

梆子声悠扬 水豆腐飘香

做豆腐46年的任德兴在清怡市场卖了9年豆腐,都有了“粉丝团”

文/片 本报记者 于荣花

“梆……梆梆……”,每天早上7点一直到中午11点,清怡农贸市场的西头总能听到一阵阵有节奏的敲梆子声。这种古老的“乐器”在任德兴的豆腐摊上,不仅没有显得落伍,反而平添了几分诗意。许多人循着梆子声而来,带着清香的水豆腐而去,俨然成了任德兴的“粉丝团”。多年来这些粉丝买豆腐从来不用秤,仅靠了了然于胸的手感和彼此之间的那份信任。



经常有人慕名而来买老任的水豆腐。



先把黄豆打成豆浆。



打好的豆浆放进锅里煮。



豆腐放进竹盘里还得再压一压。



这是任德兴的第四个梆子。

找不到豆腐摊,听梆子声就行

任德兴九年前来到清怡农贸市场卖豆腐,因所做水豆腐鲜嫩好吃,在附近小区居民心中和过往行人中留下了不错的印象。“要吃真正的水豆腐去西头找敲梆子的任师傅!”这句话经过无数人的口口相传,让任德兴的水豆腐更

加有名气。一位老顾客说,前段时间任师傅将豆腐摊挪到了水果摊的西头,许多老顾客找不到任师傅,急得在原地听梆子音,“你看他做的豆腐有多大的魅力!”

在人来人往的顾客中,总有一些顾客不用任师傅称重,

扔下钱提起豆腐就走。一位顾客说,“都是老朋友了,我们很信任他!”任德兴告诉记者,“卖了三十多年的豆腐,对于豆腐的重量已经了然于心,再加上多年的交情,给他们的豆腐只多不少。”

任德兴为了赶到清怡农

贸市场卖豆腐,每天早晨不到五点就起床。老任家住杜店街道办事处饮马村,位置在渤海二十四路长江五路附近,骑电三轮赶到黄河八路渤海七路的清怡农贸市场时,一般都是七点左右,路上要花费一个小时。

做一盘豆腐要六个小时

11月31日中午11点半,记者来到了任德兴家中,看看他是怎么做出鲜美诱人的水豆腐。

当天下午一点半,任德兴开始将客厅里泡好的两大盆黄豆端到做豆腐的西屋,开始用豆浆机将黄豆一点点地榨出豆浆,榨出的豆渣又经过两次压榨才将黄豆里的精华压榨完。这时,时间已经过去了一个小时,任德兴也足足站了

一个小时。

任德兴将榨好的豆浆倒进大锅里,开始点火烧锅,这时的他才能休息片刻。烧锅的过程中,任德兴又将豆浆机洗刷干净晾起来,因常年做豆腐,很多时间都统筹合理。

锅里的豆浆烧开后,时间又过去了一个小时。任德兴将豆浆倒入准备好的大缸里,再等20多分钟。20分钟后,任德兴将缸口打开,豆浆上面结上

一层薄薄的豆皮,任德兴巧妙地用两手捏住豆皮完好无损地提了出来。“晾干之后做凉菜,很好吃呢!”

接着,将卤水倒入缸内。等待豆腐出缸的时间里,任德兴提前将木盘摆好,又用刚洗好的豆腐包将木盘铺垫好。

约半小时后,任德兴打开大缸的盖子。这时,热气腾腾的豆腐已经晶莹白嫩了,整个小院弥漫着淡淡的豆腐清香,

任德兴也笼罩在豆腐散发的暖水汽中。

任德兴用大勺将已经成型的豆腐一勺一勺小心翼翼地打入木盘上的豆腐包内,再用豆腐包将豆腐小心翼翼地包好,在上面放上一个平整的木板又套上一个木盘,再来两块石头交叉压在木盘上,“三个小时后,把石头拿下来,豆腐就做成了。”任德兴说,这样前前后后下来,要6个小时。

做豆腐46年敲坏3个梆子

1966年,17岁的任德兴开始在队里学做豆腐。1982年开始,他和老伴开始自己做豆腐走街串巷卖。任德兴的老伴说,刚开始他们是用扁担挑着去邻村转悠着卖,前面放上豆腐,后

面放上梆子、秤盘等东西。后来扁担换成小推车,可以到更远的地方去,再后来就换成了自行车,曾经在滨州的大街小巷沿街售卖。任德兴也曾在姜家市场卖过七八年的豆腐。后来

才在清怡农贸市场长期固定下来,一干就是9年。

各种交通工具换了一个又一个,唯一不变的是他敲梆子的习惯。任德兴说,他已经敲坏了三个梆子,现在这第四个梆

子是钢材料的,也已经用很长时间,“敲梆子的木棍缠了一圈又一圈布条,把手都已经磨光,还是舍不得扔,他都成我的‘老朋友’了。”任德兴一边说一边轻轻抚摸手中的梆子。

招聘

齐鲁晚报·今日滨州

固定工、小时工、发行人员

职责范围:负责社区联络站的维护,做好所在社区及周边社区的报纸营销。

要求:年龄45岁以下,身体健康,品质优秀,吃苦耐劳。

待遇:一经录用,待遇从优。试用两个月合格即签订合同,实行“底薪+奖金+保险+提成+福利”的待遇体系。办事处和社区推荐的,有工作经验的,均将优先录用;表现优秀者提前结束试用期。

电话:3210010 3210005 咨询人:乔主任 王会计