

小吃简餐

鲁家村“西施豆腐”：

柴火熬煮 豆香醇厚十三年

走街串巷

寻美味之三百四十九

→香煎豆腐。

→店铺地址。(手机导航软件截图)

↑店铺门面。

←桂花糖水豆腐花。

↑蒋梦淑在制作香煎豆腐。

秀峰区鲁家村坐落在桃花江畔,是桂林远近闻名的豆腐之乡,来到这里,品尝一碗手工磨制的豆腐,已成为无数游客不约而同的仪式。

在鲁家村村口,有家名叫“西施豆腐”的小店。几把遮阳伞、数张简易方桌,一方露天摊位,构成了这家小店朴素的样子。老板蒋梦淑日复一日守着灶台,做豆花、煎豆腐,不慕繁华,只凭一股地道本味,便留住了本地街坊的胃,也拴住了八方来客的心。

★推荐理由 散步后来一碗豆腐花 解乏又解渴

我经常来鲁家村散步,逛完村子,总要到村口吃上一碗豆花。她家的豆花细腻顺滑,豆香浓郁,尾韵里还带着一缕淡淡的柴火焦香。散步过后来上一碗,解乏又解渴,是记忆里地道的传统豆香。

——家住肖家新村的肖先生

★记者探店 一碗豆香满满的手工豆腐花

循着食客的推荐,记者近日来到鲁家村。穿过风雨桥,步行至村口,“西施豆腐”的伞篷便出现在眼前。遮阳伞次第撑开,门前方桌错落摆放,老板蒋梦淑正在档口埋头忙碌。小店主打手工豆腐花和香煎豆腐,兼卖豆浆与几样特色小吃。价格醒目:豆浆、豆腐花每份3元,煎豆腐每份5元。采访间隙,途经的市民、游客纷纷驻足,点单声此起彼伏,小摊前烟火气十足。

记者留意到,档口操作台一分为二,一侧的豆腐花始终恒温保存。蒋梦淑介绍,热豆腐花才能保有嫩滑口感,一旦放凉,口感与香气都会大打折扣。她告诉记者,甜口豆腐花,夏天会搭配自家熬制的桂花红糖水,桂花香融入糖水,清甜不腻;冬天则会换成姜糖水,一碗下肚祛湿暖身。为照顾外地游客的口味,店里还特意推出了咸口豆花,佐

以酸菜、酱油等,咸鲜醇厚,各得其所。另一侧的煎档上,切块的豆腐整齐码放在油亮的煎盘里,滋滋作响,两面煎至金黄,外皮微焦,内里柔嫩。

根据老板推荐,记者点了一份甜口豆腐花与一份香煎豆腐。碗中的豆花微微晃动,舀起一勺豆腐花,质地软嫩,搭配着桂花红糖水入口,豆腐花顺滑入喉,浓郁的柴火豆香伴着桂花清甜在舌尖漫开,温润适口。香煎豆腐则煎得通体金黄,外壳薄脆,内里依旧软嫩多汁。出锅后撒上五香粉、辣椒粉,辅以葱花与酸豆角,香料咸香,辣椒微辣,搭配酸豆角独有的鲜爽,与豆腐本身的豆香相融。一口咬下去,外皮酥脆、内馅软嫩,丰富配料充分烘托豆腐本味,越吃越有滋味。

★小店故事 柴火灶熬出来的豆腐烟火

蒋梦淑是土生土长的鲁家村人。2013年前后,鲁家村完成改造提升,这家小店也随之开张。

说起开店缘由,蒋梦淑回忆,早年她曾外出务工,四处漂泊。鲁家村世代传承豆腐制作技艺,她的父母从前便是挑着担子走街串巷、赶圩入城卖豆腐的。鲁家村改造后,进村休闲游玩的市民和游客日渐增多。看着家门口往来的人流,她心中一动:何不就地开店,把祖辈传下来的豆腐手艺延续下去。

“从小看着爸妈做豆腐,耳濡目染,上手不算太难。”蒋梦淑介绍,鲁家村的豆腐手艺代代相传,她始终坚持柴火煮浆的传统工艺,“只有柴火烧出来的豆浆,才有那股子本真的香气。”她介绍,制作豆腐要历经泡豆、磨浆、滤浆、煮浆、点卤、成型等多道工序,环环相扣。其中最考验功夫的,当数点卤,没有固定配方,全凭多年累积的经验来判断豆浆的温度与卤水的用量。温度高了,豆浆遇卤易散花;温度低了,又难以凝固成型。老一辈常说“做豆腐没有现成师傅”,其中的分寸火候,只能在日复一日的劳作中慢慢揣摩。如今,虽然部分工序借助了机械设备提升效率,但柴火熬煮这一环始终不变,只为最

大程度锁住黄豆的原始香气。原料上也优先选用本地黄豆,外地豆子易带腥气,而本地黄豆磨出的豆花,香气更纯粹、更醇厚。

开店13年,昔日的年轻姑娘,如今已成为孩子的母亲。虽然操劳不减,但能守在老家,照顾家中老小,不必再远赴他乡打工,她觉得很踏实。如今,店里积累了大批老顾客,不少熟客专程驱车从桂林城区而来,只为这一碗热豆花;也有外地游客偶然尝过之后,念念不忘,再度专程寻来。

常有客人劝她到城区开分店、扩大规模,也时常有人登门求教手艺,但这套家传技法,蒋梦淑一般不轻易外传。她有自己的盘算:柴火工艺难以标准化,豆制品又必须当日现做,运输、制作各环节都很难复刻原有的口感与温度。她更愿意安心守好鲁家村村口这一方小天地。

“打算再坚持几年吧,做豆腐实在太累人了。”她嘴上说着辛苦,手上却依旧不闲着,用心对待每一锅豆浆、每一碗豆花。那腾腾热气里,熬煮的不只是豆腐,更是一个村庄的味觉记忆和一位手艺人的朴素坚守。

记者刘琪 文/摄