

杜郎口豆腐皮 老手艺『守住』老滋味

十余道工序 纯手工制作



本报记者 林晨
本报通讯员 马林文

在茌平区杜郎口镇,手工豆腐皮是响当当的特色美食,因其色泽金黄、豆香浓郁、口感筋道,深受大家喜爱,不少北京、济南、青岛等地的“粉丝”,行程数百里只为品尝这一美味。

杜郎口豆腐皮历经两个世纪香飘依旧,这与当地的非物质文化遗产传承人张恒江有着密切关系。5月17日上午,记者来到茌平区杜郎口镇北街村,揭开杜郎口豆腐皮香飘200多年的“密码”。

刚到村口,豆香便扑鼻而来,令人垂涎。顺着香气,记者进入张恒江家的作坊,作坊南墙上的“县级非物质文化遗产”“市级非物质文化遗产”牌子引人注目,一旁的张恒江,正和两名师傅整理晾干的豆腐皮。

看到有人来访,张恒江连忙起身,招呼大家品尝杜郎口豆腐皮。“杜郎口豆腐皮的制作技艺已有200多年的历史了,我的曾祖父、祖父、父亲都是做豆腐皮的,我从小就跟着家里的老人学。”在大家享受美味时,年过古稀的张恒江麻利地解下腰上的围裙,打开了话匣子。

一张小小的豆腐皮,从泡黄豆到制作完成,前后需要花费十四五个小时,共十余道工序。“做豆腐皮的头一天下午,我会筛选出粒大饱满的黄豆,用清水浸泡10个小时左右,这一步至关重要,关系到豆腐皮的口感。”张恒江说,第二天凌晨3点左右,他就要起床进行接下来的工序。

首先,张恒江把豆子冲洗干净,并磨制为豆浆。紧接着,他将豆浆放进直径1米多的大锅里熬煮,熬煮过程中不断搅拌,避免糊锅。

在作坊的南屋,有一个十字形架子,张恒江将一块方形布挂在十字架的四个角上,形成一个很大的网兜。张恒江将煮熟的豆浆倒进网兜中,同时摇晃网兜,使豆浆从网兜中漏下来。

待豆浆和豆渣完全分离,张恒江再把卤水慢慢倒入过滤好的豆浆中,并不断搅拌,形成豆腐脑。最后,张恒江将豆腐脑放入模具中,用气压机进行挤压去水成型,晾干后即成为美味的豆腐皮。

小小豆腐皮,饱含着“守艺人”的勤劳。“在过去,‘打铁、撑船、做豆腐’是三大苦活,但这么多年,再苦再累,我也一直坚持着,因为这是老一辈留下的手艺,不能丢。”张恒江若有所思地说。

“我父亲已经70多岁了,但他仍每天起早贪黑地做豆腐皮,为了不让他这么辛苦,我也学习了制作豆腐皮的手艺,每天都抽出时间帮忙制作豆腐皮。”张恒江50岁的女儿张霞说。

如今,非物质文化遗产越来越受社会各界关注,这极大地鼓舞了张恒江坚持做杜郎口豆腐皮的信心。

随着社会的发展,很多人也喜欢将杜郎口豆腐皮作为馈赠亲友的礼品,张恒江紧跟形势,定制了包装盒,提高了豆腐皮的包装档次,因此,作坊的生意也越来越好。

“就喜欢吃杜郎口豆腐皮,这是家乡的味道。”“这豆腐皮味道不错,无论是生吃、炸着吃,还是炖菜吃,都挺好。”采访过程中,不少在城区工作的杜郎口老乡专门开车回家,只为寻找家乡的味道。

谈及未来,张恒江充满期待地说:“现在一天能卖二三十公斤,多的时候五十多公斤,总是供不应求。希望有更多人愿意学习制作豆腐皮的手艺,让更多人吃上这道传统美味。”



张霞展示杜郎口豆腐皮。林晨摄



杜郎口豆腐皮。林晨摄



张恒江希望让更多人吃上豆腐皮。林晨摄

文明健康 绿色环保

防控疫情切勿大意

讲科学 / 严防控 / 戴口罩 / 勤洗手



聊城晚报 公益广告