



乡村振兴

“豆腐村”里豆腐香

俗语说,吃豆胜过吃肉。一粒小小的豆子,从豆荚中蹦出,端上餐桌,就变成了用豆浆、豆皮、豆干、豆腐等制成的各色美食。

屯溪区南溪南村是远近闻名的豆腐村,古法豆腐制作技艺在这里也已传承了八百多年。

在村里开了个汪家豆腐坊的汪敬耀一家人从早上两三点就起床做豆腐了,把泡好的豆子磨浆、煮浆、泡卤水、压制、捞出切块、打包……忙忙碌碌得到中午。不算很大的工坊里明厨亮灶,一切工序有条不紊,一天能做六七百斤豆腐干,直接供应到农贸市场、各大饭店。

“我们村做豆腐的豆子大都来自皖北。像这样的豆腐坊,南溪南村共有23家,带动了200多人就业。”南溪南村第一书记汪晓燕说。嫩豆腐、老豆腐、臭豆腐、豆腐泡、豆腐衣、豆腐棍……煎炸蒸炒做法不一,在将豆腐作为乡村发展重点的南溪南村,能吃到由各类豆制品精心烹制而成的佳肴。

不止于此,在吃的世界里,徽州人通过对时间的探索和微生物的运用,寻求转化中的风味灵感。

毛豆腐就是最典型的代表之一。徽州第一怪,豆腐长毛毛上等菜。经过发酵,毛霉菌分泌蛋白酶,让大豆蛋白降解成小分子的肽类、多肽和氨基酸,让长了寸许

白毛的豆腐异常鲜美,简单煎过后配上特制的辣酱,这种浓烈的风味是老徽州眼中家乡的味道。

“过去都是挑着担走街串巷,一边挑着平底锅,一边放着碗。如今煎炸、红烧、做成毛豆腐腐乳,越来越多的吃法让毛豆腐这种非遗美食有了更多活力。”汪晓燕表示。

南溪南村看到了美食文化发展的潜力,聚焦豆腐产业,积极探索乡村特色产业运营模式。据了解,围绕豆腐村的主题,南溪南村正在打造南溪南“食尚街”豆腐特色文化美食项目。

来到卓文的小食堂,会惊喜地看到“臭鳃鱼披萨”等西餐和徽菜融合的菜品,黄山市的“洋女婿”卓文中西结合的创意在社交媒体上收获很多关注,为南溪南村吸引了很多慕名而来的粉丝。段珊珊在南溪南村江畔露营地开了一家甜品店,研发出樱花豆腐等多种新式豆腐甜品,同样引来很多游客打卡尝鲜。

南溪南村党支部书记吴小平说,南溪南村已形成了卓文的小食堂、幸福豆茶铺等10余家美食业态,形成“古村活化+美食IP+创意运营”的乡村发展模式,创建豆制品品牌,统一包装销售,如今仅豆腐一项年产值就已经超过了3000万元。

·高文 郭诗琦 侯雅洁·

绵潭有“戏”

□ 本报记者 程向阳

发展和兴起相关联。为谋取一家一族之生计,徽州人沿新安江东进,闯荡富庶的江浙地区,作为新安江干流上的绵潭村,自然成了连接沪杭的主要埠口。

绵潭建村千余年,村中以汪、庄二姓为主姓,并有王、胡、吴、翁、孙等其他姓氏。村庄从村头郑坑至村脚王家井,绵潭长达两公里,村民2000余人。历史上,绵潭村有许多祭祀活动,而绵潭戏就是为活动助兴而逐步形成的。《歙县志》载,绵潭村有元宵行汪公祭、社公祭、五猖祭等民俗活动,都要演戏助兴。1916年,庄氏牵头自组戏班演出,1940年,村人又一次组班,演出徽戏、京戏、越剧、歌剧、黄梅戏等。村里有特制的看戏凳,前低后高,供人观赏。

绵潭戏是当地村民以乡音模仿多种戏剧腔调而形成的戏曲,既有京剧、越剧、黄梅等剧种的韵味,又掺杂着浓郁的歙南方言,具有浓郁的地方风情。其音清越悠扬,意境疏朗而令人沉醉。绵潭戏多为手口相传,师徒传,徒又传徒,在一代代绵潭人中传承延续下来,直至今日。

庄保国,绵潭村村民,今年71岁,在《水淹七军》剧目中饰演关云长。5岁时,因为村里的戏班需要一位童生,庄保国就被一眼相中,也就是从那时起,60多年来,他一直活跃在绵潭戏的舞台上,是方圆十里有名的“庄团长”。

庄保国介绍,新中国成立后,绵潭村的一些文化人,着手创建戏班,由绵潭人自己唱绵潭戏。特别是上世纪八十年代初至九十年代,绵潭戏迎来了鼎盛期,许多外地戏班来绵潭交流学习,绵潭剧团也到浙江各地去演出,这种双向交流,推动了绵潭戏的发展,名头越来越响亮。

2015年前后,绵潭村成为新安江山水画廊景区,旅游带来的红利逐渐辐射到当地村民,唱绵潭戏的演员们更是靠着唱大戏日子越过越红火。如今,当地有近10名村民参与新安江山水画廊的绵潭戏演出,村民拿工资,村集体“分红”,不仅丰富了新安江山水画廊的旅游业态,还拓宽了村民就业渠道,也让“看不完的绵潭戏”得到传承发展。

一条大江绵潭过,九姓捕鱼九砂出。在绵潭小剧院对面的江面,水上表演项目九姓捕鱼,场面热闹宏大,传统的捕鱼民俗令人叹为观止。表

演者原来都是渔民,自从歙县实施新安江退捕渔民上岸政策后,渔民成功转型为民俗表演者,从此吃上了“旅游饭”。

据深渡镇相关负责人介绍,目前深渡镇域内旅游和乡村基础设施全面提升,皖浙1号风景道、沿江道路的亮化、生态护岸和戏曲广场的改造提升、星空露营地的打造等项目相继完成,绵潭村旅游能级跃升,曾经的渔村向文旅融合全面转型,一个宜居宜业宜游的和美乡村正走进绵潭人民的生活中。

“好吃的有枇杷,好听的有绵潭戏,好看的有九姓捕鱼。”绵潭村党支部书记、村委会主任汪自辉介绍,曾经的绵潭村是一个以种植枇杷和茶叶为主的传统农业村,随着乡村旅游的发展,逐步形成了枇杷种植、养蜂、渔业等种养旅深度融合的产业循环生态村。2023年,绵潭村村集体经济经营性收入79.28万元,农民人均收入25933元。村庄先后荣获“中国幸福村”“省级文明村”“市百佳摄影点”和“旅游示范村”以及歙县2023年度“千村引领、万村升级”重点村等荣誉称号。

画里新安江,梦中古街巷,绵绵戏曲声……绵潭戏不但丰富了当地人的文化生活,也在助力乡村全面振兴中迸发出了无限的生机和活力。

锣鼓一响,好戏开场。古老的绵潭戏唱出了时代“新声音”。



锣鼓声中,年味越来越浓。新安江畔,在歙县深渡镇绵潭村乡村小剧院里,传统徽剧《水淹七军》正在精彩上演。台上演员唱腔高亢雄浑,一招一式,细腻传神;台下游客紧扣鼓点,有节奏地击打节拍,精彩处热烈鼓掌。

绵潭村坐落于新安江山水画廊中段,是游览新安江山水画廊的必经之地。“三百六十滩,新安在天上”,绵潭,就挂在这样的画卷之中。古代村畔江潭深不见底,村庄周边多木棉树,村人赖以造纸,故名棉潭,后改棉为绵,遂称绵潭。

绵潭是新安江畔著名的文化村,尤以“绵戏”最为盛,流传至今400余年。“看不完的绵潭戏”这句话,反映了绵潭村人古往今来唱戏、看戏、听戏的传统风俗。

绵潭戏的产生和发展与明清时期徽商的



舌尖上的徽州

嵌字豆糖 别样香甜



嵌字豆糖,也叫字豆糖,是祁门县一种传统小吃。每块糖中,都蕴藏着一个吉祥如意的汉字,糖中有字、字里含意、意间带甜,让人吃在嘴里,甜在心里。

制作字豆糖首先要熬制麦芽糖,这一步讲究火候,需要耐心和技巧,熬久了糖会变硬,咬不动;时间不够,则做不成形。熬糖师傅一边搅动糖浆,一边仔细观察,等糖浆能在筷子上拉成丝,糖便熬好了。趁热将糖浆分别与黄豆粉、黑芝麻粉搅拌均匀,揉成不同颜色的面团,再擀成面饼状,切出不同形状的黄豆粉条和黑芝麻粉条,接下来就要进入嵌字环节了。

“黑芝麻做成一条一条的,嵌到黄豆粉里面,用黑芝麻做字,用

黄豆粉做‘纸’,给它嵌到里面,拉起来就是一个一个汉字。”制糖师傅金惠民说。

在嵌字过程中,要保持豆糖原料的温度、厚度,制作过程动作要快,否则字体会变形。字拼接成型后,在最外侧用一块大的黄豆粉片包裹起来,做成一个“长方体”,然后多次进行拉伸抽条,豆糖中的字便清晰地显现出来。经过制糖师傅“熬糖、制字、拉伸、切片”等数道工序做成的字豆糖,将人们最美好的祝福传递在上面。

“每到过年过节的时候,家家户户都做嵌字豆糖,都是做一些福禄寿喜等字,寓意美好的祝福。”金惠民说。

·陈艳军 丁智鸿·