

# 留香 豆腐干

永康豆腐干有着悠久的历史。在舟山镇方山口村,有一对老夫妻坚持手工制作豆腐干,至今已与豆腐干打了60年的交道。

老人名叫徐岩寅,今年84岁,妻子陈林根,76岁。60多年前,徐岩寅子承父业,与妻子一起制作豆腐干。几十年来坚守传统工艺加工豆腐干。从浸豆、磨浆到压制成豆腐,然后经切、煮、烘等工序,到最后制成豆腐干,中间过程,步步细致。

徐岩寅老人讲,最上等的豆腐干是用竹枝叶烧的火烟熏,一般也用松木屑熏,熏干的过程叫烤豆腐干。是否烤得清香可口,除豆腐质量要好外,关键就在熏烤的火候把握。只有这样,永康人心中的那份乡愁才不致走了味。

□记者 林群心

