



从漕船上的“路上吃食”到津菜的“灵魂底口”

酱豆腐 撑起津菜厚味格局

文图/孙贻林

外地游客来天津“西北角”吃早点,必点的特色小吃:煎饼果子、嘎巴菜、素卷圈,都有着同样的一味酱料——红腐乳。天津人惯称其为酱豆腐。

酱豆腐在津味中,可以说是最有辨识度和代表性的味道了。鲁菜、京菜用酱豆腐多是炖肉熬鱼的调料,目的是用此增加酱香的多元与厚度。但津人用酱豆腐,是那种绝不掺杂其他的直给,目的就是放大红曲米与豆腐发酵后那股浓烈的香型。尤其是天津人把酱豆腐用在素食中做调味,至少在北方地区是不多见的。除了淋在嘎巴菜上、裹在煎饼果子,天津人除夕夜家家户户要包的津味素饺子里,酱豆腐似乎成了津味的“代言人”。



狼得食,急急捧起,一问价,三百八十块。彼时月薪微薄,实在拿不出,摩挲再三,只得怅然放下。又过数年,再度遇上,纸已泛黄,边角微卷,品相远不如前,要价八十块。我咬咬牙,终究买了回来。归家展卷,日日翻看,夜夜研习,惊觉书里最精妙、最要紧的一笔,并非那些名贵食材的做法,而是在无数家常菜大菜里。一味不起眼的佐料,竟是我年少时最爱的酱豆腐。津菜的滋味与章法,才一点点在心里清晰起来。素炒白菜丝、素烧茄子、炒素杂烩、勺拌豆腐、酱豆腐肉、小炖肉、坛子肉……原来,老师傅常说的那句津菜讲究“厚味”,靠的就是这一方小小的酱豆腐。

运河带来的酱香

运河岸边的酱香,是天津味道的根。明清两代,天津卫是漕运的驿站,也是南北滋味交汇的渡口。无数漕船载着江南粮米杂货,一路北上,行至西大湾子此处宽缓水湾,便纷纷落锚停泊。船工终年在水上漂,饭食简单,只求一口下饭、耐存、又能解乏的东西。寻来寻去,还是一罐腐乳最贴心,于是就成了水上人家最实在的“人间鲜味”。

江南腐乳,经得住长途颠簸。瓷罐封得严实,一路摇晃的同时,也在进行着持续发酵。开罐的那一刻,鲜亮红曲汁带着一股醇厚的酱香漫开来,就着粗茶淡饭,也吃得有滋有味。南来北往的人,口音各异,却唯独对这罐红方有着一致的认同。漕运不息,这一缕酱香,顺着运河水,慢慢渗进了天津的味道。日子久了,这“路上的吃食”就在天津扎了根。

老天津人说它“皮实”。穷时,一碗白粥配腐乳,便是一顿饱饭;日子宽裕些,炖肉放一块,肉香更厚,肥而不腻,竟成了炖肉的魂。烧茄子、熬白菜,随手拌进一点酱豆腐,寻常素

菜立时活色生香。它从佐餐小菜,慢慢变成津味菜里最家常、也最提气的味道。

在老天津卫的西大湾子,把这滋味做成口福的,便是嘎巴菜了。传说,乾隆南巡至天津,在运河岸边发现一煎饼摊,便上前尝鲜,吃得急了,噎在喉处,掌柜媳妇见状手快,将晾凉的煎饼切条,淋上卤汁,又舀一勺红亮的酱豆腐汁浇上去。皇上一尝,鲜香适口,龙颜大悦,赐名“嘎巴菜”,后来便有了“大福来”的字号。做嘎巴菜,用料本分:绿豆配陈年粳米,淘净泡透,石磨细磨成米浆,在烫手的铁鏊子上摊成薄饼,金黄柔韧,晾凉后再切作柳叶状。粳米脆爽,绿豆软韧,一口下去,沙沙棱棱,全是粮食本味。嘎巴菜的灵魂,全在那勺撇开的酱豆腐汁上。拌开来,豆香清,卤香浓,腐乳的酱香回甘在舌尖上一层层漾开。再撒上香菜末,鲜爽相配,味浓回环。

漕运的风渐渐远去,可那股酱香,却从西大湾子飘进了天津城的大街小巷。如今,外地游客出了西站坐上地铁,几站便到西北角,早市最红的嘎巴菜、煎饼果子、炸素卷圈……样样都离不开那勺酱豆腐。天津人几日不吃,便觉得嘴里寡淡,心里空落落的。

正宗津味煎饼果子,绿豆糜摊在鏊子上,手腕一转,便是匀净圆饼。半熟时磕入鸡蛋,刮板轻轻摊平,随即麻利翻面,焦黄一面朝上,摆上酥脆的果子或果篋,叠起半边,先抹秘制的面酱,再厚厚抹上一层酱豆腐,热热的煎饼裹着腐乳香,香气窜入鼻孔,那叫一个爽!随口问一句吃不吃辣,能吃得添一勺辣子,最后撒芝麻与葱末,尺板一压,对折装袋,一套才算齐整。绿豆的清香裹着鸡蛋的蛋香,以酱豆腐的鲜醇为线串在一起,便是天津人清晨最熨帖的味道密码。

津菜风骨里的红方

天津人家的厨房,是少不了一罐酱豆腐的,这是津味的底色。与咸菜、酱瓜同列,就粥佐馍,朴实无华,是家常味道的根脉。谁曾想,这不起眼的小块腐乳,竟被天津厨师用得活色生香,成了津菜里化腐朽为神奇的妙物。

《天津菜谱》记录,烧茄子、炒白菜、熬小鱼、炖五花肉,都离不开酱豆腐,少了便缺了几分筋骨。它不抢味,却能提鲜、解腻、调色、和味,让咸不至齁,甜不至腻。再肥腴的肉,经它一调,脂香与酱香相融,入口之时,油腻味全消。

老友新开一家津菜馆儿,邀我尝新,端上一盘津味素炒圆白菜,配的是香干丝、炸面筋,初看平平,入口竟满是津味素饺子的醇厚,原来用的就是津菜中炆入酱豆腐汁的手法。廉

价的时蔬,经酱豆腐汁的调和登时有津味的风骨。又端上一盘东坡肉,是用砂锅煨熟的,肉色红亮,所煨料汁完全浸入肉中,入口酱香馥郁。品尝后惊觉,这酱汁中有酱豆腐入馔,用量极巧,既吃不出腐乳本味,还留着一缕津味的醇厚,渗进五花三层肌理,肥而不腻,这一改良比南派做法更合津人口味。天津人做菜好吃,讲究一个“活”字,酱豆腐便是点睛之笔,不显山露水,却让滋味层层递进。

津门名菜家熬鲫鱼,更是离不得酱豆腐。鱼用热油煎炸,外酥里鲜,料汁必有花椒油与酱豆腐双香合璧,红亮油润,咸鲜回甘,少了它,便不算地道天津味。

老天津的烧肉(扣肉),本是咸香口,用的是酱油、糖、盐提味,后来有了酱豆腐肉,切条蒸制,腐乳汁浸透肉质,香软入味。后经天津厨师兼收并蓄,将二者融为一体,如今,天津饭馆里的扣肉,几无不放酱豆腐者,不放反倒觉得滋味寡淡。

酱豆腐于天津菜,是底口,也是魂。它能中和咸甜,柔化色泽。老抽颜色过重,用它能冲淡提亮;食材不鲜,它能温润提香。嘎巴菜的小料、津味素饺子的馅儿、贴饽饽熬小鱼的汁,处处都有它的身影。

天津人的性格中藏着不事张扬,但唯独把这酱豆腐彰显到了极致。

人间至味,本就不在珍馐,而在寻常烟火里的巧思。酱豆腐平凡无奇,却被天津人赋予万千滋味,这是生活的智慧,也是饮食的情致。一箸入口,三春不忘,这小小的酱豆腐,藏着津门的烟火气,更藏着天津人对生活的热爱与从容。如今,我仍守着这罐酱豆腐,就着寻常饭菜,品着岁月的醇厚,也品着这座城的过往与新生。



作者按照《天津菜谱》还原制作的酱豆腐肉(上图)和素炒白菜丝(下图)