



打黄豆浆



水豆腐成品



千张成品

柳林手工豆腐

留住记忆中的老味道

首席记者 周涛文/图

豆腐营养丰富,以多变的形态、不变的美味穿梭于每一个家庭中,丰富着人们的味蕾,赢得万千家庭的喜爱。用传统工艺做豆腐,这手艺已经在浉河区柳林乡的陈基明家传承了3代人。

清晨,居住在柳林老街的陈基明已经在小院里忙碌起来。和那些机械化、规模化生产不同,陈基明家的豆腐仍坚持手工制作。将泡好的豆子放入机器打成豆浆,再放入两口大铁锅,架上柴火煮。煮开后,再放到缸里用蒸汽加热,最后放上石膏,静待20分钟后,缸里的豆浆变成豆腐脑。用水瓢将豆腐脑放入模具,填充好后抹平,盖上市布、木板,上面压上石头,压四五个小时,豆腐脑就变成了成型的豆腐。其实,最麻烦的是制作千张豆腐,需要用特制的豆腐盒子,浇上些豆腐花、盖上市布,然后压缩而成。

“每天凌晨两点多就得起来泡豆子,泡四五个小时,这一套流程下来,至少要到9点多。”陈基明介绍,第一锅是冷锅,出锅需要6个小时,第二锅以后基本是两个半小时一锅,一般要做到下午六点多,“我干这行一二十年了,每年基本有350天要做豆腐。”

说话间,又有一位北京的客户找陈基明订了10件豆腐,让他第二天就把这几百斤豆腐发过去。陈基明的爱人告诉记者,黄豆浑身都是宝,豆浆、豆腐脑、豆腐乳、水豆腐、千张豆腐等,都能卖个好价钱,每年7月份之前,做豆腐一天能有800元的收入,7月以后每天能收入1000多元。“买我家豆腐的,可不止是北上广这些大都市的,不说假话,我家豆腐还卖到过美国和日本!”她笑吟吟地说。

“从腊月十五一直到腊月二十八,基本是一天到晚在豆腐坊里。因为过年每家每户都要多买些,那时候的豆腐供不应求。”陈基明说,眼瞅着快要过年了,最忙的季节要到了,到时候,他会每天加班加点制作豆腐,让千家万户都吃上纯手工的美味豆腐。



过滤豆浆



煮豆腐花



压制千张



晾晒豆筋



清洗豆布