



## 开栏语

云南省第十三届人民代表大会第四次会议、政协云南省第十二届委员会第四次会议将分别于1月26日、25日在昆明召开。回顾过去5年，我们的生活发生巨大的变化：乡村美了、老旧小区靓了、街头公园多了、高铁时代来了、公交地铁网络不断延伸……

2021年是“十四五”的开局之年。我们和你一起回顾这些发展变化，就是为了在新的历史起点扬帆起航，在拼搏奋斗中创造美好生活。

呈贡  
七步场点点  
豆腐的  
小康生  
活

这里，时间划过却不留痕迹。

这里，有着朴素村庄的娴静。

这里，空气中都飘着豆腐香。

以“豆腐”扬名的呈贡七步场社区，不仅有绿水青山里的美丽图景，还有百年传承的古老技艺。“择一事终一生”的执着专注，在七步场人的生活里，擦亮着云南乡村振兴的底色，照亮着他们的小康生活。



七步场人的好日子里，飘着豆腐香。

## 一块豆腐 养活全村

上世纪八十年代，七步场，家家都有会做豆腐的人。

李翠珍从小跟着母亲学做豆腐，看着父亲挑豆腐出去卖。当李翠珍嫁给同村的晋鸿元后，她活成了母亲的样子。晋鸿元挑上做好的豆腐，把昆明周边的乡街子跑了遍。晋鸿元说：“坐着火车去嵩明，下了火车还要再走两三公里。”

乡街子不开的时日里，晋鸿元就在威远街摆摊。摊边的纸板上写着“七步场臭豆腐”，松毛上那一块块臭豆腐散发出浓重的味道，不一会儿，就有人开始排队。卖的时候，晋鸿元扯上一叶早晨摘的芭蕉叶包上豆腐，每个人都小心

翼翼地捧着带走。很多人还在排队，臭豆腐就卖完了。

晋家臭豆腐有了名气。“卖一天臭豆腐可以赚10多元，很不错了。”靠卖豆腐，晋鸿元家成了村里的万元户。后来，晋鸿元一狠心，买了辆摩托车，骑着车去马街卖豆腐和腐乳。只要一看到这辆拉风的摩托车出现在马街，买豆腐的人就开始追着，当车停下来时就排队等候。

那时的七步场，80%的家庭一年到头都在磨豆腐、卖豆腐。老话说，世间有三苦：打铁、撑船、卖豆腐。

七步场人的好日子，是苦出来的。

## 一个快进 村庄入城

进入上世纪九十年代，晋鸿元、李翠珍与同村人跟着发展大潮，离开石磨走入田间，种起了蔬菜、水果和鲜花。

当发展的巨轮驶过，呈贡的田地、菜地间通了路、起了房。“撤县设区”，更是让呈贡按下了发展快进键。当“巨轮”碾过七步场时，七步场的土地一点点变成了昆玉高速、驼峰街、彩云路和写字楼、现代化小区。

呈贡大了，七步场小了。

2010年前后，不到4年的时间，七步场5000多亩土地全部被征用。

七步场人又从田间再去到城市里万千的岗位中。融入，不那么困难，可也没那么容易。李翠珍在新建的洛龙公园管养绿植和日常保洁。

她第一次拿上了固定工资，每个月800元。烈日里寒风中，李翠珍拖着灌满水的皮管一步一挪给绿植浇水，不一会儿就大汗淋漓。除草也不轻松，蹲在地上埋着头，一干就是几个小时。

与做豆腐的辛苦比起来，这又是另一种艰辛。

晋鸿元在七步场附近的现代化小区里当保安。他和同事们三班倒，轮到他上夜班时，冷天裹上棉大衣，不停地围着小区绕，冷了就只能跺脚。

晋鸿元的儿子晋方把父母的辛劳看在眼里。“他们闲不住，有活干才觉得有价值。”晋方说。他开始思考，如何让父母生活得更有希望，奋斗得更有奔头。

父母老了，儿子却长大了。

## 一份惦念 唤起乡愁

“太怀念小时候的那口豆腐香了，咋个吃不到了？”得知晋方来自七步场，不少人都会对他说上这么一句话。听多了，晋方有了个想法：七步场位置好，周边有政府单位和高档小区，人流量不成问题，为什么不能在七步场再把那个味道做出来呢？

“我爹，我们在村里开个豆腐宴餐厅，能做得下来吗？”

“可以呢，我样样都会干。”

晋鸿元一秒都没犹豫，他说：“磨豆腐是我们的生计，一代一代都靠这个手艺生活，转了一大圈，还是得把这个手艺再拿起来。”

2014年，租下社区的集体公房，支上两口柴火灶，一口做豆腐，一口来炒菜，“晋家豆腐坊”重开。

李翠珍还是做豆腐。每天早上8点，李翠珍的工作从晋家豆腐坊里的案板上开始。浸泡了一夜的黄豆有些胀大，磨浆、过滤、煮浆、点浆、成型、划块、发酵等十余道工序，都由她一人完成。同样的程序已经做过几十年，对她来说，做豆腐给自家的豆腐餐厅供货和做豆腐维持一

家老小的生活开支，心境截然不同。

晋鸿元不再骑着摩托车卖豆腐，而是拿起锅铲当大厨。蒸臭豆腐、炸臭豆腐、炒臭豆腐、豆花、豆腐圆子汤……晋鸿元能做的都是家常菜，当然，买菜、切菜都包办了。

七步场第一家“豆腐宴”餐厅开张，村里人很不理解。“村子里开馆子，谁会来吃？”少数村里人等着看他们的笑话。得到社区支持的晋方看得长远，这是条路子，也必须得干出样子。

刚开业时，餐厅一天做不了一桌。但是不少周边的上班族来买豆腐时发现，这里开了家“豆腐宴”餐厅，慢慢的就传开了。一桌、三桌、五桌、十桌全满……忙不过来时，晋鸿元就把村里人喊来帮忙，不少人看着“豆腐宴”生意越来越好，村里关停许久的豆腐磨坊都有了声响，“豆腐宴”一家接一家地开起来了。

七步场至今都坚持用传统手工工艺制作豆腐，留住豆腐的原汁原味。在七步场人看来，做人做事就要像豆腐，方方正正、清清楚楚，七步场豆腐的传统味道便不会消失。

## 一起努力 共同致富

在豆腐宴里，晋方寻到了儿时的味道。因为豆腐宴，不少人回到七步场寻找这份记得住的乡愁。李鑫蔚就是其中之一。

早已从七步场走出去的李鑫蔚深耕餐饮市场，所属公司的几家云南菜也开成了连锁店。他对美食挑剔，却唯独忘不掉七步场的那口豆浆。当他得知七步场做起了“豆腐宴”时，他回到了七步场。

“七步场豆腐宴需要更明确的形象，而我们的强项是推广和营销，双方需求一拍即合。”2016年，李鑫蔚与七步场社区达成合作，共同在社区里开办一家“豆腐宴形象店”，选址七步场小学的“七步香”餐厅诞生了，承载着七步场豆腐文化变迁的“豆腐博物馆”也同步建设。为了让七步场豆腐这块牌子叫得更响，2017年，豆腐文化节拉开序幕，文化节期间，每天进村吃豆腐宴的人数超过5万人。凭着“豆腐宴”，七步场的豆腐焕发出生机，成了呈贡乡村振兴中一张亮眼的名片。

七步场活了，但是七步场人的收入和生活，要在“高速”中驶向“高质”，只靠“豆腐宴”，还不够。复苏的手艺让这个传统村落有了留存下来的价值。在今后的规划中，七步场要朝着“豆腐小镇”的目标迈进。“村西口，建个开放式的公园，里面种满银杏树；村东口，新建荷花塘和稻田。让村子一年四季都有不同景观。”晋方说，“七步场要通过一系列的景观提升，打造一批网红打卡点，让七步场的田园变公园、农区变景区，带动村里人共同致富。”

本报记者 闵楠 文  
呈贡区融媒体供图

古城晚报

开屏新闻App

理想生活 即刻开屏

