

【淳安传统美食系列四】本栏目与淳安县文广新局联办

带“乾”字的清代贡品茶园豆腐干 你还记得吗

胡月华 余娇艳

前期我们刊登了绿色Q弹的树叶豆腐,本期我们再来说说淳安最好吃的带着“乾”字的贡品茶园茴香豆腐干。

茶园豆腐干,产于淳安县茶园村。目前已淹没在千岛湖底。老茶园村位于石林镇东大门,古称清平源、太平源、赋溪源三源汇合口。茶园村历史悠久,名声江南。老茶园曾经是个百步繁华街,商贾云集,贸市场热闹井繁荣,特别是“茶园豆腐干”自古就闻名江南。

2009年茶园豆腐干制作工艺已被列入淳安县非物质文化遗产代表性项目名录。

贡品茶园茴香豆腐干,可谓良心制作

茶园豆腐干以白豆腐为原料,以酱油、茴香、桂皮、虾仁、碎骨、冰糖末、味精、食盐等为佐料,经过精心加工而制成。豆腐干呈片状小块型,通体黑褐色,每片上还印有“乾”字,其味香、鲜、咸、甜,且有回味,无论是生吃、煮吃,还是拌精肉炒,或对半一切炖猪、鸡肉水吃都鲜美可口,芳香诱人,是淳安著名土特产之一,据说还是清皇朝的贡品。茶园茴香豆腐干在市场上十分抢手,十片一小袋论袋卖,或过秤论斤卖,很受顾客的青睐。

制作茶园茴香豆腐干,需先精心做好整板的白豆腐。

豆腐浆归榨后要加压,虑醋水,压榨的时间比普通白豆腐要长。压榨后,取掉榨圈,将整板豆腐翻个面,掀去盖板和白布巾,按纹路将白豆腐切成三十二块,将每块豆腐剖面切开,又横、直各切一刀,成八片豆腐干坯,再将每块豆腐干坯用小片白布巾包扎好,然后均匀地放入豆腐榨圈里(榨圈底板上刻有“乾”字),盖上白布巾和盖板重新加压,直到将水分榨干为止。

豆腐干坯归榨加压后,在食锅加入适量的水烧开,然后把酱油、桂皮、茴香、虾仁、冰糖末、碎骨、味精、食盐等佐料放入开水里拌匀。佐料拌匀后,灶膛里不再烧火了,再把一片片包扎好的豆腐干坯放入锅里,让余火炖着,把锅盖盖牢,使佐料汁慢慢浸入豆腐干里。到第二天早晨,灶膛重新点火,将豆腐干滚开,一烧开后马上捞起锅,摊开晾干,掀去每片包扎的白布巾,美味的茶园茴香豆腐干就制作成了。



也有介绍说先将虾米和冰糖研细,掺进豆腐里,然后将豆腐一小块一小块压实,在鸡汁里煮过,起锅后又放入有各种调料

的酱油里浸泡,取出后阴干即成。制成的豆腐干呈褐色,光泽明亮,韧软能卷,嚼有余味。

小小豆腐干,是如何成为“贡品”的

茶园茴香豆腐干始于清乾隆年间,传说是茶园镇街上一位年轻寡妇制作出来的。小寡妇丈夫去世得早,但却心灵手巧,豆腐做得又嫩又细,价格又便宜,四邻五舍的街坊都乐意买她家的豆腐。街上另几家豆腐店的生意就一天天淡下去,于是他们就合起来想法子整垮她。小寡妇家本来底子薄,小本生意拼不过他们,只有动脑筋,另想办法,将白天没卖完的豆腐放些酱油煎过,第二天再卖,这样豆腐的味道好,又受到买主的欢迎。

一天夜里,小寡妇梦见丈夫告诉她,叫她把自家茶园角落里几颗茴香草割来煎水,再去南货店里买些虾仁、碎骨和冰糖末,研细掺进豆腐里,把豆腐一小块一小块用布包了压硬,再把煎好的茴香水拌到酱油里,连同豆腐一起放进锅里煮煎后,捞起来晾干。说这种豆腐干鲜味可口,上市后定会受买主

喜爱的。小寡妇梦醒后,依照丈夫的指点去做,真的,味道鲜美,一上市很快就卖光了。她为了自己的生意讨个吉利,还特意起了个“回乡豆腐干”的名字,于是就成了茶园镇有名的土特产。后来,慢慢地就叫成了“茴香豆腐干”了。

相传,有一次乾隆皇帝游江南。发现路边的小摊上有很多人在买一串串煮熟了的豆腐干,买了就可以吃,尝到了茴香豆腐干,赞不绝口,就叫地方官每年腊月给他送一担去。当地的官员一看皇帝如此有兴致,就趁机问乾隆皇帝:“皇上,我们这个豆腐干家家户户都有,但还没有名字,要不您给我们的豆腐干赐个名字吧?”皇帝一听,乐了:“好啊,这是我最喜欢吃豆腐干,产自茶园,那就叫它茶园豆腐干吧。以防造假,每天豆腐干都要以印章为准。”茶园的官员

一听高兴得拿出一张纸,让乾隆皇帝画了一个印章的模样。

就这样,茶园豆腐干的名字诞生了,并钦封为贡品。待乾隆皇帝回京后,茶园镇的官员就根据纸上皇帝画的印章的模样用红木雕刻了一个印章,并由专人负责保管。只有茶园产的豆腐干才有资格印上这个带有“乾”字的红印章。此后,在皇帝用膳菜肴中就多了一道茶园豆腐干。

茶园豆腐干被钦封为贡品的消息一传十,十传百,很快在茶园百步街被传为佳话,成为当地的名特产,很多人都会慕名购买,而其纯正的味道从未让人失望过。

如今正宗的茶园豆腐干已经很少见了,但在石林镇还是偶尔可以得见,想吃贡品级豆腐干的,不妨去石林寻寻。

(文中内容均由淳安县文广新局提供)