

2月4日立春，澄迈县加乐镇加乐村村口的那两株大榕树下，石磨声又开始轰轰响起，家家户户正忙着制作手工黑豆腐来迎春。

不同的是，今天的榕树下比往年多了好多欢声笑语，一群来自岛内外的游客一早赶来体验加乐村的手工豆腐传统工艺制作过程。

在村民们的指导下，游客们撸起袖子，“笨拙”地推起石磨，端起竹筐筛黑豆皮，石磨木推把嘎吱嘎吱地响，好奇的村民们围观成群，看着这群手忙脚乱的游客，大家吃吃地笑，这座平时人气稀落的小村庄顿时春意盎然升起。

在这群忙碌的人群中，有一位中等个头，满脸笑容的汉子一会儿忙着指导大家如何掌握推石磨的技巧，一会儿忙着讲解豆腐制作的9大工序，一会儿又拿起相机咔嚓咔嚓地边拍边记录。

这位汉子就是王和山，他热心家乡建设，一心想推动家乡手工黑豆腐作坊成立的公益者，又是一位获过全省骨干教师荣誉，深受学生爱戴的小学老师。

爱折腾的“闲人”王老师

王和山是澄迈县第一小学的一名语文老师。这位勤恳优秀的小学老师是怎么跟返乡创业搭上边的？原来，这一切都缘起美食。澄迈是海南有名的农业大县，拥有桥头地瓜、富硒瓜菜、无核荔枝、福橙、加乐山柚油等多种农产品。身为澄迈本地人的王和山，经常接到一些城市朋友咨询或购买澄迈农产品的电话，尤其逢年过节，类似的请求更是源源不断。

“我发现大家打电话过来，都差不多是一个意思，想家了，就想吃家乡的食物了，用食物来回忆家乡。”王和山说，舌头大概是人最不容易见异思迁的一种器官。原本生养在山区的人，在城市待久了，身体可能适应了车水马龙、灯红酒绿，可一吃上家乡的食物，那股熟悉的味道立刻通过舌尖传递到脑部，勾起家乡的回忆。

要帮助大家寻回家乡味道！就是这样一個淳朴的念头，让王和山在工作之余，开着车窜遍澄迈的各个乡镇村落，去寻找各种即将被遗忘的家乡传统食物。他还和朋友合作成立了“澄沙”地瓜种植合作社，卖过本地阉鸡，为给朋友送一包新鲜果蔬开车奔波几十公里送到海口。

在老母亲王爱莲看来，儿子这纯粹是瞎折腾，从农村寒窗苦读十几年，终于“鲤鱼跃龙门”成为一个领国家工资的老师，为什么不本分地领着那几千元过好小日子呢？同样，在很多周遭朋友的眼里，王和山就是“闲人”瞎折腾。

“外出游子，对远去的、难忘的、浓郁的童年记忆总有一种无法释怀的感觉，但毕竟时过境迁，回忆多数会褪色淡去，唯有通过紫留舌尖上的些许味道，和着岁月的甘醇，尝出家乡浓浓的乡土气息。”

面对闲言碎语王和山气定神闲，无论家乡邻里亲戚有什么结婚、周岁、百日宴等庆宴，只要收到邀请，他都很乐意驱车赶回村庄参加这些传统庆祝仪式，从中寻找各种家乡美味，并通过网络推荐给大家。

改编流行口水歌卖菜

2011年，通过一位重庆朋友

豆腐哥王和山：
只为寻回家乡的味道

文\海南日报记者 孙慧 特约记者 陈超 通讯员 潘彤彤 图\通讯员 王家专



王和山与前来体验制作豆腐的德国友人托比一起推磨。

的引荐，王和山认识了一位志同道合的挚友——海南省返乡大学生志愿服务队创始人胡诗泽，胡诗泽带领返乡志愿队服务家乡建设的热情感染了这位小学老师。

每回胡诗泽从外地返乡，王和山都亲自驱车到机场接机，跟随到胡诗泽的故乡定安县黄竹镇次滩村，从胡诗泽对次滩村的建设中深刻体会到，对家乡最好的服务不仅是去寻回家乡味道，而是用“实效”理念去改变滞后的农村，用自身行动去影响周边的人，带领大家齐心改变家乡。

“对儿时记忆的留恋，对各种家乡美食的垂涎，其实都是源自对家乡的热爱。”王和山说，一开始自己仅是一股对美食的单纯冲动，到最近开始尝试建立微信商城，建立一对一农销平台，帮助家乡人民卖农产品。

王和山给自己建立的微信商城取了一个简单又深刻的名字“迈东晒”这个谐音于“卖东西”的

名字，既简单地表达出这个微信商城的本职，又把澄迈的富硒产品通过谐音镶嵌进去，让人忍俊不禁，直喊绝妙。

“天光爬起来，我最怕去买菜，买着打过农药的菜，我眼泪掉下来……”为给“迈东晒”做宣传，王和山还发挥了自己的文学特长，将目前最火热的口水歌《爱情买卖》改编成“迈东晒”的宣传歌，用澄迈话唱出了一个被老婆催着去买菜，在市场手足无措的男子的烦恼，歌词简洁俏皮。

澄迈版《爱情买卖》运用了许多“天光光”、“么娘子”等澄迈当地口语，浓浓乡土情赢得了许多海南网友的喜爱，歌曲上线不到一周就有3万多的网络点击量，目前已经有40多万点击量。“长安的黄牛涮清锅，加乐的山油最养颜……”富有创意的王和山又连续自编自导了许多宣传家乡文化的视频，在微信、微博等网络平台上吸引了一大批粉丝追捧，他的“迈

东晒”微信平台也得以在全国15000多个商城平台中排到了第29位。

尝试成立手工作坊

2014年秋天，在一个亲戚的喜宴上，王和山品尝到了久违的家乡美味手工黑豆腐。黑豆腐外皮焦黄朴实，咬一口里面韧实细腻，嚼起来满口豆香，他吃得欲罢不能。看着对满桌肉菜视而不见，只对一盘黑豆腐大快朵颐的王和山，村里的老人感慨道：“现在人都嫌麻烦去集市上买机械做的黄豆腐，这种黑豆腐再过几年就没人会做啰！”

老人的感慨触动了王和山。嘎吱嘎吱响的石磨推把，飞转石磨碾出乳白豆浆，小孩围着石磨转圈圈……那些远去的童年记忆也随着这块美味豆腐从舌尖传递到脑海。

王和山回去思考了一番，做

出了一个大胆的决定，在村里开个手工作坊，让老人们传授手工豆腐工艺，既可以让城市人体验传统手艺魅力，也可以让老百姓从中获益，把这种传统工艺继续保存流传下去。

“农村主要靠什么吸引人？靠的是日出而作，日落而息的自然劳作规律，靠的是在生产生活中积累出来的各种生产经验，这些都是前人的智慧结晶，蕴含无穷魅力。”这个创意得到了妻子王娇娜的支持，两人返家开始动员老母亲王爱莲、村里做了20多年黑豆腐的大婶张运英，一起来做黑豆腐。他们通过微信商城来一对一对接买家，尝试卖手工黑豆腐。

杀鸡，磨豆腐，是以前加乐人招待贵客的传统习俗，每逢佳节，餐桌上都少不了一盘自家手工制作的黑豆腐。手工黑豆腐的制作工序要经过干磨、滤皮、浸泡、磨浆、过滤、熬煮、点卤、压实、切块、晒干等9道工序，历经3天才能完成。王和山把黑豆腐的制作工艺制作成图文，传到网络平台，让大家感受这种手磨豆腐的传统工艺魅力。

德国籍工程师托比日前从新西兰飞来海南岛游玩，无意之间在朋友家吃到了加乐的手工黑豆腐，大为惊喜，他对王和山介绍的手磨豆腐工艺充满了好奇，决定要下乡来亲自体验这种传统的手工作坊。

2月4日立春，加乐村的榕树底下，一群城里游客和加乐村村民一起按照传统习俗，手磨黑豆腐来迎春。当经过推磨、过滤、挤压、熬煮，看着乳白的豆浆在卤水的化学作用下聚集成一团团似花儿绽放的豆腐花，大家直喊神奇。

黑豆腐资深“专家”张运英却有些不高兴，因为大家没有经验，今天手磨出来的豆浆粗细不匀，做出来的豆腐花水分过重，可看到大家端着碗吃得欢快，她脸上才露出了笑容：“欢迎大家以后来我们加乐村做豆腐，大家喜欢吃，我们就多做！”

尽管加乐的手工黑豆腐在微信上推出还不到两个月，就已经成了商城的热销产品，订货也逐渐增多，王和山也陆续接到好多想下乡体验手工磨豆腐的电话。“这应该是尝试手工豆腐的成功开始，大家的反应让我们很开心，希望能有更多的人参与到家乡的建设。”

黑豆腐的成功推销受到了网友和游客的欢迎，让王和山信心大增，对未来家乡手工作坊的建设也有了更为清晰的设想。“接下来，我想继续搜集加乐村的手工黑豆腐、手工佛耳草粿等传统工艺制作，并以图文方式往外宣传推广，呼吁更多人参与到我们家乡的建设中来。”



干磨后



滤皮后



点卤后



切块



晒干