

坚守传统手艺的球川“豆腐匠”

记者 葛锦熙 通讯员 王萍

9月5日清晨7点多钟,球川镇球川村的村民姚智意从村口集市回到家中,凌晨赶制的35公斤豆腐已经销售一空。

简单收拾后,姚智意开始认真清洗做豆腐时使用过的工具,在反复确认已经清理干净后,姚智意终于可以坐下来歇口气。“这些用具一定要洗干净,气温这么高,一会儿就馊了,下次再使用会影响豆腐的质量。”

姚智意今年69岁,12岁开始跟父亲学做豆腐,57年来,从未放下这门手艺,如今已成为远近闻名的“球川豆腐匠”。

从磨豆子到烧火、做豆腐,他用了10年

“从我有记忆开始,家里就是做豆腐的。”姚智意说,他的手艺是父亲教的,父亲的手艺是爷爷教的,童年的记忆中家里就到处飘着一抹豆香。

在姚智意儿时的记忆中,父亲就在球川村生产队做豆腐。12岁那年开始,姚智意帮父亲推磨磨豆浆。即便在冬天,300公斤重的石磨推上一圈就冒汗,“300公斤的石磨是最恰当的重量,磨出来的浆水粗细适中,效率又高。”

“推磨这件事里也是有讲究的。”姚智意说,磨盘要和磨石平行,这样磨出来的浆水才会均匀,加水量要适量,过多浆水太稀,过少浆水太稠,磨石也会

过热。同时推磨时也要掌握好节奏,不能用蛮劲一味地求推得快。除了推磨,以前洗磨也是姚智意的任务,从一开始他就深知做豆腐的一定要保持工具的干净,否则第一步就错了。

渐渐长大,姚智意开始帮父亲烧火,火太大容易糊锅,火太小浆水一时半会儿煮不开,掌握火候全靠经验。

尽管做豆腐是个体力活,起早摸黑很辛苦,但是在父亲的带领下,姚家的豆腐渐渐打开了知名度,深受附近村民的认可。由于周边村没有专门做豆腐的人,姚智意父子俩每天要做大约150公斤的豆腐。

姚智意22岁那年,父亲有意让姚智意传承自己的手艺,从选豆、泡豆到磨浆、煮浆、点浆,手把手地教。姚智意第一次独自地做出了第一块豆腐,很得意,谁知父亲只轻描淡写地评价了一句:“点嫩了。”也是从那一刻起,姚智意真正意识到做豆腐其实是一件细活,很不简单。



姚智意正在制作豆腐

一天100元左右的收入,坚守着传统手艺

每天凌晨1点过,姚智意就得起床开始忙碌。磨浆、煮浆,待浆面微微起

泡后放入石灰、菜油渣、炉灰的混合物消泡,几分钟后第一道浆就煮好了,这里的每个步骤都有精心拿捏的细节。

“夏天泡豆只要5个小时左右,冬天就需要泡上一整天,不然豆子出浆的质量就不好。”姚智意

说,除了泡豆子有讲究,磨浆也有讲究,颗粒不能太粗,也不能太细,他的经验全在“看一看”和“摸一摸”,凭眼力和手感。沥出第一道豆浆后,姚智意还会再煮一次豆渣,待第二道浆煮好后,充些凉水重新混进第一道浆。“这样混合之下的浆水温度在80摄氏度左右,不易起泡,豆腐口感也是最好的。”待豆浆准备好之后,便是做豆腐最关键的环节——点浆。姚智意说,勺子在锅里滑动的幅度和加石膏的量全凭观察和经验,这也正是点浆难度大的原因。“现在大家都用‘冲浆’的方式做豆腐了,桶里按照比例放好石膏,豆浆直接倒进去,虽说都能做成豆腐,而且速度快,但做出来的

豆腐口感是完全不一样的。”姚智意说。

从27岁到35岁,姚智意在柯城区双港街道待了8年,认识了很多做豆腐的同行。在相互交流中,姚智意发现每个人做豆腐都有自己的一套流程,一些人为了多做些豆腐,采用了蒸汽蒸豆浆的方式,但尝试几次后,他还是放弃了。“柴火灶那是‘武火’,做出来的豆腐有‘熟味’,蒸汽蒸出来的豆腐总有一股‘生味’。”

一口锅最多做12.5公斤豆腐,1点钟起床到6点上市,他最多出3锅35公斤左右重的豆腐。目前豆腐市场价为每斤3元,除去各类成本最多挣100元左右。



红烧豆腐

有雄心的老豆腐匠,正在寻找传承人

“现在‘球川豆腐’已经是一道招牌菜了,随便走进一家常山菜馆如果没有球川豆腐,那都算不上是地道的常山菜馆。”姚智意说,现在随着“球川豆腐”入选“常山十大碗”“南孔宴”,球川豆腐的市场需求量越来越大。在姚智意看来,用传统的制作方法做最正宗的球川豆腐,是一种乡愁,也是一种传承。

姚智意说,他的豆腐之所以受欢迎,还有一个重要因素是他的豆子选得好。“好的豆子1斤能出3斤3两的浆,不好的豆子只能出2斤半的浆,选对了豆子很重要。”湖北豆、苏北豆、东北豆……试遍了大江南北的黄豆后,姚智意认准了饱满、大粒、出浆好的湖北豆。

姚智意推开客厅一旁储藏间的门,里面整齐地堆放着100多麻袋干豆,“这些都是我今年7月初囤的湖北豆,够用一整年了。”姚智意相告。

30岁那年,多番打听之下,姚智意赶到了衢江

区廿里镇向一位做臭豆腐的老师傅学手艺。一开始老师傅说自己发酵臭豆腐的配方是个“商业机密”,姚智意灵机一动就提出自己也有炒豆腐干糖色的祖传手艺,可以相传。于是,两人从拜师成为合作,他学到了发酵臭豆腐的独门技艺。“每个人发酵臭豆腐用到的材料都不一样,时间掌握特别重要,所以家家户户做出来的臭豆腐都不一样。”姚智意那“独一手”好吃的豆腐加上优于他人的发酵配方,他家的臭豆腐成了菜市场上的抢手货。

姚智意说,一辈子和豆腐打交道,无论是炒辣椒、油煎、煲汤,豆腐都是他眼中百吃不厌的美味。他也想过找个年轻人传承手艺。

“做豆腐太辛苦了,大都坚持不下去,带过几个徒弟,后来都另谋出路了。”姚智意叹了口气说,他会继续坚持,做到干不动的那天为止。



豆腐成品



制作豆腐的原材料——湖北豆