高郵日報

特别报道

2023年3月27日 星期一
癸卯年闰二月初六

责　编:金　婧
版　式:张增强

今日高邮APP

在线投稿:http://tg.gytoday.cn　新闻热线:84683100　QQ:486720458

详情请浏览“今日高邮”网站 http://www.gytoday.cn

谭氏豆腐皮:传承百年老手艺“守住”老滋味

□ 记者 杨晓莉

薄如蝉翼、油润金黄的豆腐皮是人们餐桌上常见的美食之一,用它做成豆皮素包也是不少地方清明时节的食俗。清明临近,位于我市送桥镇送驾桥村的谭氏豆制品店也迎来了生产旺季,其纯手工制作的豆腐皮远近闻名,常常供不应求。

日前,记者来到谭氏豆制品店,刚到门口,豆香便扑鼻而来,令人垂涎,门口墙上悬挂的“高邮市老手艺、老行当传承人谭太清(豆皮制作)”牌子引人注目,刚进入操作间,便感受到了空气的暖湿,与阴冷天气相互碰撞,室内腾起了阵阵雾气,隐约中看见几名身穿白褂的师傅忙着从一口口浆锅里挑着豆腐皮。走近一看,谭太清便在其中。

看到有人来访,谭太清招呼一声后继续忙碌着,直到10多分钟后才忙完起身。“不好意思,锅里的豆腐皮要及时挑起来。来,先尝一口刚出锅的豆腐皮。”谭太清一边招呼大家品尝一边说,“我的曾祖父、祖父、父亲都是做豆腐皮的,祖传的豆腐皮制作技艺至今已有百年历史了,我从小就跟着家里的老人学。”说起家里祖传的技艺,51岁的谭太清打开了话匣子。

在传统的行业里,有一句顺口溜:世间有三苦,撑船打铁磨豆腐。在谭太清的儿时记忆中,经营豆腐坊的祖父、父亲非常辛苦,每天天不亮就起床,推着石磨子磨豆腐,一切都是靠人力,做好豆制品后挑着担子外出卖,卖完回来后再磨,循环往替,每天到深更半夜才能休息。逢年过节时,左右四邻前来磨豆腐,家里更是忙得团团转。

尽管是个十分辛苦的行业,但从小耳濡目染,让谭太清对豆腐坊情有独钟。16岁时,没有继续上学的谭太清开始和家人一起经营豆腐坊,数年后,结婚后的他开始了单干。“那时候,每天磨150斤左右的黄豆,既做豆腐皮,又做其他豆制品。”谭太清说,虽然十分辛苦,但挣得比外出打工要多。

几年后,村里的豆腐坊多了起来,竞争也大了。做大不如做精。深知这一道理的谭太清拿出积攒多年的积蓄,投入20多万元对豆腐坊进行改造,投入新设备,专心做起豆腐皮。2012年,他再次投入50多万元,扩大生产规模。“豆腐皮常常供不应求,为了提高生产量,将原本100多平方米的生产车间扩大到现在300多平方米,分间、分区操作。”谭太清介绍说,如今生产车间内共有108口大锅用于制作豆腐皮。

“磨浆、煮浆、分离、成型捞皮、挂晾、烘干……做豆腐皮需要10多道工序,每一道工序都是关键,做好一批要数小时。”谭太清说,豆腐皮制作工艺不算繁复,但最讲究的还是藏在工艺中的那份细致活。

好原料才有好味道。在黄豆的选择上,谭太清购买的都是安徽当地种植的黄豆,品质好,饱满度高。浸泡黄豆是第一道工序。“浸泡黄豆除了使豆子发胀变软外,还要先褪豆衣。豆衣会影响豆腐皮成色和口感。高档次的豆腐皮就一定要先脱皮。”谭太清介绍,根据天气的冷热,浸泡黄豆时间也不同,正常需要7至8小时,夏天4至5小时就够,冬天则需要10多个小时,时间过长或过短都会影响豆腐皮的口感。在操作间,记者看见一口不锈钢材质的大缸,这是用来浸泡黄豆的容器。“这一口缸能浸泡500多斤黄豆,平时每天我们的生产量都超过一缸。”谭太清说。

浸泡后的大豆金黄饱满,经过几轮清洗后便进入磨浆环节。将黄豆倒入磨浆机,打开机器和水管,伴随着轰鸣声,经过两次磨浆后,乳白色的生豆浆很快流出,进入吊包中进行浆渣分离。吊包上的滤网将渣滓过滤干净,豆浆透过细密的小孔流入下面的大缸中加热,冒出股股热气。谭太清站在一旁观察着,不时拿着勺子撇掉豆浆表面煮出来的杂质。“有的人用1斤黄豆能做出1斤左右的豆腐皮,而我们家1斤黄豆只能出4两左右的豆腐皮。”谭太清说,因为在制作过程中,须将大豆中的杂质一遍遍地过滤掉,只保留最精华的部分,所以豆腐皮产出率少,但能“锁住”豆香,这也是自家豆腐皮受欢迎的秘诀之一。

过滤后的豆浆煮熟后,经由管道“运输”至隔壁的成型车间。透着雾气,记者看见,车间内偌大的灶台上有数十口椭圆形或方形的平底锅,这些是成型锅,专门用来捞制豆腐皮。

捞皮是至关重要的一大环节。在保持蒸汽持续加热环境下,锅内的豆浆慢慢凝结出油膜,这便是豆腐皮。“以前要靠人工对浆锅长时间加热,加热时间久了,火力容易过猛,久而久之就会有股焦味,会影响豆腐皮的口感。”谭太清说,现在用了蒸汽持续加热方法,类似问题就不会再出现。站在灶台边,看见浆锅里的油膜成形时,谭太清一手拿着小铲子,沿锅口旋上一圈,使挂壁的豆腐皮与锅体分离,一手持着长长的细木棒,小心穿过这层薄如蝉翼的油膜,轻轻地往上一挑,并悬挂在锅口上方的支架上,一张完整的豆腐皮出锅。“大约每隔25分钟的时间,会起一层豆腐皮。”记者注意到,在谭太清挑皮的同时,紧随其后的一位工人则往锅里加浆,双方配合相当默契。“这是为了保持锅内豆浆浓度,一般我们会加浆四五次。”谭太清说,正常加一次浆可以捞五六张豆腐皮,但他只捞两三张,以保证豆腐皮的质量。起锅后豆腐皮经过晾干后要移至烘干室内迅速烘干,以便保存。

小小豆腐皮,饱含着“手艺人”的勤劳。数十年来,谭太清坚守着父辈的手艺,坚持用传统方法手工制作豆腐皮,把黄豆的滋味发挥得淋漓尽致。“从事这行业后,我和爱人除了大年初一休息一天外,其余时间每天都是凌晨四五点起床,从洗豆打浆开始,需要工作十几个小时,忙到半夜才能上床休息,其间容不得半点马虎。”谭太清感言,数十年来,再苦再累也一直坚持着,因为这是老一辈留下的手艺,不能丢。

采访中,记者看见,在谭氏豆制品店门口飘扬着一面五星红旗。“悬挂五星红旗是为了感谢党和政府。”谭太清感言,酒香也怕巷子深,谭氏豆制品店能一次次地扩大规模,离不开地方政府的扶持和帮助。自从互联网发达后,送桥政府曾多次用短视频为“谭氏豆腐皮”宣传,扩大知名度。如今,谭氏豆制品不仅有固定的超市、农贸市场等销售渠道,线上销售也占了一定的份额。为此,谭太清还紧跟形势,定制了包装盒,提高了豆腐皮的包装档次,店里的生意也越来越好。

数百年留存至今的风味,盛满了乡愁,氤氲的热气夹杂着豆香,滋养了我们的胃,也抚慰了我们的心。谈及未来,谭太清充满期待。“如今,非物质文化遗产越来越受社会各界关注,老手艺、老行当也得到了重视。”谭太清说,现在工业发达了,坚持手工制作豆腐皮的很少,自家的店虽然在乡村,但经常有市内市外的顾客驱车前来购买,这让他发展信心十足。自己再做几年,准备让儿子“接班”,将这传统制作豆腐皮的手艺一代代传下去,用心“守住”老滋味儿。

寻访高邮美食
追忆家乡味道