

桂林豆腐乳制作工艺代表性传承人周定妹—— 四代匠心守住一“方”桂林味

□本报记者陈静 文/摄

凌晨4点的临桂区北岸村，夜色尚未褪去，星辰仍在夜幕闪烁。63岁的周定妹已经开始了她一天的工作。院子里，提前浸泡好的安徽青豆在清水中饱满发亮，灶膛里燃烧的柴火发出噼啪的轻响。在这个大多数人还在梦乡的时刻，周定妹已经开始洗豆、磨豆，空气中渐渐弥漫开豆制品特有的清香。

“立冬以后才开始做，做两个月左右。”周定妹一边熟练地操作着石磨，一边轻声说道。这门从外婆手中传下来的手艺，她已经坚持了四十多年。

传承·传奇 四代人的传承路

周定妹的豆腐乳制作技艺，是一部流淌在家族血脉里的传承史。从外婆那双常年浸泡在豆浆中的手开始，这门手艺便如门前那口老井的水，静静流淌过三代人的岁月，如今正悄然涌向第四代——她女儿的生活。

“19岁开始跟着母亲学做豆腐乳。”周定妹回忆时，眼神总会变得柔软，仿佛穿越回了那个弥漫着豆香的清晨。在上世纪七八十年代的农村，豆腐乳远不止是一味佐餐小菜，它是一家人的生计。“外婆常说：‘一块豆腐乳，能下一碗饭；一门好手艺，能养一家人。’”这句话像一粒种子，早早埋进了周定妹的心田。

然而，传承的道路布满现实的荆棘。传统的石磨工艺意味着与星辰为伴的劳作。“半夜就要起来磨豆子，一圈一圈，直到天亮。太累了。真的有一阵子，心里打了退堂鼓。”周定妹说。

支撑她坚持下来的，是时间沉淀下来的信任。她的客户大多是追随多年的老主顾，认准了她手里那个“手工的味道”。“大多都是老顾客订制的，一年就做几千瓶，不贪多。”这种基于口碑、限量定制的模式，让她得以避开盲目扩张的洪流，专注于每一瓶豆腐乳的制作。对她而言，每一瓶售出的豆腐乳都是一份认可的契约。

“自己也觉得累，还是舍不得，而且得到了大家的认可。”周定妹的话语朴素至极，却道出了万千非遗守护者的心声——肉体疲惫常伴，但对技艺的热爱、对认可的责任感，以及那份深植于血脉中的文化自觉，汇聚成更强大的力量，推动着传承人在清晨的微光中继续前行。

令人欣慰的是，这条一度看似孤独的传承之路迎来了新的接力者。“女儿说，这是家族的宝贝，不能丢。”谈起女儿，周定妹脸上漾开释然又骄傲的笑意。在效率至上的时代，年轻一代愿意俯身拾起这份需要时光慢酿的手艺，其意义已超越家庭传承本身。它是一粒承载着古老技艺的种子，正在新的土壤孕育新的生机。

传承·技艺 时间与温度的艺术

桂林豆腐乳的制作是一门时间与温度的艺术。周定妹每年只在立冬后开始制作，持续两个多月。“天气冷了，菌丝长得正好，发酵的温度也合适。”她解释道，这两个多月的制作期，是手艺人于天地四时节气达成的一份古老契约，体现了自然规律与人类酿造智慧之间深刻的默契。

一切的源头在于对材料的极致讲究。选豆是奠定风味的基石。周定妹坚持选用产自安徽的优质青豆，“一次性买了2000多斤”，这份看似庞大的储备，是她对原料品质毫妥协的承诺。豆子需经清水充分浸泡，而后进入研磨阶段。在这里，她找到了传统与效率的平衡点：“工具改良了，以前全靠手推石磨，效率低，人也熬垮。现在磨浆用机器帮忙，省时省力。”然而，机器的介入仅止步于最耗体力的初碾环节。每天清晨，她便开始亲自淘洗、浸泡豆子，将核心的预处理工作牢牢握在手中。“一天一个人处理40斤左右豆子，能做出90瓶左右腐乳。”她清晰地计算着这份手工劳作的产出。

接下来是火候与耐心的考验。煮浆是决定豆腐乳质量的关键步骤。“得有经验，要检查锅盖，看有没有煮沸，一直观察火候，煮40多分钟。中间还要不停地加柴火。”周定妹描述时，眼神里满是专注。她告诉记者，用柴火煮浆有一股烟火味，这是其他煮浆方式所不能替代的。每年她会提前囤好一两千斤柴火。而煮浆的火候掌控无仪器可依，全凭日积月累的感官判断——多一分则焦糊，少一分则生涩。

浆成之后，便进入定型与赋味的阶段。只见周定妹将前一天的“老水”舀入大锅，随着勺子的搅动，浆水逐渐成型。随后舀进特定的模具中，成型后的豆腐需经长达10余小时的稳稳压制。然后，她沿用古法，用草木灰吸水，这不仅能有效控干水分，似乎也为豆腐坯赋予了某种独特的底蕴。接着是拌入香料与辣椒，装瓶封存。她特别强调一个细节：“封口处放一片粽

叶，有清香。”这些看似微末的用心，构成了桂林豆腐乳独特风味的隐秘源代码。“凌晨起来，能把最关键的手工环节做完，心里踏实。”对她而言，机器的辅助是为了延续手艺的生命，而核心的手工步骤则是守护技艺灵魂不可退让的底线。

最高魔力的篇章交由时间和微生物“书写”。进入发酵环节，静态的豆腐块开始了动态的生命演变。豆腐块表面逐渐生长出雪白、毛茸茸的菌丝。“这个时候的豆腐是有生命力的，”周定妹充满敬畏地描述，“每一刻菌丝都在生长，直到成形。”平淡的蛋白质转化为层次复杂、鲜香浓郁的腐乳基料。其后，还需灌入桂林特产的三花酒进行二次发酵，并密封起来，交由时间静静锤炼。

“6个月后，一瓶正宗的桂林豆腐乳才算做成。”周定妹说出这句话时，语气里饱含对时间的深深敬畏。从立冬时节启动，到近半年后的醇香开封，这整个过程守的是祖辈传下来的那份对食物的耐心与心意。

传承·创新 传统技艺的现代转型

周定妹的故事是桂林豆腐乳制作技艺传承发展的一个缩影。这项始于宋代、盛于清代的传统技艺，如今正在新时代焕发出新的生机。

桂林豆腐乳不仅是地方特色食品，更承载着深厚的文化记忆。据史料记载，清代乾隆年间，桂林豆腐乳曾作为贡品进献皇宫，得到乾隆皇帝的赞赏；清代诗人袁枚在《随园食单》中更是称赞：“广西白腐乳最佳。”

如今，桂林豆腐乳已成为“桂林三宝”之一。近年来，临桂区注重发展农村特色产业，扎根“土”、体现“特”、形成“产”，从发展产品向发展产业转变。当地已在横山村设置专门的培训场所，用于开展传承培训活动；帮助建立了两个桂林豆腐乳生产性保护基地，并在基地内建立了工艺展示厅，长期进行传承及宣传活动。

“通过非物质文化遗产保护工作，不但使很多流传民间的文化和技艺得到有效的抢救、保护，还有一些更是进一步做成了品牌，产生了非常大的社会效益和经济效益。”临桂区非物质文化遗产保护传承中心相关负责人表示。一方小小的桂林腐乳，已从年产值一两千万元成长为年产值近亿元的产业，走出了一条在守正中求变再到破圈的可持续发展之路。

周定妹的故事，让我们看到了非遗传承中“人与技艺”的生命对话。这种对话既体现在技艺的传递际中，也体现在技艺与时代的对话中——在保持核心工艺不变的前提下，适当引入现代工具提高效率，让古老手艺得以延续。

夕阳西下，周定妹结束了一天的工作。院子里，新制作的豆腐乳已被整齐地装入瓶中，等待时间的酝酿。她轻轻抚摸着这些瓶子，仿佛能感受到其中正在发生的微妙变化。

“选豆、清洗、浸泡、磨浆、煮浆、点卤、压榨成坯、一次发酵、腌坯、二次发酵……”周定妹细数着每一道工序，语气平静而坚定，“每一道都不能马虎。”

这就是非遗传承人的日常——在重复中坚守，在平凡中创造不凡。周定妹用她六十三载的人生，守护着这门手艺，也在不经意间参与书写着一部关于地方饮食文化传承与创新的生动篇章。通过她的手，我们看到了传统技艺在当代社会的生命力，看到了“守艺”与“新生”如何和谐共存。

►为了保证口感，周定妹一直坚持用柴火煮浆。

►豆腐块里放入辣椒和香料拌均匀。

►将调制好的豆腐块装瓶。

►长满菌丝的豆腐块。

▲周定妹将点卤后的浆倒入模具中。

▲周定妹细心地将成型并吸水后的豆腐切块。