

曾是贡品,如今要搭上旅游快车

# 泰安“神豆腐”已传承十几代

“腊月二十五,推磨做豆腐。”老百姓的春节盛宴上也少不了传统年味——豆腐!泰安市泰山区黄家庄村,这个360多户的村子有200多户都做着豆腐加工。新的一年,他们正打算创建“传统工艺+旅游特色开发+社区驻点售卖”于一体的新发展路子。



55岁的于凤莲在作坊前忙着做豆腐。 本报记者 宁博 摄

本报记者 侯海燕 宁博

## 日耗黄豆两万多斤 家家飘着豆腐香

2月10日农历腊月二十五,泰安市泰山区黄家庄村的豆腐加工进入了一年中最忙的时候。“我们村有一半以上的农户从事豆腐加工,繁忙时节每天至少要消耗两万多斤黄豆。”黄家庄村支部书记江涛说。

午后的黄家庄村,不再像平日那样安静,拉着豆腐的三轮车进进出出,让这个村显得格外热闹。

“我们村豆腐制作已有几百年历史,一直延续着传统手工做法。”55岁的村民于凤莲正在作坊前忙碌着,屋里一口大锅里豆浆正在柴火的加热下咕噜咕噜地冒着热气。于凤莲说,她家制作豆腐的手艺已经保留了几十年,手艺就是跟着父亲学的,别处早就不用这个“土”办法了,正是因为这分坚持,黄家庄村的豆腐还是保持着原汁原味。

在黄家庄有个不成文的规矩,客户要一个豆腐(80斤)都是送货上门。“这是我今天送的第4个了,送完了回来接着做,明天又订出去5个,过春节太忙,做的跟不上卖的。”做了30多年豆腐的王传山说,看今年的行情,得忙到大年三十儿了,“豆腐谐音是‘兜福’,过年了大家都想抢个好寓意。”王传山说。

## 从肩挑卖到开车送 村民靠着豆腐致富

“心急吃不了热豆腐!火大做出来的豆腐口感不好。”于凤莲边说着,边观察灶膛里的火苗。不到半个小时,一大锅豆浆煮熟了,于凤莲将豆浆迅速舀进大缸。“俺们这的豆浆没豆腥味,味儿特香。”于凤莲说着,将煮熟的豆浆“下膏”,等到豆浆凝固成豆腐脑,再将豆腐脑倒进模具里,盖上布、木板等,用石头压住。过几个小时将豆腐“翻个儿”,豆腐就做好了。

“今天我用了16斤左右黄豆,大约出80斤豆腐,能挣80块钱。”于凤莲说,春节最多的时候一天能做8个豆腐。

“乾隆四十四年五月初二,我的祖上因为剿匪有功再加上做豆腐手艺好,两件事一并受赏领了圣旨。”75岁的村民江瑞春自豪地说,他的祖辈从清朝开始,世代代制作豆腐,现已传到十几代。

黄家庄村干部李勇介绍,相传清朝乾隆皇帝游泰山时,食用豆腐后大加赞赏,点为“贡品”,称赞黄家庄的豆腐是“泰山神豆腐”。

“从前人工肩挑卖豆腐,到后来用小推车卖豆腐,随着发展,到人力三轮车,再到现在电瓶三轮车、汽车送豆腐,供应各大超市和饭店。”江瑞春说,他见证了村里乡亲们靠着豆腐的发家史。

## 为保护传统工艺 申报非物质文化遗产

老泰安人流传过一句歌谣,“黄家庄没困难,敲敲梆子就来钱”。“泰山三美”——白菜、豆腐、水享誉中外,足见泰安人和中外游客对豆腐的喜爱。可如今黄家庄的豆腐也遇到了不少“问题”。黄家庄村干部张兆坤说,如今,一些老户买豆腐时会专门指定黄家庄村的豆腐,但因为是家庭作坊生产,一旦来了大订单,农户就特别犯愁。

目前,黄家庄村做豆腐的村民年龄以四十五岁左右居多。“孩子们嫌这些活又脏又累,都去打工了。”张兆坤说,为了保护豆腐生产制作这一传统工艺,2012年“泰山神豆腐工艺”成功申报成为省级非物质文化遗产。

豆腐“迈”不出大门,“见”不到游客。“把豆腐通过油炸、速冻等方式做成小吃。一边做豆腐,一边做小吃,再和旅游景点联合开通线路,就好了。”黄家庄村书记江涛说,村里下一步还打算走“老工艺表演,新工艺加工”的路子,让黄家庄的豆腐与旅游产业联系起来,游客来到村里现场观摩豆腐的古法制作,品尝豆浆、豆腐宴,临走时还能带走豆腐深加工制品,让黄家庄的豆腐致富路走得更远。

 东鹏瓷砖

# 品质 3.15

## 不玩虚的 满额就送

货款满5000元

送



680元高档防水一桶  
或680元抵用券一张

货款满10000元

送



1599元施华洛世奇水晶吊坠一个  
或1599元抵用券一张

货款满15000元

送



2999元高档智能锁1把  
或2999元抵用券一张

货款满20000元

送



3999元斯林百兰床垫一个  
或3999元抵用券一张

货款满30000元

送



4999元斯林百兰软床一个  
或4999元抵用券一张

(图片仅供参考)

 嘉宝莉漆

 arte mundi | 美学®  
书香门地 | 地板

 华鹤木门  
HUAHE WOODEN DOOR

 斯林百兰  
源自美国1919

详情致电: 0531-58590107