



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。



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的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。为防止糊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。

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。



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。



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