

传承百年的朱店豆腐皮 留住舌尖上的「乡愁」



色泽鲜明的豆腐皮。

家家户户做豆腐皮 朱店村百年技艺传承有方

在义乌人的记忆中,逢年过节时,餐桌上总有一道充满当地特色的老菜肴。用豆腐皮包裹着豆腐、青菜、萝卜等馅料,再用油炸成金黄色,这道外脆里嫩的美味佳肴便是豆皮素包。在义乌,做豆腐皮最有名的当属赤岸镇朱店村了。

关于豆腐皮的由来,有个有趣的传说。相传,古时义乌北乡有个妇女,靠做豆腐度日。一次豆浆刚煮沸上盐卤凝固时,突然听到邻居哭声,就去相劝。等她回家时,豆浆面上已结了一层皮。她捞起一尝,感觉质柔味美。于是继续捞起晾干,这就是“豆腐皮”的由来。在义乌,要数北乡的植林、湖门、上金、下金一带和南乡的佛堂、赤岸朱店最为有名。

赤岸朱店村算得上是义乌豆腐皮制作专业村。早年间,村里家家户户都做豆腐皮,四处飘香。“以前我们村600多户,几乎每户家里都有个小作坊,里面摆四口锅,用柴火慢煮豆浆,捞豆腐皮,

再拿去集市卖。”朱店村妇联主席朱兰君说,她已记不清村里从什么时候开始做豆腐皮的,只记得,夜晚的乡村常常灯火通明,男女老少个个都会做豆腐皮,以此养家糊口。

那时做豆腐皮主要靠手工完成。据朱兰君回忆,村里每家都有个石磨,用来给黄豆去壳,将浸泡好的黄豆磨成浆。磨好的豆浆倒入锅内,用柴火煮沸。当火势达到一定温度时,锅内就会结出一层皮,就可以捞豆腐皮了。早年间,朱店村人做的豆腐皮与众不同,不仅味道鲜美,而且外形完整、色泽饱满,是集市上的“好货”。

随着经济发展的加快,如今的朱店村已没有了传统手工做豆腐皮的人家了,但这项传统的谋生技能还是被传承了下来,并做得更大了——村里办起了豆腐皮厂,规模化与机械化的加工运作,使得豆腐皮制作不仅保留了原来的色、香、味,还大大提高了产量。

从烧柴火到蒸汽锅 捞豆皮仍离不开老手艺人

在朱店村的村口一处不起眼的小院里,常年飘散出浓郁的豆浆清香,让人垂涎欲滴,这里就是现代化运作的朱店村豆腐皮厂。厂负责人王苏仙介绍,根据豆腐皮的制作流程,豆腐皮厂内分工明确,车间功能分区一目了然。

榨豆浆是做豆腐皮的第一步,颗粒饱满的黄豆,在经过清水浸泡后,用机器磨出豆浆,再放进大锅里煮熟。煮熟的豆浆在经过沉淀过滤后,拉到捞皮车间,分别装入锅中。厂区内的捞皮车间共有78口锅,十六七个捞皮工人从事捞豆腐皮工种,可见豆腐皮厂每天产量之大。

今年49岁的朱青松是其中一位捞豆腐皮工人,有着30多年的捞皮经验。作为朱店村村民,朱青松从小就会做豆腐皮,捞豆腐皮手艺更是一绝。捞皮车间内,朱青松娴熟地将豆浆舀入冒着蒸汽的铁锅中。用蒸汽煮着的铁锅温度足有90℃-100℃,站在十几口锅前,朱青松擦

了擦额头上的汗珠,等待着第一轮“捞皮”。“冬天还好,夏天真的很热很闷,我们夏天都是晚上捞皮,这样比较耐得住高温。”朱青松说。

想要挑出薄、均、透、韧的豆腐皮,需要悟性和经验。随着温度的逐渐上升,豆浆的表面慢慢凝结出了一层薄膜,就是豆腐皮。只见朱青松用捞夹轻轻将豆腐皮捞起,并保持平整状态,沥干表面水分,挂在竹竿上,整个过程一气呵成,一口锅的豆浆可以捞出500多张豆腐皮。“朱师傅的手艺远近闻名,无论是过去用柴火煮的豆浆,还是现在用蒸汽煮的豆浆,都离不开捞皮师傅的技术和经验。”王苏仙说,豆腐皮的厚薄、质量都在他们的掌控之中,如果动作不得当,或者捞起的豆腐皮没有及时挂好,豆腐皮便会粘在竹竿上甚至出现破损。

问及锅里的浆上结皮,什么时候可以捞?朱青松耸耸肩,“不一定,我都是凭感觉。”可见老手艺人经验多难能可贵。

豆腐皮薄如蝉翼 吃法多样常年供不应求

在捞皮车间的另一头,有一个烘干机,捞皮师傅将豆腐皮捞上来挂好之后,过一会儿便将其放在烘干机上进行晾干,直到其彻底变成一张薄如蝉翼的豆腐皮。王苏仙说,早前,朱店村人会将豆腐皮放在火上烘干,豆腐皮容易卷起或变脆,如今用蒸汽烘干,豆腐皮能保持良好的柔软度,且干得很快。细看烘干后的豆腐皮,薄如纸,轻如毛,每张豆腐皮基本厚度仅一毫米,重为10克。

豆腐皮在晾干后,会有工人将其拉平整,并分别进行包装。今年74岁的朱店村奶奶陈爱青便负责豆腐皮包装,她在村里已做了40多年的豆腐皮,对豆腐皮有着很深的感情。在她的记忆中,自从嫁给丈夫后,便开始从事豆腐皮制作。“以前出去打工一天最多赚二十到三十块,家里做豆腐皮一天可以赚六十到八十块,村里做豆腐皮的人就多起来了。”陈爱青说,以前她家里一天可以做800到900张豆腐皮,临近的村民还会来学习,这让她感到动力满满。

小小的包装车间内,陈爱青小心翼翼

翼翼地将每一张豆腐皮折叠平整,十几张豆腐皮叠在一起,柔软又轻薄的豆腐皮让她感到格外亲切。陈爱青说,以前大家都爱用豆腐皮做素包,现在豆腐皮的吃法也多了起来,比如做春卷、炸响铃、烧汤、炒青菜、涮火锅等等,味道鲜美,不仅好吃,其营养价值也很高。

“即便我们提高了产量与技术,但厂里的豆腐皮常常供不应求。”王苏仙说,厂里的豆腐皮一般10张起卖,但都需要提前定制才行。不仅如此,豆浆熬制后的锅底,常会结出一层豆腐皮锅巴,来定制新鲜锅巴的饭店特别多,但每口锅产出的锅巴产量有限,也供不应求。

“就喜欢朱店豆腐皮,吃的是家乡的味道,是义乌的味道。”新鲜、松软是朱店豆腐皮的特色,买一叠没多久就吃完了。小而精的朱店豆腐皮厂,为许多离家的游子、爱家乡口味的村民们保留了“家乡的味道”。据悉,为了将其发扬光大,朱店村村两委还将在此谋划一个豆腐皮基地,以此将朱店豆腐皮发扬光大,让舌尖上的“乡愁”历久弥新。

上社村有了一支“夕阳红”民乐队



全媒体记者 谭祉潇 文/图

近日,廿三里街道上社村“夕阳红”民乐队成立。在成立仪式上,民乐队现场表演了民乐合奏《花头台》、传统曲艺《弹八仙》等节目,精彩纷呈的演出,获得了村民们的阵阵掌声。

据悉,上社村“夕阳红”民乐队目前共有13名成员,其中年龄最大的76岁,最小49岁。大家有共同的戏曲兴趣,从零开始逐渐掌握了乐理、演奏技巧,从识谱到懂谱,最后演奏出了一首首动听的乐章。

“夕阳红”民乐队负责人表示,唱歌、器乐演奏对身体好处很多。接下来,笛子、二胡、唢呐、京胡、板胡、鼓板、大锣、小锣等都将展开教学,争取把上社村“夕阳红”民乐队教学点打造成为义乌市老年大学廿三里分校的一个“亮丽窗口”。

我国发现侏罗纪早期的有甲类恐龙

新华社昆明3月16日电(记者孙冉冉)有甲类恐龙,是恐龙中十分受人关注的一类。这类身披“铠甲”的恐龙常被认为生活在1.5亿年前的侏罗纪晚期,在近2亿年前的侏罗纪早期地层中,古生物学家们很少发现它们的身影。

3月16日,云南大学生命科学学院的脊椎动物研究团队在国际生物学著名期刊《电子生命》(eLife)上发表论文,介绍了一具生活在侏罗纪早期的有甲类恐龙化石骨架。依据其头骨、脊椎和肢骨的特征,古生物学家认为这是一个新的有甲类恐龙属种,取名“科氏玉溪龙”。

玉溪龙为植食性恐龙,主要靠四足行走,当需要时,它会站立起身,用前肢抓取植物嫩叶吃;它的身上布满密密麻麻的骨刺,有较强防御能力,这使得它在面对暴龙类恐龙时,依然可以平安脱困。

玉溪龙于2017年在云南省玉溪市易门县脚家店村被发现,化石埋藏在1.9亿年前的侏罗纪早期地层中。“这是截至目前,亚洲发现的迄今最早的有甲类恐龙。”论文通讯作者、云南大学研究员毕顺东说。

从发掘情况看,这件化石有较为完整的骨架,包括部分头骨、下颌、脊椎、肢骨和骨刺。其中,骨刺有120多个,且具有不同大小形态。“这充分说明,有甲类恐龙在侏罗纪早期就有遍布全身的厚重骨刺覆盖,形态已经趋于多样化。”毕顺东说。

系统发育分析表明,玉溪龙是剑龙和甲龙的祖先类型,与在德国发现的莫阿大学龙有“亲戚”关系,可以帮助人们了解有甲类早期成员的形态特征。

学界一直认为,有甲类恐龙起源于大约2亿年前,但具体起源尚不明确,这次玉溪龙在亚洲发现,表明此类群在出现之后,迅速分化并扩散,在不到300万年的时间里就在全球分布开来。

◆新华热评

遵纪守法是“星光大道”的第一块基石

日前,税务部门查处了演员邓伦偷逃税案件。邓伦被依法追缴税款、加收滞纳金并处罚款共计1.06亿元。近年来,随着税收法治日益完善,税收监管日益加强,范冰冰、郑爽、雪梨、林珊珊、薇娅、平荣等一系列演员、主播因偷逃税被依法处理,“星途黯淡”。

法律面前,人人平等,一个人不论从事何种职业,取得何种成就,首先是国家的一名公民。作为国家的公民,就要依法履行公民义务,而纳税就是公民必须履行的义务。不履行义务,不遵从法律,人生就会走上偏路邪路,而演艺界人士的“星光大道”也不会有例外。

“任何公民享有宪法和法律规定的权利,同时必须履行宪法和法律规定的义务。”这是《中华人民共和国宪法》明确规定的。在日常生活中,我们时常能注意到,演艺界人士的名誉权、肖像权、著作权等权利始终受到法律的保护。若只享受权利,而怠于履行义务,甚至逃避义务,这样的行为不但违法,而且失德。

要演戏,先做人,作为公众人物,演艺界人士的一言一行都具有社会影响力。许多老一辈艺术家德艺双馨,为人师表,后来人也应继承他们的优良传统,无论有多大名气,有多少粉丝,都应该将德艺双馨作为自己的追求目标,努力成为社会公德的榜样和表率。

有学者指出,“税收是我们为文明社会付出的代价”,也有学者认为,“文明是放大的文化”,演艺界人士从事的是文化艺术行业,从事的是精神产品的生产创作,崇德、遵纪、守法,在这一领域就显得尤为重要。我们每每看到,一旦他们涉及偷逃税,就会出现影视作品下架、代言品牌解约等“多米诺骨牌效应”。古人云,“西子蒙不洁,则人皆掩鼻而过之”,就是这个道理。

当前,国家正在加大税收综合治理力度,强化运用技术手段,对文娱领域和网络直播行业各类违法犯罪行为的查处和曝光也绝不是“一阵风”,那些心存侥幸、触碰法律红线的行为将无处遁形。作为公众人物,演艺界人士应当牢记,要带头遵纪守法,这是“星光大道”的第一块基石。

新华社记者 杨思琪 冯源



豆腐皮的原材料黄豆。



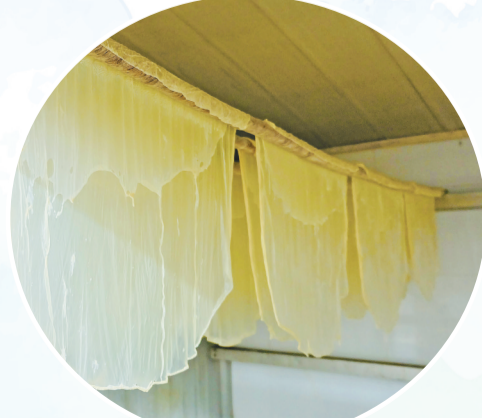
工人将醇香的豆浆倒入锅中。



豆腐皮刚捞上来的瞬间。



从十几口锅里捞出豆腐皮。



正在烘干的豆腐皮。

□全媒体记者 王佳丽 文/摄

“乡愁是味觉上的思念,无论一个人在外闯荡多少年,即便口音变了,但对故乡的食物,仍怀无限思念。”对于什么是乡愁,《舌尖上的中国》栏目早已给出了标准答案。乡愁是可以透过味觉记住的,是可以透过“家”的味道留住的。对于赤岸镇朱店村的村民们而言,乡愁就是豆腐皮的浓郁豆香,是家人们起早贪黑做豆腐皮的背影,更是过年时老家餐桌上那道包裹着各种馅料的豆皮包。