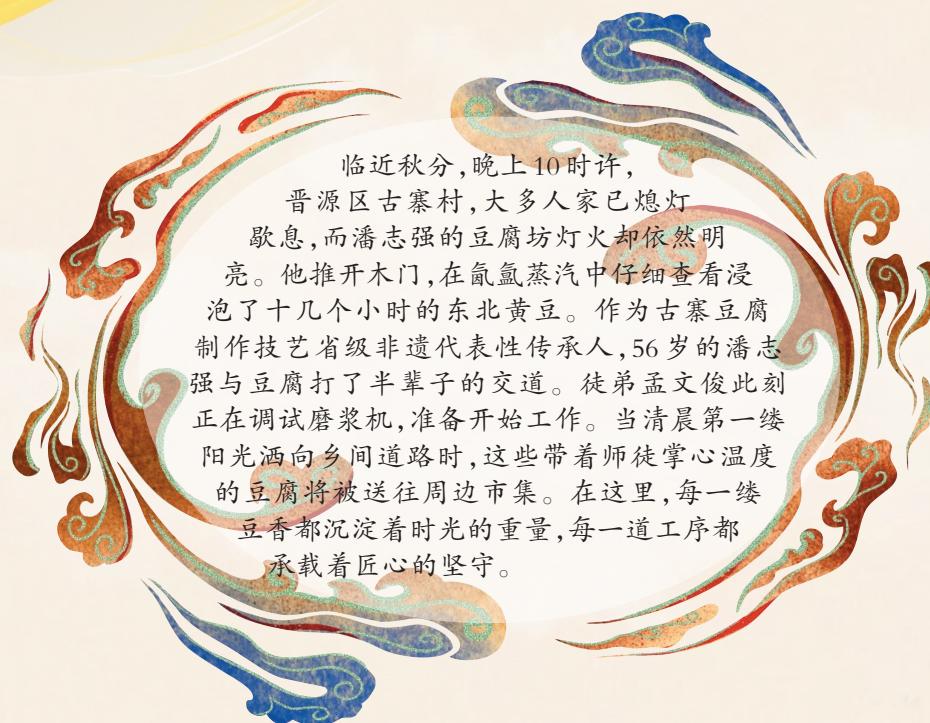


古寨豆腐制作技艺：

时光沉淀醇香浓



千年美誉

古寨村,位于汾河之畔,素有“豆腐之乡”的美誉。古寨豆腐的历史可追溯至东汉时期。公元947年,后汉皇帝刘知远将族妹嫁到此地,村庄得名“皇姑寨”,后演变为“姑姑寨”。当地民谣“姑姑寨、姑姑寨,鸡儿叫鸣人不在”,生动描绘了村民起早贪黑做豆腐的劳作场景。1900年慈禧太后西逃途经太原,品尝豆腐后赞不绝口;1952年,古寨豆腐干成为抗美援朝志愿军战地食品。2011年,古寨豆腐制作技艺入选省级非物质文化遗产代表性项目名录。

“我爷爷在生产队的时候就开始做豆腐,我也做了半辈子的豆腐了。”潘志强说着,抓起一把泡发的黄豆:“必须选用非转基因豆子,虽然价钱贵一点,但值得。”他顺手捻开几粒豆子检查浸泡程度,“冬天要泡十二三个钟头,夏天五六个钟头,水温、水量都要恰到好处。”“世上三般苦,撑船打铁磨豆腐。”潘志强感慨道,“但再苦也要守住老祖宗的手艺。”

每晚10时许,师徒二人便开始了一天的忙碌,直至清晨6时,在持续七八个小时的不间断劳作中,他们几乎不曾停歇。晨光微熹之中,这些温热的豆腐被送往晋源区、小店区的几十个摊位与超市,成为许多人餐桌上那一味熟悉而温暖的守候。

在潘志强的豆腐作坊里,古法工艺依然是他坚守的核心。磨浆的环节虽借助了现代设备,但从煮浆、点卤到压制成型,他始终遵循着代代相传的传统手法,让每一板豆腐都饱含着岁月的温度。“机械生产直接分离豆渣,但我们要把豆糊煮熟后再过滤,虽然费时费力,但口感更细腻。”他弓着腰将滚烫的豆糊舀进纱布袋,双臂发力绞紧。“这个过程要反复过滤三次,”他解释道,“直到豆渣完全分离,豆浆细腻顺滑。煮浆一定要用木柴铁锅,大火煮制40分钟,保证原汁原味。”

点卤是制作过程中最关键的环节,潘师傅手持卤水壶,手腕沉稳而精准。他控制着壶身倾斜的角度,让琥珀色的卤水如丝如缕、均匀地渗入乳白的豆浆中。“这一步靠的是手上的力道,”他对徒弟说,“多一分少一分,豆腐的质地便不相同。”

点卤完成后,还要静置约15分钟,待豆花缓缓凝结,形成细腻漂亮的云朵状,这才进入下一道压制工序。

潘志强不用机械千斤顶,坚持用古法木压工艺:“机器压的豆腐没有灵魂,手工压的才有呼吸。”他将凝固的豆腐脑小心地倒进网兜内,熟练地拉起四角,在中央打上一个结实的结。随后,他搬来厚重的木板压在网兜上,木板连着一根长长的圆木杠杆,杠杆另一头则压着沉重的大石块。

“这个力道要恰到好处,”潘志强一边调整石块的位置,一边对徒弟说,“太重了压得太实,太轻不易成型。”在他的巧手下,杠杆缓缓下沉,豆腐脑中的水分被均匀地挤压出来,逐渐凝固成型。这套古老的木压装置虽然占地方、费力气,但压出的豆腐外韧内软,口感独特,豆香也更浓郁。

潘志强用卤水点制豆腐



潘志强准备浸泡黄豆

古法承续

薪传不辍

正当潘志强专注地调整着杠杆时,口袋里的手机忽然响起,是一位远在深圳的老乡。“潘师傅,再给我寄10公斤豆腐干吧,这边的朋友尝了都说好。”这样的电话如今越来越多,天南地北的晋源人都想念这口家乡味道。潘志强笑着应答,手上的活计却不停歇。

为解游子乡愁,豆腐坊推出了快递服务。“最远寄到过海南,”孟文俊一边给豆腐干打包一边说,“特制保鲜盒加冰袋,保证它48小时内原味不变。”如今作坊每天卖出豆腐150公斤、豆腐干75公斤左右,产量虽不算大,却守住了传统工艺的本真。

尽管因为拆迁,作坊比以前小了,但潘志强仍然坚持古法手作。从选豆、泡豆、磨浆到点卤、压制,每一个步骤都仿佛刻进基因,承载着岁月与匠心。在他看来,做豆腐不只是一门手艺,更是一种修行:“豆腐的形成,就像人生的成长。豆子磨碎可成豆浆,豆浆可点成豆腐脑,再压成豆腐、豆腐干,即使发酵了也可成臭豆腐——每个形态都有其价值,就像人生每个阶段都有它的意义。”

晨光透过蒸汽,淡淡照进作坊,豆香正浓,仿佛飘荡千年还未散去。“只要还有人记得古寨豆腐的味道,”潘师傅一边切下一块热腾腾的豆腐,一边微笑着说,“这门手艺,就断不了。”

记者 毕晶晶
本版摄影 张澍宏

记忆档案

汾河畔的古寨村,千年豆香从未散去。自东汉飘来的醇厚豆香,历经朝代更迭,在时光中淬炼成省级非物质文化遗产代表性项目。这里坚守着最完整的古法技艺——煮浆必用木柴铁锅,点卤全凭手感力道,压制仍循杠杆之法。匠人以匠心守艺,将黄豆经古法淬炼,化作外韧内软、豆香浓郁的豆腐。如今,这门千年技艺仍在蒸汽氤氲中延续,每一板豆腐都是与时光对话的载体,继续在现代人的舌尖书写传承的故事。

潘志强切分豆腐