黔东南日报

乡村振兴 周刊

讲述乡村振兴好故事 传递乡村振兴好声音

2026年10月27日 星期二

责任编辑:姚 宁 美编:姚 宁 校检:王 忠

E-mail:qdnzxczx@163.com

5版



挑选黄豆



摇黄豆浆



切白豆腐



油炸豆腐

老灶守味六百年 豆腐出山富乡邻

——天柱县远口镇非遗产业蝶变激活乡村振兴新动能

○ 通讯员 金可文 摄影报道

入秋某日,清晨五点,天柱县远口镇土料冲还笼罩在薄雾里,鸡鸣未歇,山风带着露水的凉意。村头第一家作坊已透出橘黄灯火,余秀英正弯腰点起第一口柴火灶。黄豆是头夜泡的,颗颗饱满,在清水里吸足了劲道。她捧起一把,凑近鼻尖闻了闻,笃定地说:“豆子是豆腐的魂,马虎不得。”火光映在她脸上,也映着土料冲人世代相传的这份认真。

匠心传承 小作坊铸就大产业

“秀英,今天的浆摇得真细!”婆婆递过纱布袋。余秀英接过,双手有节奏地摇动,乳白浆液淅淅沥沥落入木桶,像一帘细密的春雨。这是土料冲人引以为傲的“摇浆”古法,做出来的发豆腐柔软细嫩又带韧劲,咬一口,满嘴豆香。多年来,婆媳俩一个点酸,一个摇浆,守着这口老灶,把平淡的日子过出了豆香。当年余秀英挑担走二十里山路去镇上卖豆腐,人俊俏手艺好,镇上人喊她“豆腐西施”,一叫就是十多年。那一肩挑子,挑的不只是豆腐,也是土料冲手艺人的体面与生计。

“我们这儿的水好,是山泉水,别处模仿不来。”余秀英说得笃定。她做“水皮子”和“干皮子”两种发豆腐,点酸不用石膏,用老坛酸水,这是祖辈传下的非遗技艺。老坛里的酸水,是时间酿出的“引子”,一坛传一代,代代有讲究。远口发豆腐传承600余年,2024年列入黔东南州级非遗名录。以本地山泉水配优质黄豆,经选料、浸泡、打浆、点酸、模压、切块、油炸等20余道古法工序制成,柔软绵韧、清香诱人,久煮不烂、鲜嫩入味,关键在“配酸、撒酸”—— 分寸之间,全是功夫。

云端拓市 小手机蝶变“大掌柜”

临近中午,余秀英手机响个不停。“广东要十斤干皮子,北京老客户再要二十斤水皮子,说中秋家宴少不了这口。”她翻看微信,脸上笑出红云。如今抖音一开,天南地北的订单找上门。“昨天线上卖了近六百块,回头客居多,销往北京、福建、广东、黑龙江等地。有个黑龙江姑娘说,吃到这口豆腐,就想起外婆。”从前是挑担出山找客,如今是手机在手、订单入村 —— 同一门手艺,换了副“新扁担”,也挑起了更大的世界。

土料冲另一头,“吴府天香”合作社里,23岁的夏晨露正对着手机镜头切开发豆腐,展示细密气孔。“家人们看,这是远口土料冲的非遗发豆腐,纯手工点酸,柔韧劲道,煎炒炖煮都好吃!中秋快到了,给家人备上一份,团圆饭添道好菜!”直播间点赞滚动,下单提示音此起彼伏。夏晨露大学毕业,却选择来做豆腐。“爸妈不理解,说好不容易供你读大学,怎么去卖发豆腐?”她笑着回忆,“可老手艺需要新卖法,酒香也怕巷子深。”她把课堂上学到的理念带回了村:起名号、讲故事、做直播,一样样学着来。她每天下午两点到五点雷打不动开播,日均线上销售1500多元。“上个月福建客户一口气订了三百斤干皮子,说中秋送亲友。”年轻人返乡,不是放下老手艺,而是给它装上“数字翅膀”,这正是乡村振兴最生动的注脚。

冷链出山 小豆腐撬动大振兴

镜头外,打包区同样忙碌:刚下播的发豆腐被真空封袋,装入泡沫箱,加上冰袋,贴上冷链标签,一箱箱码得整整齐齐。合作社负责人吴恒章指着即将发走的货说,合作社与专业冷链物流企业合作,每天下午冷链车到村收货,省内次日达,省外一般48小时左右。“以前不敢接远单,怕坏在路上;现在冷链通了,线上订单才敢放量。”他接过话,“全年创收100多万元,带动十几个人就近就业。”从不敢接到敢放量,跨过的是物流这道坎,打开的是一整条乡村振兴的销路。

村民唐苏梅就是受益者。她在“吴府天香”务工,“以前在外打工,孩子留守在家,心里揪得慌。现在走路十分钟到厂,下了班还能给娃做饭。”她眼角泛笑,“月工资3000多元,还能照顾家,真好!今年中秋,厂里还发了豆腐和月饼,日子就像发豆腐,越嚼越有味。”家门口的就业岗位,让留守的孩子重新等回了妈妈—— 产业兴了,人心就暖了,山村也就有了人气。

如今,远口镇已有30多家发豆腐作坊或合作社,大型发豆腐厂也拔地而起。镇干部说,下一步要申报地理标志产品,让非遗豆腐走向更远。一块豆腐,从一口老灶做到一个产业,从一方水土走向千家万户,靠的正是产业的沉淀、人才的接力、物流的打通与政策的托举。

暮色渐合,余秀英把最后一板发豆腐码上货架。婆婆收拾纱布袋,念叨:“明天多泡两斤豆子,北京老客户又下单了。”手机又响,北京客户发来消息:“余姐,豆腐收到了,还是那个味儿!节日快乐!”她回个笑脸,拍下作坊外的圆月—— 土料冲的山、水、人,都在这一片片发豆腐里。

从“豆腐西施”到“直播创客”,从肩挑背驮到云端销售、冷链出山,变的是方式,不变的是那一口柔软细嫩、带着特别香味的非遗老味道。这味道,正穿过大山,飘向远方,也飘进越来越有滋味的乡村振兴新生活。



晾干豆腐



“吴府天香”直播售卖发豆腐



发豆腐“水皮子”



发豆腐“干皮子”



工人在制作发豆腐