

浆水豆腐：临颖人舌尖上的记忆

文 / 臧佳佳 张华朋



豆腐，从古至今一直是中国人餐桌上常见的食材。著名的文人学者、美食家苏东坡，就曾多次赞叹豆腐的美味，用他名字命名的关于豆腐的菜肴也有很多，如“东坡豆腐”、“东坡豆花”等等。

逢年过节，河南临颖人也有吃豆腐的饮食传统。在这个中原小城里，几乎到哪里都能买到可口的豆腐——煮的、炸的、烧的，做法应有尽有。临颖老城

里有一家“鼓楼豆腐片”的店铺，更是数十年来座无虚席。由于张陈村制作的豆腐不用石膏、不用卤水，而是用一种经过自身发酵而成的天然“浆水”点制，这种“浆水”制成的豆腐，不仅没有任何化学添加，味道也特别醇香。这里的豆腐因此成了县里的一处网红美食打卡地，豆腐的美味程度，可想而知。

这么美味的豆腐，究竟是怎么做出来的？

张陈村与手工豆腐

“鼓楼豆腐片，一直用的都是咱张陈村的手工豆腐。”台陈镇张陈村的村支书王晓飞向记者介绍。

张陈村是临颍县台陈镇里的明星村，村里的特色产业就是制作手工豆腐。说起张陈村磨豆腐的历史，那也是由来已久。自清末民国初起，张陈村便是方圆几十里的优质豆腐出产地。

张陈村不仅在豆腐磨制的高超技术上传承有序，还具有自然环境优势——紧邻颍河故道，地下水水质优良。这里的浆水豆腐清甜水嫩、入口绵软，十里八乡都有口皆碑。

“以前村里豆腐作坊最大的问题就是排放臭水，严重影响居民生活环境，群众抵触情绪较大。”王晓飞算起了一笔环境账。

在得知张陈村因生产豆腐所产生的环境问题后，台陈镇政府为改善村里环境，建立了专门的污水处理系统，通过下水管道系统收集废水，进行统一处理，不让废水污染农田。

据王晓飞介绍，镇上为了使这些豆腐废水达到可循环利用的状态，后期计划招商引资，建设新的绿色环保项目。通过下水管道系统过滤废水，引入特定反应床，制造出沼气，用来带动工厂的锅炉燃烧，从而使村里和工厂达到双赢。



“村里定期会给做豆腐的专业户们开会，经过大家的一致讨论，计划近期成立个豆腐协会，帮助村里老老少少一起致富。”王晓飞说。

继承传统制作工艺

进入张陈村就能听到隆隆的磨豆机声响，王晓飞带领记者到了一家两代从事制作豆腐的工坊，豆腐工坊的主人——张水军夫妇热情介绍了传统豆腐制作工艺。

张陈豆腐遵循传统的工艺制作流程，工艺分为五个阶段：

第一阶段：精选大豆。采用精心挑选、粒大饱满的黄豆，绝对不使用发霉变质的豆子是保证豆腐质量的第一关。1斤黄豆大约出3.5斤豆腐，一般使用12斤黄豆可以制作出一块整体豆腐。

第二阶段：泡豆。泡豆子的时间也是有讲究的，冬天因为气温低，需要浸泡12个小时左右；夏天气温高，浸泡6小时左右最为合适。

第三阶段：磨浆烧开。颗颗精选的黄豆被放进研磨机里进行打碎，研磨成我们常见的豆浆。以前受条件限制，一般来说都用秸秆烧火熬制，因秸秆火柔软不易费锅；后都用劈柴火，但开锅后需转入温火慢慢煨熬；现在为节能环保，已经使用燃气，更加便捷高效。

第四阶段：点浆水。制作豆腐最重要的一道工序就是点浆水，将熬制的豆腐稠浆，放入缸中，晾上十几分钟左右，开始下浆水汁点制。这个时候就要凭手法、凭经验、凭眼力，待缸内出现反应，显现出如同“小米”形状的小疙瘩，即为最佳豆腐。

第五阶段：压制成型。把缸内如同“小米”形状的小疙瘩豆腐捞起来，放在已经提前准备好的棉布上进行包裹，再倒入豆腐盘子中，盖包压包成型。做完这些工序，一块完整鲜嫩的豆腐就新鲜出炉了。

用小勺轻轻舀起一块刚刚制作好的嫩白豆腐细

细品尝，黄豆浓厚的醇香与豆腐柔软的细腻相得益彰，感受着豆腐缓缓滑入口中，那种入口即化的感受带来愉悦的享受。

张陈村数代人严格遵守传统豆腐的制作工艺流程，在技能上不断创新，才获得了今日优质豆腐生产基地的荣誉。

返乡创业谋发展

传统方法制作的张陈豆腐产业，在工业化浪潮的冲击下，面临难以发展壮大的困境，除了工艺复杂以外，还在于豆腐的存放时间偏短，不利于长途运输和储存，特别是到了夏天，更加难以存放。

“冬天冷，还能存放得稍微长一点。只要到了夏天，当天制作的豆腐必须当天卖完，稍迟就会影响口感。”王晓飞说。

每到夏天，家家户户都起早贪黑，趁着晚上气温低，连夜赶做豆腐。为了保证豆腐的新鲜度和张陈豆腐的金字招牌，第二天一大早就得给各大商场和商户送货上门，辛苦程度可见一斑。

传统手艺不仅复杂，而且利润不高，还不如外出打工赚钱。近些年来，返乡继承传统豆腐制作手艺的青年人，数量一直不太乐观。为了更好地传承豆腐手艺，王中欣交出了自己的答卷。

“我正在村里筹划建设一个豆制品加工厂，预计明年可以竣工投产。我准备把村里现有的豆腐进行深加工处理，制作成豆干、豆腐乳等一系列豆制品进行销售，让全国各地都能品尝到我们张陈村的美味豆腐。”王中欣笑容满面地说道。

从人力推磨、毛驴拉石磨到机械化、自动化、规模化生产，从走街串巷卖豆腐到现在批发市场大规模售卖，从简陋作坊到卫生标准化生产车间，张陈村豆腐的生产销售在不断变革中，已经成为临颖的一张名片。■

