

新春走基层



岳都俊的妻子检查豆腐的熏制情况。

一口熏豆腐浓浓曲阜味

文/片
本报记者 姬生辉 李岩松
通讯员 梅花 于惠 刘中善

熏豆腐,是曲阜最具本土特色的菜肴之一。“不吃一口熏豆腐,别说来过曲阜。”这句在游客口中流传的玩笑话,足见熏豆腐对曲阜人的重要性。

距离曲阜城东北不足10华里的岳家村,是远近闻名的熏豆腐制作村。相传500多年前,岳家村的豆腐坊多达数十家,并为衍圣公府专供熏豆腐。因熏豆腐制作工艺复杂等因素,近年来村内的豆腐坊仅存不足15家,56岁的岳都俊是少数坚持下来的人之一。

春节前后,曲阜各大酒店对熏豆腐的需求量猛增。刚进腊月时,岳都俊早早备下了2000斤优质黄豆,做豆腐的数量也由每天1板增加到了3板。浸泡、打豆浆、加热烧开、点石膏、压形等工序过后,一板雪白又富有韧性的鲜豆腐显露“妆容”。岳都俊手拿一把小刀,娴熟地在豆腐上横竖划了一阵

后,整板豆腐被分成了近百个约1厘米厚、4厘米见方的小块。岳都俊的妻子陈志芳拿出几个圆形的铁算子,在表面刷上一层豆油后,与丈夫将豆腐块均匀地摆满了铁算子。

在厨房内,两口特制圆形熏锅内的锯末被点燃,忽明忽暗好似点点繁星。“锯末是杨木、梧桐木和松木打碎后混合在一起的。”说着,岳都俊双手抖动了几下,两口锅内均匀地撒上了一层锯末,随后他快速将摆满豆腐块的铁算子放在锅上开始熏制。

“熏豆腐出锅喽!”随着岳都俊爽朗的吆喝声,两锅表面呈金黄色、带着木香味的熏豆腐制作完成。

“曲阜熏豆腐作坊主要集中在泗河南北两岸的村庄,可追溯到明朝时期。”曲阜市王庄镇文化站站长孔祥雷介绍说,曲阜熏豆腐制作工艺之所以在王庄镇流传,主要源于做豆腐的水取自泗河的地下水。同时其距离城区较近,便于村民们运输和销售。



将豆腐切块摆放到铁算子上。



倒上锯末起火,准备熏制。



岳都俊将制作好的豆腐切成小块。



新鲜出锅的熏豆腐需要放置晾凉。

“我们过来看望你,更是感谢你” “为福添彩”公益救助为抗癌明星送去8000元慰问金

本报济南2月9日讯(记者 陈玮)“感谢你们还记得我。”9日上午,本报抗癌明星傅艳菊老人收到了一份春节的礼物和问候。“为福添彩”公益救助团队来到了傅艳菊家中,给她送去了8000元慰问金。省福利彩票发行中心工作人员说,傅艳菊老人虽然身患癌症,但是她乐观的精神影响了很多被病痛折磨的老人。“慰问金不只是一个问候,更是对这种正能量的

鼓励。”傅艳菊今年66岁了,看上去比一般的老人要瘦弱得多,可精神却很好,不住地招呼着大家,很难想象这是一位被癌症病痛折磨了十几年的老人。2003年,傅艳菊被检查出来患了直肠癌。15年间,经历了两次大手术,16次化疗,30次放疗。手术后一直都不能进食喝水,加上刀口换药时痛彻骨髓的折磨,极度虚弱的傅艳菊十天之内昏死过去三次。“那真是

濒临死亡的感觉,但是每一次醒过来睁开眼,我就告诉自己又活过来了一次。”随着病情的加重,肠粘连越来越严重,经常形成肠梗阻,发作也一年比一年频繁。傅艳菊经济条件很差,每次住院、抢救的费用都是自费,一天就要2000多元。本应住院一个星期,因费用高只能住3至5天,现在病人只能拿药自己在家灌肠缓解病痛。但她并没有因此而消沉,

每天早上5点就爬济南英雄山,甚至还学跳舞、唱歌、走模特步。不仅如此,她带头成立社区艺术团,组织大家唱歌、跳舞排练;带着大家参加社区及社区的公益演出,平日里不顾自己的病痛为艺术团的朋友们服务,协调排练场地、人员安排、服装等等。遇到病友,她还主动鼓励开导对方,把自己的正能量带给更多人。在得知傅艳菊的经历后,经过严格评审,福彩“为福添

彩”公益救助活动将她列入救助计划,并于2月9日上门,为傅艳菊送去了8000元慰问金。“我们过来看望你,更是感谢你!”省福利彩票发行中心工作人员说,傅艳菊这种与病魔顽强斗争,乐观向上的精神让人感动。在慰问现场,省福利彩票发行中心向傅艳菊发出“邀约”,请她和她的团队一起参加今年由省福利彩票举办的广场舞大赛,让她们的精神传递给更多人。