田埂上，因而一户收获顶多不过几斗。可是这种田埂上长出来的大豆却分外地大、分外地圆，家

庭主妇也便分外珍惜这稀罕之物。在古时候或早些年物资短缺的日子，普通人家做一餐酿豆腐当是一件神圣而重大的事。

笔者是客家子弟，儿时全家人为酿豆腐而快乐忙碌的景况，像水中经久不散的涟漪，至今仍在心头荡漾。先是母亲、姐姐和我围着一大筐选豆子，将个别瘪子和有虫眼的剔出去，留下那些圆润饱满的；接着，父亲将合格的几升豆子，用老掉牙的石磨破开豆皮；母亲用簸箕将豆皮扬掉，然后用清水将豆子浸泡在瓦缸里。浸泡豆子的水很有讲究，那是母亲和姐姐在黎明时分饮牛的人还未上河之前，在合溪（一条流入东江的小河）挑上来的，那是从鳌山上流下来的清亮亮的泉水。豆子大约浸泡一宿工夫就可以上磨了。母亲和姐姐并肩推磨，我站在一旁用小勺子往磨眼里注豆子，父亲承担起过滤豆浆的力气活儿，母亲则点火煮豆浆。火候到了，父亲急忙将豆浆舀到瓦缸里，然后小心翼翼地地点卤水。点过卤水之后不到一刻钟，父亲便迅速将豆腐脑儿舀到放置

着豆腐包的三尺见方的格板中，上面加盖厚厚的平板，再加上几个石块、铁砣，用以挤压豆腐包里的水分。在这个空当儿，小孩子剥葱洗菜，大人就使劲儿剁肉馅，菜刀撞击砧板的声音，是家庭快乐和谐的节奏，传出去很远很远。将肉馅嵌入豆腐块儿是关键性的环节，是大人向小孩子传授技艺的时刻，馅儿要饱满而豆腐块儿又不至于漏底，这才算合格。忙乎了大半天，终于从锅里飘出来扑鼻的香气，全家人都眉开眼笑。出锅的时候，母亲先给没有做豆腐的左邻右舍送去一小碗，当然，我们也不时得到相应的回报。笔者长大以后，在客家饭店品尝过各式各样的酿豆腐，但都比不上儿时全家一道做出的酿豆腐那样正宗，那样美味香甜。

笔者在青少年时代就出走山海关以东，在东北大平原生活了半个世纪。东北平原盛产大豆，豆制品相当丰富，可偏偏不见有酿豆腐，地道的东北人也不知酿豆腐为何物，我很是纳闷。后来才弄明白，东北不仅大豆多，小麦也多，原籍河北、山东的东北人大可以用传统美食饺子来满足物质和精神的需求。笔者无数次在东北人家里做客，和豪爽的东北老乡围坐在炕上包饺子，无论老幼都围着炕桌忙乎，十分亲切融洽。那时节往往情不自禁地回忆起小时候在故乡全家酿豆腐的往事，深深感到，酿豆腐和包饺子确乎有某种亲缘关系，因为在营造和谐的家庭气氛方面，二者真有异曲同工之妙。



客家制作豆腐的老石磨（钟小核 摄）