

豆腐宴： “和德”豆腐演绎万般滋味

《舌尖上的中国》提到豆腐，说中国的豆腐在清寡中暗含了某种精神层面的气质。古人称赞豆腐有“和德”，吃豆腐的人能安于清贫，而做豆腐的人也懂得“顺其自然”。

每年的兰溪美食节，来自全市各个酒店的名厨都会为市民展示设计精巧的菜肴。今年刚刚结束的第六届兰溪美食节暨2018中华名小吃大赛，展出了百厨百味豆腐宴和李渔豆腐宴，60多道关于豆腐的菜肴，把兰溪豆腐的做法发挥得淋漓尽致。其中，“李渔豆腐宴”曾在9月底参加浙江省第八届厨师节，并且得了奖。

李渔是十七世纪的中国文化巨匠，称得上文创与休闲产业的先驱。他在小说、戏曲、园林、史学、饮食、服饰、养生、出版、绘画等诸多方面，都取得了卓越的成就。李渔所著的《闲情偶寄》是认知度最高的一部作品，从自我心理调适、饮食起居等日常生活的方方面面阐述养生观念。

李渔的“顺其自然”养生观和清新寡淡的豆腐不谋而合。兰溪的曹小琳、潘晓忠等知名厨师，发挥所长，用豆腐制作出了别出心裁的菜品。“芥子闲藕韵”“李渔思乡情”“荷田意中缘”……李渔豆腐宴的十道菜名，均根据李渔文化所命名，展现出李渔文化的魅力。

曹小琳告诉记者，“兰溪的豆制品向来很有名，但还未形成品牌化。”今年兰溪市商务局组织我们去参加浙江省厨师节，所以我们就想依托李渔文化，把兰溪豆腐展示出来；借助李渔豆腐宴，把兰溪的豆制品做成品牌。”

浙江省厨师节将李渔豆腐宴带出了兰溪，而兰溪美食节则将豆腐宴带给了市民。为期三天的美食节，除了美食摊位前人头攒动，人气不断的就属豆腐宴展示区了。参观的市民络绎不绝，大家纷纷拿出手机拍照，把豆腐宴上的菜肴记录下来，不少市民啧啧称赞豆腐宴做得精巧。

在美食节上，除了李渔豆腐宴，全市四五十位名厨以豆腐为主要食材，演绎出千变万化的美味。曹小琳中国烹饪大师工作室的八位厨师也参与其中，制作了“鸿运迎当头”“瑞雪映红梅”“太极大仙羹”“锅贴桃花泛”“橙酿梭子蟹”等佳肴。

“我们这次做的八道菜，在百厨百味豆腐宴展出，没有一道菜出现豆腐的名字，均选取了象征的意义来取名。”曹小琳介绍，八道菜以豆制品为主，按照各种烹饪方法、食材颜色相互搭配设计。瑞雪映红梅在盘子底下铺一层豆腐和虾蓉，用鸡蛋清打出泡沫蒸熟，制作成“瑞雪”的样子，再用烤鸭皮做成梅花的树枝，摆成冬天的一支梅花；锅贴桃花泛的锅贴，是一种烹饪手法，要至少三层的食材叠在一起放在锅里煎，用了豆腐干、牛肉火腿、哈密瓜，最上面用葱丝贴着鱼蓉，代表了杨柳桃花的蕴意；橙酿梭子蟹采用鱼蓉做的豆腐，放到挖空的橙子里，再把梭子蟹的肉与香干、豆腐干炒起来，蟹肉酿在梭子蟹的壳里，十分费工夫；太极大仙羹用一半白色一半绿色组成太极八卦的形状，绿色的是大仙菜的汁与豆腐、鱼蓉做的羹，吃起来味鲜、可口、嫩滑。

“以前在美食节上展示过很多宴席，像是风肉宴，但从来没有像这次的豆腐宴这样受欢迎，有这么多市民围观，有的还不去看了一次。”曹小琳说，厨师看到自己做的菜受人称赞，心里挺有满足感。

名厨们对豆腐的运用得心应手，使味淡如水的豆腐变换出了万般滋味，让李渔文化在餐桌上熠熠生辉。

文/记者 沈冰珂
摄/记者 王萍 沈冰珂

