



豆腐脑凝固后,再用特制的工具将其盛入箱内压制。



泉水豆腐坊坐落在山顶间的青桐山村。

泉水豆腐在山巅

文/图/视频 记者 张中

济南青桐山海拔754米,青桐山村坐落于山坡上,因山得名。今年,来此登山的山友发现,在村子最高处接近山顶的南峪泉附近,新开了一家豆腐坊,山友称其为“济南最高的豆腐坊”。

12月8日,初冬的济南遭遇大雾,南部山区的田野和部分道路白茫茫一片,像下了一场雪。沿着险峻的“之”字形山路婉转而上,便来到济南市海拔最高的行政村之一——市中区兴隆街道青桐山村。

一进村,一股豆香伴随着雾气扑鼻而来,芳香醇厚,沁人心脾。

济南南部山区有做豆腐的传统,青桐山村也是一样。青桐山泉水众多,最著名的就是“斗母泉”,这是七十二名泉中最高泉水,青桐山村村民的日常生活用水则来于“南峪泉”。

借助自然优势,青桐山村结合乡村振兴战略,依托传统工艺“卤水点豆腐”,成立了济南青桐山种植养殖农民专业合作社,于今年3月创办了具有青桐山村特色的“泉水豆腐坊”。

因为村子海拔高,村里的常住人口只有几十人,而且多半是上了岁数的老年人,虽有制作豆腐的历史,但无人能“重操旧业”。朱英刚今年58岁,有着近20年做豆腐的经验,于是村里就把他当作技术能人请过来,带领两名有经验的返乡村民,于今年3月办起了具有青桐山特色的“泉水豆腐坊”。

一轮磨上流琼液,百沸汤中滚雪花。在“泉水豆腐坊”,磨浆机不停轰鸣,三位工作人员分工明确,有序地进行磨浆、过滤、煮浆、点卤、定型等流程,经机器高压定型后,“泉水豆腐”就做好了。

济南市市中区审计局派驻青桐山村第一书记王伟告诉记者:“好水源造就好豆腐,泉水煮豆腐,无糖白甘,口感清爽,豆香浓郁,深受大家喜爱。”很短时间内,“泉水豆腐”就凭借优良的品质走上市民的餐桌,而做豆腐的酸浆和豆腐渣全部用来喂羊,形成了加工业和种养业的绿色循环。

目前,“泉水豆腐”已在济南一百多家超市铺开,他们准备在日均产量800斤的基础上继续扩大规模,并围绕豆制品进行深加工,制作泉水豆腐皮、炸豆腐等,丰富豆腐品种,让市民享受多样化的泉水豆腐“大餐”。



经历一夜浸泡,吸足水的黄豆颗颗饱满。



豆浆煮开后,整个豆腐坊内蒸汽弥漫。



将卤水缓慢倒入煮好的豆浆内,这是决定豆腐口感的关键。



泉水豆腐走进商超,走上百姓的餐桌。



村民张涛饲养了一百多只羊,十多分钟就将800多斤废弃的豆腐酸浆喝得一千二净。



一只流浪狗闻着豆腐香来到作坊,被朱英刚收留。



扫码看视频



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:蓝峰 美编:继红 组版:侯波