

关注“非遗绍兴菜”系列报道之三

乡村振兴的风口上 马剑豆腐包能否“起飞”?

记者 殷俊 文/摄



豆腐包肉,这是怎么做到的?与嵊州豆腐小笼不同,诸暨市马剑镇的豆腐包不以豆腐为馅,而是以豆腐为外皮、鲜猪肉为馅料的特色小吃。吃豆腐包也是诸暨马剑农村过年的风俗。如今,马剑豆腐包制作技艺已是绍兴市级非遗项目。

作为独特的地方美食,马剑豆腐包有什么样的传承故事?在“共富”背景下,马剑豆腐包如何借乡村振兴东风“起飞”?记者对此进行了采访。

A

豆腐包与戴氏家族

豆腐包是诸暨马剑民间传承的特色小吃,是马剑人逢年过节必备的“八大碗”美食之一。这项技艺源自清代,是戴氏家族祖上传承下来的。目前,在马剑镇,以制作厂、销售门店并存的,仅剩第四代豆腐包技艺传人戴剑经营的合盛坊,系第二代戴祖唐、第三代戴洪良“一脉相传”。

“祖上几代人做马剑豆腐包,实际上都是为了‘养家糊口’。小时候,大人们还经常劝我们,长大了不要做这个‘生活’。”合盛坊负责人、马剑豆腐包非遗传承人戴剑告诉记者,小时候,他亲眼目睹家中长辈起早摸黑做豆腐包,还要走村串巷去卖,非常辛苦。

戴剑的父亲戴洪良已经70多岁了,他做了一辈子豆腐包。年轻的时候,为了“摆脱”做豆腐包的辛苦,他尝试过养殖业、种植业,都没有成功,最后还是回归老本行。当时,他用走村串巷的方式叫卖豆腐包,哪个村里在唱戏、赶集,他就会半夜三点起床,多做些豆腐包,去这些人多的地方吆喝着卖。再后来,戴洪良有了三轮车,骑车走村串巷省力多了。

上世纪90年代,当时的马剑镇党委书记许有钦调到诸暨西子宾馆工作,因为爱吃马剑豆腐包,他推荐戴洪良送30只马剑豆腐包到西子宾馆试一试,没想到大受欢迎。于是,从1995年开始,西子宾馆把马剑豆腐包当作诸暨特色菜一直用下来。渐渐地,诸暨市大大小小的饭店也开始找戴洪良订货。马剑豆腐包送进诸暨各家大饭店里,开辟出一条新的销售渠道,马剑豆腐包的名气打响了。回忆起这个转折点,戴洪良老人骄傲地笑了:“当年,我用肩膀扛着满筐豆腐包,辗转乘公交车到诸暨市里送货,每次得花上3个多小时。”

戴剑年轻时当过兵,退伍后,他在上海工作了几年。在上海那几年,他眼界开阔了,意识到马剑豆腐包制作技艺是个宝,于是选择回乡传承这项技艺。“非遗传承越来越受重视,让我感到有一种责任感,要把马剑豆腐包做好,卖到全国去。”戴剑说。如今,戴剑和妻子以及6位亲戚,都在合盛坊制



马剑豆腐包仍是手工制作

作马剑豆腐包。

B

离规模化生产还很远

合盛坊豆制品厂只有200多平方米。虽然规模不大,但生意好的时候,这里每天要生产上万只豆腐包,发往全国各地。

记者在现场看到,豆腐包的生产完全靠手工,仅“入馅成坯、包扎成型”这道工序,就很不简单。一只豆腐包由一块布来包豆腐胚,肉馅包进去后,再一扎,此后还要经过压榨去水去布和入锅调味烹饪。而在这道工序前,还需经过原料筛选、浸泡过滤、磨浆去渣、煮浆、控温点浆、静置养花、控温控水毛坯定型,几道工序都非常考验技术,“点浆”“养花”难度很大。

“马剑面、马剑馒头等特色小吃在与马剑相邻的富阳、建德、义乌等地也可以吃得到。但马剑豆腐包不同,有一定生产规模的只有合盛坊。”马剑镇副镇长戚玉女告诉记者,合盛坊这些年来取得了不小发展,不仅开出了马剑镇老街上规模最大的一家小吃门店,还在诸暨市区也开了一家门店,豆腐包生坯供应的饭店越来越多,还积极参加各种展销会。目前,在诸暨大酒店等一定规模的餐企,都吃得到马剑豆腐包,马剑豆腐包也成为诸暨人馈赠外地亲朋好友的“乡愁”土特产之一。

“合盛坊生产豆腐包数量最多时,一天产销上万只,遍及千家餐饮企业,其中固定上

菜单的餐饮企业有200多家。”戴剑说,新冠肺炎疫情前,合盛坊年产值最高时达到500万元,销往杭州、山东等地,每天快递车要来拉两三趟。

“马剑豆腐包的年产值还不高,利税创收等距离产业化目标都还很远。这几年我们也一直在为马剑豆腐包的发展想办法。”戚玉女表示,合盛坊豆制品厂的销售虽逐年增长,但离规模化生产还很远。

C

想飞的翅膀被困住

“从产品地域及工艺独特性来看,马剑豆腐包是极有潜力产业化的诸暨美食特产之一。曾经有人看好马剑豆腐包,花30万元做了一套生产模板,代替部分人工工序,后来因为豆腐包打不开销路,投资打了水漂。”诸暨市产业协会会长吴其生认为,马剑豆腐包没有实现工业化的量产目标,主要还是受制于需求,“投资厂房、上生产线,资金都是可以到位的,但是没有需求量

作支撑,产品卖不出去,肯定没人肯干。”

“出了诸暨,无论是在绍兴地区,还是在浙江省,马剑豆腐包的知名度并不高。”绍兴市绍兴菜研究会会长张亮告诉记者,马剑豆腐包是一道很有特色的绍兴美食,一吃就能记住,又没有第二家能生产,但是目前知道这一小吃的人还不多。

“虽然马剑豆腐包的知名度没有马剑馒头高,但是在一些绍兴菜餐馆,一经推出便广受顾客的好评。”张亮说,豆腐包除了本身极具特色的工艺和风味,其非遗美食的招牌也是吸引顾客的重点,“马剑豆腐包要做大,需要更多企业的参与,充分发挥非遗这块金字招牌,扩大品牌的知名度,才会有更大的市场需求。”

“马剑豆腐包的制作工艺全由手工完成,人均日产量、工人收入与产品售价三者之间的矛盾,加上技艺的难度,这些都制约其发展。”绍兴市文化馆非遗传承保护部肖梁表示,作为市级非遗项目,该小吃增添了乡村旅游特色,很

有发展意义,建议当地政府搭建相应的平台,让更多的村民重拾技艺。

“现在做豆腐包是一种责任,全家几代人再也没人说‘不要做了’。而现在卖豆腐包,更是综合管理学、营销学,要懂展会推广、门店销售,还要懂新媒体宣传方式……”在戴剑看来,目前合盛坊的发展需要外部赋能,自身经济实力和受制因素太多。但他和家人都坚信马剑豆腐包制作技艺是个宝,总有一天能走出绍兴、行销浙江,走向全国各地。

D

如何助豆腐包“起飞”?

“在乡村振兴的大背景下,马剑豆腐包等地方小吃对促进当地旅游起到了不小作用。”马剑镇宣传委员俞婕表示,当地有秦皇古道、三界尖等旅游资源,每到周末,来这里自驾游的客人很多。许多游客都会来吃马剑豆腐包,有的还会买一些带回家。目前合盛坊销售10多种当地特产,比如马剑面、马剑米糕、灰粽等,都十分畅销。此外,在马剑镇最热闹的老街上,购买马剑馒头、马剑烧饼等特色小吃也常常需要排队。

“马剑豆腐包其实是当地的美食文化资源,能不能从生产厂地、销售场地等各方面提供一些支持,减轻乡村手工特色食品产业的发展成本?”绍兴市食品工业协会王如樾认为,虽然马剑豆腐包生产模式还是作坊式,制作也完全靠手工,但这正是马剑豆腐包的特色和魅力。在生活品质需求提高的当下,手工制作的正在进一步彰显,“马剑豆腐包这项非遗‘小产业’,其实是当地独特的文旅资源,需要当地相关部门对此多开‘小灶’,呵护它成长,助其‘羽翼渐丰’。”

“不能单纯从产业价值、税收多少来衡量马剑豆腐包的价值。作为一村一品中的特色美食以及别具特色的绍兴非遗美食,马剑豆腐包有着独特的文化附加值。”绍兴文理学院商学院教授、绍兴市政协农业农村委副主任陈亚东表示,作为乡村的一项美食非遗技艺,马剑豆腐包带富一个家庭,惠及众多家族成员,又为乡村旅游赋能,足以看到“乡村特色文化”对于振兴乡村,实现共同富裕的特殊意义。



马剑豆腐包销往杭州、山东等地