



祖孙三代豆腐情缘

崔继鹏把割好的豆腐分装，准备送给超市。

□文/图 本报记者 张晓甫

一盘石磨，磨出清白醇香的人间美味；祖孙三代，数十载情系豆腐手艺传承。

崔春宇，50多岁，舞阳县吴城镇崔庄村人，三代以磨豆腐为生。

2016年3月份，崔春宇一家搬迁到了孟庙镇五里岗村，租下了三间房屋，开始磨豆腐。凌晨4点，崔春宇一家就起床了，在简单的洗漱和早餐后，便开始张罗一天的生意。冲洗泡好的黄豆、准备劈柴……在昏黄的灯光下，每个家庭成员有条不紊地忙着自己的事情。

崔春宇10岁的时候，父亲崔伦生开始磨豆腐。“以前用的都是石磨，用马、驴、骡子等牲口拉的，老式作坊一连做了20多年。”崔春宇说，他记事的时候，父亲的豆腐就在吴城镇小有名气。渐渐地，崔春宇跟着父亲学到了做人的踏实、制作浆豆腐的诀窍。“点浆的火候，搅拌的力度，这些都直接关系到豆腐的口感，这些技巧都是长年实践摸索出来的。”站在一个盛满豆浆的不锈钢桶前，崔春宇拿着一个水瓢，开始进行豆腐沉淀的关键步骤——点浆。

烟雾氤氲中，崔春宇的妻子薛爱花不时地往灶台里加劈柴。“劈柴多了不行，容易糊锅；少了也不行，容易夹生，做出来的豆腐没有一点味道。”在和丈夫多年经营豆腐的历练中，薛爱花也对豆腐有了情感。

这边崔春宇和爱人薛爱花忙着磨豆子、打豆浆，那边87岁的崔伦生搬来一个凳子，认真地对泡过的黄豆做最后的把关。“原料是核心，好豆子是磨出好口感豆腐的基础。”崔伦生说，近半个世纪的磨豆腐生涯，他始终坚信真材实料才是生意的长久之计。

早上7点多，儿子崔继鹏开始把新作的豆腐分刀，准备给附近的超市、酒店送豆腐。27岁的崔继鹏在小学时就开始帮助父亲磨豆腐，耳濡目染之下，他也积累了一些磨豆腐的经验，从漯河食品中专毕业两年的他现在专职送豆腐。

“看到爷爷、父亲起早贪黑地与豆腐打交道，我也不舍得把这门传承三代的手艺丢下。”崔继鹏说。一代代技艺流转，散发着情怀和生机，他们祖孙三代用勤劳创造生活，用“匠心”做豆腐，值得点赞。



崔伦生一大早起来，就耐心地拣出泡好豆子中的劣质黄豆。



烟气氤氲中，薛爱花不停地搅拌豆浆，仔细观察豆浆的成色。



刚磨出来的豆浆成了爷儿俩的早餐。



在点浆这个关键环节，虽然干了几十年，崔春宇仍显得十分谨慎。



刚出来成型的热豆腐需要冷却处理，崔春宇正在认真地察看豆腐的颜色、形状。



做成形的豆皮也需要精准把握火候和时机。