老手艺 老味道
——义乌百工口述实录

丁启林在挑选黄豆。

晾晒降温。

佛堂千张:麻衣如雪豆香浓

我叫丁启林,今年61岁,佛堂镇稽亭村人,是佛堂千张制作技艺非遗传承人。

义乌豆制品加工历史悠久,伴随豆腐制作,豆腐皮、豆腐干、油泡、千张制作应运而生。豆香味浓的佛堂千张,是深藏在义乌市民记忆深处的味道。

我家做佛堂千张已经很多年了。做千张第一步,挑选颗粒饱满的黄豆。每一颗黄豆都要精挑细选,这个绝对不能偷懒。做千张的时候,要是有坏豆、烂豆充进去,肯定影响千张的口感,因为一颗烂豆,可能会整批报废,那就得不偿失了。

第二步,把挑选好的黄豆加清水浸泡。泡豆这个环节大有讲究,我一般会根据季节、气候、温度的变化调整黄豆的浸泡时间。天气热的时候,时间就泡短一点。天气冷的时候,时间就要泡久一点。具体浸泡时间,一般控制在6到14小时。

第三步,将浸泡好的大豆清洗干净,放入石磨、加水磨浆。以前,我用的都是传统石磨,那个比较辛苦,需要纯手工一下下拉磨,还要不停地加水,慢慢磨出浆来。现在,我一般都用机器磨。磨出来的豆浆,会比以前手工磨得更加细腻。

第四步,将磨出来的豆浆倒入锅里,再用猛火蒸煮。等水开后,再起锅倒入浆桶或缸内进行焖浆。以前,我们家都是用柴火灶煮豆浆的,这样煮出来的豆浆带着淡淡的柴火气,味道也会更加特别。

土灶添柴火很有讲究,可以这么说,会添柴火了、能掌握火候和时间了,豆制品制作技艺你就已经学会了一半。任何豆制品的制作,都有不同的工艺、时间和火候,这个需要制作的人反复摸索,找出一套适合自己的习惯,靠别人是很难教会的。

现在科技进步了,我们也升级了做佛堂千张的工具,改用专门定制的机器煮浆。一来更方便,二来温度和火候也可以通过科技保持一个相对稳定的状态。

第五步,点卤。当浆温降至70摄氏度时,我就会用铜瓢点卤,并将其均匀搅拌成豆腐花。卤水中的盐分和其他成分,可以与豆浆中的蛋白质发生反应,形成凝固物质。这种凝固作用,可以让豆制品在制作过程中变得坚实,保持了一定的结构稳定性。

第六步,把豆腐花勺舀起缸,搅碎均匀浇在百叶箱布上,折布盖花,依次浇制。

第七步,把浇制好的千张模,分三次慢压成型。要一层一层地定型,把水压出,千张的品质才会好。大概压半个小时,千张就成型了。

最后一步,脱去豆包布,将一张张千张晾晒降温,凉了就可以收掉。这个过程中,要把没做好的、成型不规整的次品挑出来去掉。

八个步骤,佛堂千张基本上算是做好了。其中,点卤可以说是最关键的一步。豆花的老嫩,直接决定千张的韧劲程度。千张与豆腐有所不同,豆腐说盐卤好吃,可千张却要用石膏。为确保新鲜,我们家每天都是卖多少做多少,卖完就收摊,确保产品不会变味。

芹菜炒千张

义乌各镇街都有做豆腐、千张的老作坊,但是我们佛堂千张的做法却有着很多不一样的地方。佛堂千张以厚度均匀、豆香味浓出名,佛堂千张的含水量大、吃起来口感丝滑软嫩但又不失韧性,是寻常老百姓饭桌上不可或缺的佳肴。

又是一年春节时,佛堂千张的香味随着浓浓年味飘入千家万户。最近,我们每天要做十来担(1000斤)左右的千张,仍然供不应求。

佛堂千张多年来深受老百姓喜爱,离不开一代代老手艺人兢兢业业、精益求精的技艺传承,正是这样一丝不苟、持之以恒的工匠精神,我们才能把老祖宗留下的传统技艺进行保留和传承,这也是我们一家多年来一直不变的坚守。

佛堂千张,可以说是一种百搭的豆制品。比如说义乌的家常菜——芹菜炒千张,炒出来的菜品清清白白,特别好看。还有我们家经常会做千张炖排骨,高压锅先把排骨炖烂,然后再把新鲜的千张放进去,再炖上几分钟。这样一来,排骨汤的鲜味就都被千张完美地吸收进去,吃起来的口感特别鲜美。另外,各大餐馆、酒店的酒宴、配菜也都会用到佛堂千张。

要说这些年佛堂千张最出名的用途,那肯定就是佛堂千张面了。一碗合格的千张面是什么样的?面条与清汤的组合,配上雪白的千张、明黄的榨菜皮、绿色的葱花,喜欢吃辣的人还可以加一勺红彤彤的辣油,这就是我们佛堂人生活中普通却不可或缺的美味。

越是简单的东西,想要做好越是不容易。看似简单的一碗佛堂千张面,实则对食材的新鲜度要求很高。好的千张面馆,都会坚持食材品质。面条必须是4个小时内手工制成的,千张也必须是当日购买的。千张的好坏,一定程度也决定了这碗面的品质。

2021年,佛堂千张制作技艺入选义乌市第八批非物质文化遗产代表性项目,我也很荣幸成为佛堂千张制作技艺非遗传承人。

做豆制品是一个很辛苦的行当,基本上我每天四五点就要起床,夏天的时候可能更早一点。365天都没得休息,越是节假日就越忙。义乌有句古话,“想要富,半夜三更做豆腐”,这句话就很形象地把我们做豆制品的这个行当概括了出来。总体来说,我做千张这行,养家糊口肯定没有问题,但都是辛苦钱。也不知道这项技艺,等我们这批人年纪大了之后,还有没有人愿意来继承。

但只要有人愿意学,我肯定会把这项手艺教给更多的人,让大家了解这项义乌传统非遗美食,让美味的佛堂千张世代传承下去。

佛堂千张面

成品千张

原材料黄豆

口述人:
丁启林,1963年出生,佛堂镇稽亭村人,义乌市非物质文化遗产“佛堂千张制作技艺”代表性传承人。
整理人:全媒体记者 陈洋波

佛堂历史文化名镇保护规划获批

全媒体记者 吴峰宇

本报讯 浙江省政府日前批复,原则同意《义乌市佛堂镇历史文化名镇保护规划(2021—2035年)》,同时要求我市进一步加强历史文化街区、名镇的保护工作,保持和延续传统风貌,继承和弘扬优秀传统文化,促进文化保护与经济社会的协调发展,彰显历史文化街区、名镇特色和形象。

据介绍,经依法批准的保护规划是历史文化街区、名镇保护和管理的依据,规划范围内的各项建设活动必须符合保护规划要求。佛堂镇历史悠久,早在明清时期,佛堂老街就颇具规模。2007年,佛堂被评为国家历史文化名镇。为进一步挖掘佛堂文旅资源,近年来,该镇引入3D灯光秀,创新开启老街夜游模式,在古镇东风河两侧打造蒲川水街,自此,整条老街由北向南,将老市基广场、地涌金莲、幻影活字、蒲川修竹等景点串联成线。经过不断改造提升,如今的佛堂老街,传统的古朴韵味和现代的崭新华美在这里融合,成为义乌及周边县市的网红打卡点。去年,佛堂老街入选第三批省级高品质步行街名单,这也是我市首次获得该项荣誉。

乌伤有味

老陕一碗面,“嫪扎咧!”

陈虎一家。

全媒体记者 华青 文/摄

老陕一碗面,面如其人,嫪扎咧(陕西方言,意为“好极了”)!

面,大概是中国人饮食中最朴素无华的存在,但陕西人却能把一碗面做得浓墨重彩、妙趣横生,并创造出许多做法独特、味道一绝的面食。在义乌长春小区,就藏着一家正宗陕西味的面馆,名字叫做“老陕溢碗面”。

居民楼下的食店,外观十分朴素,但店里时不时冒出的秦腔,以及墙上的菜单会告诉你,这里的陕西含量超标。每个人站在菜单前,都会像一个正宗陕西人一样思考:今天是吃臊子面、Bi á ngBi á ng面还是羊肉泡馍,肉夹馍要不要配个凉皮抑或拌菜……

各类面食中,最显眼的是足有两指宽的Bi á ngBi á ng面。Bi á ng字是一个合字,常被代替写为Bi á ngBi á ng面,因为制作过程中有Bi á ng、Bi á ng的声音而得名。又因为面条擀厚切宽像裤带,所以也叫做裤带面。正是这样的宽度,加上合适的火候,才能最大程度彰显麦子劲道的牙感和清香的味道。

Bi á ngBi á ng面宽,所以必须配大碗。而一碗面,“少”得可以只有一根面条,但分量绝对能让你吃饱。

浓墨重彩的油泼辣子,是Bi á ngBi á ng面永远不变的忠实搭档。面片又宽又长,撒上干香红火的秦椒,浇上一勺泼辣子的滚油。“嘶啦”一声,麦子与辣子的香气互相激发,红与白交相呼应,原本朴素的面条瞬间活色生香、热辣滚烫了起来。

酱油、醋、味精、花椒这些调料铺在碗底,要趁热赶快拌开,让面条与调料充分融合。加上豆芽、胡萝卜、青菜的点缀,一碗馋得人口水直流的油泼辣子Bi á ngBi á ng面就可以开动了。一筷子下去,能扯出好长一段面条,吸不动,只能咬。但一口下去,一根面条可能都咬不断。由此,吃面这件事也变得趣味十足。面条柔软有嚼劲,五味调和,香气浓郁,让人不知不觉肚撑腹圆。

“吃面不吃蒜,香味少一半。”店里,餐桌上大多有生蒜。会吃爱吃的人,吃面时离不了它。奈何生蒜味道太霸道,个人实在消受不了。不过店里随用随取的面汤,却十分推荐。在吃面的过程中吸溜两口清淡的面汤,别提多舒服了。

如果你觉得Bi á ngBi á ng面里只有油泼辣子,配菜有些单调,可以试试“三合一Bi á ngBi á ng面”。除了辣子之外,又加了肉酱和西红柿鸡蛋做浇头,味道更加丰富。这原本是店里的“隐藏菜单”,只有老客知道,奈何点的人太多了,就成了店里的招牌。

Bi á ngBi á ng面味道为什么那么好?老板说,一要原料好。他认为,一方水土养一方人,美食也一样,所以店里的面粉都产自陕西关中,各类配菜、调料也尽可能选好的。二要手艺好。“面要揉透,醒到位,扯的功夫也要有,才能做出好吃的面条。”店里厨房是半开放的,客人下单,后厨开始现扯面。因此出餐速度比较慢,但也能最大程度保证质量。

“东西一定要好,才会有客人。”老板陈虎今年38岁,年龄不大,经历却十分丰富。他老家在陕西渭南市临渭区蔡郭村,小时候家里条件不好,早早辍学,外出打工。14岁,就一个人揣着50块钱离家,坐上了去南京的火车。“当时就想着哪里大去哪里,总能赚钱养活自己。去南京是因为那会儿其他票都卖光了,唯独南京有票。”后来,他独自或者与亲戚一起去过北京、广东、西藏等地,但什么工作都做不久,什么地方也待不长。正当陈虎以为自己会一直漂泊下去时,在西安,他遇见了自己的妻子王娟娣,两人一见钟情。

当时的陈虎一无所有,没办法给心上人任何承诺。恰好,这时在义乌大公司工作的姐姐,十分推荐他来义乌创业。陈虎实地“考察”了一番,觉得这个地方确实不错。刚好长春二区一间店面正在招租,价格合适。陈虎跟房东一见面,十分投缘,3天后就交了订金。他准备开一间面店,店名已经想好了,就叫“老陕溢碗面”。

彼时是2010年2月,陈虎24岁,没有钱,却有一股子陕西娃的冲劲。开店租金、装修、买厨具,前后一共花了6万元,其中4万元是向姐姐借的,5千元是堂哥家的,其他也都是跟亲戚朋友借的。为了开店,陈虎找了村里一位“面点大师”,然后叫上堂哥家的侄子,又喊来了王娟娣。

“刚开始那段时间是真的苦。”王娟娣说,为了省钱,夏天出租屋没有空调,几个人白天忙得昏天暗地,晚上就在店里打地铺。加上初次创业,什么也不懂,经常“踩坑”。不仅生意惨淡,请来的大厨也因为结婚离职,陈虎不得已自己撑着把店开下去。好不容易挣了几千块钱,结果又遭了小偷。陈虎气得三天没出门,一度“撂挑子”不想干了。好在王娟娣默默坚持,“也不知道怎么回事,那次之后,店里生意就好了起来。”

面馆不仅得到许多在义乌生活的“老陕”认可,也俘获了天南地北的食客。“这家店我们吃了一年多,三天两头来。这不想着他们今天应该开门了,所以又来了。”刘女士一家来自黑龙江,在义乌做电商。2月18日,面店春节后恢复营业,他们一家是第一批顾客。上午11时许,店里就坐满了人。忙的时候,出餐口有3个快递小哥同时等餐。

看着顾客盈门,王娟娣一边忙活一边笑着说:“我们也不会别的,就想着把面条做好。”抱着这样朴素的想法,陈虎夫妻两人在义乌一干就是14年。“特别感谢我们的房东,帮了很多。在义乌的陕西老乡也特别多,有的还成了朋友,一直支持鼓励我们。”

如今,面店的位置没变,但店面从一间变成了三间。两人在后宅街道买了房,又买了车,还生了一儿一女,儿女也都在义乌上学。一家人的日子过得忙忙碌碌,却也甜甜蜜蜜。而当初跟陈虎一起开店的侄子,在陈虎的帮忙下,开了“老陕溢碗面”分店,也把一家人都接到了义乌。

中国人千百年来的辛勤劳动、经验积累,汇成这一碗面。最是平凡,却能化出万千滋味。亦如普通人,经过风霜洗礼、不断磨砺,亦能折射出耀眼的孤光。在无数平凡时刻坚持、坚守,把每一件平凡事做好,便是不凡。

三合一Bi á ngBi á ng面。