

乐业灰豆腐 烟火里的深情

刘德金

裹着六百年烟火气,灰不溜秋的乐业灰豆腐,不仅是刻进我骨子里的味道,更是一想起来就心头发烫的乡愁密码。

我的故乡会泽县乐业镇,藏着一句让外乡人听了直摇头的老话:“豆腐掉进灰堆里,吹不得拍不得”。可偏偏这里的人,要把白嫩的豆腐往滚烫的草木灰里送,让它在灰烬里完成一场脱胎换骨的“重生”。

灰豆腐的来历,当地老人口口相传:明洪武年间,随军的豆腐匠人沿驿道深入滇东北群山,在乐业河谷停下脚步。山高路远,鲜豆腐难以保存,匠人们便取本地桐子壳、莽秆、黄豆秆烧出的草木灰裹住豆腐,本为延长保存时日,不料这一裹,竟裹出一段流传六百年的美食传奇。

此后数百年,这门手艺在乐业的村寨落地生根,茶马道上的马帮行囊里,油纸包裹的灰豆腐耐得住千里颠簸,是赶路人揣在怀里最踏实的美食。清《乐业乡土志》载:“以灰裹豆腐,曝于日,可致远,味异常品”。寥寥十余字,便把这山珍馐的前世轻轻钉进了时光的卷轴。它没有山外名食的耀眼光环,却如河里的鹅卵石,在代代掌勺人的掌心,磨出温润如玉的光泽。

做灰豆腐的工序,如乐业人写在烟火里的短诗,每一步都浸着对食物的虔诚与敬畏。做灰豆腐的原料,必须挑选当地坡地里生长的优质小粒黄豆,去壳后,经山泉水泡足六七个时辰,再经石磨缓缓碾磨,过滤掉豆渣后,把豆浆倒

入锅里煮沸。点卤是最见功夫的环节:取适量的卤水点入沸浆,看嫩白的豆花在锅里凝作云絮。这步急不得,要像哄孩童般顺着其性子来,火大则腐老,火微则形散。凝好的豆花趁热装入木匣或垫上纱布的筛子,压去余水,待豆腐紧实得能自立成形,便切成方形小块,晾晒至表面微黄,四角微翘,便可炒灰。

炒灰环节藏着整道美味的魂。先把黄豆秆灰在大铁锅里炒得滚烫,豆腐块轻落其中,以旺火催得表皮速定,再转文火慢翻三四十分钟,直到豆腐在热力中渐次膨胀,成了圆滚滚的小金球,外皮金黄酥脆,内里织出绵密的蜂窝肌理。起锅筛去浮灰,以净布反复擦去残屑,一块貌不惊人却有乾坤的灰豆腐才算成型。

老辈人常言,做灰豆腐凭的是心,你给它几分诚意,它便还你几分风味。这门手艺没有刻度标尺,全凭掌心温度、眼底色泽、鼻尖香气拿捏分寸,代代口传心授,乌蒙山的品性,全都被揉进了这方寸豆腐里。

灰豆腐食用前,用清水或淘米水洗净,浸泡后即可烹饪。待入了肴饌,它的妙处才全然舒展:它内里千万细密气孔如会呼吸一般,入沸火锅、进鲜骨汤,便贪婪地吸饱汤汁。咬开豆腐的瞬间,豆香本味与汤汁鲜味溢满口腔,外皮带几分柔韧,内里软得像春云,满口清鲜,像把乌蒙山的阳光与泉水一并吞入喉中。若配番茄同煮,便吸足番茄的鲜酸,酸爽解腻;与腊肉同煮,便浸满腊肉

的醇香,油润却不腻口;哪怕清水煮透,配上糊辣椒蘸水,也能将其味衬得淋漓尽致,吃出最本真的山乡韵味。

在乐业,灰豆腐从来不是宴席上遥不可及的珍馐,而是融进一日三餐的家常暖意。冬雾裹着寒风漫过村寨,一家人围坐火锅旁,把金黄的灰豆腐放入沸汤,看它慢慢泡发至饱满透亮,捞起在蘸水里打个滚,咬开时热气混着汤汁涌遍全身,所有的疲惫,全在这一口热鲜里化得无影无踪。逢年过节的席面上,三鲜灰豆腐是不可少的。泡发的豆腐块填入鲜肉、虾仁与葱花,上笼蒸透勾一层薄芡,鲜香的肉馅与软嫩的豆腐在舌尖交融,清而不淡,鲜而不腻。

如今,在当地的宴席上,灰豆腐已成为必有的“硬菜”。这山乡风物的身价早已随着文旅热度攀升,无数游客把它装进行囊带向天南海北。电商的翅膀让从前只在乡集露面的灰豆腐飞上了全国餐桌。食客的好评跨山越海而来,美食博主千里驱车只为一睹炒灰豆腐的老手艺。2022年,乐业灰豆腐入选曲靖市非物质文化遗产名录,这块裹着草木香的豆腐,终于带着六百年的烟火,登上了更宽广的舞台。

从明时驿道走来的灰豆腐,从马帮行囊到全国餐桌,没有耀目的外表,却把乌蒙山的灵气、乐业人的温厚全藏进了每一个细密的气孔里。你咬开的哪里是一块豆腐?那是六百年的山风,是山涧的泉水,是乐业人刻在烟火里最绵长的深情。

基诺山村开辟 “雨林徒步游”

眼下正值暑期旅游高峰期,云南省西双版纳傣族自治州景洪市基诺山基诺族乡的雨林徒步游,迎来了一年中的火爆时刻。走进攸乐村委会巴朵村民小组的雨林徒步线路,众多游客在“村导”带领下有序行进在雨林中,开启穿越雨林的快乐之旅。

新华社发



游客在云南省景洪市基诺山基诺族乡攸乐村委会巴朵村民小组“特龙谷”徒步线路上拍照。



在云南省景洪市基诺山基诺族乡攸乐村委会巴朵村民小组“特龙谷”徒步线路上,“村导”资周(左一)为小朋友介绍小溪中石子的种类。



在云南省景洪市基诺山基诺族乡攸乐村委会巴朵村民小组“特龙谷”徒步线路就餐点,村民阿洪为游客送餐食。



云南省景洪市基诺山基诺族乡攸乐村委会巴朵村民小组的民宿。



云南省景洪市基诺山基诺族乡攸乐村委会巴朵村民小组景色。

千年古道荔枝鲜

新华社记者高健钧 肖玥 李雪妍



荔枝旺季果农销售忙。新华社发

眼下,正是四川荔枝成熟的季节。顶着川南地区的炎炎烈日,来到泸州市合江县荔枝镇花桂村,漫山遍野的荔枝林郁郁葱葱,挂在枝头火红的荔枝果点缀其间。跟着花桂村的荔枝种植大户蔡志德钻进荔枝林,一颗颗荔枝抬手可摘,剥皮入口,甘甜解渴。

四川荔枝种植历史悠久、传统深厚。据考证,四川荔枝种植可追溯到两千年多前,这在《史记》中有所记载。千百年来,四川荔枝分布在长江、赤水河、习水河沿岸。今天,其主产区集中在这三条江河交汇处的合江县。

沿合江县城内长江右岸一路迤逦南行,翻越几座丘陵,来到位于荔枝镇柿子田村的荔枝古树公园,可以切身体验到泸州

荔枝的深厚底蕴——在苍翠古朴的巨大荔枝树荫底下,踱步于坚硬的石板路上,似乎能看到古时果农摘下荔枝,交于官府置骑传送的情景。

宋代蔡襄在《荔枝谱》中写道:“荔枝之于天下,唯闽粤、南粤、巴蜀有之。”并称,“洛阳取于岭南,长安来于巴蜀。”长安的荔枝究竟来自哪里?人们大都认为是岭南,但从地理和历史角度来看,距长安更近、中国最北缘的荔枝产区四川可能也是来源地之一。

“因准南亚热带气候,合江荔枝成熟时间晚于其他产区。良好的生态条件,造就了当地荔枝个大核小、肉厚多汁等独特品质。”合江县现代农业发展促进中心副主任赵建翰介绍,合江荔枝现有70多个品种,

目前主要推广的有大红袍、妃子笑、绛纱兰等。

历史上,四川的荔枝给不少文人墨客留下深刻印象。杜甫有诗作:“忆过泸戎摘荔枝,青峰隐映石逶迤。”诗句中的泸戎,正是现在的泸州和宜宾一带。陆游在诗作《甫田饷荔子》中也提及:“星球皱玉虽奇品,终忆戎州绿荔枝。”

如今合江全县100年以上的荔枝古树仍存有812株,其中,最古老荔枝树树龄达500年。当地给每株古树建立了专属档案,进行固定管护,将古树公园打造为远近闻名的旅游休闲打卡地。

“为运送荔枝,唐宋时期专门开辟出运输通道并进行修缮,民间称其为‘荔枝古道’。”当地文史专家龙启权为游客陈女士介绍,合江境内的荔枝古道有水陆两路,陆路连接部分古蜀道,水路由长江道和赤水河道组成,总长度大约1200公里。

昔日作为贡品、专供达官贵人享用的合江荔枝,如今在手机上简单操作,便可迅速成为全国各地老百姓桌上的水果。“古有‘荔枝古道’,如今的电商是荔枝销售新通道。”龙启权说,人人都能品尝合江荔枝的鲜甜。

来到合江荔枝镇霞仙女家庭农场时,今年初回村创业的姜晓霞正对着手机,站在荔枝林中声情并茂地直播推销荔枝。“我把自己家里的荔枝卖完了,还帮老乡卖出6万斤荔枝。”姜晓霞说。

依托当地布满荔枝树的绿水青山,姜晓霞的农场还包括以荔枝宴为主的特色餐饮、荔枝主题研学、荔枝采摘体验等项目,今年预计收入达到300万元。

合江县农业农村局介绍,2025年当地荔枝总产量达6万吨,带动3万户荔枝增收致富。除了助农增收,合江荔枝更“接二连三”串起农文旅三大产业,成为当地致富的“小金果”。

如今,合江不仅进入荔枝收获季,更迎来全县的荔枝文化旅游季。长江边,荔枝主题节目演出、商品集市、烧烤……让这座江边小城热闹非凡。而荔枝,也由此沉淀为合江的文化印记。

(新华社成都7月30日电)