

百余年历史的“豆腐村” 地处深山却美名远扬

## 群山环抱的幕阜山里飘着豆腐香

极目新闻记者 成昱勋 通讯员 汪佳

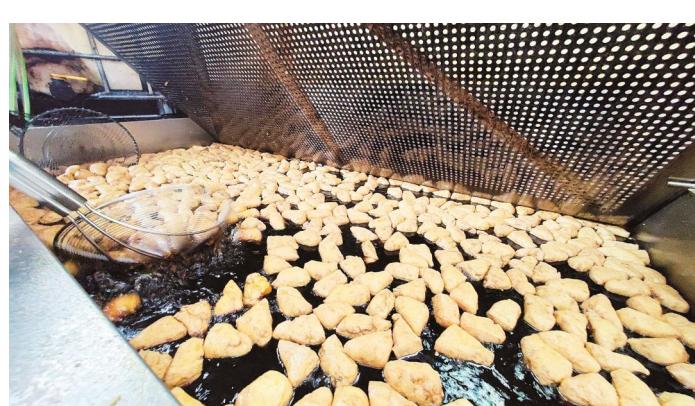
豆腐营养价值高,是很多家庭餐桌上必不可少的一道美食。在咸宁崇阳县高枧乡,这里的豆腐远近闻名,香气浓郁。

沿着湖北幕阜山旅游公路,一路寻“香”来到崇阳县高枧乡中山村,村委会旁的“富硒绿色豆制品加工厂”格外引人注目。

逢年过节,这里便好不热闹,十多位工作人员忙碌地制作炸豆

腐,屋内一片热气腾腾,空气中豆香、油香交杂,飘出了浓浓的“豆香”。

中山村是崇阳县有名的“豆腐村”,这里生产出来的油豆腐、干豆腐、豆油皮等豆制品,深受本地及周边区县市民的喜爱,时常供不应求。



中山村早已成为远近闻名的“豆腐村” 摄影:楚天都市报极目新闻记者 成昱勋

### 1 小小一块豆腐 炸出“幸福生活”

中山村虽然偏远,也无资源禀赋,但却成为远近闻名、订单不断的“豆腐村”,这其中有何奥秘?“我们用的都是山上流下来的山泉水,水好豆腐自然香!”3月7日,豆制品加工厂负责人王学礼向极目新闻记者介绍,中山豆腐一直以来都是抢手货,订单根本接不过来,特别是过年期间,工厂24小时轮班生产,一天要生产1000多斤豆腐。

原来,高枧乡是崇阳县人民饮用水水源地青山水库的主要源头,地下水资源丰富,山泉富含人体必需的多种矿物质和微量元素硒。而用富硒泉水生产的豆腐,皆以色泽白净、口感细腻、入口滑嫩而闻名,由豆腐衍生的其他豆制品品质优良,并以其独特口感而名噪幕阜山地区。

2018年,在相关部门的帮助下,中山村运用扶贫资金,建起了崇阳高枧富硒绿色豆制品加工厂,并于2019年6月正式投

产。村民王学礼瞅准机会,回到村里为加工厂引进了自动化设备,使豆腐的产量和品质都得到大幅提升,不仅使自己脱了贫,还直接带动10多位贫困户就业。

凭借着美味,中山豆腐名声远扬,渐渐地,越来越多的村民找到商机,也开起了家庭豆腐作坊。“我们这,几乎家家都会做豆腐。”村支书王局检告诉极目新闻记者,目前中山村已有100余户农户开设豆腐作坊,全乡豆腐作坊超过200家。

小小一块豆腐,炸出了“小康生活”。中山豆腐俏销广东、安徽、江西、湖南、上海等地市场,目前已建成投产的中山村豆制品加工厂年收益也已超过120万元,吸纳了12户贫困人口务工,联盟带动10户年产豆制品超过10吨,年产值达到20万元以上的经营户,同时带动村民以加工、经营豆制品为脱贫致富的主打产业。

高枧自古盛产豆腐,历史已有百余年悠久,其中以中山豆腐为最佳。中山豆腐由本地黄豆搭配山泉水制作,色泽白嫩,口感细腻,特别是大湖山泉水中蕴含丰富的硒元素,使得当地豆腐不仅好吃而且养生。

高枧豆腐有着悠久的历史文化底蕴

古,相传清朝乾隆时期吏部尚书刘墉到高枧为姑母祝寿,品味高枧豆腐后留下寿匾墨宝,20世纪90年代《崇阳报》曾对这一历史文化事件进行专题追踪报道。

中山豆腐闻名于崇阳、通城、修水等邻近县市,每年年底,中山村家家户户日夜打豆腐,慕名来买豆腐的小车

排起长队,豆油皮、豆腐乳、炸豆腐、白豆腐(鲜豆腐)等各类豆腐制品供不应求。

“我们家做豆腐已经有七八年了,除了自己吃,同时也卖给亲戚朋友,村里不论红白喜事,炸豆腐都是必上的一道菜。”中山村村民王宗良告诉极目新闻记者,现在儿子儿媳妇也都在学

着做豆腐,传统手艺“丢不了”。以前,由于藏在深山无人识,村民往往需要花几个小时的时间翻山越岭出去叫卖。如今,幕阜山旅游公路的开通,给村子带来一波又一波游客的同时,也让这里的豆腐、豆油皮、豆渣、炸豆腐真正走出大山,成为了市民餐桌上的“香饽饽”。

### 2 舌尖美味 历史已有百余年之久

“小小的豆腐产业,在刚刚过去的脱贫攻坚战中发挥了不小的威力。”高枧乡相关负责人介绍,目前,中山全村豆腐年产值达1000多万元,一般豆腐加工户年可增收4万元,最高的年可增收10余万元。

融合发展一二三产业,在小豆腐上也能做出“大文章”。当地乡政府依托地域优势,于2019年3月筹资3000万元引进森禾集团,新建打造了中山富硒豆腐街,打造集农产品制作、吃、住、休闲旅游和田园观光为一体的豆腐文化风情街。

目前,300米古街已经完工,此外还新建起2000平方米豆制品文化广场。

中山村豆制品,虽地处深山但声名在外,上门购买者络绎不绝。在中山富硒豆腐街,游客们不仅可以品尝富硒豆腐的风味、参与富硒豆腐的制作,还可以领略深厚的豆腐文化,享受田园牧歌式的诗意生活。同时也能够带动餐饮、客运等相关产业的发

展,还可以使全村老百姓实现在家门口就业,有效地激发了村民的内生动力。

如今,豆制品生产已成为高枧农民脱贫致富、增产增收的重要支柱产业。据了解,高枧乡政府正立足当地土壤富含锌、硒等微量元素的优势,在全乡范围内着力打造万亩黄豆基地,并全力推动三产深度融合,加快建设豆腐街、积极策划豆腐戏、精心打造豆腐宴、大力举办豆腐节,不断提升产业

附加值。

“中山豆腐是一张名片,也是经济发展的有力抓手。”高枧乡相关负责人表示,下一步将抢抓幕阜山绿色产业带发展的重大机遇,加快推动豆腐一二三产业融合,加速推进线上线下双渠道营销,推动高枧豆腐产业上规模、优品质、创品牌、抢市场,把豆腐做成高枧的支柱产业、富民产业。

(原载《楚天都市报》)

### 3 喜看“豆腐村” 产业文章越写越长

