

老手艺 老味道  
 ——义乌百工口述实录

# 宗塘豆腐制作技艺:煮豆作乳脂为酥



石磨磨豆。



过滤熟豆浆。



现炸油泡。



刚做好的豆腐。

我叫刘建强,致力于传承和发扬宗塘豆腐制作技艺。我国是豆腐发源地,关于豆腐的制作方法,明代以后古籍中有不少记载。古人有多喜欢豆腐?光是他们给豆腐取的名字,就有豆脯、菽乳、大素菜、水板、白字田、白麻肉、佗合、软玉、盐酪等数十个。

豆腐可以常年生产,不受季节限制,蔬菜生产淡季时还能调剂菜肴品种,其不仅富含营养,更承载着深厚的文化内涵和历史记忆。我小时候,家中长辈就已从事豆腐制作,因此自幼跟着爷爷、父亲、母亲学习豆腐制作技艺。可以说,我是在豆腐的香气中长大的。一块石磨,一捧黄豆,一勺清泉,这是传统豆腐制作工艺的经典画面。从挑选豆子、浸泡、磨浆、过滤、煮浆、点卤到成型,每道工序都离不开精心操作。也是在这样的环境中,我深刻体会到豆腐制作的严谨与精细。

那时,伴随着鸡鸣声,我起床、生火,将前一晚泡制好的豆子,一勺一勺倒入石磨中,浇上井水,再架起磨坊,推动石磨,一股股浆泉便缓缓流出。经过熬煮、点卤、压榨等一道道程序,白嫩嫩的豆腐就做好了。我从小与豆腐结缘,成家立业后,凭着对传统豆腐制作的坚守与热爱,更是坚持走在“宗塘豆腐制作技艺”传承之路上。

宗塘豆腐,以卓越的营养价值、令人陶醉的美味口感,成为餐桌上的一道美食,深受群众喜爱。宗塘豆腐出自江东街道宗塘村,距今已有800多年历史。抗金名将宗泽是义乌人,相传其在汴京(今河南开封)留守之际,面对天灾人祸,巧妙利用黄豆这一平凡食材,亲手为病弱的官兵们制作豆腐。热气腾腾的豆腐,不仅温暖了人心,更是奇迹般地助力官兵们恢复健康。作为英勇善谋的智者,宗泽与宗塘豆腐的故事在民间广为流传。20世纪70年代,村里大部分农户都以制作豆腐为生,鼎盛时期宗塘村有200多户人家,约三分之一人口以此为业。

脚踏在这片生于斯长于斯的热土上,宗塘豆腐的香气,犹如时间、空气一样,无处不在。四年前,我创办了谷登豆制品厂,选址在宾王路与南山路交界下驴殿。为何办这个工厂?因为此前走访发现,曾经风靡一时的宗塘豆腐做法几乎失传。宗塘豆腐美名扬,很想让它一直“飘香”。

在豆制品工厂,只要开工,车间内热气腾

腾,豆腐醇香随风飘。宗塘豆腐基本流程包括:选择优质大豆;将大豆破碎成每颗两半的形态(称“豆瓣”);把“豆瓣”用优质水源浸泡相当时长;将浸泡透彻的“豆瓣”用石磨磨成生豆浆;生豆浆倒入专用开水锅进行烧制,成为熟豆浆;熟豆浆进行过滤,除去豆腐渣;除去豆腐渣后的熟豆浆放入“豆腐井”,并在该锅内进行“卤水点豆腐”;完成“卤水点豆腐”后,豆浆继续留在锅内,让卤水与豆浆充分反应;卤水与豆浆充分反应后的生成物称为豆腐花,这就是宗塘豆腐的雏形了;把豆腐花从锅内舀出,放入豆腐架再略加修饰,宗塘豆腐就制作而成了。

想做好豆腐,原料很重要。优质的黄豆是制作豆腐的“基石”。我们选择颗粒饱满、无杂质的黄豆。东北大豆脂肪含量高,蛋白含量低,适合榨油,不适合做豆腐。产自苏北地区的黄豆蛋白含量高,脂肪含量低,不适合榨油,却适合用来做豆腐。我们以此为原料制作豆腐,相比之下,虽说增加黄豆成本,但能做出品质更好更优的豆腐。

磨浆则是采用传统手工石磨。手工石磨依靠推拉惯性产生的转速大概每分钟28~30转,电动石磨的转速则是达到每分钟50转。电动石磨节省人力,耗时少,可这样的做法容易让大豆的营养成分流失,影响豆腐口感。所以,现在我们还是使用原始的手工石磨,磨出来的豆腐比较清甜,更像宗塘豆腐“最初的样子”。

豆浆煮沸过程中,我们用柴火烧制,柴火烧制的豆腐总有一股浓浓的豆香味,最大程度保留了豆子原味,食用后口齿留香。煮的过程中,要不停搅动,防止烧焦。

“卤水点豆腐”这一环节,也是做好宗塘豆腐的关键步骤之一。用卤水作凝固剂,把煮熟的豆浆舀出锅后,待温度降至80℃左右,拿着长柄勺,将豆浆不停地顺着同一个方向搅动,慢慢加入卤水,待豆浆变成豆腐脑时,停止搅动,约40分钟后便可包浆,这是制作豆腐品质好坏最关键的一步。慢慢地,“豆腐井”里的豆浆颜色发生了细微变化,静置一段时间后,摇身一变成了豆腐花。凝固后需轻柔

地挑出脑状物,将其放入模具中,上面压上重物,再以力道适中的手法压制,使水分排出。压榨的目的是排出多余水分,使豆腐更加紧实,压榨时间根据实际情况而定。整个过程需细心观察,掌握火候和卤的浓度,才能制作出细腻滑嫩的豆腐。

2021年,宗塘豆腐制作技艺入选第八批义乌市非物质文化遗产代表性项目名录。把这种古法手艺传承和发扬下去,我觉得自己身上的担子更重了。由于坚持手工制作,工厂的豆腐产量并不高,但值得高兴的是,正是这份坚持,让宗塘豆腐在同类产品质量检测中成为“佼佼者”。除了制作宗塘豆腐外,我们还不断拓展产品线,推出了多种豆腐衍生产品,如油泡、油炸片、干张、煎豆腐、白干、豆腐丸子、豆瓣酱等品类,满足不同消费者需求。来店购买豆制品的顾客还可以免费喝豆浆,希望顾客在品尝美味的同时,能感受我们的用心与热情。

目前,谷登豆制品厂日均生产宗塘豆腐4000~5000斤,所产豆腐风味独特,远近闻名,销往各镇街,被多家企事业单位食堂采购。2023年,谷登豆制品厂设立市级非遗工坊,市民游客可以进入参观并体验磨豆腐,细细品味非遗工艺的魅力,感受传统文化传承的力量。通过沉浸式体验,人们能感受到一颗黄豆的魔力,其历经多道“关卡”获得新生,成为中国饮食文化里一颗璀璨的明珠。

宋代苏轼在《物类相感志》中说“豆油煎豆腐,有味”,字字铿锵有力。他还曾写下“煮豆作乳脂为酥,高烧油烛斟蜜酒,贫家百物初何有”等诗句,记述自己用廉价食材豆腐做出美味佳肴款待友人的场景。古人喜食豆腐,吃的是豆腐,品味的却是人生哲理。真正的美食不仅可以满足我们的味蕾,更能慰藉人的心灵,给人以精神滋养。我会将豆腐一直做下去,把这门传统手艺传承下去。

每一块宗塘豆腐都是历史的传承、百年品质的延续,也是美好生活的延展。不管生意做得如何,都不能降低质量,这是宗塘豆腐制作技艺不曾改变的,我们新一代手艺人也不能忘。

口述人:刘建强,出生于1974年,江东街道青岩刘人,义乌市非物质文化遗产代表性项目“宗塘豆腐制作”工坊负责人。

整理人:全媒体记者 傅柏林 实习生 杜梓莎 马娇婷

# 义亭“起酥”加工技艺:三分做功七分烤

我叫王义民,义亭镇车站村人。1981年底,在义亭供销社工作的父亲退休,我顶职进供销社当了一名营业员,从此与月饼结缘,在供销社干了一辈子。

义亭是义乌的“粮糖之乡”,生产月饼有地利之宜。月饼本地方言叫“起酥”,产自义亭的“起酥”在义乌最出名,因而又被称为“义亭起酥”或“义亭油酥”。早在1954年,义亭供销社就有了月饼生产作坊。1978年,义亭供销社牵头成立辖下食品厂,并在义亭车站路49号设立临时工厂,是当时义亭镇唯一能够生产苏式月饼的单位。在计划经济背景下,月饼原料由国家统一供给,当时只有白糖馅一种口味。

月饼的产销基本集中于农历七八两个月,每到这个时候,供销社就会腾出三四间房子,雇周边村民集中加工月饼。我是义亭供销社食品厂亲历者。1992年初夏,供销社食品厂承包给厂里两名职工经营,承包期五年。到了1995年,承包者因为连年亏损,向厂里申请提前终止合同。那时我担任义亭供销社党支部书记兼主任,心想着义乌“起酥”这个传统食品不能在我手上失传,便决定自己亲自主持。1995年5月,我把原来食品厂仅有的一名熟练工留下来,又把原来曾在供销社食品厂干过的朱师傅请来,同时向社会招聘了十多名工人,开始重整食品厂。我与食品厂员工一起上下班,一起加班加点,有时候他们休息我却不能休息,因为我要考虑的事情和要做的工作更多。当时我们采购黑芝麻一销而空,当年为供销社创利3万余元,食品厂起死回生了。

义亭月饼的名声打响了,经销商也主动上门来了。根据生产需要,我招了40多名本地员工。每个月饼都是纯手工制作,一开工就是两班工人轮流做通宵,停人不停工。白天生产的货只够供应散户,商场大客户要的货只能安排在晚上做,所以他们

是前一天开着车来厂里,晚上就睡在纸板箱上等月饼出炉。

1997年,供销社食品厂搬迁至义亭镇友谊路28号独立厂房。2001年,我注册了“亿民”牌商标,这是义亭月饼的第一个商标,从此,义亭“土月饼”有了响亮的名字。

在供销社食品厂带动下,义亭镇多家民营企业陆续转型生产月饼,不少村民也在自己家里开办月饼作坊,高峰期全镇有26家月饼生产企业,近百个生产加工点。

2001年,我们成立了义亭月饼行业协会,我全票当选为会长。协会下辖四个组,每组组长负责4~5家厂的原材料数量统计和食品安全检查。经过调研和充分征求会员意见,协会初步实现了油、面、米、糖等原辅料统一采购、统一验收,再分送会员的模式,而且逐步实现了原材料采购本土化,统一采购有效降低了成本,又保证了原料质量,还形成了一个原料供给、生产加工的本土化产业链,推动义亭镇上下游行业发展,带动附近村民走共同富裕,可谓一举多得。

2015年,义亭供销社食品厂实行股份制改造,成立义乌市供销食品有限公司,我担任公司总经理一职。

我们制作的月饼沿用古法,纯手工制作,环环相扣,分和面、擀面、起酥、制作馅料、包馅、盖章、烘烤、摊凉、包装等工序。

“和面”是做月饼的第一道工序。面粉要选上等的,只有上等的原材料,才能做出上等的成品。面粉倒在长桌上,在面粉中间整出一个圆形的孔,放进猪油,慢慢加水揉成面团。面粉和猪油混合而成的叫油酥面。一个个圆圆的面团揉好,用擀面杖将揉捏好的夹心面团推成一整张方形的面皮,用刀沿面皮的正中间切开,把切开后的两块面皮分别从侧面一点点卷起来,再把卷好的面皮揉成长条。这道工艺叫“起酥”,是最复杂的也是至关重要的工艺,月饼外皮的所有层次感全靠这一步。将面皮卷起来,面团里面就会呈现层次,每片饼皮里有十几层的分层,这样才能达到饼皮酥而不碎的口感。“起酥”后的面团捏成一个一个饼坯,端

到包馅师傅面前放入馅料。包好馅的月饼盖上红章。在月饼上加盖一方自己品牌的红章是义亭月饼的传统,不仅为讨喜气,也是自家的标识。人家一看就知道是哪家公司出品的月饼。印章为木制,半成品时加盖,月饼送烤箱内烘烤后,红印就烙在焦黄的饼面上,很是抢眼。盖章用的是从植物中提取的红曲红,健康环保。

义亭月饼讲究的是酥。在月饼行内有句话:三分饼,七分炉。意思是一个月饼好吃与否,三分是靠和面、擀面、包馅这些功夫,七分是靠烘烤的功夫。烘烤时间为3~5分钟,烤得好的饼,外面的饼皮应该是金灿灿的,没有焦斑,不起黑泡,完整丰满,边角分明。月饼出炉后,放到筛子里摊凉后再包装,打上生产日期、检验合格字样才能出厂销售。

我们生产的月饼包装始终保持简约低调,但配方和制作工艺独特,生产出来的月饼口感好,价格合理,深受喜爱,畅销本地以及北京、上海、杭州、深圳等大中城市。这些年,每到农历七月,公司就满负荷生产,日产量在12000筒以上,但还是满足不了市场需求。

我们还在月饼的外皮和馅料方面进行了创新,与时俱进,融入现代健康养生理念。月饼外皮在保持油酥皮的特色外,糕点师傅用熟果辅料取代高热量面粉。馅料则多样化开发,满足不同人群需要。除了传统的白糖、芝麻、核桃、百果等,又相继研发推出红豆、椒盐、肉松、火腿、香芋、鲜肉、香辣牛肉等系列月饼。馅料改为低油低糖,既不失口感,又有利于健康。还有专门为糖尿病患者制作的木糖醇月饼和无糖月饼。

做月饼20多年,我们也获得了不少荣誉:2018年1月,“起酥文化”被金华市人民政府、金华市文广新局评为金华市非物质文化遗产;2024年,“亿民”牌月饼获“浙江老字号”称号。

一个月饼救活了一家企业,兴旺了一个产业,传承了一方文化。作为一代义亭月饼人,我觉得多年的拼搏值了。



和面。



上印。



包装。

口述人:王义民,出生于1962年,义乌市供销食品有限公司总经理,金华市非物质文化遗产项目“亿民”起酥传统制作技艺传承人。

整理人:市政协社情民意联络员、中国作家协会会员 潘爱娟