

四川南溪豆腐干： 始于孝善 小方块炼成大产业

□刘级心

黄豆磨浆，加入适量水煮开，少量“胆水”点入，凝固成豆腐，压干水分后用炭火慢慢烘烤，再放入卤水中卤制约30分钟，待充分吸收香料味道后再次烘烤。三卤三烘，出自四川宜宾的南溪豆腐干就这样制成了。吃的时候细嚼慢咽，让味蕾去慢慢体会那绵软鲜香的味道。

南溪豆腐干因产自四川省宜宾市南溪区得名。据《南溪县志》记载，南溪豆腐干发源于三国时期，发展于清末。当时，坐落于长江边上的南溪水陆交通便捷，在长江上摆渡的船夫到了这里，便上岸来买几块豆腐干吃。加上当时的宜宾盛产名酒，南溪豆腐干自然就成了很好的下酒菜。豆腐干既可炒煎、凉拌，又可直接食用，渐渐成了大众喜爱的民间食品。

家家石磨声，满城豆干香，南溪豆腐干成为南溪一张响亮的名片。2007年，“南溪豆腐干制作工艺”列入四川省首批非物质文化遗产名录。2009年，南溪豆腐干荣获“国家地理标志保护产品”称号。

南溪豆腐干作为传统名小吃，选材精良、工艺精细、配料考究，有“泡豆、磨浆、煮浆、筛浆、点浆、成型、压榨、卤制、烘烤”九道工艺流程。根据不同风味，添加八角、三奈、胡椒、丁香、茴香、桂皮、香果、红寇、白寇等30余种配料卤制，经烘烤、冷却后拌料调味，然后再进行杀菌包装。

位于南溪的中国南溪豆腐干博览馆用了九组铜制雕塑详细展示了九道工艺流程。这家2014年建成的博览馆，是全国首家以豆腐干文化为主题的博览馆，同时也是南溪豆腐干传统工艺教学基地、非物质文化遗产传习基地。游客在这里不仅能了解豆腐干的传统工艺，还能DIY豆腐干，体验磨浆、煮浆、筛浆、点浆等。“每年约有10万人次来博览馆。”负责人王锋说，他是南溪豆腐干非遗传承人之一，经营着宜宾市南溪区孝善坊食品有限公司。

作为“孝善坊”第十四代传人，他除了经营公司，还要到学校等推广豆腐干非遗文化。王锋常常给孩子们讲述两个故事。一是康熙七年(1668年)，王万厚携家小从湖北迁至南溪。为照顾生病的母亲，其妻在豆腐脑中加入佐料供母亲食用，没想到几天后豆腐脑变成了豆腐干，不但便于保存，而且食之味美。从此，王万厚以制作豆腐干维持全家生计，南溪也有了第一家豆腐干生产作坊。王万厚以“孝行”、“善德”闻名乡里，乡邻遂立“孝善坊”以记之。时至今日，“孝善坊”每月还会额外给每个员工发200元“孝心工资”，让员工时时记得孝敬老人，善待亲人。二是清末，“郭大良心豆腐干”创始人郭显清于南溪东街开设手工作坊制售豆腐干，因“童叟无欺，言不二价”，世称“郭大良心”。由此可见，南溪的豆腐干文化始于传统的孝善诚信文化。

抗战时期，中央研究院、国立同济大学等十多所高等学府和科研机构纷纷迁往当时尚属南溪的李庄，南溪豆腐干被更多外地人所熟知。至上世纪九十年代，南溪豆腐干产业蓬勃发展，玉林、庶人坊、好巴食、国柱、大良心等品牌相继问世。

经过多年发展，南溪豆腐干各生产企业已由最初生产单一产品的小作坊，发展成现在的集多品种、高技术、大规模为一体的现代化企业，南溪亦已成为我国最大的豆腐干生产基地，南溪豆腐干斩获了多项荣誉：中国特色旅游商品金奖、中华名小吃、中国市场放心健康食品、四川名优特新产品博览会金奖、四川十大旅游食品，并创下“世界最大豆腐干”、“世界最大豆腐干招待会”、“世界最大食品包装拼图”等三项吉尼斯世界纪录。

豆腐干产业成为南溪区主导产业之一，2019年实现产值12亿元，形成以徽记为龙头，庶人坊、孝善坊等企业为代表的豆腐干产业发展集群。产品销往全国各大城市以及美国、加拿大、韩国、新加坡等10多个国家和地区，并打造出好巴食、孝善坊、庶人坊等一批在省内外具有一定影响力的品牌。

南溪豆腐干产品品牌价值86.35亿元，2019年5月10日，在“中国品牌·四川行动”主题活动中，南溪豆腐干荣获2018年四川杰出区域品牌，成为宜宾地区唯一一家上榜的区域品牌。

目前，南溪依托南溪豆腐干文化和品牌，推动豆腐干产业朝着集团化、标准化和品牌化方向发展，将原来五香味为主的豆腐干发展为五香、麻辣、金钩、烧烤、泡椒、火腿、牛汁、口蘑等数十种风味上百个品种，豆腐干的产量和产值也不断攀升。

质地密实、营养丰富、细韧耐嚼、入口醇香的南溪豆腐干还成了馈赠亲朋好友的特色食品。王锋介绍说，有个定居日本的南溪人，每年都会让亲人邮寄一些南溪豆腐干到日本，除了自己吃他还分享给邻里朋友。这份漂洋过海而来的美味定会让国外友人也觉得暖胃又暖心吧。



△美味零食豆腐干



△位于南溪古街内的南溪豆腐干博览馆牌坊。



△铜制雕塑展示南溪豆腐干的九道工序。



△南溪豆腐干博览馆亦是南溪区非物质文化遗产传习基地。



△孩子们观摩传统豆腐干的制作过程。



△现代化的豆腐干生产线。



△南溪豆腐干获评世界最大豆腐干。