

# 传承数百年的味道



豆腐乳、辣椒酱、三花酒被人们称为“桂林三宝”，这是烙在桂林人味蕾深处的桂林味道。而豆腐乳作为“三宝”之一，也备受桂林市民和外地游客的喜爱。临桂区四塘镇横山村是豆腐乳的发源地，横山村的村民制作豆腐乳已有数百年的历史，清乾隆年间，因为大学士陈宏谋把家乡的豆腐乳拿给乾隆皇帝品尝后被誉为“贡品”，从此横山豆腐乳声名远扬。

17日，记者驱车来到横山村，空气中弥漫着豆香，说明村民们都在忙着制作豆腐乳。在几代制作豆腐乳的村民龚克明家中，打豆浆的机器在隆隆作响，锅炉上的豆浆翻腾着，豆香味让人陶醉。龚克明和家人把早先压制好的一板豆腐抬上桌面，他拿着特制的切刀，来回两次便把一整板的豆腐切成了数十个大小均匀的小豆腐块。

“这个切刀是专门定制的。”龚克明说，老辈切豆腐都是用一把刀，一块板子，要切几十个来回才能把一板豆腐切完，费时又费力。“以前要五六分钟，现在一分钟不到。”龚克明说，为了提高生产效率，他们在传统工艺的基础上加入了打浆机、锅炉等现代化的生产设备，让豆腐乳的制作方便了不少。

一旁，龚克明81岁的母亲邓小龙老人拿着切好的小豆腐块，娴熟地摆放在木框内。“我做了差不多50年的豆腐乳了。”老人自豪地介绍。邓老太太年轻时就开始做豆腐乳，还跟家人把做好的豆腐乳挑到市里卖，深受市民的喜爱。现在她年纪大了，又把制作豆腐乳的手艺传给了儿子。做了一辈子的豆腐乳，邓老太太依然闲不下来，每天坚持在家里帮儿子做豆腐乳，摆放豆腐块，装瓶……老人家干起活来，一点不比年轻人差。

从祖辈手里接过这个手艺后，龚克明一心想要将豆腐乳做大做强。“我接手10多年了，从开始一年卖一两万瓶，到现在一年卖10万多瓶。”龚克明说，他以自己的名字注册了商标，准备在传统工艺的基础上，引入标准化的生产线加工豆腐乳。

“祖辈传承下来的好东西，我们一定要发扬光大，让更多的人爱上这个味道。”龚克明对未来的发展充满信心。

据悉，横山豆腐乳制作工艺已被列为广西非物质文化遗产，传承了300多年的豆腐乳制作，已被列为四塘镇重点打造的“一镇一品”产业项目。横山村豆腐乳生产由最初的年产20万瓶发展到现在年产500万瓶，产值2000多万元，已成为横山村的一大支柱产业。一些规模化豆腐乳加工厂吸纳本村就业人口300多人，其中贫困人口20多人，豆腐乳产业已成为横山人脱贫致富的一把“利器”。

记者李凯 通讯员易连锡/文 记者李凯 摄

↑切好的小豆腐块整齐地摆放在框内，准备进行发酵。



→龚克明依照传统的工艺，把压制好的豆腐切成小方块。



→龚克明和母亲在发酵房内查看发酵好的豆腐。



↑龚克明端着豆腐乳让小孙子品尝。豆腐乳传承百年的美味，已深深烙入村民们的味蕾。



→装好瓶的豆腐乳里放上八角香料，让豆腐乳更加香醇。