

民谚称：“腊月二十五，推磨做豆腐。”在老一辈人的记忆中，豆腐在年三十前不是随时就可以吃到的稀罕物。入了冬，下过几场雪，大人们忙完了屋外的活儿就准备过年，于是做豆腐就成了家家都有的年景。



舀出浮沫



挑豆腐皮儿

过年豆腐香满村

□晨报记者 苗苗 刘倩倩 席蕊 陈艳艳

火候拿捏精准，卤水点出好豆腐

2月11日一大早，记者来到了浚县东王桥村，看到很多村民家的院子里都有一口大锅和大大小小的水桶，他们要做豆腐，准备年货了。“我们村家家都会做豆腐，我们自己做的豆腐鲜嫩、口感极好，祖祖辈辈都靠打豆腐为生。”村支书李有保说。

村民李新国一家正忙着做豆腐，院子里的桶和池子都泡满了黄豆，他正忙着过滤打好的豆浆。“这些豆子要泡30个小时，打成豆浆后再把豆渣过滤出来，然后倒进大锅中烧开。”李新国说，他4时就起来打豆子了，这些打好的豆浆一过滤就可以喝了，大火把豆浆加热到90℃以上时就到了做豆腐最关键的一步，加卤水，也就是我们通常所说的卤水点豆腐。

“火候很重要，这一锅豆浆有300斤，要加4斤多卤水。卤水必须均匀、慢慢地倒进

去，加入过程中还要不停搅拌，这样过几分钟豆浆就变成了豆腐脑儿。”李新国又给我们演示了制作豆腐皮儿的过程，“加了卤水的豆浆就成了‘老浆’，可以做豆腐皮儿。”他把“老浆”倒进格子里，等待豆浆凝结。

记者注意到做豆腐皮儿的屋子里装有几个温度计，他说，无论是做豆腐还是豆腐皮儿最重要的掌握温度，99℃的高温才能让豆浆快速凝结，这时候就要赶紧挑出来，就是俗称的挑皮儿，挑出来的豆腐皮儿要再次用“老浆”浸泡，一是可以增加豆腐皮儿的韧劲儿，二是还可增加保质期。

看“老浆”也利用得差不多了，他把剩下的浆汁都挤压出来，用竹片盖好，又压上一块百十斤重的石头，这道工序也就是通常说的压豆腐，要压4个小时，豆腐才能凝结成形。



用卤水点豆腐

做豆腐豆子不浪费，豆渣还能做饼吃

“这大豆全身都是宝，打成豆浆可以饮用，加了卤水就成了豆腐和豆腐皮儿，豆渣还可以喂牲口，连剩下的‘老浆’还可以弄到沼气池里变成燃料，一点儿都没有浪费。”今年40多岁的李新国说，他从记事儿起就和家人一起做豆腐，小时候，做豆腐是个体力活儿，要全家动员。

“现在一天泡七八百斤豆子，能做七八百斤豆腐和一千五六百张豆腐皮儿，但小时候，全家忙活一天只能做三四十斤豆腐。”回想起小时候做豆腐的情景，李新国记忆犹新，“做豆腐是个细活儿，也是个麻烦活儿，但那时穷，没什么可吃的，只有过年才能吃上豆腐。家人要提前几天和有水磨的人定好时间，轮到自家时，就带上泡好的豆子过去，一架磨盘、一根磨杆，一家人轮换着推磨，俺娘拿个小勺儿把泡涨的黄豆一勺一勺

均匀而快速地添到石磨眼儿里，随着石磨转动，泛着白沫的豆浆沿着磨盘上的石槽流到水桶里，然后家人把豆浆挑回家，倒进大锅里煮。”

李新国说父母烧豆浆时，他就在旁边拉风箱，添柴，火烧得旺了，豆浆就溢出锅了。

“点卤水是俺娘的绝活儿，她会把我们撵出去，并说小孩子乱说话，灶王爷会不高兴，就会把豆腐做坏，实际上她是怕我们吵闹分心。”李新国说。

“点完卤水后凉几个小时就成了豆腐，母亲就用剩下的豆浆把豆腐泡起来，等过年才让吃，豆渣给我们做成煎饼。”想起以前全家动员做豆腐的时光，李新国有些怀念父母：“现在日子好了，豆腐也不是什么稀罕物了，但小时候母亲做的那个味道自己永远忘不了。”

做豆腐不挣啥钱，为邻里过年忙碌

过年豆腐寓意年过得富裕。在淇滨区八角社区，每年一过祭灶，村里家家户户都到老杨家预订豆腐，老杨家的豆腐香味儿弥漫全村。2月6日一大早，记者赶到杨占富老人的家中，看到这家老小都在忙着做豆腐。

81岁的杨占富老人一边劈着柴一边烧着火。“孙子都会做豆腐了，我就捡捡柴，烧烧锅。”杨占富说。

“现在生活好了，过年做豆腐已经很平常了。我年轻时俺父亲就做豆腐，父亲挑两篮子出去卖，从天亮跑到天黑都卖不完。”杨占富记得每年过了祭灶，家里是最热闹的，父亲烧着豆浆，母亲压着豆腐，他和兄弟姐妹争抢着推石磨。

杨占富的儿媳妇韩世兰是四川人，嫁到杨家后，听说老杨家祖辈就是磨豆腐的，很是感兴趣。后来随着老一辈人的过世，杨占富独自一人无法支撑，这做豆腐的手艺就没人接了。韩世兰感到很可惜，就主动要求学习做豆腐。“我喜欢吃豆腐，1996年，我们让老爷子重操旧业，带着我们全家一起做豆腐，这一做就是19年。”韩世兰说。

“妈，你腰不好，坐一边歇着吧！”韩世兰19岁的儿子杨亿超现在是家里做豆腐的主力。别看他年纪轻轻已经有了十几年的做豆腐经验，“前一夜泡好的豆子放到电磨里磨，一边流出豆浆，一边产出豆渣。”杨亿超联系了养殖专业户，将豆渣每20斤装一包，以10元一包的价格卖出。

打好的豆浆抽到锅内烧开，再抽到另外一口锅内晾着，20多分钟豆浆会结出一层豆腐皮儿。杨亿超拿竹竿挑起豆腐皮儿后就开始点卤水，一番搅拌之后，豆浆就成了豆腐脑儿。

“我们现在用的是高科技，千斤顶为我们省了不少力。”杨亿超边说边和韩世兰将千斤顶顶在豆腐箱上，调试好后，去翻上一锅做成的豆腐。

冒着热气的卤水豆腐出箱啦！一股豆香飘满了整个院子，看到自己的劳动成果，杨亿超很是欣慰。

村民杨莲香每年都来老杨家预订过年的豆腐，“现在做豆腐挣不了几个钱，但为了方便我们村民，这一家人每到过年都忙碌不停。”杨莲香告诉记者。



泡豆子



用“老浆”泡豆腐皮儿



准备压豆腐



压豆腐



豆腐成形

本组图片由晨报记者赵永强、席蕊拍摄

行进中国·精彩鹤壁之
年味儿