



赵听选展示正宗的红薯粉条

赵凯歌在烹饪豆腐菜

□本报记者 孙书贤 文/图

豆腐菜作为郟县“美食六绝”中的一道特色美食，以用料考究、味道鲜美、香而不腻、回味悠长而著称。

11月13日，记者赴郟县豆腐菜的发源地郟县薛店镇采访，深切感受到这一地方名吃的魅力所在。

豆腐菜历史悠久

进入薛店镇，就看到沿街一家又一家各具特色的豆腐菜门店招牌，诱人的香气不断从店内飘出。因为每家店都有自己的特色，所以生意都不错，食客们吃得酣畅淋漓。

薛店镇武装部长李海杰介绍，薛店镇的豆腐菜全名为豆腐粉条菜，据传距今已有1000多年的历史，是一道别具风味的地方名吃。

在李海杰的陪同下，记者见到了“郟县第一碗”赵家豆腐菜馆掌门人赵听选。今年61岁的赵听选介绍，他是薛店镇赵寨东村人，他家祖上从清末开始做豆腐菜，他是第四代传人。

赵听选说起了豆腐菜的由来：据说，在1000多年前，薛店镇因旱成灾，镇上有一大户人家主心心地善良，命家仆用牛、羊骨头加入几种作料熬汤，然后加入豆腐、羊血、羊杂、牛杂等，煮了分给乡亲们吃。大家吃了之后纷纷称赞味道醇正鲜美，这家主人也尝了尝，发现味道确实不错，就令家仆照此方法做下去，帮助乡亲们度过了灾荒之年。后来，人们在制作此菜时又推陈出新，加入红薯粉条、油炸豆腐丝，美味可口的豆腐粉条菜流传至今。

郟县豆腐菜：美食一绝味飘香

代代传承味更佳

赵听选从十七八岁时就跟随三伯父赵好善学做豆腐菜，他每天天不亮就和伯父拉着架子车来到集市上，用土坯垒起地灶，支起手拉式风箱。把牛羊骨头放入大锅内添水熬制，待高汤沸腾时，集市上也热闹起来。他和伯父把炸好的豆腐切成丝，下入锅内，再加入粉条、羊杂、牛杂。做好的豆腐菜香气四溢，食客源源不断。伯父看赵听选勤劳好学，就毫无保留地把家传秘方传授给了他。

1983年，赵听选从伯父手里接过全套装备和手艺，开始独自经营豆腐菜生意。

1994年秋，赵听选发现不少县城的人为了吃上一碗豆腐菜，专门开着车赶过来。他进城考察了一番，发现县城里竟然没有一家卖豆腐菜的，他果断决定把自己的豆腐菜生意做到县城去。

赵听选先在县城大坑农贸市场租房子开了一家店，每天门庭若市，食客络绎不绝。随后，眼光独到的赵听选又把豆腐菜门店搬到了经二路中段，生意更加火爆了。

赵听选介绍，制作豆腐菜的关键是熬制

一锅高汤，汤熬好了，做出来的豆腐菜才好吃、有营养。豆腐菜的汤以羊骨、牛骨为主要原料，并加入茴香、八角、辣椒、胡椒、枸杞、肉桂等30多种调味料，经数小时文火炖出，汤色微黄，口感醇厚，芳香四溢。

做豆腐菜前，先用纯菜籽油炸切成片的豆腐，豆腐炸至外焦里嫩时捞出，切成细细的豆腐丝备用。豆腐菜用的粉条是正宗的红薯粉条。制作辣椒油要选用微辣的辣椒，配以10多种名贵中草药，将羊油熬至一定温度时放入辣椒粉，待熬出香味时迅速起锅。此时，辣椒油的奇香已飘出很远了。

豆腐菜对羊杂和羊血的要求也非常严格，要用新鲜、纯正的羊杂和羊血。

薛店镇薛店北村94岁的王荣花家也做豆腐菜生意，她介绍说，自己20岁时开始和丈夫李二振在镇上做豆腐菜生意，1990年，王荣花把豆腐菜手艺传给了孙女李会利和孙子李松辉。2004年，李会利和丈夫薛高峰把豆腐菜生意做到了郟县县城。弟弟李松辉则一直坚守在薛店镇上，如今成为薛店镇上豆腐菜经营的代表性人物之一。



豆腐菜重要的原材料——豆腐丝

特色名吃味飘香

李海杰介绍，赵家豆腐菜馆如今已成为郟县豆腐菜的“代言人”，被评为鹰城十大特色名店，他家的豆腐菜也被评为鹰城地方特色名吃。连不少在中国工作的外国友人也慕名来到郟县，只为吃一碗正宗的郟县豆腐菜。

赵家豆腐菜馆第五代传人赵凯歌介绍，他和家人每天4点就起床了，把牛骨、羊骨下锅熬制高汤，待高汤熬制好后，把沸腾的高汤舀入另一口小锅，下入豆腐丝、粉条、杂碎和羊血，上火煮上几分钟后，起锅装碗，撒上小香葱，再加入诱人的辣椒油，一碗正宗的豆腐

菜就上桌了。食客们吃一口豆腐菜，喝上两口香喷喷的汤水，再配上几根热油馒头，感觉浑身都舒服了！

如今，郟县的豆腐菜馆已经开到了省外，同时把郟县的特产红薯粉条也卖到了全国各地。

据郟县餐饮商会会长李桂安介绍，郟县薛店镇和郟县县城现有豆腐菜门店30多家，豆腐菜成为当地餐饮业一道别具风味的名吃，吸引着万千游客，为郟县的经济建设作出卓越的贡献。