

老手艺 老味道 ——义乌百工口述实录

开栏的话

老手艺从历史深处走来,是智慧的结晶;老味道在舌尖萦绕,是不变的情怀。义乌历史悠久,文化底蕴深厚,这些老手艺、老味道不仅富了一方百姓,更成为传统文化的重要组成部分。然而,随着时代的发展和科技的进步,许多老手艺、老味道正慢慢退出历史舞台,甚至消失在记忆里。为挖掘老手艺人的精湛技艺和从业故事,展现和还原真实历史,本报今起推出《老手艺 老味道——义乌百工口述实录》专栏,用图文记录舍不掉的老手艺、忘不了的老味道。

田心豆腐脑:嫩滑可口美如“花”

我叫王金奎,佛堂镇田心村人,家里祖祖辈辈都用古法制作豆腐脑。几百年来,一碗碗洁白鲜嫩的豆腐脑,不仅成为街坊男女老少、来往游客爱吃的特色美食之一,更串联起我与祖辈对传统手艺的一脉匠心。把手中的豆腐脑做好,让喜欢的人吃好,这是我坚持下去的动力。

自古以来,豆腐制品因味道醇厚香浓,营养价值高,又能做出许多花样,受到广大百姓的喜爱。而豆腐脑因为口感软滑,味道清新,被冠以“豆花”的美名,不管是甜口味还是咸口味,都非常受食客追捧。清代名医王孟英曾在《随息居饮食谱》中这样记载:豆腐,以青、黄大豆,清泉细磨,生榨取浆,入锅点成后,软而活者胜。点成不压则尤软,为腐花,亦曰腐脑。时至今日,豆腐脑仍在美食界留存一席之地。

40多年来,我每天做豆腐脑、卖豆腐脑,一万多个日日夜夜,风雨无阻。古法豆腐脑的制作过程包括泡豆子、榨汁、煮开、点卤、静置五步。清晨4点,我就要将当天需要研磨的原材料黄豆放到桶里浸泡,根据不同气温,调整浸泡时间,在浸泡八九个小时之后,黄豆用手指一捻就可以分离,浸泡就差不多完成了。豆花鲜不鲜,原料是关键。挑选黄豆很有讲究,以颗粒饱满、金黄浑圆的豆子为佳,不能有破损或者破瓣,细闻有淡淡香气。

到了下午1点左右,便可以烧柴火,为煮豆浆做准备。浸泡完成的豆子会放到特制的研磨机器里,磨出较为粗糙的黄豆浆。现在用机器研磨只需花5到10分钟就可以完成,但在20年前,全是纯手工研磨,靠着一组六七十斤的



鲜香微辣的豆腐脑下肚,儿时的回忆涌上心头。

石磨,要人工埋头1小时拉磨,费时费力。生产工具的迭代升级,是时代的进步。

磨完的豆浆会残留着粗糙的颗粒,这就需要纱布将它过滤。我会拿一块较大的而且针细密的纱布,将豆浆一瓢一瓢舀到其中,再将它们包紧、打结,用全身的力气用力挤压,一遍又一遍,不厌其烦,直到纱布中只保留比较干的豆渣为止。说起豆渣,它也是一种民间非常受欢迎的美食,有促进肠道蠕动的作用,稍作加工,搭配上雪菜或酱油,老人小孩都爱吃。

随后,用大火将豆浆煮沸,等待备用。期间,我要时不时搅动锅里的豆浆,防止糊底,也要及时将表面漂起的浮沫捞出,防止溢锅。大家都知道,做豆腐脑最关键的就是“凝固”,没有石膏粉点浆就做不成豆花,80度左右的热豆浆与配比过的石膏水接触发生反应,如果反应物比例合适,温度、

浓度、搅拌程度恰当,大豆蛋白就会完全凝固形成豆腐脑。如果石膏粉多了,可能成了一缸水,如果少了,最后可能还是一盆成不了型的豆浆。这时候,我会用家里留下来的老物件——秤杆和秤砣调配石膏水比例。想当年,我父亲甚至不需要称,仅凭经验和感觉,足以让他胸有成竹。

说起田心豆腐脑究竟有何独特之处,我家作坊里有着一百多年历史的豆花桶足以说明。豆花桶大概有一米高,由上下两部分组成,呈上下窄中间宽形状,上部分底面由一口圆滑的铁锅制成,主要是为了豆浆凝固时,让豆浆与石膏水更均匀融合,在不锈钢桶里制作的或者使用添加剂的豆腐脑都做不到这么均匀。将豆浆倒入豆花桶,顷刻间,嫩黄顺滑的豆浆如瀑布般翻涌,与石膏水相互交融,共舞一曲,欢腾过后静置十几分钟,打开锅盖,满满一桶香、滑、嫩、爽的豆腐脑制作完成。

一碗好吃的豆腐脑要以豆花为

基底,加以酸甜苦辣百味调配。田心豆腐脑以咸香为主,佐以自制的青辣椒酱、香葱、辣猪油,这个口味一直没有改变。到了下午3点左右,我就挑着百斤重的豆花桶和木板简易制作的小灶炉,走到村口摆摊。最开始,卖豆腐脑需要挑着担叫卖,“倒拓(义乌话音译‘豆花’)”——“只要听见这声音,邻里乡亲就拿着碗走出来,一碗五分钱,一天卖一百来碗,收入甚至比出去做工还要高。后来,田心豆腐脑的名气逐渐走出了这一隅农村,越来越多外村人甚至外地人慕名而来,价格也随着物价上涨,现今变成了8元一碗,生意好时,一整桶豆腐脑一下子售空,生意一般时,我也会准时在五点半回家,剩下的豆腐脑压制成豆腐,分给邻居亲戚品尝。

父亲是制作豆腐脑的行家里手,从记事起,我就耳濡目染,学会了不少。直至我20岁时,父亲身体每况愈下,他和我讲:“金奎,田心豆腐脑不能没有人传承,现在这份担子是时候交到你身上了。”这一声叮咛,成为我身上不可摒弃的责任。我的豆腐脑工坊就在祖传的老屋内,在这里,我站在太爷爷熬豆浆的位置,使用爷爷留下来的老物件,谨遵父亲对我的谆谆教诲,将田心豆腐脑制作技艺传承至今。

这些年,田心豆腐脑制作技艺得到佛堂镇政府和社会各方的关注。在前些年佛堂“十月十”民俗文化节上,我还受邀参与其中,现场人头攒动,热闹非凡,田心豆腐脑获得大批游客喜爱。2017年,田心豆腐脑成功入选义乌市第六批非物质文化遗产名录的传统技艺单元。

田心豆腐脑已有两百余年的历史,我期盼这项手艺能传下去,我也会一辈子不忘初心,做好一碗碗嫩滑可口的豆腐脑。



豆花工坊里,豆子的浓香弥漫了整间小屋。



制作完成的豆腐脑洁白如雪,滑嫩可口。

软滑香嫩的豆浆需要静置过滤形成。

口述人:王金奎,1962年生,义乌市佛堂镇田心村人,义乌市非物质文化遗产“田心豆腐脑”代表性传承人。

整理人:全媒体记者 龚双妍



新华社杭州11月18日电(记者余俊杰冯源)中国作家协会17日在浙江桐乡举行“新时代山乡巨变创作计划”“新时代文学攀登计划”推进会,旨在推动创作更多优秀文学作品,并拓展文学受众。

据悉,截至目前,“新时代文学攀登计划”已发布三期支持项目名单,共有47部作品获得支持,其中出版25部,发表6部。“新时代山乡巨变创作计划”征集选题已超1000件,作品涵盖少数民族文学、儿童文学、网络文学等品类,既有名家名作,也有来自基层乡村的作家作品。

据了解,“新时代山乡巨变创作计划”聚焦新时代中国农业、农村,农民在经济、生活、文化等方面的巨大变化。“新时代文学攀登计划”主要支持长篇小说创作,依托全国重点文艺出版社、重点文学期刊等,从作家创作、编辑出版、宣传推广、成果转化、对外译介等多方面统筹协调,推动文学精品的传播、转化。

两个计划自2022年启动以来,受到文学界的热烈响应和社会各界的广泛关注。两个计划推出的作品中,有作品获得第11届茅盾文学奖,许多作品入选各类文学榜单、推荐书单。

一年多来,“新时代山乡巨变创作计划”与互联网新媒体等众多平台机构合作,扩大了文学作品的市场覆盖面;“新时代文学攀登计划”推出子计划“迁徙计划”和“扬帆计划”,在全社会营造了浓厚的文学氛围。

中国作协有关负责人表示,两个计划要持续树立精品意识,把那些具备“经得住读者和时间考验”潜质的作品选出来。此外,要重视向电影、电视、动漫、短视频等形态的转化,以更高品质、更强传播能力,覆盖更多阅读空间,强化文学的价值延伸。

四十七部作品获中国作协「新时代文学攀登计划」支持

我市举办中小学生音乐特长才艺展演

全媒体记者 柳青

本报讯 近日,我市中小學生音樂特長才藝展演在樹人教育集團江東校區舉行。全市小學、初中、高中共451名學生參加。

活動以“民族魂·中國夢——陽光下成長”為主題,分為獨奏和獨唱兩個專場,參賽選手根據年段分為小學組、初中組和高中組,其中獨奏專場根據鍵盤樂器、民族樂器、西洋樂器(非鍵盤類)類型細分

成A、B、C三組。展演活動共評選出一等獎40名、二等獎70名、三等獎105名。

據悉,中小學生才藝展演活動是我市“踐行五育並舉、落實品質評價”教育理念的重要載體。本次活動為提升我市中小學生藝術素養、繁榮校園藝術文化事業搭建了平台,展現了全市中小學生積極活潑、健康向上的精神風貌。未來,我市將進一步構建良好的藝術教育生態,為教育高質量發展注入活水。

城西街道开展“送戏下乡”公益演出

全媒体记者 卢丽珍

本报讯 为丰富广大辖区民众精神文化生活,推动乡村文化事业发展,日前,城西街道“送戏下乡”公益演出走进上杨村文化礼堂,打通公共文化服务“最后一公里”,把公共文化资源送到百姓身边。

一笑一颦一回眸,一悲一喜一甩袖。演员们精彩的表演、动听的唱腔,让村民“沉浸式”体验传统戏曲的魅力,现场呼

声连连、掌声不断。“表演太精彩了,我们老百姓就喜欢这样接地气的表演!”“虽然天气很冷,但看了节目后感觉心暖暖的。”村民们对演出赞不绝口。

“‘送戏下乡’在弘扬中华优秀传统文化同时,能满足群众的精神文化需求,提高群众的文化素养。”城西街道相关负责人表示,下一步,将持续推动“送戏下乡”活动有序开展,奏响文化惠民新乐章。

洪晓兰艺术展举办

全媒体记者 卢丽珍

本报讯 日前,由市图书馆主办,翰邦美术、浙江省画苏文化传媒有限公司承办的洪晓兰艺术展举行。

洪晓兰,毕业于中央美术学院,独立艺术家,国际油画家,当代艺术策展人,中国油画协会会员,国家一级美术师。从艺30年,其作品经历从具象到

抽象、从物源到心源的变化过程。她孜孜以求研究气象油画,探寻独具魅力的艺术表现形式,以作品承载她渴望与宇宙对话、与大自然相融的内心世界。

本次展览共展出洪晓兰60余幅作品,都是她创作的反映人性、人情、人生的艺术佳作,具有正能量。展览地点位于市图书馆二楼翰邦美术馆,展期将持续至11月29日。

市旗袍联合会开展“国风古韵”公益培训



11月16日至17日,市文聯旗袍聯合會在桐江街道樓下社區丹青女子學院開展“國風古韻”公益培訓活動。現場,專

業老師為社區女性面對面授課,為大家糾體態、練身形、提氣質,營造濃厚的文化氛圍。

全媒体记者 左翠玉 摄