



高唐老豆腐

豆香留在嘴里 卤汁溜进肚里

文/图 本报记者 赵琦

说起早餐,在聊城人的记忆词条里搜索,高唐老豆腐必是排在前几位的。在高唐县官道北路,有一家“陈杰老豆腐”店,这里的老豆腐“豆腐脑白而嫩,卤汁清而不淡,料油香而不腻,辣椒辣而不呛”。

黄豆是制作高唐老豆腐的主要原料,店主陈杰选用的是优质黄豆“八月忙”。制作老豆腐时,先是人工挑出杂豆和坏豆,再把挑好的黄豆洗干净,加入纯净水,泡6到8个小时,让黄豆吸足水分。时间到了,经验丰富的陈杰捞起黄豆,一捻,看到外皮和内心一个颜色时,就知道黄豆泡好了。

陈杰将黄豆捞出,把水控干,按比例加纯净水,再上磨磨3遍,黄豆散发出阵阵清香。

经过碾轧,一颗颗黄豆变成纯白的生豆浆。陈杰将生豆浆熬煮成熟豆浆,晾几分钟后点脑,再静置十几分钟,白嫩鲜香的豆腐脑就制作完成了。浇在豆腐脑上的卤汁是由20多种名贵中药材和十几种天然调味品小火熬制而成的,这是陈杰制作高唐

老豆腐的秘方。

料油的制作也格外讲究。陈杰制作料油时,选用的是鲁西北的棉籽油,配合八角、桂皮等20多味天然调料,上锅熬4到5个小时,破坏掉油脂之间的黏性,把棉籽油原有的呛味挥发掉,把香味充分发掘出来。接下来,陈杰在辣椒中加入适量芝麻,放进料油中,小火慢熬3个小时,红彤彤的辣椒油就做好了。

一片片老豆腐撒进碗中,再浇上卤汁,放一个卤蛋,就像一件精美的艺术品。豆腐似雪如玉,卤汁似琥珀琥珀,红中透白,红白相间,豆香、料香、卤香、油香、辣香,五味俱全。

为了做一碗口感俱佳的老豆腐,陈杰每天凌晨4点就开始忙活,一直到下午2点多。店里的顾客络绎不绝,一天下来,陈杰要做近1000碗老豆腐,用掉50余斤黄豆。周末和节假日时,店里老豆腐的销量会更高。

除了自己做豆腐脑,陈杰还收了不少学徒,传承老豆腐的制作技艺。从2007年到现在,已经有数千名学员跟随他学习这门手艺。2016年,陈杰

注册了快手账号,线上推广高唐老豆腐。“来学手艺的大多是聊城本地人,也有外地的学员慕名而来,延安的就有很多。”陈杰说。

随着现代技术的发展,陈杰制作老豆腐的方法更考究了。“现在一般用电磨机磨豆子,再用蒸汽机煮豆浆,没有了用火熬豆浆的糊焦味道,做出来的老豆腐也更细、更滑。”陈杰告诉记者,在传授手艺时,他还是先教学员传统制作技艺,然后再教他们学习使用现代机器。

陈杰老豆腐制作技艺最早可以追溯到1906年,创始人陈明章在禹城市西街开设小百货店售卖日常杂货,同时制作老豆腐。1999年,陈杰继承了这门手艺,一做就是20多年。今年,陈杰老豆腐制作技艺被列为高唐县级非物质文化遗产。

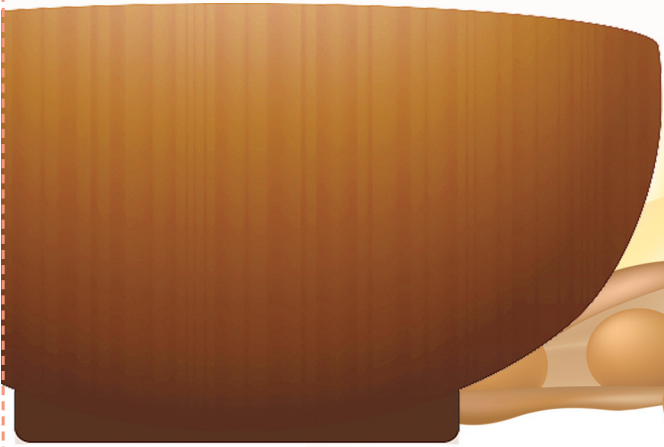
时光变幻,清鲜的卤汁、豆香十足的高唐老豆腐,成为代代聊城人舌尖上的记忆。



▲陈杰店里的驴肉火烧



▲顾客在购买高唐老豆腐



▲制作好的高唐老豆腐



▲将老豆腐撒进碗中

公益广告

文 / 明 / 健 / 康 绿 / 色 / 环 / 保

垃圾分类 从我做起

