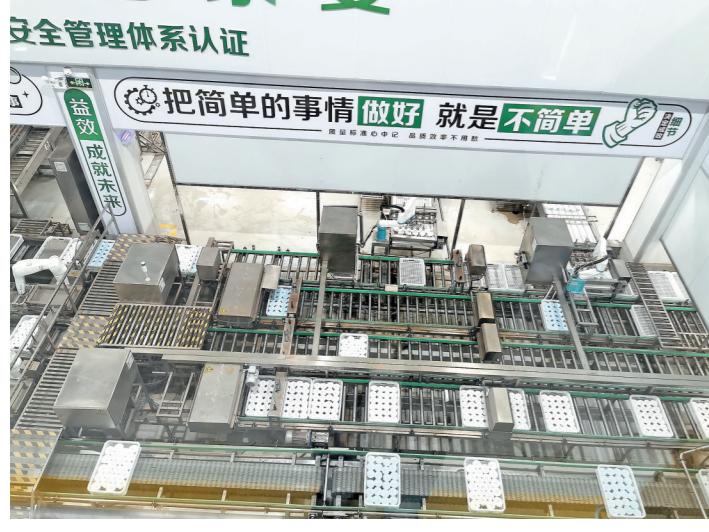


壹 昔日村民营生方式,逐渐成为地方特色

《舌尖上的中国》形容,“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’。”小小一碗山水豆腐花,简简单单,细腻白嫩,吃起来爽滑有弹性,据了解,客家婆豆腐花作为罗浮山周边的民间小吃,是老少客家人念念的美食。

“以前我父亲用木桶挑着豆腐花走街串巷叫卖,盛装用的碗大概可以装一斤豆腐花。现场若有人说要一碗,便拿勺子一舀,白花花的豆花冒着热气,热腾腾地‘滑’进碗里,再淋上一勺红糖冲的红糖水,爽嫩解渴,现卖现吃,收个几分钱。”客家婆山水豆腐花第二代传承人李国强向记者讲述昔日父亲贩卖豆腐花的景象。

早年间,罗浮山周边每个村都有村民制作和贩卖豆腐花,这是当地村民营生方式之一,逐渐形成一种客家文化特色,而李国强的豆腐花在村里饱受赞誉,他表示:“父亲最开始贩卖豆花,是为了补贴家用。农村家家户户都有田地要打理,我们家也有十亩田,父亲耕田间隙,就在家做豆腐花,然后到街上卖,一天下来赚一、两块已是极好的收入。”为了缓解父亲的辛劳,幼年的李国强和弟弟李国惠也会尽自己所能,在制作豆腐花过程中帮点小忙。



无尘车间自动化生产线有条不紊运作中

对于平民小食在时代发展中摇身一变成为工厂生产小食,李家长辈们都感慨万千。谁也没想到一碗小小的豆腐花可以走出村庄,走出县镇,迈向省市乃至全国。然而对于李国强与李国惠兄弟这辈人而言,发展豆腐花制作技艺和推广客家文化早已默默成为目标种植在他们心中,将技艺变为经济,是刻不容缓也是势不可挡的发展历程选择。他们意识到,随着时代的变迁和社会的发展,年轻小辈对客家文化、非遗技艺的了解和传承越来越少,特别在大部分农村人搬迁城镇后,原来的村民居住数量逐渐减少,村民年龄段也趋向于老龄化。常道“客归故里犹是客,家居四海斯为家”,客家人作为迁徙的族群,以客地为家,于异地扎根开枝散叶,李国强希望通过味道记忆曾经,传承客家文化。

“在客家文化里,婚前的女性称为客家妹,婚后的女性则称为客家婆。我们选择将豆腐花以此为名,一方面因为我们是客家人,一方面客家婆也代表了完整的家庭,能够凸显出客家人家庭的力量。”2007年,李国强和李国惠开始建厂,将豆腐花投入生产,告别家庭作坊生产模式,并为自家豆腐花取名为客家婆豆腐花。李国强在建厂之初便明确,针对豆腐花传统制作技艺与机器自动化生产结合,必须在保证豆腐花原口感风味的前提下,取其精华,去其糟粕,改良原技艺的缺憾,逐步减少生产员工的体力消耗,达到生产出来的豆腐花口感稳定,质量稳定,产量提升的效果。

在此基础上,客家婆豆腐花不断改善,不断优化。李国强于2017年立下项目,开设博罗罗浮山润心食品有限公司(以下简称“润心食品”),并将生产工厂与客家民俗文化馆归置一处,意在打造集生产与工艺展

“比如泡豆,泡豆的时长与气候挂钩,气温不同,泡豆的时间也会跟着变动。广东夏天气温高达三十六七度,这时候泡豆时长一般是一个半小时到五个小时左右;到了冬天,天气越冷泡豆越久,最长的时候要泡八到九小时。这中间需要反复换水反复泡,我和弟弟年纪小,干不动其他的力气大活,就帮着一起反复换泡豆的水。”

我国豆腐生产史至今已经有2000多年,但从总体上看,豆制品生产技术的发展极其缓慢。一直到20世纪中叶,豆制品生产依旧是小型手工作坊,设备简陋,劳动强度大,劳动环境恶劣。因此在古代,中国有句俗话叫做“世上三行苦,撑船、打铁、磨豆腐”。一碗豆腐花,光是在豆类的制作技艺工序上就要五步,选、晒、挑、洗、泡,之后再通过磨浆、滤浆、煮浆、打泡、冲浆,豆腐花方可成型。

传统的制作豆腐花技艺,大部分由家庭作坊生产制作,所用工具、设备也简陋、寻常,如石磨、铁锅、瓦罐、柴火灶等。后来豆制品行业面貌开始改变,引入机械助力生产过程,代替了人力和畜力进行磨浆,如电动吊浆、挤浆、刮浆,离心过滤代替了手工滤浆;蒸汽煮浆也代替了土灶火煮浆,豆腐花在此时也逐渐由家庭作坊进阶成了工厂生产。

罗浮山豆腐花:

## 由传统作坊走向现代工厂

文/贺沁怡

图/受访者提供

## 客家味道迎焕新发展

客家婆豆腐花系列  
之红豆冰糖豆腐花

非遗传承人李国强现场指导亲子游游客制作豆腐花

「老技艺」创「新经济」,非遗焕发新活力

没有消费和市场的非遗技艺,就像写在羊皮纸上却无人会说的古老晦涩的语言,只能走向博物馆。于非遗技艺而言,最好的保护是使用,最好的传承是消费,因此非遗技艺产业化可谓是必经之路。

客家婆豆腐花饱受各地欢迎,据李国强介绍:“南方航空已将其选为飞机配餐选用餐品,客家婆基本上可能占了整个豆腐花市场的60%。”目前,润心食品每年生产约1700万杯豆腐花,2022年销售总额达5000万元,营收3000多万元,去年上半年较前年同比增长15%。

坐落于南宋时期,客家人在原料上采用本地黄豆和罗浮山山泉水,使豆腐花拥有了出人意料的独特地域色彩和口感风味。日前,罗浮山豆腐花制作技艺成功入选惠州市第八批市级非物质文化遗产代表性项目名录,成为惠州“非遗”大家庭中的一分子。

近年来,惠州市政府通过“非遗+文创”“非遗+特色街区”“非遗+旅游”“非遗+扶贫”等多种方式,持续放大当地非遗市场价值,助力非遗活化。客家婆豆腐花在几十年里,告别了家庭作坊,告别了自娱自乐,通过技艺产业化过渡了产品转型节点,并融合文旅成为了当地的文旅推广产品,由“技艺”创“经济”,为惠州市诸多非遗技艺活化活用带来参考价值。

罗浮山润心食品有限公司  
客家婆民俗文化馆

位于长宁镇埔村的客家婆景区内的客家手信店,豆腐花等产品琳琅满目



客家婆豆腐花参与国潮三八节活动,游客驻足摊位前



位于长宁镇埔村的客家婆景区风景秀丽

## 文脉追溯

### 大豆史

2013年通过开展对河南舞阳贾湖遗址的发掘和浮选工作,在10个遗迹单位中获得了距今约8500、8000年的共131个野生大豆遗存,可以说中国野生大豆不仅历史悠久,而且品种资源丰富,地理分布广。勤劳智慧的古代先民们经过不断的采集和繁育,在世界上最早培育出了大豆栽培品种,对中国乃至世界农业发展都有着重要意义。

古籍中记载“山戎”在西周初年曾向周王进献“戎菽”,也就是当地所产的一种黄豆。春秋初年,齐桓公北伐山戎又把“戎菽”作为战利品带回中原。二十世纪后期在黑龙江省宁安县长牡屯和牛场遗址、吉林省永吉县乌拉街遗址、吉林永吉大海猛遗址都出土过碳化大豆,其时代约在东周时期。

### 豆腐史

刘安是汉高祖刘邦之孙,淮南王刘长之子。公元前164年,刘安被封为淮南王。刘安发明豆腐,其实也是无意的。据传,刘安之母喜食黄豆,日常佐餐自然少不了黄豆。一日,母亲卧病在床,刘安命人磨豆浆供其饮用,母心大悦。正是在这样的启发之下,刘安也对黄豆十分钟情,终于在其后的一系列实验中制成豆腐。另一种说法是,刘安好道,在八公山招贤纳士,谈经论道,欲求长生,炼丹过程中发明了豆腐。他们用山中的清泉水磨制豆汁,又用豆汁培育丹苗,不料丹苗没有炼成,倒是豆汁和石膏、盐起了化学反应,形成晶莹如玉、鲜嫩绵滑的豆腐。此后,豆腐在民间可谓家喻户晓,制作豆腐也成了一门有着2100多年历史的传统老行当。按惯例制作豆腐需提前一天就得浸泡好黄豆,传统人力手工磨豆腐需要两人合作,一人推磨,一人加水加豆。再经滤浆、煮浆、点兑、成型等繁复工序。