

熏豆干是年味



扫一扫 看视频



新春走基层·寻年味 说年味

记者 吕晓婷 程明星

传统的永康熏豆干,由盐卤豆腐烘熏而成。熏豆干在制作工艺上还因采用了山柎粉染色和松树木屑熏烤等特殊工艺,表皮光亮,手感光滑,口感紧致,蕴含烟火味。熏豆干,又常称豆腐干,谐音豆富干,因其色泽金黄,所以在永康本地,又有小金砖美名之称,大多数家庭都会用熏豆干作为谢年食材。

25日清晨,舟山镇方山口村的徐珠莲和丈夫徐春江家的豆腐作坊早已是炊烟袅袅,拉开了繁忙一天的序幕。徐珠莲介绍,夫妻俩做熏豆干已经近二十年了。一块弹性十足、色味俱佳的金色熏豆干得经过四道传统制作工艺,即磨豆浆、压豆花、煮豆腐、熏豆干。

首先,徐珠莲将前一天浸泡柔软的一盆盆黄豆倒入磨浆机中。随着机器吱吱呀呀转动,新鲜的乳白色豆浆缓缓流淌出来,成为下一步制作的原料。文火熬制一小时后,徐珠莲勺出豆浆,倒入事先铺好纱布的大桶,再加入调好比例的卤水,没一会,豆浆就变成了白白嫩嫩的豆腐花。随后,徐珠莲再将豆

腐花倒入方方正正的木格中。用重物压制近半小时成型后,再用专门的条框和刀切成标准的小长方体豆腐,并放入泡有山柎粉的水中煮至豆腐表面光滑。最后,将淡黄色豆腐放入熏箱,熏至金黄色,才算大功告成。

正是这份传统的老手艺,每逢年关将至,徐珠莲家熏豆干的订单不断,乡民们都会置办一些,以备过年食用。

徐珠莲告诉记者,往常就算是赶集的日子,基本每天会做约100公斤的熏豆干,大概需要50多公斤的黄豆。临近春节,熏豆干的需求越来越大。现在每天做的,再加上头一两天预定的单子,基本每天要做200多公斤的熏豆干,是平常的2倍多。

老徐,我前天订的二十斤熏豆干做好了嘛?这位一早从红柿园村赶来,刚进门就大大咧咧要货的陈大叔是徐春江家的老客户。每年过年他都会上门预定不少的熏豆干。

永康小金砖,就图这个吉利,谢年桌上怎么能少得了它呢?陈大叔说,除了图吉利,这熏豆干还有年轻时奋斗的回忆。当他还是小学徒时,母亲总会在行囊里放一袋熏豆干当作外

出口粮。因为熏豆干不仅携带方便,能炒菜下饭,也能直接吃,而且保存十天半月不会坏,深受外出工匠们的喜爱。过年的年味就是直接抓起一块熏豆干,大快朵颐,回味在嘴里的那浓浓的豆香。

陈大叔的感受让李福孙十分认同。这位专门驾车从舟三村赶来预定熏豆干的小伙表示,过年荤菜吃腻了,这时吃一块熏豆干,清淡爽口,吃完一块再拿一块,新年就满足了。

金黄色的熏豆干在永康人的传统里有着富裕、小金砖等喜庆的寓意。过年时给拜年的亲戚朋友回赠熏豆干,也是衷心祝愿着他们的生活能越来越富裕和美满。

说年味

你记忆中年味是什么?

吕丢丢(33岁,民宿老板):年味是亲戚催你找对象的恐慌。不过,新的一年也希望自己找个对象。

周俊(53岁,大学教师):年味是大学不上课,睡个懒觉,天天在家给太太做好吃的。

闫玲玉(22岁,会计出纳):年味就是妈妈做的一桌地道安徽美食,比如挂面圆子、糯米圆子、老母鸡汤、钱串子、地锅鸡等等。但让人苦恼的是,短短半个月,我可能会胖好几斤。

例》,用人单位在录用或解聘流动人口员工时,应该在三天之内报送流动人口录用或离职的信息。



讣告

我妻胡秀春,原饮食服务公司退休职工,于2019年1月29日19时50分因病不幸逝世,享年81岁。遵从其遗愿,丧事从简。在此衷心感谢胡秀春生前亲朋好友的关怀。

夫 胡岩泉 携

长子 胡一兵 儿媳 梅梅 孙女 胡思远

孙女婿 卞阳

次子 胡一军 儿媳 施红玉 孙子 胡凌霄

孙媳 方楚楚

孙女 胡灵宝

三子 胡一勇 儿媳 金美娣 孙女 胡昕航

孙女婿 胡明亮

女儿 胡一笑 女婿 叶金荣 外孙 叶奇焕

曾孙子 胡昊轩

泣告

2019年1月31日

公告

永康市海峰防水建材厂(原永康市花街包装制品厂)当年注册时因需挂靠集体企业,实属于自负盈亏私营企业,实际出资方为方海水。镇村集体实际没有出资。现企业要求进行脱钩改制,脱离永康市花街镇人民政府(原镇工办)挂靠关系,原企业一切责任由改制后企业承担。本公告有效期为自发布之日起5日,如有异议请及时联系,逾期不再受理。联系人:钱先生,联系电话:13868955184,联系地址:永康市花街镇人民政府经济发展办。

特此公告

花街镇人民政府

2019年1月30日

信息我们提供

永康日报广告中心

地址:望春东路88号

机会请您把握

0579-87138766

(永康日报大楼一楼)

永康市应急管理局

永康市安全生产委员会

永康日报社

宣