

丁湾豆腐:数百年的传承和坚守

■文/图 本报记者 王培旭

豆腐是中国传统美食,相传由汉高祖刘邦之孙淮南王刘安发明,已有2000多年历史。诞生至今,豆腐以其丰富的营养和独特的口感成为餐桌上不可或缺的食物。俗话说,一方水土养一方人。每种美食都是大自然对人类的馈赠,也是一种文化的传承。我市便有个村庄以悠久的豆腐制作闻名,它就是源汇区丁湾村。丁湾豆腐早已成为丁湾村的一张名片。

丁湾豆腐已有数百年历史

近日,记者来到丁湾村探寻丁湾豆腐的历史与传承。67岁的丁富友是土生土长的丁湾人,对丁湾豆腐十分了解,还曾参与丁湾豆腐历史和发展状况的资料收集整理。“小时候村里做豆腐的多,我经常在豆腐坊玩,对做豆腐也十分了解。”丁富友说,丁湾村人做豆腐已有几百年历史。丁湾村临水、地势低洼,新中国成立前常遇水灾,庄稼经常颗粒无收。俗语称,沙河涨,澧河让,夹河湾里面喝白汤。所以丁湾村人多以磨豆腐为生,清朝时期就有50多户。

“丁湾豆腐质细而软,容易消化吸收,含有多种微量元素和丰富的优质蛋白。”丁富友表示,丁湾豆腐享有盛名,首先是得益于澧河水,此水是天然的软水,纯净度高,具有甘甜之味,微量元素丰富。丁湾村传统澧河水石膏豆腐,外观细腻嫩白,吃起来爽口,味道醇香。其次是精细加工,选用优质黄豆做原料,用澧河水浸泡,再进行两三次淘洗,接着研磨成浆。豆浆经过滤去除豆渣后再熬浆,将豆浆汁在锅中熬制,火不能太猛,以免烧糊,烧开后要反复扬沫熬制,这样豆腐才能劲道爽口。再一个就是石膏点浆。点浆是一道技术性很强的关键工序,处理不好的话,一是豆腐精华流失,二是豆腐口感欠佳。点浆使用生石膏,细磨过箩,用水调糊,边搅边倒入豆浆锅中,然后推拉搅拌,使其充分溶解



工作人员将石膏水缓缓加入豆浆中。

于豆浆中。看到溶液有指头肚大小的块状颗粒时停止搅拌,盖好锅盖,半个小时后即可倒入豆腐圈中进行压制,做成豆腐成品。

家庭作坊磨出踏实生活

豆腐让丁湾村名声大噪,卖豆腐自然成为村民的谋生手段。村里如今以卖豆腐为营生的村民有近30户,赵红卫、赵树贞夫妻就是其中之一。

走进夫妻俩的作坊,浓郁的豆香扑鼻而来。每天凌晨5点,两人就要起床做豆腐。经过研磨、煮沸、点卤、定型等工序,15公斤大豆在数小时后变成了近40公斤豆腐。

夫妻俩做豆腐的方法较为传统,墙角一口用了20余年的大铁锅就是最好的见证。“除了磨豆子用机器,其他都是手工。”赵红卫说,“这样做出来的豆腐香,但效率不高,每天只能做一锅。”

做好豆腐已是中午,赵树贞炒了两道以豆腐为“主角”的菜犒劳自己和丈夫。短暂休整后,夫妻俩就要外出卖豆腐。除了卖做菜用的豆腐,两人还卖热豆腐。鲜嫩且富有弹性的豆腐配上芝麻、辣椒、香椿等5种酱料,



工作人员运送新鲜出炉的豆腐。

简单的食材只要有独特的风味,也能冲击食客的味蕾。

傍晚时分,豆腐销售一空。回家吃过晚饭后,夫妻俩又把第二天做豆腐用的黄豆提前泡在水中,一天的忙碌才算结束。老一辈传下来的豆腐制作技艺让一家四口衣食无忧,夫妻俩对此心怀感激。“凭劳动挣钱,日子过得踏实。”赵红卫笑着说。

一家三代的传承和坚守

在丁湾村,赵汉清一家也在坚守传承丁湾豆腐制作工

艺。”赵永刚和父亲一边调试机器一边告诉记者,家里有一套传统的制作设备,但为了提高效率,今年添置了新设备,做起豆腐来更加省时省力。

赵汉清一家的生活与豆腐密不可分。“丁湾豆腐好吃,很多人都认丁湾豆腐,还认丁湾人,只要是丁湾人卖的豆腐都很受欢迎。以前俺媳妇在集市上卖豆腐,比其他摊位的豆腐都卖得快。”赵汉清说,希望这门手艺能传承下去,让大家都能吃上好吃又营养的丁湾豆腐。

传承豆腐制作技艺

如今,丁湾村人为避免豆腐传统制作技艺失传,也一直在努力着。“澧河石膏豆腐”2017年获批区级非物质文化遗产,“丁氏豆腐制作技艺”2018年获批市级非物质文化遗产。

2018年底,村内数名豆腐制作高手筹建了承裕德豆腐坊,利用现代设备,提高产量,拓宽市场。

每天凌晨4点,工人们在豆腐坊集结,开始一天的工作。虽然生产过程是机械化,但步骤依然遵循旧制,并坚持使用澧河水。除石膏外,制作过程不放任何添加剂。一颗颗饱满的黄豆经过一连串操作很快变成一块块嫩白的豆腐,被送往超市、集市。

业务负责人容建华告诉记者,每天至少能产出2000斤豆腐,销售状况一直不错。“我们已经与市区数十家超市建立了合作关系。”容建华说。

就在记者采访时,还有几位年龄较大的市民专程到厂里购买产品。在他们眼中,丁湾村做的豆腐最好吃。

豆腐的营养价值与市场价值相差悬殊,丁湾村内做豆腐的家庭日渐减少。几名村民却逆流而上,以规模化发展之道,提升丁湾豆腐的市场影响力。“建坊只有1年多时间,还处于发展初期,利润不是特别大,但前景一定是光明的。”容建华说,“现在市场竞争很激烈,下一步计划逐步扩大生产规模。”

相信在将来,丁湾豆腐会重现昔日辉煌,出现在更多家庭的餐桌上。



漯河故事·吃货漯河

天气预报

今天 多云
-3℃~7℃

明天 晴间多云
-4℃~5℃

后天 晴间多云
-4℃~9℃

市气象局提供