



水豆腐进超市 老技艺有传承

滨州日报/滨州网记者 田军 通讯员 赵清华 王梅

在滨州经济技术开发区杜店街道,有一个以制作豆腐而闻名的特色村——香坊王村。做了三十多年豆腐的村民王学福告诉记者,香坊王原来有个称号叫“豆腐王”,村里做豆腐的有十几家,闻名乡里。

如今,王学福依然坚持用传统来制作水豆腐。相比于短时间就能做好的现代工艺,用传统方法制作一次豆腐,王学福通常需要忙活近4个小时。虽然每天都很辛苦,但王学福还是想把这传统手艺继续做下去,让更多的人吃到记忆中的美味。

小院里,王学福正忙着研磨泡好的黄豆。经过研磨,黄豆分离成了豆浆和豆渣。王学福把分离干净的豆浆倒入大锅中,等待妻子点火煮豆浆。王学福说:“煮豆浆必须得用柴火,味道才鲜香。之前烧煤炭煮过,做成的豆腐有些苦涩。”不大的房间里,因为点了灶火而尤其闷热。

三十分钟后,浓郁的豆香四处弥漫着。最关键的“卤水点豆腐”要开始了。他用自己的“内脂”材料,与豆浆充分混合,等待豆浆

凝结成传说中的豆腐脑。大约二三十分钟过后,点完“卤水”的豆浆慢慢凝固。王学福将压大豆腐的木框摆好,将极为宽大的方形豆腐包放在木框之中。随后将豆腐脑一瓢一瓢地舀到木框里。等到木框里的豆腐脑积满,他和妻子一起将豆腐包的四角翻过来,将豆腐脑包住,上面用木板压好,再用千斤顶压实。“这样压四个小时左右,等到豆腐不老又不嫩的时候,揭开木板和豆腐包,再晾上一夜,好吃的豆腐就做成了。”王学福说。

“从我爷爷那一代开始,我们家祖上三代都做手工豆腐,这个手艺我不能丢。”王学福说。天冷时,豆腐易保存,一天能做两个豆腐。天气热时,一天只能做一个。做完以后,王学福还要走村串户地叫卖,大半天才能卖完。在驻村“第一书记”刘志刚的帮助下,王学福的豆腐走进了周边的超市。每天,王学福只需要往超市定点送豆腐就行了,格外地省心省力。“没想到我做的豆腐还能进超市,让更多人吃到,我更有动力坚持把传统水豆腐做精做好,做放心豆腐、良心豆腐!”



王学福夫妻俩一块做豆腐。



千斤顶压豆腐的时间有讲究,三代做豆腐的王学福早已掌握了诀窍。



泡好的黄豆需要研磨两遍,可不能偷懒。



柴火煮豆浆,做出来的豆腐才鲜美。



豆腐销路有保障,祖传木梆子没有了用武之地。



改变,更环保



节能减排,人人有责
为了节约能源,请参与“光盘行动”

中宣部宣教局 中国文明网