

吃豆腐包去

□ 杨吉元

建德豆腐包最近成了网红，据说单在杭城，已经开了上百家豆腐包店，生意十分红火。

出小区大门，向左走，有一家并不起眼的小吃店，店面不大，但干净整洁，是我早餐经常光顾的地方。老板娘四十多岁的样子，人漂亮，态度又好，我们都叫她小惠。说起她家的豆腐包，两个字：好吃。前几天，我刚从外地出差回小城，不禁又想起心心念念的豆腐包来。

嗨，刚到店门口，便发现小店招牌已经焕然一新。新招牌特

别显眼，大片红色铺底，白色字体“建德豆腐包”五个字尤为醒目。左上角有一个品牌宣传形象，包子脑袋的卡通人物，头顶大辣椒，脚下也跨着一只辣椒，非常可爱。

小惠见我好奇，一边忙碌着手头的活，一边微笑着向我解释说，这是政府统一设计制作的品牌，红色代表辣椒，白色取自豆腐的白，绿色象征生态宜居的城市。这个可爱的娃，叫“兜福”，与豆腐谐音，寓意福气满满。

小惠滔滔不绝，口若悬河，

继续说道：这是前几天政府给我们培训时老师介绍的，他们还说，政府定下了目标：打响建德豆腐包的名气，让建德小吃走出建德，将建德豆腐包，乃至建德小吃，做到标准化、产业化、品牌化、连锁化，让大家像熟知沙县小吃、缙云烧饼一样，熟知建德豆腐包。

有人曾说，建德人的清晨是豆腐包唤醒的。早锻炼刚结束的，送孩子上学的，心急火燎开着车赶着去上班的，六点刚过，包子店门口便有众多食客从四面八方赶来，好不热闹，不为别的，就为那让人魂牵梦萦的豆腐包。

说起来，你也许有些不信，其实建德豆腐包的原料异常简单：面粉、豆腐、青葱和辣椒。正是这四种平常得不能再平常的食材，在厨师的妙手调理下，美味便被



发挥得淋漓尽致。

建德豆腐的独特在于用17℃、有点甜的新安江水做成。配得上用来做馅料的可不是一般的硬豆腐，要用软软的内酯豆腐，嫩得不得了。小惠更是讲究，她用的是纯手工磨制的盐卤豆腐，成本虽有增加，但吃起来味道更纯正，更传统，也更经典。

无辣不欢，这是建德人的普遍口味。建德豆腐包的辣，不是四川人的麻辣，也不是湖南人的怕不辣，而是那种江南水乡人都能接受的，略显内敛、沉稳的辣——鲜辣，它能勾起所有人的激情和食欲，特别能刺激那些老饕们的视觉和味蕾。倘若没有了这一份独特的辣，就会显得平淡，缺少诱惑力。

小惠端出一大盆水灵灵的豆腐，那豆腐切得细碎，上面是一层绿色葱花和鲜红辣椒。淋上热油，和以适当的老抽、食盐、白糖、鸡汁和味精，再添少许榨菜、蒜末，搅拌均匀。白豆腐、绿葱花、红辣椒，色彩鲜艳，秀色可餐，让人感觉神清气爽。没有萝卜，更没有肥肉，味美多汁的内馅就是这样做成的。

发酵好了的面团富有韧性。小惠一番揉、擀、搓、捏，一个个豆腐包便上了笼屉。

“出笼喽——”随着小惠的一声吆喝，一笼屉新鲜的豆腐包隆重登场了。刚出笼的豆腐包，外皮晶莹透明，内馅似隐若现。举起筷子，小心翼翼，甚至有些颤抖地夹起一个来，嘬起小嘴，咬上一口，顿觉满嘴鲜美。

在建德人看来，豆腐包不是

被咬下去，也不是被吞下去，而是滑下去，甚至是吸进去的。吃豆腐包要趁热，最好是烫；坐下来，慢慢地尝，细细地品。那些手抓几个包子，一边急着赶路，一边狼吞虎咽的吃法，是绝对无法得其三味的。

若觉得味道还不够丰富，别急，小店的桌子上准保有陈醋、酱油、豆瓣酱，甚至还有诸如倒笃菜、什锦菜什么的，供你随意添佐。对于特别喜欢吃辣的，小惠早就给他们预备了一大碗剁碎的新鲜青辣椒，拿它涂抹在敞口的豆腐包子上，一青一红，简直是天下无双的“绝代双骄（椒）”。

据说，南宋大诗人陆游在严州担任知州，闻说当地豆腐盛名，便微服私访豆腐坊。问店家：豆腐菜常有，以豆腐为食材的点心可有？店老板见来者气度不凡，一身书卷气，知是高人，于是道：“请客官稍候。”不多时，陆游见店主捧上一笼包子。陆夫子一品，大喜过望，遂提笔一挥，题下“严陵第一包”五个字。也许，这就是“建德豆腐包”的最早来历。

嫩得透彻，辣得适当，鲜得欢快，美得炫目，我想，这或许便是建德豆腐包的精髓和灵魂，是真正活色生香的建德味道。

建德有好山，有好水，更是一个适宜诗意栖息、悠闲生活的好去处，让我们一起相约吃建德豆腐包去。其实这里不止有鲜嫩味美的豆腐包，更有独具特色的烤饼、肉圆、麻糍、苞芦馞、油沸馞、炒粉干，这些何尝不是让许多人心向往之的建德特色小吃？



禁止非法活动



停止不文明行为



将文明风尚进行到底



加快建设美好家园步伐



弘扬文明新风，建设美好家园

