

客楼灰腌豆腐——舌尖上的独特风味

◎ 通讯员 杨云 杨明勇 摄影报道

在岑巩县客楼镇,有一道传承久远、风味绝佳的特色美食——灰腌豆腐,宛如隐匿山间的珍宝,散发着古朴迷人的气息,引得无数食客心驰神往,欲探其独特风味之究竟。

每年冬至前后,灰腌豆腐便成了客楼人家厨房中的“宠物”。其制作工艺繁杂精细,尽显当地世代相传的智慧与匠心,需依次走过选豆、泡发、磨浆、煮浆、点豆腐、腌制、熏制等九道工序。

首先,精选本地优质黄豆,以簸箕仔细筛去杂质,一锅豆腐往往要用十斤豆子。洗净后,用清冽的山泉水浸泡一日。磨好的生豆浆,加入约70摄

氏度的水,两桶水的配比恰到好处,同时留出30%的生豆浆用于后续点石膏和食用碱。豆浆煮沸后,有的人家还会热情地分给帮忙的邻居品尝。接着便是关键的点石膏步骤,一杯石膏粉均匀搅拌于豆浆中,静置十分钟,豆浆便凝结成鲜嫩豆花,锅中豆浆水也变得清澈,这新鲜豆花亦是邻里乡亲喜爱的美味。随后,用竹编和纯棉滤布滤去豆花多余水分,将尚未完全凝固的豆花放入模具压榨两小时左右。与此同时,烧制后的草木灰,其燃烧后蕴含独特清香与丰富矿物质,为豆腐增添别样风味。豆腐成型切块后,均匀裹上一层豆荚草木灰并抹上食盐腌

制,然后开启七天的农村火炕熏烤之旅。在此过程中,豆腐内部发生奇妙化学变化,质地从嫩滑变得紧实Q弹,味道也从单纯豆香转化为浓郁醇厚、层次丰富的独特风味,咸香与草木清香交织,令人回味无穷。

灰腌豆腐历史悠久,传说起源于古代先民南迁山区之际。为保存食物,他们意外创造出各种腌制方法,后经发现其不仅延长保质期,滋味还独特诱人,便逐渐融入当地文化,成为美食文化重要一支。

烹饪灰腌豆腐方法多样。清蒸可品其原汁原味;与青椒、肉丝炒制,食材味道相互交融;而放入刨汤火锅炖

煮三分钟,豆腐吸满汤底精华,体积微胀,美味尽显。入口瞬间,紧实口感冲击味蕾,咸香蔓延舌尖,细品还有草木清香拂面,清新自然。

岑巩客楼灰腌豆腐不只是美食,更是承载当地风土人情与传统文化的珍宝。受季节限制,冬至前后方能制作,工序严苛,成品保存期短,来之不易,故而珍贵,常被用于招待贵宾。它见证客楼镇岁月变迁,传递着世世代代的味觉记忆与情感纽带。远方的旅人啊,快来客楼镇开启一场与灰腌豆腐的浪漫邂逅,在舌尖上感受这片土地的独特魅力与温暖情怀,让这难忘的风味在味蕾上留下深深印记。



泡豆



豆花



裹灰



熏制



村民正在制作灰腌豆腐

乡愁印迹 村史村事

网路畅 资源通 产业兴

——麻江县杏山街道良田村依托交通优势助推经济发展
◎ 通讯员 赵华甫

麻江县杏山街道良田村,坐落在麻江县城西部,是城乡接合部的重要村落。其地理位置独特,交通便利,贵新高速公路、湘黔复线铁路、长昆高速客运专线铁路以及210国道等交通要道穿村而过,为村庄的经济发展注入了新的活力。全村面积22平方公里,水田面积为2595亩,旱地面积为4365亩。全村由6个村民小组组成,下辖12个自然寨。有苗族、侗族、布依族和汉族等多民族,共858户3386人,其中少数民族人口占比82%。是一个人口众多、地域辽阔的民族和睦村。

良田村历史悠久,原名大粮田。因过去村里有一块面积约8亩的大田,是当地的重要农田,故得名大粮田。后来,村庄以这块大田为标志,更名为大良田。自古以来,大良田是都匀通往贵阳、福泉、瓮安、遵义等地的交通要道。南来北往的商贾在此驻足,村庄因此繁荣起来。大良田建有马帮驿站、饭店等设施,曾有热闹的集市,吸引了众多过往行人。

由于该村地处交通要道,革命战争年代,中共凯里党小组李光庭同志决定在此开办酒精厂,为革命筹集经费。据麻江县党史资料记载,1941年10月,中共凯里党小组负责人李光庭曾在麻江大良田创办“荣通酒精厂”,为革命筹集经费。厂址位于黔桂公路大良田段的西侧,厂房是周露阶的三间瓦屋。大良田成为中共凯里党小组开展地下活动的一个重要地点。李光庭从1941年到1948年,曾在此开展地下活动七年,留下了光辉的足迹。

大良田这片革命先烈曾经战斗过的土地,如今在党的乡村振兴政策引领下,依托东往麻江凯里、南靠都匀、北通福泉、贵阳的交通便利优势,当地群众各级党委、政府的支持下,大力发展产业,走上致富路。

特色水果产业是大良田一张亮丽名片。目前,村内种植有300多亩的“脆蜜桃”。脆蜜桃个头大、皮薄多汁、糖分高、香甜可口,不仅在县内享有盛名,在县外也赢得了良好的口碑。每到果实成熟的季节,许多外地客商都会慕名前来采购,产品供不应求。

大良田通过引进青红脆李等优质品种,在麻喇、引龙、箭杆、两路口等组种植,目前种植已达500余亩。青脆李同样以其脆甜香甜的口感赢得了广大消费者的青睐,成为走亲访友时的理想礼品。这一举措有效带动了村民增收致富,每户创收达到了1.2万元。

此外,大良田还种植了200多亩杨梅,分布在大良田南北街和两路口一线。杨梅成熟时,色泽鲜艳,口感酸甜适中,吸引了大量游客前来采摘。大良田杨梅不仅在县内热销,还远销周边都匀、福泉等地,成为当地的一张特色名片。

特色水果产业发展的同时,大良田依托其优越的地理位置和资源优势,积极引进工业。村内入驻有两家企业——金鼎实业有限公司和宏税公司,为村民提供了就业机会,增加了村民的收入来源。

现在正在建设中的瓮马铁路延伸线经过良田村,该铁路麻江货站正在如火如荼建设,再次给大良田经济腾飞增添上强健的翅膀。良田街上人根据交通便利条件,开办商店、餐馆、旅馆,增加收入。特色水果产业、工业、服务业多种产业共同发展,良田村人民安居乐业。

黎平县双江镇黄岗村侗寨始建于宋代,迄今800年历史,至今还保存和延续着上千年传统的生产生活习俗。被誉为侗族人类社会进程进程中文化保存最古老、最传统、最完好的侗寨。历史上,黄岗地广人稀,稻田广袤,气候、光照和水土都适宜于种植香禾糯,所以,传统的农业,黄岗侗人大面积种植香禾糯,偶尔种一点水稻,只是用于饲养牲畜。香禾糯的大面积种植,让黄岗侗寨滋生出一道靓丽的风景,那就是百年禾晾和百年禾仓。步入二十一世纪二十年代,国家对外开放已经四十年了,黄岗也被外面的世界吵醒。刚刚苏醒过来的黄岗惊奇地发现,现代文明的潮流,像狂风暴雨一样,席卷着黄岗

周围的一切,黄岗像一叶飘摇的方舟,孤零零地在历史的旋涡之中沉浮。

10月14日,我随“黎平县2024年老干部助力乡村振兴培训班”到黄岗,据该村侗族大歌传承人吴成龙的介绍,了解到黄岗侗寨居住地海拔780米,坐落于一个南北走向的狭长山间谷地,两条小溪穿寨而过,5座鼓楼和1座花桥点缀其中。民居木质吊脚楼鳞次栉比,寨上禾仓林立,与周边环境融为一体,彰显着人与自然和谐相处的美丽场景。值得一提的是,侗民的生活方式显得悠远而古老,仿佛穿越了时空隧道的另类,这里的侗民们仍然喜食生肉,过去很长的一段时间,他们屠宰牛羊几乎不用生火,只需一

坛醋,一勺盐,一种叫做垂油籽的植物,一大盆烧辣椒,几缸清甜的糯米酒和几挑手抓香糯饭就已经足够。他们还喜欢吃腌制的鱼和鹅、鸡、鸭都用清水滚煮,不作任何佐料,鸡汤还用米煮禾糯稀饭,他们还喜欢吃一种叫生瘦的食物,那是牛和羊的粉肠里的东西,有人说这种食物健胃,可以帮助消化。黄岗侗人虽然脱离了刀耕火种的原始农业,却仍然保留着日出而作,日落而息的古老生产生活习俗,并且依然保存着稻田养鱼、养鸭、不使用化肥、农药的原生态传统农耕方式。

黄岗除了有喊天节、侗族大歌之外,还拥有保存较为完整的百年禾晾和百年禾仓。

筑梦沃野绘新景

——黎平县双江镇黄岗村发展传统农业赋能乡村振兴
◎ 通讯员 陈本良 摄影报道

每当暮色降临,夕阳西下,田垄上,肩挑一捆捆禾把的侗民们像一条条游龙朝向黄岗侗寨。当田野里的香禾折完的时候,黄岗侗寨被一道金灿灿的屏障严严实实地包裹,那就是黄岗著名的禾晾群。曾几何时,黄岗侗人仿佛约定俗成地把一排排云梯一样的禾晾树立在寨子的周围。

我们去的时候,香禾已经收回来了,村民们晾好了香禾,黄岗侗寨变成了一朵硕大无朋的向日葵。禾仓大部分都建在水塘中,一座座黑褐色的禾仓,像一方庄严的大印,霸气地盖在黄岗农耕文化历史的扉页上。禾仓的木板是横装的,严丝合缝,有门却不上锁,有窗子只在需要通风透气的时候才打开。

黄岗村是东西协作机制推动下的传统村落,是省级乡村振兴示范点。我们欣喜地看到,乘乡村振兴战略东风,黄岗村已发生了美丽蝶变,一个产业兴旺、生态宜居、乡风文明和美乡村画卷正在徐徐展开。



侗寨禾仓



黄岗侗寨