



大集上，老赵的豆腐很受老主顾的欢迎。



▼老赵切豆腐，练就了“一刀准”的绝活。



◀做豆腐是个仔细活、勤快活，要随时保持容器的清洁。

吴家豆腐十里香



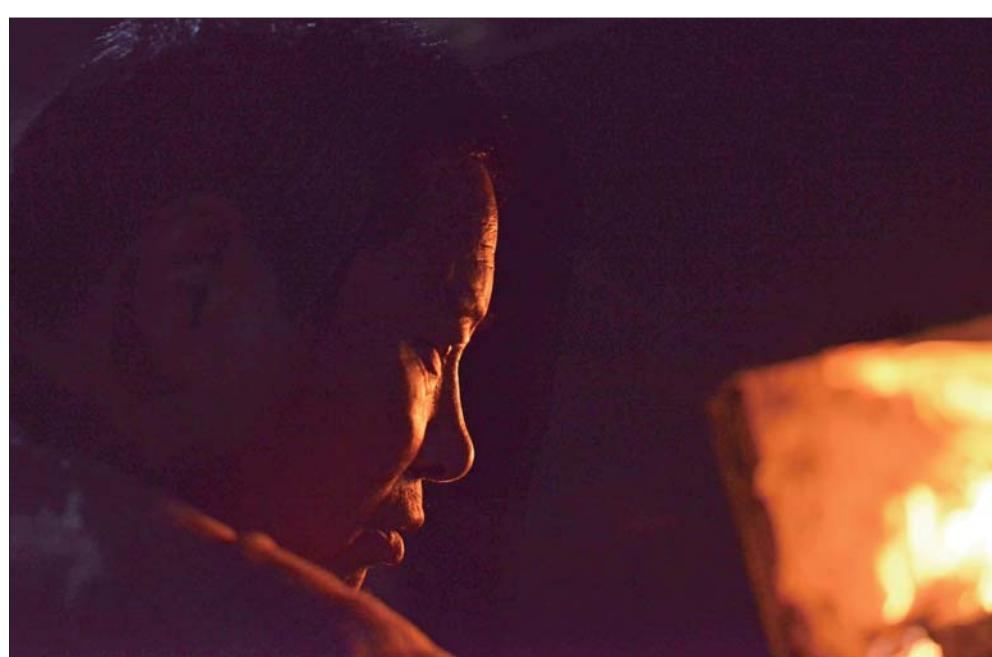
点浆须精确控制比例和温度。



点浆后，热腾腾的豆花即将变成豆腐。



做豆腐的最后一步，是用石头将豆腐里多余汁水沥出。



赵怀延不知道，做传统豆腐的手艺还能在他手上存续多久。

文/片

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 陈文进

民间有句老话，“人生有三苦，打铁、撑船、磨豆腐”。做豆腐自古就是个辛苦的营生，在过去，磨豆腐因其三更睡五更起，烧柴、推磨、翻浆，不停地忙活，仅能得到糊口的小钱。随着时代变迁和科技的发展，传统豆腐作坊日渐稀少，如今人们餐桌上的豆腐大多是机械化豆制品加工厂批量生产出来的，城里人想吃到一块传统手工做出来的豆腐并不容易。

济南市中区十六里河吴家村

的赵怀延还在延续着做豆腐的祖业，他的“吴家豆腐”在附近十里八乡颇为有名。

12月中旬，正逢吴家大集，记者见到了刚刚出摊的老赵。54岁的赵怀延手艺是跟做了30年豆腐的老伴学的，老伴的手艺又得自家传。说话间，老赵的豆腐摊已被前来买豆腐的村民们围拢。前来买豆腐的大多是老主顾，还有不少城里人专程坐公交车来集上买他家的豆腐。村民们觉得老赵做的豆腐好吃，有传统豆腐的味道。不到两个小时，他的四大竹筐卤水豆腐兜售一空。

为了一睹老赵做豆腐的过程，记者第二天天不亮就驱车来到吴家村，找到他家的豆腐作坊。早起的老赵不仅磨完了豆子，还做好了一大竹筐豆腐。旁边冒着热气的大铁锅里正煮着浓浓的豆浆，铁锅下的炉灶里，柴火正吐着火苗，将赵怀延的脸映得火红。为防止煳锅而影响豆腐的口感，在煮浆过程中，老赵反复揭开锅盖搅拌。每次掀开锅盖，都有一股浓浓的豆香扑鼻而来。

豆浆熟了，老赵用传统的方法点浆后，浓浆像变魔术般凝固成豆花状。赵怀延再将其倒入罩着

笼布的竹筐里，将笼布裹紧打结，竹筐上再压上一块大石头，以便将多余的汁水沥出。至此，一颗颗黄豆经过水与火的洗礼，最终升华为一块块热乎乎、香喷喷的豆腐。

一直以来，老赵夫妇俩共同经营着豆腐作坊，近来老伴照料家人的时间居多，很多时候都是老赵一个人忙活。随着“吴家豆腐”的供不应求，老赵的身体有点吃不消了。老赵坦言，做豆腐是个辛苦又挣钱不多的行业，早些年，吴家村还有不少村民做豆腐，如今附近几个村只剩他一家传统的

豆腐坊。赵怀延正寻思着找几个合伙人共同经营，他主要负责把控豆腐的制作环节。这样，“吴家豆腐”就能销到更远的地方。

老赵说，每年春节，村民们串门走亲戚总喜欢拎几块他家做的豆腐。传统节日里，村民们登门省亲不仅是去“送福”，而且豆香里满含着的是浓浓的乡情。

扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:蓝峰 美编:陈华 组版:刘淼