

合江小城：一碗豆花润风尘

□ 刘乾坤/文 图



合江是长江与赤水河交汇的地方，是川黔古盐道上重要的水码头

川渝黔结合部的泸州市合江县，东与重庆市江津县接壤，南与贵州赤水市、习水县相邻。川盐是历史上重要的外销物资，产于自贡的优质井盐经沱江到达泸州江阳，在这里集散后进入长江航道，到达合江又会有三条水路：一条是顺长江而下到重庆、武汉，一条是沿赤水河到习水县，另一条是溯赤水河到达茅台镇。上千年的水陆要道，商贾往来，舟楫如云，成就了合江历史上的商业繁华。

这样的地理优势催生了合江早晨吃豆花、喝早酒的习俗：过去，因来往客商多，为赶早出发，商务洽谈都在凌晨时候，于是边吃边谈，双方的早餐以豆花饭为由头，洽谈采买运输等事项，顺便喝上两杯，一为请客答谢，二是交流感情，三也可以酒足饭饱后行船走货了。

今天在合江的清晨仍能见到不少食客，长年一到两家固定的小店吃豆花，这样的历史在他们身上有很多年了。吃豆花是合江人乐此不疲的事情，一来饱了口腹，从小吃惯的食物已经成为一种文化，根植于每个合江人的内心深处；二来可以偶遇旧交；三是高兴时还可以喝二两！吃豆花饭，喝二两，是这座城市的情感桥梁！



罗列成山的蘸碟，调料随你加添



蘸水碟子做酒盏，别有滋味

合江豆花的时代记忆

到合江，几乎当地人都会请你吃豆花饭，早上豆花下干饭已成为合江县城早餐的一大特色，中午豆花饭店也是顾客盈门。吃豆花饭，不少地方也有，只是这合江一到清早，便是满城豆花香。不到6点光景，勤劳的老板就打开铺面，一块块门板依次搬下来，炉火升起来，磨好的豆浆在锅里开始沸腾，大勺不断的搅动，让豆浆不生锅。

这时，老板会熄掉炉火，让锅中的温度慢慢降下来，约摸到了80℃左右，老板用锅铲舀起一瓢胆水，锅中的水慢慢变清，这时要用笊箕在锅边轻轻摁压，让豆花从锅边开始凝结，最后把笊箕轻轻放在铁锅中，以自然的重力将锅中心的豆浆慢慢凝结。5分钟以后，这一锅豆花就可以吃了。

一大锅豆花刚刚成型，早起的中老年人就开始陆续就座了。合江早豆花的蘸水是各取所需，调料很丰富：有蒜粒、糍耙海椒、大豆菜粒、红油、香油、木姜子油、葱花等，少则十来样，多的有二十几样。老顾客到了店里，先喊数，接着就打蘸水，蘸水打好，滚烫的豆花已经上桌，轻轻拈一块嫩滑的豆花，在蘸水里滚一圈，入口时，香嫩、辣、鲜的感觉逐个在口腔中转换，让人身心舒畅。吃完豆花饭，再喝上一碗微烫的豆花窖水，爽！彼时5元一位，豆花与饭管够，现在物价涨了一些，10元一位，豆花与饭管够，惠而不贵，成为一代代合江人最爱的早餐。

合江豆花蘸水中最有特点的是糍耙海椒，糍耙辣椒是用火烤或用锅煸炒的方法加工新鲜的二荆条海椒，外皮略糊时放入碓窝中，加盐和水，用木杵舂茸，而蒜不用舂成蒜泥，而是切成蒜粒，在蘸碟的味型上形成了独特的风格，不同于富顺豆花用的辣酱，也不同于蒲江的鲜椒碟。

然而最让大家津津乐道的却是腊猪油拌的碟子。同行的诸老师说：“我们下乡那阵，有这个腊猪油蘸豆花，好不容易哟！”时光突然回到半个世纪以前的上山下乡时代，诸老师夫妇都是从泸州到合江来的插队知青，遥想当年，从城里来到乡下，给他们记忆最深的还是豆花。诸老师的夫人下乡在白鹿公社（现在的白鹿镇一带），公社干部就是用豆花饭欢迎他们，队长开始焙辣椒，队长夫人开始切蒜粒，把焙好的辣椒舂成辣椒面，洒上葱花，混合放在碗里，这时村夫从一个坛子里拿出一块腌过的猪板油（有的地方也叫边油），放入锅中煎出油，当热油淋在碗里的佐料上时，香味弥散，在缺少油脂的年代，顿时让人觉得好饿！

当时的知青和当地的老乡对腊猪油豆花都有深刻的记忆。腊猪油是过去储存食物的一种方法：没有冰箱的年代，乡下在腊月杀年猪，制作腊肉、香肠，把猪板油切成条块，用盐腌一会儿，就放进坛子储存。那个年代不仅动物油脂缺乏，植物油也一样稀少，这腊猪油往往是逢着节庆、生日和来了客人可以享用的食材。几乎成了那一代人的集体记忆，在漫长的中国历史上，豆制品一直是普通人获取蛋白质的重要来源，因为肉类一直是很稀缺，豆制品中的豆腐、豆花，就是普通百姓口中的珍肴了！

早豆花，来二两：城市的情感桥梁

早餐的豆花饭是让每一个合江人津津乐道的日常食物。7:30左右，我们到了北门口卖竹器的一条街，一家豆花店的老板正在忙活，店铺不大，几张大小不等的方桌摆在街边待客，方桌上还有一个大蒸笼，冒着热气。

老贾和老诸开始点菜。经常在外行走，有一种感受，城市越少，人情越浓，城市越大，热情越低。两位当地老师很热情，总想把当地最好的食物一端上桌子：5碗豆花、滑肉汤、烧白、粉蒸排骨……这些可是宴席上的“硬菜”，在合江的早餐桌上就出现了！店老板一边舀豆花，一边从蒸笼中端蒸菜，我正在观察蒸笼

中的菜品，诸老师洪亮的声音把我从美味的湖中捞了出来：“刘老师，喝一杯。”

现在是早上7点40分，就开始喝酒？当时也没有多问，只是惦记着怎样拍摄，也就与诸老师你来我往碰杯喝了二两高粱酒，这是我平生第一次早上喝白酒，记忆非常深刻：有豆花的鲜香，有高粱酒的辣香，有咸烧白的脂香，早上特别敏感的味蕾被刺激得无所适从。三杯两盏入喉，身体渐渐发热，浑身也有些酥软，感觉今天又是一个幸福天！

合江为什么会喝早酒？我特别向诸老师请教合江吃豆花饭喝早酒的事。诸老师说，合江历史上是重要的水码头，来往的客商多，都要赶早出发，商务的洽谈都在凌晨时候，边吃边谈，顺便喝一杯加深感情。

川渝黔结合部的合江县，东与重庆市江津县接壤，南与贵州赤水市、习水县相邻，历史上川盐是重要的外销物资，产于自贡的优质井盐经沱江到达泸州江阳区，在这里集散，进入长江航道，到达合江又会有三条水路：一条是顺长江而下到重庆、武汉，一条是沿赤水河到习水县，另一条是溯赤水河到达茅台镇。

在合江县境内还留存有不少码头遗址，绵延的古道又从河边伸向山峦起伏的区域，上千年的水陆要道，舟楫如云，商贾往来，成就合江的商业繁华。正是这样的地理优势，才催生了早酒的习俗。当年合江码头上，山货、盐、酒等物资交易量大，船帮、马帮和盐帮在此交易，采买运输等事项多在早上处理，双方在吃早餐的时候，以豆花饭为由头，喝上两杯，一为请客答谢，二是交流感情，三也可以酒足饭饱，可以行船走货了。

在合江的清晨，今天仍能见到不少食客，长年一到两家固定的小店吃豆花，这样的历史在他们身上有很多年了，吃豆花是合江人乐此不疲的事情：一来饱了口腹，从小吃惯的食物已经成为一种文化，根植于每个合江人的内心深处；二来可以偶遇旧交；三来高兴时还可以喝二两！吃豆花饭，来二两，是一座城市的情感桥梁！

家乡豆腐，不一样的滋味

豆花是合江的好，豆腐却不是故乡的好。家乡的记忆除了亲人便是美食的滋味。我的老家是资中，很小的时候，我就听到长辈念叨罗泉豆腐，罗泉古镇因为其嫩滑的豆腐，一直在我的记忆中有很深的痕迹。那个时候交通不便，能把罗泉豆腐运到县城贩卖的可能性太小，而我们要到几十里外的罗泉去品尝，也是一种不可能。

当我后来参加工作了才有机会出差到罗泉。到了罗泉必定品尝罗泉豆腐，老人们说，罗泉的盐是一绝，罗泉的豆腐也是一绝！据说用罗泉的井盐腌制豆腐干是绝配，罗泉的井盐可以穿透七块豆腐干，七块豆腐干叠起来足有7厘米。现在没有罗泉井盐了，但罗泉的豆腐依然好吃。罗泉豆腐采用天然泉水与黄豆为原料，用石磨磨出豆浆，再用盐卤点制，成品特点细、白、嫩、绵，很适合软烧。

我个人喜欢罗泉镇上的家常豆腐和豆腐包子。家常豆腐是红烧的家常味，有点类似川菜中的名菜麻婆豆腐，把肉末与姜蒜炒香，加豆瓣，掺汤烧开，下豆腐块小火炖制。豆腐包子是将豆腐切成2厘米厚的块，然后用刀切较深的口子，把调好味的肉沫灌在里面，取了豆腐包子的名字，可以煎炸，也可以软烧、烩煮，鲜香嫩滑，可以做成红味也可以做成白味，老少皆宜，自选口味。

所谓一方水土养一方人，要品尝资格的罗泉豆腐，非到当地不可。这些烹制豆腐包子的小店都散落在古镇的街头巷尾，成为游人聚集的地方，彼时的游人多为同乡，好这一口，要么来了个愿，要么是带外地朋友来此。

豆制品是中国人向世界奉献的一道健康美食，不仅是豆花，有的地方长于做豆腐皮，如浙江新昌的豆腐皮极薄；或长于做豆腐乳，如合江的先市豆腐乳，软糯鲜香；而罗泉的豆腐包子香软嫩滑，在别的地方还没有遇见这样的滋味呢！



形制虽简陋，调料却丰富



合江早餐豆花饭



四川经济日报
微信公众号



四川经济日报
微博

更多精彩内容请关注四川经济日报微信公众号和微博。

本报声明

本版所登稿件若需转载或编辑出版，应经本报许可同意，并按有关规定向作者支付稿费。否则将追究法律责任。