

新春走基层·见证新农村

曾是贡品，如今要搭上旅游快车

泰安“神豆腐”已传承十几代

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，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

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，世世代代制作豆腐，现已传到第十几代。

黄家庄村村干部李勇介绍，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



嘉宝莉漆

arte mundi 美学 地板

HUAHE WOODEN DOOR

Slumberland

斯林百兰

详情致电：0531-58590107