

西安城里的商洛味道之二

洛南豆腐

本报记者 张珍珍

王玉芳给
顾客称豆腐

卫军正在氤氲的热气中过豆腐。传统的木质十字架上绑着一个白色棉布豆腐包，倒进豆腐包，双手抓着十字架翻倒几下，细腻的乳白色豆浆就顺滑地从豆腐包底部渗流到一个不锈钢桶里。

接下来，就是卤

的。两人都是洛南人，陈卫军军在县城边的峰岭塬上。今年52岁的陈卫军，十七八岁的时候就做豆腐了。那时候家里条件不好，弟兄四个，哥哥、弟弟都要上学，陈卫军辍学后就跟着叔叔学做豆腐。

“不上学了，又没有啥手艺，为了养家糊口，再苦的苦差事也得干。一开始做得不好，就一遍一遍地试，自己摸索。”陈卫军说。慢慢地，他的豆腐越做越好，在洛南县小有名气，县政府招待所、教师进修学校的食堂还有一些餐馆，都让他送豆腐。

“每次剩下一点点，再推着车从东门口走到西门口，基本上就卖完了。当年在洛南县，人家都把我叫‘豆腐王’呢。”陈卫军略带骄傲地笑着说，“但这是个苦差事，干了成十年，就干不下去了，身体受不了。现在都不敢想，那些日子是咋过来的。”

王玉芳给记者讲起了丈夫过去做豆腐吃的苦。陈卫军每天早上用架子车拉着一二百斤豆腐，走四五里山路送到县城，回家的时候再拉上煤炭和黄豆，接着连夜磨豆腐，第二天一早又去送豆腐。“晚上做豆腐做到十二点，凌晨四点半就要起来，人家六点要开饭哩，得按时送到。”陈卫军解释说，“豆腐得做好，还要卡时间点，天天送，特别累人。”那时候，从塬上到县城都是土路，崎岖难行，下雨下雪更是泥泞不堪，拉着架子车特别难走，更别说还负重几百斤。后来，陈卫军的身体实在受不了了，就改行开农用车，日子也算过得去。

把豆腐店开到西安市

2010年左右，陈卫军在朋友的建议下，又重操旧业，和朋友合伙在西安市南小巷附近开了一家豆腐店，老铁锅烧豆腐非常受欢迎。“豆腐做出来就不愁卖，一天能卖七八百斤。”王玉芳笑着说。但是合伙生意不好做，后来他们还是和朋友分开了。

“我给他教会之后，我们就在八府庄重新开店。过来七八年了，现在生意还行，一天能卖四五百斤豆腐。”陈卫军接着说。

说话间，老顾客金女士来买豆腐。她说：“我几乎每天都要来买豆腐，做麻食、蒸包子、烩菜吃都能行。他家的豆腐味浓，我们全家都爱吃。早上人太多，得排队，我就下班了再来买。”说着，金女士还拿出手机，给记者听丈夫给她发的语音。手机里，她的丈夫说：“我在楼道闻到豆腐香味了，你下班买一块豆腐回来……”原来，金女士就住在豆腐店后面的住宅楼上，只要陈卫军的豆浆烧熟，在楼道里就能闻到香味。

张先生是骑着电动车专门过来买豆腐的。他说：“有一次路过的时候，见别人都在这儿买豆腐，我跟着买了一回，吃着美得很，后来就专门来买。附近超市都有卖豆腐的，但没有他家的好吃，他家豆腐细腻，原汁原味。”

一位60来岁的老人专门从太华路走20分钟来买豆腐，说她图的就是这家店和人干净利落，豆腐质量好。“我们那部队上的人都在这里买豆腐。”她一边急急匆匆地往回走，一边说。

说起顾客排队买豆腐的事儿，陈卫军夫妇脸上露出抑制不住的高兴和自豪。每年腊月，买豆腐的人都比平

时多得多，天不亮就有人在门口排队。“队从门口排到那边路口，有20多米长。去年腊月，我的一个朋友拍了照片发到朋友圈，结果好多人都问店在哪里，让给捎着买，有的自己吃，有的送亲戚朋友。我做不过来，就让他赶紧把照片删除了。”陈卫军笑着说。

“为啥你的豆腐这么受欢迎？像那些顾客说的，豆腐味浓？”记者好奇地问。

“其实没啥诀窍，就是火候要到，浆必须烧熟，原材料得用最好的。”说着，陈卫军走近门厅摆起来的几十袋黄豆前，双手掏起一捧豆子让记者看。装在半透明的蛇皮袋子里的黄豆，整齐地摆在进门就能看到的地方，每袋豆子都颗粒饱满，没有杂质。

“得用新豆子，哪怕比别人买的贵五六毛钱，豆子不好就不敢用。”王玉芳说。

这么多年，店里没有请人帮忙，全靠夫妻俩自己起早贪黑地忙碌。陈卫军说：“请人做可能就不是那味了，质量就不能保证。”王玉芳接过丈夫的话茬：“他这人就是在做豆腐上用心，我们也不掺假，就一门心思做出原汁原味的豆腐。”

现在条件相对好了点，但陈卫军的双腿、双手常年泡在水里，胳膊和腿上都是风湿。“年龄大了，慢慢就干不动了，维持现状就挺满足了。”夫妻俩笑着告诉记者。



位于西安市新城区八府庄商业街的洛南豆腐店

俗话说，世间有三苦：撑船、打铁、磨豆腐。但是，许多善于吃苦耐劳的洛南人偏偏干着磨豆腐的营生，让细腻鲜嫩、豆香浓郁的洛南豆腐走出秦岭，成为商洛的一个金字招牌。陈卫军、王玉芳夫妇就是把豆腐店开到西安的洛南人。

记者探店

4月6日，记者来到西安市新城区八府庄园商业街，寻找陈卫军夫妻俩的洛南豆腐店。来之前，记者通过电话与这对夫妻联系时，两人满口的洛南腔让记者确认，他们都是地地道道的洛南人。

记者跟着导航走了很久，终于在周围满是居住区的八府庄二坊找到了陈卫军夫妻的豆腐店。店铺门头并不鲜亮，白色的底板上残留着雨水冲刷的痕迹，看上去有些年头了，但是门口放豆腐的不锈钢盒子干净锃亮，白嫩的豆腐用一片白色的纱布盖着。下午4点多了，顾客你一斤他二斤，不一会儿，80公分见方的一大块豆腐就卖掉了一大半。不管顾客要多少，王玉芳都是态度温和，娴熟地把豆腐切割整齐，轻轻装进袋子里。

记者一走到店门口，就闻到浓郁的豆浆香味从店里飘出来。经王玉芳带路，穿过四五平方米的小门厅，记者来到操作间，只见整个空间被白色的热气笼罩着，陈

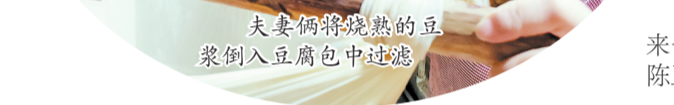
水点豆腐的时刻了。只见陈卫军将卤水慢慢倒进过滤好的豆浆中，随着他手中的勺子慢慢搅动，原本流动的豆浆渐渐凝固成一块块豆花。

水雾散去，记者才看清陈卫军。他的脸被热气熏蒸得泛红，脚上穿着一双高筒雨靴，踩在积水冲刷得洁白的地板上，将豆花用盆子舀起来，倒进旁边铺着棉纱布的三个木质方盒里。等豆花里的水分流得差不多了，他把棉布的四个角向内折叠在一起，用石块压在上面，随着多余水分不停地被挤压出来，一整块豆腐就慢慢地成型了。

陈卫军做豆腐的时候聚精会神，顾不得说一句话。等把豆腐压上，他才擦擦手，给记者讲起了自己的故事。

做豆腐确实是个苦差事

陈卫军和妻子王玉芳并不是一开始就在西安卖豆腐

夫妻俩将烧熟的豆
浆倒入豆腐包中过滤

商南生漆及其生产工艺

雷家炳

生漆，俗称“土漆”，又称“国漆”或“大漆”，是从漆树上采割的乳白色胶状液体树脂，在空气中逐渐变成黑褐色。它是一种珍贵的优质天然涂料，具有防腐、耐磨、耐酸、耐溶剂、耐热、隔热、绝缘和防辐射的作用，被誉为“涂料之王”。据史料记载，远在公元前22世纪的舜禹时期，就用生漆涂饰祭器，到了西周时生漆已广为应用。我国出土的距今已有2000多年历史的漆器，色泽明亮，艳丽如新，远非现代合成漆所能媲美。现在，生漆被广泛应用于工业、农业、纺织印染业、化工、国防、航空、医药、科技、民用家具和手工艺品各个方面，也是我国传统出口的重要物资之一，以量多质好著称于世。

商南是我国生漆生产重点县之一，不仅有着丰富的漆树资源，也有着悠久的产漆历史。商南的漆树品种繁多，质地优良，主要分大木漆和小木漆两种。大木漆也叫“大刀漆”，主要分布在川原地区，多为人工栽培成林，品种主要为火焰子（又名火罐子、茄科头）等，其树形矮小、寿命短，很少结实，但开刀早，产漆量高，1982年1月在长沙召开的全国漆树品种鉴定会上评为优良品种。还有介于二者之间、被群众称为“高八尺”“二混子”的品种，兼有大小木漆树的特征。

漆树是商南主要的经济树种之一，全身都是宝。除产生漆外，其木材纹理美观，防腐抗蛀，是建筑、交通、制作器具的极佳材料。漆树叶可提栲胶，漆树皮可制取单宁，漆树花是很好的蜜源，亦可入药；漆籽可繁育树苗，也可榨油，其油脂除了食用与浇蜡外，可提取甘油、制造肥皂等，是一种重要的化工原料。榨油的油饼、油渣又是极好的饲料与肥料。此外，干漆还是一味重要中药，炮制后可用于治疗疾病和外伤止血。我国古代名医李时珍在《本草纲目》中说，干漆入药“主治绝伤，补中，续筋骨，填髓脑，安五脏……”，有驱虫止咳等功效。所以漆农称：“漆树产八料，即木料、涂料、油料、饲料、肥料、糖料、药料、燃料，全身都是宝。”

生漆是商南著名的传统特产，也是人们的主要经济来源之一。仅从历史上遗留下来的以“漆”命名的地名来看，就有“黑漆河”“漆树沟”“漆树凹”“漆树牌”“漆树碾”“漆树槽”“漆树堰”等，可谓星罗棋布。二十世纪二十至四十年代，是商南县生漆生产的高峰期，分布在县城、富水、清油河、三角池、小栗园、普峪河、白玉、耀岭河、梳洗楼、赵川乃至河南西坪、荆紫关等地的漆庄与大小漆行有50多家，如著名的“万顺成”“双和森”“泰和公”“茂盛祥”“裕和公”等大漆行，在老河口、襄樊、武汉、扬州等地设立专店，商南生漆远销全国各地以至南洋。当时县教育局征收地方附加税时，就以出卖生漆的数量多少为依据，故称“漆厘金”，不包括自用部分，仅销售量最高年份就达22.5万多公斤。抗战期间，沿海及中原地区先后沦陷，生漆销路受阻，漆行纷纷倒闭，漆农破产，年生漆收购量不足万斤，降到了最低谷。中华人民共和国成立后，商南县的生漆产量逐年增长，生漆生产得到了全面恢复与发展。改革开放后，商南县更是将传统生漆生产定为“十大拳头经济项目”之一，充分发挥产漆中心区域优势，普遍建立生漆基地，又引进优良品种“大红袍”，使得生漆生产不断发展，从业人员过万，1986年生漆产量3.65万公斤，1990年达到10万公斤。

商南民间割漆工序与工艺

农谚称：“树木知春人迎春，割漆活路有时分。”商南人割漆，一般是夏至开始，至白露结束。有歌诀曰：“谷雨上山看漆园，立夏放水把架拴，夏至三刀开割忙，立秋正红莫等闲。”其具体工序与工艺，分为“定朝”“放水”“开割”与“收漆”。

定朝。商南人割漆时，一天的工作量为“一朝”，通常三天割一次。割漆把式通常轮流采割，需要提前踏勘、选定每朝割漆的范围、数量、路线，并清除沿途与漆

树周围的荆棘、杂草，修好道路、步坎与作业蹲位，对于高大的漆树还要绑好脚手架，做好一切前期准备工作。

放水。当地将第一次开割称作“放水”，即选定每棵漆树的开割部位与开割刀数后，将树皮割出一个细小的V形口子，俗称“头刀一条线”。第一刀不收漆，只是让其水分顺刀口流淌出来而已，故称“放水”。割漆时须选择漆树发育饱满的一面，主要依据不同漆树枝节与“流漆经路”来定。一般矮小的“茄科头”只割一刀漆口，粗壮的大树也有开二至三个刀口的。

割漆。（一）割漆器具。商南的割漆工具主要有漆刀、漆茧子、漆批、漆筒子与漆篓。漆刀系切割漆口皮层的专用刀具，所用漆刀为“n”形，前为刀片锋口，后为刀把手柄，小巧玲珑，便于携带与灵活使用。漆茧子即割漆时接漆汁的特用工具，当地多采用蚌壳，俗称“漆茧子”。割漆时，将蚌壳利口斜插进漆口下寸许处，使得漆口流出的汁液全部流进蚌壳中，待后集中回收。漆茧子使用时间长了，上面会留下漆垢，需定期用刀将其刮干净，称作“刮漆茧”。漆批也叫漆刷子，为收漆时将漆茧子接盛的漆汁刮进漆筒子所用。漆筒子是盛装每天所割出的生漆的容器。漆篓也叫“漆箩”，是割漆作业时用来看盛装漆茧子、漆刀、漆批和漆筒子等工具的篮子。

（二）割漆程序。漆树通常为三年两头割，而每朝割一次又要间隔两天，故一般漆农要定三朝漆，以保证每天轮流采割不歇。每朝割漆的最佳时机，一般为上午10时前，因此时露潮未退，树脂正旺盛。漆农一般天不亮就要上坡，天刚蒙蒙亮就要紧张忙碌地开始割漆劳作。首先按预定的路线，在每棵漆树放水处的V形口子下，上下各切两刀，乳白色汁液便会从新切割的皮肤里冒出来，再迅速将漆茧子利口斜插进漆口下寸许处，让漆液顺着新漆口全部流进蚌壳中，待后集中回收。一般割三个钟头后，漆口就不再流漆汁了，故而在10时左右就要将一朝漆割完。休息片刻后，就要回头依次将每个漆茧子接盛的漆汁收集到漆筒子

中，谓之“收漆”。

（三）割漆的工艺技术。割漆不仅是一项很辛苦的活路，而且要有很高的操作技巧，只有“漆把式”才能割出量多质高的生漆来。割漆的技巧主要体现在切口上，尤其要掌握好刀法，既要眼瞅准，又要手把稳；既要眼尖手快，又要下刀迅速利落，不拖泥带水，做到“一刀下准，切皮均匀，厚不过分（3毫米），刀上干净（不沾漆）”。如果切皮太薄或不匀称，则会影响漆汁的顺畅流出，如果切皮过厚，则会伤树而少割刀数，所以采割时需按照树干粗细掌握：“口长不过半，切皮不过分，割四回六保路经。”漆农总结经验为：“一正二扭，三刀对老口”；“头刀一道线，二刀似鼠眼；三刀成鱼尾，四刀往上撵。五刀割成背，六刀交，七刀算”；“家漆树割个扭筋头，野漆树割个楼上楼”。此外，俗谚称“立秋一半货”，故而还要掌握好节令，力争在秋前盛产期夺高产。

商南油漆工艺

商南不仅有丰富的漆树资源、悠久的产漆历史，其精湛的油漆工艺更是当地具代表性的优秀传统文化遗产之一。过去，生漆不仅是当地群众的主要经济来源，也是人们油漆家具的主要涂料。最初的漆器是以实用为目的，使用泥子和兑漆技术，主要用来油漆桌几、床、柜、箱、盒、嫁妆等器具，后来发展到推光漆技术，漆器也由生活用品上升为奢侈品、艺术品，赋予了它审美的功能。商南的推光漆生产工艺，原来县工艺厂独家经营，后来发展到联营、私营数十家，生产推光漆桌柜、几案、屏风、壁挂、匾额、盘合、椅架、工艺品等90多个品种，漆面光滑如镜，明亮照人，为一年一度广交会必送展品。如果再镶嵌贝壳、美玉、金银珠宝等饰品，更是光彩夺目，绚丽多姿。有诗赞曰：“生漆净如油，宝光照人头；摆起虎斑色，提起钓鱼钩；入木三分厚，光泽永长留。”