



一半是豆花 另一半是豆浆的豆花,你吃过吗? 木洞“水上漂” 传说康熙为它题词

□郑劲松

你见过锅里一半已成豆花,而另一半还是豆浆的豆花吗?

我见过,它在重庆巴南区的木洞古镇。这样的豆花又名“水上漂”,传说康熙皇帝还为其题过词!



不一样的豆花

巫溪探秘

□陈志

“天地灵巫,融水汇溪”。位于巴山南麓、三峡深处、渝陕鄂交界地的巫溪,不仅拥有重庆唯一的I级水质河流大宁河,还拥有重庆第一高峰阴条岭,亚洲第一深谷兰英大峡谷,南国第一高山草甸红池坝。近年来,巫溪如同深宅大院里的美人,养在深闺人渐识。

十多年前,我曾匆匆造访红池坝、巫溪县城,秘境巫溪对我而言犹如惊鸿一瞥。前不久,机缘巧合,我有幸再赴巫溪探寻人文密码。

有一座城门叫“宾作”

巫溪县自东汉建县以来,名称先后为北井县、始宁郡、永昌郡、大宁监、大宁州、大宁县等。1914年因县名与山西省大宁县同名,遂改名为巫溪县。

我们来到大宁古城参观。东门面山临水,所面之山为东山,“东山起凤”居大宁八景之首;所临之水为大宁河,“秋月月色”亦为大宁八景之一。我们抬头仰视,只见东门上有两个风化且泛黄的石刻隶书大字。巫溪同行告诉我们,这两个字读作“宾作”,出自《尧典》:“寅宾出日,平秩东作”,意思是,恭敬地迎接升起的太阳,以合理的时序指导春季耕作。意在提醒同僚及后来者要敬事其职,引导春耕,不违农时,“宾作”二字饱含敬天爱民的慈悲心和仪式感。“宾作”石质匾额,为当时知县熊登第所书。

现存的大宁古城墙,始筑于500年前的明朝正德年间,最近一次筑城于光绪年间。清光绪二十二年(1896年),大宁县刚经历一次百年不遇的洪涝灾害,墙垮城毁,老百姓流离失所,苦不堪言。危难之际,江西举人熊登第被朝廷委派到大宁县担任知县。上任伊始,熊登第微服踏访,殚精竭虑,决定实行“深挖基础,条石扣砌,夹墙中实,堤坝护墙,竹龙护堤”的重建方案。这样修建的城墙兼有“御敌”和“防洪”双重功能,可谓一举两得。他招抚饥民,利用赈银以工代赈,重修城墙,工程于次年冬至告竣。熊登第改四城门之名,东为“宾作”,南为“阜时”,西为“宣成”,北为“拱辰”。古城的南门和西门虽已湮灭不存,但其门名却早已烙印在巫溪人心中。熊登第重修城墙功不可没,光绪二十四年,朝廷下旨,在县城的西来关为他修建“德政坊”以作纪念。

大宁古城,是三峡库区唯一没有被淹没的城镇。可以告慰熊登第等开拓者的还有,昔日面积仅1.2平方千米的巫溪县城已拓展至近10平方千米,大宁古城和赵家坝、马镇坝二坝新城,一线成簇地铺展在大宁河西岸、柏杨河南北两岸,以“大珠小珠落玉盘”的节奏和韵律,演奏“森林之城”“宁静之城”“灵动之城”的秀美乐章。

有一条大道叫“春申”

夜宿巫溪新城,我沿着一条贯通马镇坝东西的平直大道散步,一看交通指示牌,才知这便是著名的“春申”大道。这条新城交通干线为何取名“春申”?故事还得从战国时期讲起。

在东周战国风起云涌的政治舞台上,有四大名臣颇为活跃,他们是魏国信陵君魏无忌、赵国平原君赵胜、楚国春申君黄歇、齐国孟尝君田文,四位并称“战国四公子”。春申君黄歇(前314~前238),是著名的政治家、军事家,曾任楚国宰相长达25年。

为什么“春申大道”会出现在巫溪新城呢?据《明统志·夔州府沿革》记述,万顷池:“周初为鱼复国,秋春为庸国地,后属巴国,东汉属楚。”《元末九域志·附则·名胜古迹》云:“万顷池,《图经》云:春申君故宅之遗也。”春申君是楚国人,万顷池东汉时属楚。据专家考证,“万顷池”与巫溪红池坝的隶属沿革、地理特征高度吻合。换言之,春申君黄歇是巫溪人,红池坝是他的故里。春申大道,就是为纪念春申君黄歇而命名的。

遥想烽烟四起的战国时期,黄歇要从大巴山深处的红池坝,一路跋涉到楚国都城郢都,其艰辛程度可想而知。黄歇深知道路对于出行者的意义,后来他到了江南封地,力主修路架桥,他主持修筑的惠山龙尾陵道至今犹存。

大宁连大江,巫溪通四海。而今,从春申大道沿高速公路到春申君封地无锡、苏州、上海一带,可实现“朝发暮至”。

我穿行在华灯璀璨的春申大道,望着五光十色的街景,听着灵动风趣的巫溪方言,我仿佛看见春申君黄歇、熊登第、雷说等先贤的身影次第闪现,与遍山的红叶相映生辉。

“春申”谐音“春伸”,从历史深处走来的春申大道,正在向着春天延伸、延伸……

(作者单位:重庆市万州区委宣传部)

笔者考察中发现,木洞豆花还另有民俗内涵:借推豆花改变苦命,满足消灾纳吉的心理需求。早年,木洞农村穷困,小孩得了响病(咳嗽、哮喘),除找乡村医生抓点草草药,基本不会花钱送医院。如果久治不愈,母亲就在孩子生日那天挨家挨户去“拼”一把豆子,然后推豆花给孩子吃,乘机做点豆腐,用醋蒸了吃——意思是把厄运推掉,让病魔蒸发。

这也许就是豆花文化的深层内核了,毕竟承载了古巴国三千年文化血脉。木洞底蕴深厚,有底蕴就有品质,有血脉就有精神。惟其如此,非遗文化才能生生不息。

好看又好吃,木洞豆花成为非遗

“又好看又好吃”的重庆市级非遗木洞豆花,当然有传承。胡炳章、孙碧芬夫妇,就是木洞豆花的正宗传人。

胡炳章(已去世),生于1920年,五岁时父亲去世,娘改嫁。八岁帮人“编火炮”混饭吃,十岁在木洞箭滩处加入纤夫队伍找点饭钱,拉不到船就得挨饿。15岁时,胡炳章帮一个叫胡老四的远房伯伯在八洞桥街开馆子。餐馆主营豆花,胡炳章在帮工时很注意伯伯的操作手艺,学会了点豆花。1937年,17岁的胡炳章结了婚,就在八洞桥搭了一间捆绑房自立门户开起了饭馆。在前人基础上,夫妻二人对豆花的浸泡、推碾、温度和点水作了总结与创新,即“八好三清”。

“八好”指的是:豆子选好、淘得好、泡的时间把握好、推时水与豆的比例要恰好、胆水的浓度勾兑好、蘸豆花的调合要调好、点豆花时豆浆的温度要掌握好、和 water 要好。当时,他只用四方井的水推豆花,称为“活水豆花”。

“三清”更是一绝:一是飘清,一瓢胆水下去马上豆花出来,不用笊箕压;二是半边清,锅里一边是豆浆,一边是豆花;三是上桌清,有时端给食客的一碗豆浆,食客正要发问时,豆浆立即变成白花花的豆花,逗得食客哈哈大笑。传说中的康熙御批难考证,但“一半豆浆一半豆花”还真不是吹的!

上世纪八九十年代,是木洞河街豆花最鼎盛最繁荣的时期。三峡大坝截流后,河街及沿江房屋逐渐拆除,木洞豆花馆就分散到了各条正街,但其名声和质量不断提升,成为木洞的一张饮食名片。

延伸

去木洞吃豆花 这几家老店你别错过

声名远扬的木洞豆花,让人眼馋更嘴馋。你若去木洞吃豆花,这几家老店可别错过。

正宗嫡传“胡么妹”。胡么妹继承了父亲胡炳章的“八好三清”绝技,还有好作料,甑子饭、早豆花这些特色。母亲孙碧芬也时常来帮忙,店面虽小,但干净整洁古朴温馨。店里从早上到中午,生意都很好。

传统老牌“顺江河水豆花”。老板张勇,技学胡炳章,艺承母亲杨富珍,传其儿子张韬,祖孙三代一脉相承。船帮菜和嫩豆花,是其撑门面的品牌。

继承创新“水上漂”。老板李隆伍很有经营意识,师承何乾宽,是何氏豆花第三代传人。他善于总结、研究和创新,在选豆、浸泡、磨制、烧点过程中严格要求,遵循科学,每盆豆花都是客人点单之后才烧豆浆,从而保证每一位食客都能吃到新鲜、绵实、口感细嫩的豆花。“水上漂”最绝的是,豆花浮在水面上,绵而不老嫩而不散,皓白如雪,清香悠长。

后起之秀“蒋一碗”。老板蒋治华,是获“中国名店”“中国面条十家连锁”之称的“蒋一碗”面馆创始人。原本以做面出名,而今在木洞新河街打出“豆花大王蒋一碗”旗号,又以一碗豆花再创奇迹。

兄妹创业“老三篇”。老板是薛涛、薛健兄妹。20世纪90年代,他们自主创业开起豆花馆,取名“老三篇”,意思是:豆花馆的宗旨是服务最底层老百姓,热情、周到、实惠。所以,从早上天刚亮起就有早豆花,晚上也有夜豆花。

“马家飘香”味道有特色。老板王明群,是改革开放后第一个从农村到街上做豆花的姑娘,当时只有22岁。她从河街做到石宝街,搬了十多次店面,从事豆花生意30多年,泡、碾、点都有自己独到的经验和技巧。不仅人长得漂亮,豆花也鲜美有特色,人称“豆花西施”。

木洞豆花在特殊的人文环境和自然环境中形成,入选非遗后,木洞豆花已走出巴南和重庆,辐射云贵川,在北京和广州等一线城市也有了木洞豆花的招牌,可见其口碑之好,影响之深。

(作者单位:西南大学档案馆 图片由作者提供)

1 这豆花霸道,传说皇帝为它题词

作为普遍又普通的地方小吃,各地出名的豆花几乎都以地名来命名,木洞豆花也是如此。但一位初到重庆的北方朋友听闻木洞豆花,马上就联想到“洞子火锅”“猪圈火锅”……想当然地认为是在木质洞穴中点制的豆花或开设的豆花店。

木洞当然不是洞,而是重庆巴南区(原四川省巴县)的一个临江古镇。巴县是古巴国核心区域之一,巴人崇拜蛇,所谓“巴蛇吞象”,巴县不仅有木洞镇,还有鱼洞镇,似乎与古老的蛇图腾有一丝关系。从金灿灿的黄豆到雪白的豆花,的确蕴含着东方文化“变化化生”的神秘色彩,也难怪北方朋友会想象力“开花”。

与北碚豆花近似,木洞豆花也是典型的河水豆花。只不过,这条河比嘉陵江更宽更大,这是长江。如果北碚豆花的名声源于吃的人很有名,比如得益于爱国实业家卢作孚先生的推崇,以及抗战时期寓居北碚的文化名流的口耳相传,木洞豆花的名气来得更“霸道”,因为它来自皇上的封赠。

民间传说,康熙皇帝有一次下江南微服私访,来到木洞老街,走进一家豆花馆,见锅里一半是豆浆一半却是豆花,也就是说这锅里的豆花一半已熟而一半还生,这是什么手艺?康熙很是惊奇,品尝之后更觉味香而麻辣,不禁拍案叫绝,便起身题词“天下豆花独一家”。得此御批,木洞豆花名声大振,食客盈门。

民间传说多半道听途说添油加醋,甚至穿凿附会。康熙、乾隆下江南的种种“圣迹”比比皆是,不必深究。但这传说至少说明,木洞豆花扬名于清康熙年间,可谓历史悠久。

2 豆花的流行,见证古镇发展历史

豆花的流行,与地方经济特别是商业繁荣密切相关,这是豆花视角的社会发展史。

木洞作为古镇,商业滥觞于宋代。《巴县县志》记载,早在宋淳熙十六年(1189年),木洞因商贾往来,茶馆酒肆应运而生,政府始设税场。元、明、清时期,木洞相继设立了水驿、巡检司,以及五省会所和美英日代办,商业更加发达,市场更为繁荣。特别是八洞桥、河街一线,船帮盐帮,挑担纤夫,穿梭往来,价廉物美的豆花流行于酒肆饭馆,也就顺理成章。

不仅街市,乡间也流行。木洞镇的乡村人家,一直都保持着这样的待客习俗:进门落座,片刻工夫便端上一碗荷包蛋,随后便忙不停地推豆花。不久,豆花、腊肉、鲜蔬、泡菜、新米饭齐齐上桌。

自给自足的小农经济年代,村民居住分散,集市又远,买东西不方便。临时来客,就推豆花办招待,俗称“磨眼肉”。豆花不但能让人满足食欲,享受口福,还能养生聚气。连带碱性的卤水也是宝贝,有清热解毒、防病止胖、清肝舒肺、回甜止渴的作用。乡下人说不出来多少理论,但豆花的种种好处自然心里明白。

川渝地区的传统豆花都是老三篇:豆花、蘸水、甑子饭。木洞也没有纯粹的豆花店,只有豆花饭。“木洞豆花饭,胀得精叫唤”,说的是木洞豆花太好吃了,把人吃得肚子胀鼓鼓的。

