

煮豆作乳脂为酥,高烧油烛斟蜜酒

“东方龙脑”龙山豆腐史话

章丘龙山镇,是龙山文化的发祥地,土地膏腴,物产丰富,历史上有三珍:龙山贡米、龙山豆腐和蛋壳黑陶。其中龙山豆腐颇有名气,是章丘的传统特产,久负盛名。尤以西王、东王户村(西王、东王野河村)和龙三村所产豆腐为最,并以产量大、味道醇正、色泽白而远销四方。在这几个村子,每到下午,家家磨声轰轰,户户炊烟袅袅。每到清晨,小推车成群结队,走街串巷,悦耳的梆子声此起彼伏,真可谓“凌晨街街梆子响,傍晚户户豆腐香”。

□翟伯成

1 悠久的历史

追溯历史,龙山一带种植大豆历史悠久。豆古称“菽”,《管子·戒》曰“北伐山戎,出冬葱与戎菽,布之天下”,可见菽与葱一样栽培历史悠久。及至汉代,石磨始盛,淮南王刘安好道学,泡菽如腐,磨而出乳,盐卤煮之成形,曰“菽乳”,即“豆腐”之早期称谓。豆腐之名最早始于北宋寇宗的《本草衍义》,曰:“生大豆炒熟以枣……为腐食之。”从历史记载来看,章丘龙山(原有土丘),两河流域(武源河和巨野河)是早期文明的发源地,原始先民择水而居,西河文明,龙山文化由此产生。到了两汉,这里已是济南国的重要城池。文帝十六年(公元前164年),封其侄刘辟光为济南王,居东平陵。始在城内大兴土木修造宫殿,济南国都曾繁荣一时。济南王与同宗淮南王刘安,吴王刘濞往来频繁,后来刘辟光还参与了吴王刘濞为首的“七国之乱”。(其实淮南王刘安

也愿意随淮南王响应,只是他的丞相按兵不动,不听刘安的号令,淮南因此得以保全。)可见其关系非同一般,淮南的豆腐制作工艺这时传入济南国腹地应是不争的事实,龙山豆腐至少在西汉晚期就已出现,甚至可能更早。从水文地貌来看,沿巨野河东邻,有一条地下暗河,含钙质成分甚多,打井取水谓之焚水,饮用不可,但点豆腐甚佳。千百年来,龙山先民就以此进行着豆腐的生产。再从交通要道战略位置来看,龙山驿自古就是古周道上的要地,《诗经·大东》曰:“周道如砥,其直如矢。”北宋的大文豪苏东坡曾来此留下千古诗句:“济南春好雪初晴,行到龙山马足轻。”苏东坡极喜食豆腐,是一位品豆腐的高手,还后人留下了“煮豆作乳脂为酥,高烧油烛斟蜜酒”的绝句。描述明代成化年间章丘景物及风土人情的言情小说《醒世姻缘

传》,有大量描绘龙山豆腐的情景。如在第24回,“却说程乐宇领着四个徒弟、五个仆人,从济南回家……一路上喜地欢天,恨不得一步跨到家内。到了龙山,大家住下吃饭……清早睡到日头露红的时候,起来梳洗了,吃得早酒的,吃杯暖酒在肚。那溪中甜水做的绿豆小米粘粥,黄暖暖的拿到面前,一阵喷鼻的香,雪白的连浆小豆腐,饱饱的吃了。”在第75回,“(在龙山驿)只见一个妇人,身穿旧罗褂子,下穿旧白罗裙,高底砂绿溜绸鞋儿,年可四十光景,站在大车门口磋商着买豆腐干儿……”又如《临江仙》一节:“他起身,算定这日走七十里,宿了龙山。次日走三十……买几块豆腐。”由此可知,在明中期,龙山豆腐已是远近有名的特产了。由于龙山驿站的原因,经过这里的商客多食之买之,捎带回乡,龙山豆腐可谓馈赠之佳品。



龙山豆腐制作过程的浮雕



龙山豆腐

2 讲究的制作工艺

元代江阴孙司业有诗《菽乳》云:“淮南信佳士,思仙筑高台。人老变童颜,鸿宝枕中开。异方营斋味,数度见琦瑰。传羹传世人,令我忆蓬莱。茹葷厌葱韭,此物乃奇才。戎菽来南山,清漪浣浮埃。转身一旋磨,流膏入盆盎。大釜气浮浮,小眼汤洄洄。顷待晴浪翻,坐见雪峰皑。青盐化液卤,绛蜡窜烟煤。霍霍磨昆吾,白玉大片裁。烹煎适吾口,不畏老齿摧。蒸豚亦何为,人乳圣所哀。万钱同一饱,斯言匪佻诙。”从这首诗中看出,当时豆腐的制作已与现在龙山豆腐的制作基本相同。

龙山的豆腐用料讲究,做工精细。俗话说:“好豆腐须用好水,以清泉细磨,生榨取浆,入锅点浆成形后,软而活者胜。”从用料来看,他们用上好的龙山黄豆。用水更为讲究,由于生产豆腐各村东面皆为甜水井,相隔不到二十米,西面就为焚水井,甚至两井一路之隔,这可真算得上一个奇迹!得天独厚的水资源条件,为村民制作豆腐提供了便利条件。在西王、东王户村,他们一般用村东面甜水井的水泡豆,用村西焚水点浆,所以做出来的豆腐芳香馥郁,独具风味。现在,经有关部门化验,两种井水差异之大令人惊诧:只能点浆的井水硬度超过正常饮用水硬度的十几倍。可以说龙山独特的水土加

上龙山人的聪明智慧,形成了独具特色的龙山豆腐。“一方水土,造就一方豆腐。”龙山豆腐可谓不可复制的特产。

做豆腐的全过程大致分为:备料、揉包、烧汁、点浆和压包五个程序。

备料就是在正式做豆腐前,先用簸箕把掺在豆子中的杂草碎叶等簸干净,然后放在筛子里把碎屑筛下来,接着把豆粒中的碎石、沙粒、污粒等拣出来。用石磨把豆子磨碎,再用簸箕把豆皮簸出。把簸好的豆籽搁置大盆中放水浸泡。泡的时候要根据天气的温度,冬春温度低时用一昼夜,夏秋八至十二个小时即可。看豆瓣膨胀湿豆比干豆大出二三倍,便可在石磨上连豆籽带水一块研细,成为一种煎饼糊状,实际上研磨得越细越好,这样才能开始做豆腐。

揉包即揉豆包。用一种布纹较细的棉布口袋,放在木罗架上(以后又发明用木制十字架,挂在饭屋梁上,用包袱系住四个角,来回抖动木架让豆汁流出来),然后人站在锅台边,把磨成的豆糊舀在口袋里,用力挤压口袋,豆汁从口袋里挤出。再也挤不出豆汁了,剩在口袋里便是豆腐渣,一般锅能出二十斤豆子的豆腐,大号锅能出三十斤豆子的豆腐。

烧汁,就是把锅里的生豆汁熬熟。过去是拉风箱(有了电

后才使用鼓风机),烧煤、秫秸、干树枝等。把豆汁烧开(豆汁水须滚一会儿),这便是人们常喝的“熟豆汁”。

点浆是必须掌握好的工艺。制作龙山豆腐,点浆是关键。龙山豆腐的泡豆磨浆与其他无异,到了点浆的时候,就和别处不同了。龙山人点浆,不用膏,不用卤,只用当地井水(焚水)。点浆时把备好的焚水用水瓢放入滚烫的豆汁中,这时风箱暂停,放一瓢焚水,要舀起豆汁擦一下,这样放进的焚水才均匀。放焚水多少,看锅里豆腐脑能否清浆(水)而定。点过焚水的豆汁不多时就会变成豆腐脑,点完浆后,须用温火,以免脑汁沸出。

压包,就是用布纹稍稀的大白布包袱,抓起四角成口袋状,放在罗架上,下面是上口较大的瓷缸,然后把已形成块状的豆腐脑一瓢瓢装入包袱袋中,随装随抖包袱,让豆腐脑里的水从包袱里渗漏出来,流到下面的瓷缸里,豆腐脑全留在包袱里,等把大锅里的豆腐脑全部装净,十字插花形把包袱紧紧系住,用一块平型木板在上面用力压。如果人要想省力,就在平板上放一块四五十斤重的比较平整的石块。两个小时后将石块、木板搬掉,张开包袱,就成了白生生的豆腐。浆水用来洗头,头发格外润滑,用来洗衣服,格外能下油腻灰尘。

3 独有的特色品味

龙山豆腐浆细,含水多,质嫩而不流,洁白如雪,嫩和白是其最大的特色。白如雪,有一种高洁的品质,正如清代胡济苍的诗词:“信知磨砺出精神,宵旰勤劳泄我真。最是清廉方正客,一生知己属贫人。”生动地描绘出龙山豆腐的藻雪精神,由磨砺而出,方正清廉,不流于世俗,赞美其品质“高节清亮”,也诠释了龙山豆腐蕴含的哲理。

味道甘美,富有弹性,久煮不老亦不糊,是龙山豆腐的又一大特色。其中以西王、东王户村所产豆腐最好,并且产量大,味道醇正,远销四方。特别在节日前夕,这几个豆腐专业户村,家家磨声隆隆,户户炊烟袅袅。清晨,车水马龙,梆子吆喝声此起彼伏。龙山豆腐,以及再加工而制成的豆腐乳、豆腐干、五香豆腐、冻豆腐等产品,已进入千家万户。

龙山豆腐营养丰富,含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素,还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白,被誉为“东

方龙脑”,历来素有“龙山三珍”之首的美誉。龙山豆腐的消化吸收率达95%以上,两小块豆腐,即可满足一个人一天钙的需要量。

龙山豆腐为补益清热养生之食品,常食之,可补中益气、清热润燥、生津止渴、清洁肠胃。更适于热性体质、肠胃不清、热病后调养者食用。现代医学证实,龙山豆腐除有增加营养、帮助消化、增进食欲的功能外,对牙齿、骨骼的生长发育也颇为有益,在造血功能中可增加血液中铁的含量;豆腐不含胆固醇,为高血压、高血脂、高胆固醇血症及动脉硬化、冠心病患者的药膳佳肴,也是儿童、病弱者及老年人补充营养的食疗佳品。龙山豆腐含有丰富的植物雌激素,对防治骨质疏松症有良好的作用。还有抑制乳腺癌、前列腺癌及血癌的功能,龙山豆腐中的甾固醇、豆甾醇,均是抑癌的有效成分。

(作者:章丘市政协文史委主任、市文联副主席)