

T.A.NEUI
天府新视界

1938年,黄海化学工业研究社的科研人员在四川乐山五通桥进行腐乳发酵研究时,发现了一种前所未见的霉菌。这种霉菌生长在发酵的腐乳块上,毛丝直立如雏鹅绒羽,散发着独特的醇香。随后,科研人员以发现地之名将其命名为“中国五通桥毛霉”。未曾想,这个命名竟揭开了一款传奇美食的神秘面纱——五通桥豆腐乳。

四川这一神奇霉菌暗藏美味基因

□周旭



桥牌豆腐乳。
图据乐山市农业农村局



豆腐乳在土坛中发酵。图据乐山日报



中国五通桥毛霉。
图据“桥”牌豆腐乳官网

从作坊产品变身「美食名片」

1 五通桥豆腐乳

腐乳的历史可追溯至清朝。最初,它诞生于家庭小作坊——心灵手巧的主妇们反复尝试、不断改进,逐渐形成了独特风味。随着名声渐响,它从家庭走向市场,生产模式也从作坊转向工厂,但对传统工艺的坚守始终未变。历经数代传承创新,这份醇香在时光中沉淀,终成乐山最具代表性的美食名片之一。

五通桥得天独厚的地理气候,为豆腐乳制作提供了绝佳环境。湿润的气候、适宜的温度,加上优质水源与丰富豆源,仿佛专为“中国五通桥毛霉”量身打造。这种霉菌毛丝直立不分枝,长约8至10厘米,最长达12厘米,其散发的醇香正是豆腐乳风味的关键。

当地黄豆颗粒饱满、蛋白优质,奠定了豆腐乳的品质基础;清澈井水富含矿物质,又添独特风味。大自然的慷慨馈赠与这段奇妙发现的故事交融,最终成就了五通桥豆腐乳不可复制的舌尖传奇。

2 「五通桥毛霉」制造独特风味

五通桥豆腐乳的制作工艺细腻严谨,每一道工序都凝聚着匠人的心血与智慧,其中“中国五通桥毛霉”扮演着关键角色。

从磨浆开始,精选河西片区山地种植的小黄豆,用凉水井的水适度浸泡后精磨细推,确保豆浆口感细腻。点脑、定型环节,师傅们凭借丰富经验精准把控,才能制作出形状规整、质地优良的豆腐胚。

蒸胚、划胚后进入关键的培菌过程。在适

宜的温度湿度环境下,匠人精心培育五通桥毛霉在豆腐胚上生长。毛霉分泌的特殊酶类物质,促使蛋白质分解,形成独特风味。后发酵阶段选用西坝米酒,搭配精选香料,入坛长期储存发酵,不同配方和时长造就了丰富多样的口味。

成品五通桥豆腐乳色泽乳黄,块形整齐,质地细腻,享有“腐乳中的黄金”美誉。入口即化,丝滑绵密,醇厚的豆香、酒香与香料芬芳交织,回味悠长。

3 百年匠心传承成就非遗技艺

荣誉簿上,五通桥豆腐乳留下了闪光的印记:1987年获原商业部优质产品称号,1988年摘得首届中国食品博览会银奖,1991年荣获四川省优质产品奖。进入新世纪,2006年五通桥豆腐乳“德昌源”获评“四川老字号”,2009年德昌源“桥”牌豆腐乳制作工艺入选四川省第二批非物质文化遗产名录,2011年更是双喜临门——既获“中华老字号”称号,又成为国家地理标志保护产品。这一项项殊荣,既是品质的见证,更是百年匠心的传承。

在乐山人的生活中,五通桥豆腐乳早已超越了一味佐餐小食的意义。作为非遗技艺,它承载着历史的厚重;作为家常美味,它寄托着情感的温暖。逢年过节,带上几瓶豆腐乳走亲访友,这份“腐乳情”里,饱含着最质朴的祝福。

据“天府新视界”微信公众号