**豆腐與白川鄉**

數個世紀以來，豆腐一直在白川鄉當地飲食中扮演重要組成部分。過去，這種食材之所以普及，在很大程度上是因為簡單易得。當地出產黃豆，儘管耕地缺乏，但農民們學會了將這種耐寒作物種在稻田間的壟上。此外，直到相當近期，宗教對白川鄉居民的飲食選擇始終有著強大的影響力，豆腐能夠成為當地料理的一大主角，其中也不乏來自宗教的助力。虔誠的佛教徒通常都堅持素食，因此，豆腐就成了攝取蛋白質的主要來源。傳統上，白川鄉幾乎所有居民都是佛教淨土真宗的信徒，這一宗教流派在13世紀被引入該地區，很快便成為了鄉村生活中的重要角色。嚴格的素食通常只是對僧侶的要求，不過普通人在宗教節日裡也會吃素。對於淨土真宗的信徒而言，諸多節日活動中，最重要的是每年一度為紀念宗派創始人親鸞（1173-1263）而舉辦的「報恩講」。在白川鄉，報恩講的儀式完成之後要安排一頓飯，菜單中就包括了好幾道豆腐菜肴。其中有一種特別硬的豆腐是烤著吃，烤過之後會更硬，被稱為「石豆腐」，當然，其實並不至於像名字所說的那樣硬。許多當地餐廳裡都供應這道菜，通常盛在鐵板上端上桌，搭配醬油和柴魚片（曬乾、發酵並燻製後薄切的柴魚片）食用。