

一块豆干 五代人的百年传承

翔安陈财专注制作东寮豆干26年,豆干传统制作工艺成非物质文化遗产

俗话说,“天下行业有三苦:撑船、打铁、磨豆腐”,但翔安区新圩镇东寮社区陈财一家却不嫌苦。五代下来,陈财一家都干着同一行业——做豆干,至今有170多年的历史。

凌晨两点半,陈财的翔来财豆制品厂内便亮起了灯光,陈财夫妇与工人们开始制作当天的豆干。每天忙活十几个小时,只为制作出最朴素的民间美食——豆干。东寮豆干这一民间传统小吃,不仅是新圩的一张名片,更是东寮社区的代名词。作为东寮豆干百年传统制作工艺的第五代传承人,陈财已经做了26年的豆干。 晨报记者 陈晓青 通讯员 刘小东

一块豆干 12道工序

豆干是老百姓青睐的餐桌美食。清朝道光年间,陈财的祖辈改进并传承了东寮豆干的制作手艺,陈财则成了第五代传人。“20世纪六七十年代时,东寮全村有十有八九的人在做法干,如今大大小小的作坊只剩30多家。”42岁的陈财几乎见证了东寮豆干作坊的兴衰。

“我家五代人在这门手艺的坚持,不仅是为了让吃过豆干的人品尝到记忆中的味道,也是为了让更多人喜欢这种传统的味道。”陈财说。

豆干虽小,制作却很复杂,要经过大豆选料、泡豆、磨浆、煮浆、点卤、翻打、压制豆花、成型制作、拆解、二次加工、冷却、外包装,共12道工序,且每道工序都有讲究。

“我选用东北非转基因大豆,每一颗大豆直径都要0.8厘米以上,蛋白质含量要超过46%。”

陈财拿出了一张大豆检验报告。他说,平时每天会用掉700斤左右的大豆,如果遇上节假日,一天就能用掉1300多斤。

陈财指着专用的泡豆池说:“泡豆时长要根据天气、气温的不同而改变,一般情况下要泡足8个小时。”豆子泡好后清洗干净,然后磨豆,之后用柴火大锅煮浆。“磨豆不能磨得黄豆发热,这样容易流失蛋白质,必须凭借经验适时加水”。

煮浆过后,就到了技术含量最高的关键环节——点卤。“盐卤是我们自己调配的‘秘方’,经24个小时发酵而成。”陈财说,点卤时,要一只手缓慢、均匀地倒盐卤,另一只手稳定有序地搅拌豆浆。这样半小时下来,手非常酸。这道工序一般也是由他们夫妇自己完成,看豆花的火候是豆干能否成型的关键。

大锅熬浆 越煮越香

在陈财的豆制品厂内,工人基本为四五十岁的妇女。“以前东寮的女子还没出阁前,基本都学过做豆干,所以她们有一定经验。”陈财说,有了这些“师傅级”的员工加入,他对豆干的品质就更加放心了。除了人才引进,陈财在制作工艺上,还有不少自己的坚持。

“现在做豆干,很多都是用蒸汽熬浆,省时、省力又省豆浆,但我并不这么做。”陈财说,自己

仍然坚持用传统的大锅熬浆。在他看来,大锅熬煮的浆越煮越黏稠,越煮越醇香。

陈财说,好的豆干应该是口感细嫩、韧而不硬、营养丰富,“外观细若凝脂、色泽金黄,托于手中晃动而不散塌,放在汤里久煮而不会碎开”。因此,从原材料到工艺,陈财“承于传统,忠于品质”。2015年6月,翔安东寮豆干传统制作工艺被列入翔安区非物质文化遗产。

免费授徒 传承技艺

“每次节假日,在外务工的乡亲们都会回来找我买豆干。”作为一名豆干制作传承人,陈财也想要让这些百年的醇香、细致的工艺和别致的风味享誉全国各地。

“这两年有不少年轻人来找我,他们愿意学,我就免费教。”

陈财说,自己的学徒来自湖南、浙江、广东、上海等地。“他们学成后,有的回老家也开起了豆干作坊,生意很不错呢!”说起这些,陈财很高兴,在他看来,全国各地络绎不绝有人来学艺,这项百年手工制作技艺就可以传承下去了。 S8510040



扫码观看
制作视频



②

点卤讲究慢工出细活。
P185092008



③

豆花压制成型。P185092006
陈财用自己特制的碗将



④

豆浆、豆花、豆干成了民间最朴素的美食。P185092020



① 陈财(左)说,好的豆干摸起来韧而不硬。P185092014

本组图片 通讯员 刘小东 摄

延伸阅读

豆制品小作坊 也有联盟了

陈财制作的豆干以其美味的口感和传统的制作工艺,成为当地一绝,也成了东寮豆干的老字号。像陈财家这样的豆制品加工厂(小作坊),东寮社区还有30多家。不同于以往脏、乱、差的小作坊制作环境,这些豆制品加工坊的软硬件设施都得到了明显提升。

去年8月,东寮社区成立了厦门市首个“豆制品小作坊联盟”,将深受市民喜爱的传统地方特色食品以集中加工的形式,实现原料统一采购、产品统一检测、品牌统一经营,为厦门创建国家食品安全示范城市增添一抹亮色。

在陈财看来,正是豆干联盟的成立让小作坊主从无序竞争变成抱团发展,还吸引了不少外出打工的年轻人重拾传统技艺,回乡创业。

如今,像陈财这样的传统技艺传承者,不仅以身作则,践行品质第一的原则,更不断推动食品品质再上新台阶,为翔安人民美好生活提供优质食材、美味佳肴。(晨报记者 陈晓青 通讯员 刘小东)

S8510041