

豆腐宴：沉醉在皖北小城的豆腐香里

吃豆腐，是淮南人的舌尖记忆，也是他们日常生活的注脚。与其说吃的是豆腐，不如说是在细嚼那快被时代遗忘的古城生活。这样的生活，我曾经在重庆码头边的露天火锅店见过，也曾在成都小街巷道里的盖碗茶杯里寻到过。人间至味，佳肴小菜，淮南豆腐宴重本味，用一碗热腾腾的豆腐脑做早餐就可点缀一天，磨豆腐的繁杂程序，让至鲜之味得以明朗展露，食之如沐春风。鸡汁豆腐使得汪曾祺这位能吃会写的生活美食家对豆腐也久久萦怀。

□ 刘润宇 赵鸿宾/文 张倩莹 赵广军/图



豆腐宴菜品：时来运转

玛瑙泉豆腐，三日不吃心慌慌

自淮南王刘安无意中发明了豆腐，整个中国人的餐桌便再也离不开这位清丽“佳人”。豆腐的脾性，圆融而通达，不争而包容，因而世人用尽十八般武艺创造了各式各样的豆腐佳肴，享尽其柔滑细腻之美。

而寿县是豆腐的发祥地，寿县八公山豆腐为淮南一带产品之正宗，其集中制于玛瑙泉、大泉、珍珠泉一带；其制作方法精良，用当地出产的黄豆，配以玛瑙泉等地的泉水，所制的豆腐色白如玉，晶莹有光泽，品质细嫩而富韧性，味道鲜美绝伦。特别是豆腐发祥地世代相传的精湛制作工艺，使得寿县豆腐独具特色，久盛不衰。玛瑙泉豆腐可荤可素，清淡中藏着鲜美，品尝时

清爽生津，历史上曾作为贡品。豆腐宴则更是让人流连忘返，五湖四海的游客慕名而来，只为尝这一口豆腐。

走在寿县古城城墙上，游客总是不可避免地循着豆腐香四处张望。吃货说寿县的豆腐离了这里的泉水便不是同一物，寿县当地人则说离了玛瑙泉便没有他们挚爱的味道。

古籍中记载，“泉水从井底冒出，太阳一照，流光溢彩，光彩夺目，如同玛瑙而得名玛瑙泉。”它源源不断地滋养着世世代代的寿县人，水质上佳被用于制作豆腐。寿县人认为这口井里涌出的甘甜井水是做出上好水豆腐的关键。而玛瑙泉豆腐宴，当地人更是日日相对，难以割舍。

小豆腐，大文化

游客来寿县古城游玩时，享受一餐正宗的豆腐宴席已是行程的主要内容。古城西南内环上的玛瑙泉豆腐宴，以其菜肴的口味正宗，品色丰富，往往是人们的不二选择。

张士宏此刻正在厨房里指导自己的徒弟制作豆腐宴，他在寿县已经是大名鼎鼎，拥有“中国烹饪大师”称号。同时，他也是玛瑙泉豆腐宴非遗保护项目的传承人。

麻婆豆腐、虾仁豆腐、菊花豆腐、千页豆腐、蘑菇豆腐羹、雪液银球、燕归巢等二十多道菜组成了一桌豆腐宴，是淮南人办大事宴请宾客时首先想到的最高礼遇。吃豆腐宴，需要提前预约，张士宏需要一周的时间来制作这场盛宴。从食材到最终装盘上桌，张士宏每一个细节都要把关，亲自操刀。无论是热盘、冷盘，红案、白案，配菜、

雕刻，都一样不落，悉心琢磨。为学习菜肴雕刻技术，他的手上经常被刀划伤，疤痕累累。“都是岁月留下的，挺好的。”

他深入玛瑙泉一带，拜访豆腐、豆腐菜肴的制作名师，虚心请教传统技艺。在此基础上，他结合菜品制作的需要，完善玛瑙泉豆腐的配方，以求食材与厨艺的完美融合。如今的寿县豆腐宴通过研发和改进，以余、熬、烩、炖、焖、煨、煮、烧、扒、炸、煽、溜、爆、炒、贴、煎、烹、蒸、烤、黑、卤、酱、拌、拔丝、蜜汁、挂霜等三十多种方法烹调，把菜肴品种从传统的几十种提升到上千种，“我的每一道菜名都是有讲究的，结合了寿县的历史文化取的名字，像淝水之战、草木皆兵、风声鹤唳等都是源于寿县文化，这样也让游客在品味美食的同时传播我们的寿县文化。”

如今，张士宏已经是抖音账号的红人了，他的抖音已经拥有六十多万粉丝。而他，依然在自己的小磨坊里埋头做豆腐，指导徒弟，孜孜不倦。“豆腐那么软，需要柔韧结合才能做出来好豆腐，有一天不练做豆腐的技艺，就怕手生。”如今，寿县豆腐宴从寿县底蕴深厚的历史文化中汲取营养，丰富和发展了寿县的豆腐文化，也让玛瑙泉豆腐宴走向全国，走向世界。 □ 据《安徽画报》



雕刻牡丹豆腐的工具



淮南豆腐宴墨石豆腐



菊花豆腐



豆腐宴菜品



豆腐细如发丝