



胡苏雪酱豆腐制作技艺列入我市“非遗”保护名录 百年技艺四代传承“永康味道”

在过去数百年的时光里，酱豆腐始终活跃在中国人的餐桌上。北方人用酱豆腐蘸着馒头吃，一口面香、一口咸鲜，南方人拿酱豆腐拌饭吃，再搭配上一些小菜，没有大鱼大肉也能吃出满满的幸福感。

前不久，我市象珠镇雅吕村胡苏雪的酱豆腐制作技艺被正式列入我市第七批非物质文化遗产保护名录。

□记者 陈凯璐

做好一块豆腐乳，要经过上百道工序历时三个月

酱豆腐又称烂豆腐或是豆腐乳，豆腐需经过特定霉菌发酵后，再用盐和各式香料腌制而成。有些外国人把酱豆腐称之为“中国奶酪”。

17日，记者见到胡苏雪时，她正在农展会的摊位上忙活着，这是他们家第十年参加农展会。趁着空隙，她跟记者聊起了酱豆腐。“这门手艺是祖上一代代传下来的，婆婆教给姐姐，再由姐姐教给我，传到我这里是第四代了。”胡苏雪今年49岁，已做了20来年酱豆腐。

“别看就这么小小的一块酱豆腐，要做好它，按照传统古方制法，要经过上百道工序，历时三个月才能完成。”胡苏雪告诉记者，制作酱豆腐必须在梅雨季节，绵绵阴雨的天气有利于霉菌发酵。制作酱豆腐第一

步是做酱黄，用火炒小麦，再将炒好的小麦磨成粉待用。第二步是将切好的小块豆腐放在太阳下暴晒，晒三到五天。第三步是将软硬适中的豆腐块和酱黄一起装入坛子，密封好，再度暴晒发酵，要晒足两个多月，一坛酱豆腐才算真正做好。

胡苏雪说，酱豆腐的制作是一道精细活，制作中任何一道工序出现瑕疵都会影响到酱豆腐的口感以及酱豆腐的绵软、糯性程度。豆腐块要晒得软硬适中，晒得太硬就不容易发霉，晒得太软就会糊掉。“虽然小时候经常看父母做酱豆腐，轮到自己真正做起来，才知道制作的过程这么繁琐。”胡苏雪说，她刚学做酱豆腐时，就出现了不少差错，因为掌控不好盐的用量，制作出来的酱豆腐特别咸。

夹出豆腐中的小虫子，成难忘的童年回忆

“因为制作工序太繁琐，现在基本上没有人自己动手做酱豆腐了，但在五六十年前，家家户户几乎都要做酱豆腐。”胡苏雪说，以前经济条件不好，每次在田里干活，大家都会在饭篮里放一块酱豆腐。干完农活后，大家坐在田坎上，拿出饭篮，将酱豆腐塞在饭里，吃起来特别香。还有在学校吃饭，很多同学也带上一瓶自家做的酱豆腐，就着一块酱豆腐就能吃完一碗饭了。如果家里做了玉米饼，再蘸着酱豆腐吃，那简直就是人间美味了。

“小时候夹掉豆腐中的虫子是我永远

不会忘记的童年回忆。”站在一旁的吕文严说。吕文严是胡苏雪的丈夫，这门制作酱豆腐的手艺就是吕文严的太婆传下来的。“以前生态环境不好，苍蝇很多，露天晒豆腐时，苍蝇飞来飞去，豆腐上就会长虫子，我们家小孩的任务就是把这些虫子用筷子夹出来。所以我一放学回家就要去夹虫子，如果要下雨了，不管在外面玩得多开心，我都会飞奔回家把豆腐盖起来，不然会挨打。当然，由于现在环境变好了，工艺也有了改进，酱豆腐的制作过程中已不会再产生小虫子。”

酱豆腐‘申遗’成功，要让更多人品尝‘永康味道’

制作酱豆腐作为一门传统的老手艺，随着时代的发展，会这门手艺的人越来越少。胡苏雪制作的酱豆腐远近闻名，不少人指定要吃她做的酱豆腐，常常是今年的梅雨季节还没到来，去年的酱豆腐就已经卖完了。

同时，为了保护酱豆腐的制作传统技艺，在市文化部门的帮助下，胡苏雪的酱豆腐制作技艺前不久被正式列入我市第七批非物质文化遗产保护名录。这个消息让胡苏雪一家人都非常高兴，也更坚定了她把酱豆腐好好做下去的信心，同时也让她感到自己肩上的担子更重了。

“对很多人来说，酱豆腐就是童年的味道，而江南一带独特的梅雨季节造就了独特的永康酱豆腐的味道，所以永康酱豆腐也是永康的味道。”胡苏雪夫妇说，接下来，

他们打算将酱豆腐制作过程更加规范化、系统化，将永康酱豆腐做成一个品牌，让更多人尝到独特的“永康味道”。



我们从小就看着父母制作酱豆腐，如今这项技艺被列为我市第七批非物质文化遗产保护名录，我会尽我所能将这项技艺继续传承下去。

——女儿 吕璐璐

爸爸妈妈做的酱豆腐很好吃，希望他们改进工艺，让更多的年轻人接受这种家乡的味道。

——儿媳 吕丰硕

祝舅舅、舅妈的酱豆腐做得越来越好，适合更多人的口味，将这项非物质文化遗产发扬光大。

——外甥 徐法胜

酱豆腐是我们这代人童年的回忆，希望他们做得越来越好。

——朋友 杜新花