豆腐与白川乡

数个世纪以来，豆腐一直是白川乡本地饮食中的重要组成部分。过去，这种食材之所以普及，在很大程度上是因为它简单易得。本地出产黄豆，尽管耕地缺乏，但农民们学会了将这种耐寒作物种在稻田中的田垄上。此外，宗教对白川乡居民的饮食直到最近都有着强大的影响力，豆腐能够成为本地料理的一大主角，其中也不乏它的助力。虔诚的佛教徒通常都坚持素食，因此，豆腐就成了摄取蛋白质的主要来源。传统上，白川乡几乎所有居民都是佛教净土真宗的信徒，这一宗教流派在 13 世纪被引入该地区，很快便成为了乡村生活中的重要角色。严格的素食通常只是对僧侣的要求，但普通人在宗教节日里也会吃斋饭。对于净土真宗的信徒而言，在诸多节日活动中，最重要的是每年一度为纪念宗派创始人亲鸾(1173-1263)而举办的“报恩讲”。在白川乡，报恩讲的仪式结束之后要安排一顿饭，菜单中就包括了好几种豆腐菜肴。其中有一种烤着吃的“石豆腐”，质地格外硬实，烤过之后口感更硬，当然，它其实并不至于像名字所说的那样硬如石头。许多本地餐馆都供应这道菜，通常放在铁板上端上桌，搭配酱油和木鱼花（晒干、发酵并熏制后薄切的鲣鱼片）食用。